Kurczak z imbirem i cynamonem

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

5 porcji

Składniki:

- kurczak - 1 szt.
- farsz; chleb - 2 szt.
- boczek surowy - 150 g
- śliwki suszone (bez pestek) - 150 g
- jajko - 1 szt.
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- sól i pieprz - do smaku
- cukier - 1/2 łyżeczka
- imbir - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 łyżeczka
- do natarcia; sól - 1/2 łyżeczka
- przyprawa uniwersalna - 1 łyżeczka
- przyprawa do kurczaka - 1 łyżeczka
- imbir mielony - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Czas przygotowania 40 minut + czas pieczenia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka oczyścić ,umyć i osuszyć.
Chleb pokroić w kostkę i namoczyć w niewielkiej ilości wody.
Świeży chudy boczek pokroić w drobną kostkę.
Śliwki suszone bez pestek namoczyć a następnie pokroić w paseczki.
Z boczku, chleba ,śliwek, posiekanej natki pietruszki i jajka wyrobić farsz.
Doprawić solą , pieprzem , odrobiną cukru , proszkiem imbirowym i cynamonem.
Tak przygotowanym farszem napełnić kurczaka, następnie spiąć wykałaczkami lub zeszyć nitką kuchenną.
Zewnątrz natrzeć solą , przyprawą uniwersalną , przyprawą do kurczaka oraz proszkiem imbirowym.
Kurczaka podsmażyć na rumiano z każdej strony , podlać wodą i piec w piekarniku w 180 stopniach godzinę pod przykryciem (najlepiej do miękkości mięsa).
W razie potrzeby podlać kurczaka sosem wytworzonym podczas pieczenia.
Pod koniec pieczenia dodać farsz który pozostał , a kurczaka odkryć i zrumienić.