



Kurczak po polsku

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kurczak - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 20 gramów
- Serce i wątróbka kurza - 500 gramów
- czerstwa bułka - 2 sztuki
- mleko - 300 mililitrów
- jaja - 4 sztuki
- masło - 100 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 5 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj kurczaka, natrzyj go przyprawą Knorr, również w środku, i pozostaw na godzinę w lodówce.
2. Oddziel żółtka od białek. Masło utrzyj z żółtkami, dodaj namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę, roztartą wątróbkę i drobno pokrojone serce.
3. Ubij z białek pianę. Farsz wymieszaj z posiekaną natką pietruszki, ubitym białkiem, solą i majerankiem.
4. Gotowym farszem napełnij kurczaka i zaszyj otwór. Piekarnik nastaw na 170 °C i piecz kurczaka około 1,5 godziny, gdy zacznie się rumienić, skrapiaj od czasu do czasu łyżką zimnej wody.

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