AROMATYCZNY KURCZAK ZAGRODOWY Z FARSZEM UDA KURCZAKA, GRZYBAMI I PISTACJAMI

2 godz

Lista składników:

1 cebula
½ łyżeczki papryki
100 g ugotowanych borowików
2 ząbki czosnku
3 łyżki oleju rzepakowego
300 g zmielonych podudzi Kurczaka Zagrodowego
garść zielonych pistacji
kardamon
Kurczak Zagrodowy Rosołowy
natka pietruszki
otarta skórka z 1 cytryny
pieprz
sól
świeży tymianek

Przygotować farsz: zmielone mięso przełożyć do miski i dodać do niego wystudzoną cebulę, lubczyk, rodzynki (można je wcześniej namoczyć np. w białym winie), morele, pistacje, skórkę cytrynową oraz czosnek. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, wypełnić przygotowanym wcześniej farszem i natrzeć olejem, świeżym tymiankiem, papryką, solą oraz pieprzem. Kurczaka ułożyć w naczyniu żaroodpornym, następnie piec około 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do 160°C, skrapiając co jakiś powstałym w trakcie pieczenia sosem (sos można połączyć z łyżką miodu pszczelego). Na ostatnie 30 minut temperaturę podwyższyć do 180°C, tak aby skórka się zrumieniła. Aromatycznego kurczaka o rumianej i chrupiącej skórce podawać od razu (dzieląc go wcześniej na części) z kolorowymi sałatami i sosem, który powstał w trakcie pieczenia.