

# Nadziewany kurczak z kremem chrzanowo - brzoskwiowym

Trudność: ○○○○○

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 50min , Porcja: 4

**159** Kalorii , **0 g** Cukrów , **11 g** Tłuszczy , **12 g** Białek

**Autor:** Czerwona.Papryczka

**Link:** <https://srecepty.pl/nadziewany-kurczak-z-kremem-chrzanowo-brzoskwiowym>

## Przygotowanie

Z kurczaka oddzielić skrzydełka, udka, szyjkę i kostki. Pozostałe mięso posolić i posypać pieprzem. Rodzynki namoczyć, posiekać. Kajzerkę namoczyć w wodzie lub mleku, osączyć, dodać do mielonego indyka. Wymieszać z jajami, rodzynekami, bułką tartą. Doprawić solą i pieprzem. Farsz rozsmarować na mięsie. Zwinąć roladę, związać nicią. Przygotować krem: brzoskwinie zmielić, połączyć z chrzanem i miodem. Mięso piec w folii do pieczenia mięs półtorej godziny w temperaturze 160-180 stopni. Po upieczeniu pokroić w plastry i podawać z kremem.

## Składniki

- 1 kurczak
- 50 dkg mielonego indyka
- 1 opakowanie rodzynek
- 2 jajka
- 1 kajzerka
- mleko
- bułka tarta
- pieprz
- sól
- 2 puszki brzoskwiń
- 2 łyżki miodu
- 3-4 łyżki chrzanu

## Kategorie

Dzień Matki, Urodziny, Specjalny dzień, Sylwester, Polska, Całoroczne, Drożdże, Drób i królik, Owoce, Produkty mleczne i jaja, Warzywa, Coś ekstra, Doświadczony kucharz, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smakosz, Wizyta, Dania główne