

# GALANTYNA Z KURCZAKA

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18718**

&gt; 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- kurczak, ok. 2 kg
- sól, pieprz
- jajo, 1
- bułka czerstwa, mleko, 0,5
- można dodać ugotowaną marchew i natkę pietruszki
- bulion

## Sposób przygotowania:

- 1 Z kurczaka delikatnie zdjąć skórę, by jej nie porwać. Zaszyc otwory po szyjce, skrzydełkach i udkach.
- 2 Oddzielić mięso od kości i przepuścić przez maszynkę razem z bułką namoczoną w mleku (oraz marchwią i natką pietruszki).
- 3 Do mięsa dodać jajo, sól, pieprz, dokładnie wyrobić. Masą napełnić skórę kurczaka, zaszyc. Ściśle zawinąć w folię aluminiową lub ściereczkę, owinąć grubą nicią i gotować w bulionie ok. 40-50 minut. Nie dopuścić do wrzenia. Następnie przez godzinkę studzić w wywarze, wyjąć na półmisek, przycisnąć np. deseczką. Podawać na zimno. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: