



Ингредиенты:

- 1 молодая курица или цыпленок весом примерно 500—600 г,
- 5—6 яиц,
- 50 г сливочного или топленого масла,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление Молодую курицу или цыпленка обработать, как обычно, и сварить до готовности. Затем курицу или цыпленка нарезать на порционные куски, а потроха (сердце, печень, желудок, легочные доли, почки, желток) нарезать на мелкие кусочки, смешать с маслом, солью и перцем. Затем курицу или цыпленка завернуть в фольгу и запечь в духовке при 180°C в течение 30 минут. Затем курицу или цыпленка нарезать на порционные куски, а потроха (сердце, печень, желудок, легочные доли, почки, желток) нарезать на мелкие кусочки, смешать с маслом, солью и перцем. Затем курицу или цыпленка завернуть в фольгу и запечь в духовке при 180°C в течение 30 минут.