

Faszerowany kurczak z rozmarynem

Faszerowany kurczak z rozmarynem – klasyk na świąteczny stół

Aromatyczny **faszerowany kurczak z rozmarynem** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste mięso skrywające w sobie bogaty farsz z podsmażonego boczku, cebuli, chleba i ziół tworzy kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tego dania tkwi w starannym przygotowaniu nadzienia oraz odpowiednim doprawieniu mięsa, które podczas pieczenia nabiera głębokiego, intensywnego smaku.

Dla kogo?

Faszerowany kurczak to propozycja dla **całej rodziny** – zarówno dorosłych, jak i dzieci. Delikatne mięso drobiowe w połączeniu z aromatycznym farszem zadowoli nawet osoby, które zwykle nie przepadają za bardziej wyszukanymi potrawami. To również świetna opcja dla osób ceniących sobie tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

*Idealny wybór na niedzielny obiad lub **świąteczne spotkanie rodzinne**.* Faszerowany kurczak prezentuje się niezwykle elegancko na stole, a jego przygotowanie, choć wymaga nieco czasu, nie jest skomplikowane. To danie, które stworzy ciepłą, domową atmosferę i stanie się centralnym punktem każdego rodzinnego posiłku.

Czy wiesz o tym?

Aby skórka kurczaka nabrała apetycznego, złocistego koloru, warto na ostatnie 10 minut pieczenia zwiększyć temperaturę piekarnika do 200°C. Dodatkowo, *związanie nóg kurczaka dratwą* nie tylko ułatwia faszerowanie, ale również zapewnia równomierne pieczenie całego mięsa.

Dla urozmaicenia

Klasyczny farsz możesz wzbogacić o **suszone owoce** lub orzechy, które dodadzą słodkawej nuty. Doskonałym dodatkiem do faszerowanego kurczaka będą pieczone ziemniaki, ryż lub świeża sałatka. Dla podkreślenia smaku podaj do dania delikatną musztardę dijon lub domowy [sos](#) na bazie pieczeniowych soków.