

# Perliczka faszerowana kaszą jaglaną

Będąc w posiadaniu perliczki sztuk raz, postanowiłam troszkę popuścić wodze fantazji i stworzyć nowe danie do naszego menu. Po degustacji danie zostało ocenione na plus, więc mogę się z Wami podzielić moim nowym eksperymentem. Sama technika przygotowania perliczki, jest w pewnej części skopiowana ze sposobu wykonania tzw. kury po cygańsku, przygotowywanej tradycyjnie w domu rodzinnym mojego taty. Przepisem, może kiedyś, się z Wami podzielę, ale najpierw muszę uzyskać zgodę całej rodziny, bo to tradycyjny rodzinny przepis :)))

Ale wracając do naszej perliczki na nadzienie potrzebujemy:

Torebka kaszy jaglanej,

0,5 kg wątróbki drobiowej

natka z pietruszki - pęczek

sól, pieprz

Kaszę gotujemy około 10 minut, tak aby nie była twarda, ale też tak, aby nie była ugotowana. Ostudzoną kaszę mieszamy z posiekaną bardzo drobno surowa wątróbka oraz posiekaną natką z pietruszki. Przyprawiamy solą i pieprzem. Teraz należy zająć się perliczką. Udało mi ją się wytrybować. Niestety ja poszłam tutaj na łatwiznę. Odciełam kuper i szyję. Rozciełam perliczkę wzdłuż kręgosłupa, Oddzieliłam mięso od żeber z obu stron. Kiedy dotarłam do stawu skrzydeł i nóg ptaka nożyczkami do mięsa, odciełam nogi i skrzydła od korpusu. Oddzielałam dalej korpus aż będą luźny. Następnie wyjęłam korpus. Perliczkę zaszyłam pozostawiając dziurę do wkładania nadzienia. Po umieszczenia nadzienia, perliczkę zaszyłam, a następnie natarłam ją po wierzchu solą.

Tak przy przygotowanego ptaka, wkładamy do gotującej wody, z włoszczyzną, solą, pieprzem i gotujemy przez godzinę na małym ogniu. Postępujemy tak jakbyśmy gotowali rosół, zresztą z tego etapu powstaje nam bulion, który możemy wykorzystać jako bazę do zupy. Po godzinie perliczkę wyjmujemy z rosółu i układamy w naczyniu do zapiekania i wkładamy na 45 min do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temperaturze 170 C. Zachęcam Wszystkich miłośników kaszy jaglanej to spróbowania takiej wariacji 😊

