

Nadziewany kurczak z jabłkami i żurawiną

Czas ogółem **870 min** 150 min Czas przygotowania **720 min** Czas marynowania

SKŁADNIKI

1 porcj(e/i)

cały kurczak o wadze ok.
2 kg

Marinate

2 łyżeczki słodkiej papryki

1 łyżeczka czosnku

0,5 łyżeczki ostrej papryki

1 łyżeczka kurkumy

6 łyżki Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman

1 szczypta pieprzu

Nadzienie

10 łyżki kaszy (np. pęczak)

750 ml bulionu

1 jajko

80 g suszonych śliwek

Dodatkowo

30 g świeżej żurawiny

300 g niewielkie jabłka (ok. 2-3)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kurczaka wyfiletować nie uszkadzając przy tym skóry. W miseczce wymieszać wszystkie składniki marynaty, natrzeć nią mięso z każdej strony. Przełożyć do szklanego naczynia, dodać pozostałą marynatę i wstawić do lodówki na całą noc.

Krok 2

Następnego dnia ugotować kaszę w 750 ml bulionu. Wystudzić. Do wystudzonej kaszy dodać 1 surowe jajko i suszone śliwki, wymieszać. Tak przygotowanym nadzieniem wypełnić zamarynowanego kurczaka. Aby zabezpieczyć nadzienie przed wstawieniem do piekarnika, można spiąć mięso wykałaczkami. Dokoła kurczaka ułożyć jabłka pokrojone w ósemki oraz żurawinę.

Krok 3

Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do miękkości (ok. 1-2 godziny). Początkowo piec pod przykryciem, na ostatnie 20 minut pieczenia zdjąć pokrywkę, by mięso się zarumieniło.