

Kurczak

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Kurczak z rodzynkami

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- duży kurczak - 1 szt.
- rodzynki - 150 g
- cebula - 1 szt.
- miód - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- tłuszcz - 3 łyżka(i)
- cukier, sól -

Przydatne akcesoria:

rondel, patelnia, naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

1. Sprawionego kurczaka włożyć do rondla, zalać osoloną wodą i podgotować 10 do 15 minut.
Umyć rodzynki, wrzucić na patelnię na roztopiony tłuszcz, dodać posiekaną drobno cebulę, szczyptę soli i poddusić.
Wymieszać z miodem i sokiem z cytryny. Zdjąć z ognia.
Nadziać tym farszem kurczaka, zaszyć.
Włożyć kurczaka do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego, podlać bulionem i wstawić do nagrzanego piekarnika.
Piec około 1 godziny od czasu do czasu polewając tłuszczem lub wodą.

Jak podawać?

na talerzach