

Ingrediencie

kurča, soľ, grilovacie korenie, maslo

plnka: 150 g kuracích pečienok, 50 g prerastanej slaniny, 60 g masla, 2 cibule, 3 vajcia, 100 g strúhanky, 2 lyžice bieleho jogurtu, 1 lyžička vegety, 1 lyžička petržlenovej vňate, soľ, mleté čierne korenie

Postup

Kurča umyjeme, osušíme a zo všetkých strán osolíme. Na rozpustenom masle speníme nadrobno pokrúpanú cibuľu, pridáme najemno pokrúpané pečienky, slaninu, ktoré sme si pred tým posmazili na oleji cca 5 minút. K vychladnutým pečienkam pridáme strúhanku, žĺtky, jogurt, posekanú vňať a dochutíme korením. Všetko dôkladne premiešame a nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov. Touto zmesou naplníme kurča pod kožu a zvyšok dáme do vnútra kurčaťa. Ihlami alebo páratkami kurča uzatvoríme a vložíme do pekáča potretého maslom. Kurča posypeme korením, poukladáme na vrch plátky masla, podlejeme vodou alebo vývarom a pečieme prikryté cca hodinu pri teplote 210 stupňov. Občas prelejeme vypečenou šťavou. Potom kurča odkryjeme a dopečieme ešte asi pol hodinu.



Viedenské plnené kurča

Nedeľa, 07 Júl 2013 11:38

