kurczak faszerowany na słodko z borówką leśną

Potrzebne składniki:
kurczak świeży cały z własnego gospodarstwa (ok. 2 kg)
mięso mielone garmażeryjne ok. 0,8 kg
czerstwa bułka 1szt.
mleko
jajka 4 szt.
rodzynki 10 dkg
sól, pieprz do smaku
natka pietruszki
miód
borówki leśne
cukier

Wybór pochodzenia kurczaka w tym przepisie nie może być przypadkowy. Warto się postarać i kupić go od lokalnego rolnika omijając supermarkety.
Całego kurczaka należy umyć, osuszyć, wyjąć kości, natrzeć przyprawami i pozostawić w lodówce na ok. 5h. W tym czasie mięso mielone połączyć z przyprawami, jajkami i namoczoną w mleku bułką. Do całości dodać także rodzynki oraz drobno posiekaną natkę pietruszki i dobrze wyrobić farsz doprawiając do smaku. Powstałą masą faszerujemy kurczaka, zszywamy a skórkę smarujemy miodem – nada jej to pięknego złotego koloru.
Pieczemy w rękawie, przez około 1.5h w 180 stopniach ciągle kontrolując sytuację.
Borówkę leśną przesmażamy z niewielką ilością cukru i podajemy jako dodatek. Możemy też skorzystać ze słoiczków zapasteryzowanych wcześniej.

Brzmi smacznie, prawda? Nic więc dziwnego, że potrawa ta podbiła serca jurorów i zdobyła pierwsze miejsce na IV edycji Smaków Ziemi Łódzkiej.

Koło Gospodyń Wiejskich w Mogilnie Małym działa od 1928. Od maja 2019 roku jest także zarejestrowane w ARiMR. Przewodniczącą od 32 lat jest pani Alina Kosmala, która jest miłą i ciepłą osobą i wszystkie członkinie ją bardzo lubią. Członkowie też, ponieważ do koła należy także dwóch panów!
Jak mówi jedna z członkiń, pani Anna Jurek – to właśnie obecne w kole seniorki nauczyły je jak działać i jak pielęgnować tradycje regionu. To dzięki nim koło tak prężnie funkcjonuje od wielu lat. Panie organizują spotkania, warsztaty, uczestniczą w festynach np. Dni Dobronia, Dni Folkloru, Kolory Polski, Festiwal Pociąg do Kolumny – przygotowują dla gości swoje regionalne potrawy, pokazują rękodzieło i zdobywają nagrody.

Zachęcamy do odwiedzenia strony-kroniki Koła: https://www.facebook.com/Ko%C5%82o-Gospody%C5%84-Wiejskich-w-Mogilnie-Ma%C5%82ym-317541401758577/

Przepis i wykonanie: Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe

Należysz do KGW i chcesz podzielić się przepisem? Zapraszamy do kontaktu! :-) rik@ldk.lodz.pl