



Kurczak faszerowany mięsem mielonym i pieczarkami

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- kurczak - 2 kg
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- papryka mielona - do smaku
- olej - trochę
- FARSZ -
- mięso mielone drobiowe lub wieprzowe - 1/2 kg
- pieczarki - 25 dag
- natka pietruszki - pęczek
- czosnek - 1 ząbek
- jajo - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka umyć, usunąć wszystkie kości.

Przygotować FARSZ – do mięsa mielonego dodać zeszkloną cebulkę, przesmażone pokrojone w plastry pieczarki, sól, pieprz, posiekaną natkę pietruszki, rozgnieciony ząbek czosnku, jajo. Farsz wyrobić i nafaszerować nim kurczaka. Zaszyć kurczaka nicią lub wykałaczkami.

Natrzeć kurczaka olejem, solą, pieprzem i papryką.

Wstawić do nagrzanego piekarnika – do 160–180°C i piec do złotego koloru ok. 45–60min.

Co jakiś czas polewać go sosem z brytwanny lub gorącą wodą (ważne), nie będzie suchy.

Kurczaka podajemy w całości lub w plastrach.