

# Udka kurczęcia nadziewane świeżymi kurkami i natką pietruszki, podawane na pęczaku i kurkach smażonych na maśle

## 1. Składniki:

- 6 udka kurczaka
- 200 gr. Kurek
- 50 gr. natki pietruszki
- 100 gr. Szalotki
- 100 gr. Masła
- 200 gr. Pęczaka
- 75 gr. Kiełbasy chorizo
- 1 l. bulionu
- 50 ml. Białego wina
- Sól, pieprz



## 2. Sposób przygotowania

- Udka kurczaka oczyścić i wytrybować z kości. Nadmiar mięsa pokroić na grubsze kawałki
- Kurki umyć. Połowę grzybów blanszować i obsmażyć na maśle klarowanym z połową pociętej w kostkę szalotki
- Na koniec dodaj posiekaną pietruszkę, doprawić solą i pieprzem
- Całość wystudź i połącz z mięsem, dopraw i nafaszeruj skórę pozostałym mięsem z udek. Odstaw na godzinę w chłodne miejsce
- Przed podaniem upiecz w piecu w temperaturze 160 st.C przez ok. 25 minut
- Pozostałą część szalotki zeszklij na maśle, dodaj pokrojoną kiełbasę chorizo oraz pęczak. Wszystko razem podsmaż. Gdy kasza nabierze połysku zacznij podlewać bulionem gotuj jak risotto , na koniec dodaj masło i dopraw
- Pozostałe kurki podsmaż z szalotką na maśle i podlej białym winem

## Udka kurczaka po polsku

### 1. Składniki

- Udka 10 szt.
- Jaja 4 szt.
- B.czerstwa 5 szt.
- Mleko 0.2 l.
- Zielona pietruszka 1 pęcz.
- Masło 100 gr.
- Smalec 0,05 gr
- Wątróbka 1.0 kg
- Mleko 1 l.



## 2. Sposób przygotowania

- Wytrybować udka
- Namoczyć bułkę czerstwą w mleku
- Posiekać zieloną pietruszkę
- Pokroić wątróbkę w kostkę
- Odcisnąć bułkę połączyć z natką pietruszki i wątróbką, doprawić
- Dodać utartą żółtką z masłem i ubitą pianą z białek
- Nadziać udka, zesnurować wykałaczkami i sznurkiem
- Upiec w temp. 170 St. C

## Kurczak po „słowińsku”

### 1. Składniki:

- Kurczak lub kaczka 1 szt.
- Rodzynki 0.1
- Migdały 0.1
- Piersi z kurczaka 0.8 kg.
- Jaja 2 szt.
- Morele 0.1
- Imbir 0.1



### 2. Sposób przygotowania:

- Wytrybować kurczaka lub kaczkę
- Zmieszać piersi z kurczaka, dodać posiekane migdały, pocięte w paski morele, oraz namoczone rodzynki
- Masę wymieszać i dodać jajko. Doprawić solą pieprzem i imbirem do smaku
- Upiec w całości w temp. 170 st.C

## Salatka ze śledzi z czerwoną cebulą

### 3. Składniki:

- Śledzie 1 kg
- Czerwona cebula 1 kg
- Rodzynki 0,2
- Majonez 200 gr.

### 4. Sposób przygotowania:

- Śledzie pokroić w drobną kostkę
- Czerwoną cebulę pokroić w drobną kostkę
- Namoczyć rodzynki
- Połączyć doprawić solą i pieprzem
- Wymieszać z majonezem

