

# Kurczak świąteczny

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



## Wyśmienity kurczak na świąteczny stół

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

### Potrzebne składniki:

- kurczak -
- bułka namoczona -
- jajko -
- margaryna - 2 dag
- pieczarki - 5 dag
- rodzynki - 2 dag
- natka pietruszki - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz starta gałka muskatołowa -
- oliwa -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Z kurczaka usuwamy kości przecinając skórę łącznie z mięśniami wzdłuż kręgosłupa (pozostawiamy skrzydełka i kości udek). Skórę podbrzusza zszywamy, odcinamy szyję, pozostawiając część skóry.
- 2.** Nacieramy mięso solą i przyprawami, a następnie zszywamy również przecięcie na grzbiecie, pozostawiając tylko otwór do włożenia nadzienia.
- 3.** Ucieramy margarynę z żółtkiem, dodajemy namoczoną i odciśniętą bułkę, drobno pokrojone, podsmażone pieczarki, rodzynki i posiekaną natkę pietruszki, mieszamy, doprawiamy do smaku i dodajemy pianę z 2 białek. Farszem nadziewamy kurczaka. Na końcu zaszywamy, smarujemy oliwą i pieczemy.