

Faszerowana perliczka z żurawinowymi jabłuszkami

Faszerowana perliczka z żurawinowymi jabłuszkami

Aromatyczna perliczka faszerowana podrobami i otoczona chrupiącym boczkiem to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten wykwintny drób, przygotowany z dbałością o każdy szczegół, zachwyca soczystością i głębią smaku. Dopełnieniem dania są pieczone jabłka z żurawiną, które dodają słodko-kwaśnej nuty i równoważą intensywny smak mięsa.

Dla kogo?

Faszerowana perliczka to propozycja dla osób ceniących klasyczną kuchnię z nutą elegancji. Sprawdzi się zarówno wśród miłośników drobiu, jak i tych, którzy szukają alternatywy dla tradycyjnego kurczaka czy kaczki. Dzięki starannej obróbce mięso pozostaje soczyste, a skórka zyskuje apetyczną chrupkość.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się podczas rodzinnych uroczystości, świąt czy eleganckich kolacji. Efektowny wygląd perliczki otoczonej boczkiem oraz towarzyszące jej jabłka nadziewane żurawiną tworzą kompozycję, która zachwyci gości przy stole. Doskonała propozycja na Boże Narodzenie, Wielkanoc czy uroczysty obiad niedzielny.

Czy wiesz o tym?

Perliczka to drób o wyjątkowo delikatnym, lekko dzikim smaku, bardziej wyrazistym niż kurczak, ale mniej intensywnym niż

dziczyzna. Marynowanie mięsa przez dobę w mieszance smalcu i czosnku sprawia, że staje się ono niezwykle aromatyczne i soczyste. Żurawina w jabłkach nie tylko dodaje smaku, ale także wspomaga trawienie tłustszych potraw.

Dla urozmaicenia

Farsz można wzbogacić o suszone morele, orzechy włoskie lub kasztany. Zamiast boczku można użyć plastrów wędzonego bekonu. Jabłka można zastąpić gruszkami, które również doskonale komponują się z żurawiną i miodem.