

AROMATYCZNY KURCZAK PIECZONY FASZEROWANY SEREM FETA Z ZIOŁAMI

1,5 godz

Lista składników:

- 1 cały Kurczak Zagrodowy
- 1 czerwona cebula pokrojona w kostkę
- ½ łyżeczki mielonego kminku
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- 100 g posiekanych suszonych pomidorów
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki oliwy w której marynowały się suszon



Kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i natrzeć olejem, skórka z cytryny, kminkiem oraz papryką. Cebulę zeszklić na oliwie, wystudzić i przełożyć do miski z serem feta. Dodać pomidory suszone, bułkę tartą, sok z cytryny, czosnek, otarty tymianek i oregano, pieprz oraz pozostałą oliwę. Wszystko dokładnie wymieszać a otrzymaną masą nafaszerować Kurczaka Zagrodowego. Kurczaka ułożyć w naczyniu żaroodpornym, jego nogi związać sznurkiem (piersi można obłożyć plasterkami wędzonego boczku), a następnie piec około 1 godziny w piekarniku nagrzanym do 160°C, skrapiając co jakiś powstałym w trakcie pieczenia sosem. Aromatycznego kurczaka o rumianej i chrupiącej skórce podawać od razu (dzieląc go wcześniej na części) z pieczonymi ziemniakami i kolorowymi sałatami.