

Kurczak z farszem z papryki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

Cudowny smak i wspaniały aromat

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- limonka - 1 szt.
- sól, pieprz - szczypta(y)
- posiekane ząbki czosnku - 4 szt.
- curry - 1 łyżeczka(i)
- ostra papryka mielona - 1 łyżeczka(i)
- olej - 5 łyżka(i)
- strąki kolorowej papryki - 3 szt.
- ostre papryczki chilli - 2 szt.
- ryż - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- kolendra - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

deska do krojenia, rękaw do pieczenia,

Etapy przyrządzania:

1. Limonkę sparzyć, otrzeć z niej skórkę, wycisnąć sok. Oczyszczonego kurczaka natrzeć skórką, połową soku, połową czosnku, solą, pieprzem, curry, chili i olejem. Odstawić na 2 godz. Ryż ugotować na sypko. Papryki pokroić w kostkę, przesmażyć z czosnkiem na oliwie. Ryż wymieszać z papryką, jajkiem i posiekaną kolendrą. Farsz doprawić sokiem, solą i curry. Przygotowanym farszem napełnić kurczaka. Spiąć skórę tak by nadzienie nie wypływało. Kurczaka włożyć do rękawa do pieczenia. Piec ok. 1 godz. w piekarniku w tem. 200 stopni.

Jak podawać?

podawać na ciepło