



przepisy.pl

Faszerowany kurczak z rozmarynem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- kromki pszennego pieczywa - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- boczek - 150 gramów
- mleko - 60 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- zielone pesto - 1 opakowanie
- świeży rozmaryn - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa - 40 mililitrów
- sznurek do wiązania

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka dokładnie umyj i wytrzyj do sucha. Następnie posyp w środku i na zewnątrz przyprawą Knorr.
2. Cebulę i boczek pokrój w drobną kostkę i podsmaż na patelni. Podobnie pokrój chleb.
3. Gdy boczek i cebula będą rumiane, przełóż je wraz z wytopionym tłuszczem do miski.
4. Dodaj pokrojony chleb, mleko, jajko, sos pesto oraz posiekane zioła. Wyrób dokładnie nadzienie. Dopraw nadzienie pozostałą przyprawą Knorr.
5. Teraz faszeruj kurczaka. Postaraj się zmieścić jak najwięcej farszu. Następnie zwiąż ściśle nogi kurczaka dratwą. Piecz w temperaturze 160 °C przez 1,5 godziny. Ewentualnie na ostatnie 10 minut pieczenia zwiększ temperaturę do 200 °C, aby skórka zrobiła się rumiana. Potrawę podawaj udekorowaną świeżymi ziołami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl