

# KURCZE PIECZONE Z FARSZEM Z ZIEMNIAKÓW, DYNI I JABŁEK

2 godz

## Lista składników:

Brusznica leśna 100g

Cukier 50g

Cząber

Jabłka 2szt

Jajko 1szt

Kurczak zagrodowy 1szt

Masło 200g

Miód do smaku

Musztarda francuska

natka pietruszki

Pieczycwo tostowe 4 kromki

pieprz

Śmietana 30% 150ml

sól

Sos z pieczenia kurczaka

Ziemniak gotowany 4 szt



Kurczaka dzień wcześniej wrzucamy do solanki, 30g soli na litr wody. Pieczywo tostowe kroimy w drobna kostkę i przesmażamy na połowie masła, podobnie postępujemy z cebula i smażyemy ją na złoty kolor. . Ziemniaki przeciskamy przez prasę, mieszamy z roztrzepanym jajkiem, miodem, masłem pozostałym, cząbrem, pokrojonymi w drobna kostkę jabłkami, natka pietruszki. Następnie dodajemy grzanki, wszystko dokładnie mieszamy i farszem wypełniamy kurczaka. Pieczemy w 3 etapach, najpierw przez 15 minut w temp. 220 stopni, następnie przez 35 minut w temp. 175 stopni i na koniec jeszcze w temp. 155 stopni około 25 minut. Po upieczenie kurczaka przykrywamy folia i dajemy mu odpocząć.

Sos z brusznicy i gorczycy

Brusznicę karmelizujemy na cukrze i łączymy z sosem z pieczenia kurczaka. Dodajemy śmietanę i na koniec

musztardę. Sos podajemy do kurczaka.