

KURCZE PIECZONE Z KUKURYDZĄ, JĘCZMIENIEM I GRZYBAMI

2 godz

Lista składników:

Chałka 120g

Cytryna 1szt

Kurczak zagrodowy 1szt

Mascarpone 25g

Masło 150g

Masło 30g

Pieczarka portobello 250g

pieprz

Puder z kani lub innych grzybów leśnych

Śmietana kremówka

sól

Szalotka 1/2szt

Tymianek świeży

Wątróbka 120g

Wino białe 50ml



Kurczaka dzień przed pieczeniem wstawiamy do solanki, na litr wody 30g soli. Masło ucieramy z rozdrobnioną chałką, sparzoną lub przesmażoną wątróbką, skórką z cytryny, solą, pieprzem i tymiankiem. Powstała masą wypełniamy miejsca pomiędzy skórą i mięsem kurczaka, najlepiej za pomocą worka cukierniczego. Kurczaka wykładamy do naczynia żaroodpornego, piersiami do dna naczynia. Temp. Pieczenia. Przez pierwsze 15 minut w temp. 220 stopni, następnie temperaturę zmniejszamy do 175 i czas 30 minut. Na koniec temp. 155 stopni czas 25 minut. Oczywiście wszystko zależy od wielkości kurczaka. Po wyjęciu kurczaka zostawiamy aby wewnątrz jego się uspokoiło i dopiero kroimy na porcje.

Puree grzybowe

Masło rozpuszczamy i przesmażamy szalotkę. Następnie dodajemy pokrojone portobello i dusimy około 10 minut. Kiedy nadmiar soku odparuje, grzyby podlewamy winem i ponownie gotujemy do momentu

zredukowania płynu. Kiedy wino odparuje, dodajemy puder z kani, podlewamy odrobina wody, chwilę gotujemy i miksujemy w blenderze na krem. Kiedy uzyskamy gładką konsystencję dodajemy mascarpone, śmietanę ale ostrożnie aby nie powstała nam zupa.