Pieczony, faszerowany ryżem i pieczarkami kurczak

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 5 porcji

Składniki:

- kurczak - 1 szt.
- przyprawa do kurczaka - do smaku
- ser żółty - 10 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- pieczarki - 20 dag
- ryż - 3/4 szklanka
- masło - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka myjemy i osuszamy. Usuwamy gruczoł łojowy z kupra i odcinamy kuper. Odcinamy jak najdłuższy kawałek szyi, ale pozostawimy całą skórę. Kurczaka stawiamy stroną kupra do góry. Ostrożnie oddzielamy kostki grzbietu od mięsa i skóry. Delikatnie wyłamujemy stawy i przecinamy wszystkie więzadła. Ostrożnie wyrywamy korpus. Kości ze skrzydeł i nóżek nie usuwamy żeby kurczak przypominał kurczaka. Skórę nacieramy przyprawami i odstawiamy.

KROK 2: Mięso z kurczaka kroimy w kostkę. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plastry, podsmażamy na łyżce masła doprawiając do smaku. Pieczarki łączymy z wcześniej ugotowanym na sypko ryżem, mięsem oraz pokrojonym w kostkę serkiem. Doprawiamy farsz do smaku, a następnie wkładamy w skórę kurczaka, nadając mu kształt. Związujemy dratwą szyję oraz miejsce kupra. Można dodatkowo związać nóżki.

KROK 3: Kurczaka znów nacieramy przyprawami, kładziemy kilka wiórek masła i pieczemy w temp. 180 stopni przez około 50-55 minut na 15 minut przed końcem odkrywamy, aby kurczak się zrumienił.