

***?**urka nadevena povrcom*



Sastojci

Potrebno je:

- 1 curka od 2kg
- 125 g crnog luka
- 1 glavica celera
- 60 g butera
- 6 zemicki (tvrdih)
- 1 kocka za supu (kokošija)
- 1 veza peršuna
- 1 šolja mleka
- 1 šolja kisele pavlake
- 1 kašika gustina
- ulje
- biber
- so

Priprema

?

urku dobro operite, osušit, pa je spolja i iznutra posolite i pobiberite. Iznutrice tako?e operite, iseckajte i pomešajte sa naseckanim lukom i celerom. Dinstajte iznutrice i povrce na vrelom ulju. Zemicke isecite na kockice, propržite ih na buteru, nalijte mlekom prokuvajte i pomešajte sa iznutricama. U masu dodajte biber, izmrvljenu kocku za supu i iseckani peršun. Ovim nadevom napunite curku, premažite je uljem i pecite na 200 stepeni. Povremeno curku prelivajte vodom. Pecite oko dva i po sata. ?urku stavite na posudu za posluženje, a sok u kome se ona pekla razredite sa šoljom vode, prokuvajte i u njega umešajte pavlaku i gustin. ?urku isecite, pospite seckanim peršunom a nadev iz curke poslužite kao prilog. Umak servirajte u sosijeri.