

Kurczak faszerowany pietruszką i czosnkiem

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7153**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- udko kurczaka
- pietruszka zielona
- czosnek
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Drobno posiekałam zieloną pietruszkę i czosnek, osoliłam i wymieszałam. W udku kurczaka zrobiłam ręką kieszonkę między mięsem a skórą. W powstałą kieszonkę włożyłam pietruszkowo-czosnkowe nadzienie. Szczelnie zlepiłam skórę i mięso, osoliłam z wierzchu i położyłam skórą do dołu na rozgrzanej patelni. Po godzinie ze skóry wytopił się cały tłuszcz, więc nie trzeba było dodawać ani kropli tłuszczu. Otrzymałam mięso genialnie pachnące pietruszką i czosnkiem.

Twoje notatki do przepisu: