

Kurczak faszerowany

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczny i prosty w przygotowaniu

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- pieczarki - 50 dkg
- mięso mielone - 40 dkg
- ser żółty - 20 dkg
- jajko - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

tarka o dużych oczkach, brytfanka, wykalaczki

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaka myjemy i trybujemy kości. Cebule kroimy i rumienimy na smalcu. Pieczarki drobno kroimy i dusimy na zrumienionej cebuli, aż odparują. Ser ścieramy na tarce. Ser, pieczarki, mięso mielone mieszamy, dodajemy sol i pieprz do smaku. Farszem wypełniamy kurczaka, zwracając uwagę na to, aby farsz znalazł się także w skrzydełkach i udkach. Spinamy wykalaczkami. Skórkę od szyjki zawijamy pod spód. Kurczaka smarujemy olejem i posypujemy papryką. Przekładamy do brytfanki i pieczemy w piekarniku w temp. 180 stopni przez 1 godz. 20 minut.

Jak podawać?

na zimno z pieczywem