(*Na 1 osobę - 1/2 kurczęcia)*

3 młode kurczaki, 3 kurze żołądki, 3 wątróbki, 1 czerstwa bułka (kajzerka), 5-6 łyżek masła, 3 jajka, 3 łyżki posiekanego koperku, sól, pieprz, ew. tarta bułka

Kurczaki dobrze umyć, osuszyć, natrzeć solą. Przygotować następujący farsz: żołądki ugotować, pod koniec gotowania wrzucić na chwilkę wątróbki. Bułkę namoczyć w mleku. Odsączone żołądki i wątróbkę wraz z odciśniętą bułką przepuścić przez maszynkę. 2 łyżki masła utrzeć dodając po kolei 3 żółtka, zmielone podroby z bułką, posiekany koperek, sól, pieprz do smaku. Ubić pianę z 3 białek, dodać do masy, ostrożnie wymieszać. Jeśli za rzadka - dodać bułki tartej (powinna mieć konsystencję ciasta biszkoptowego). Nadziać kurczęta, zaszyć nicią bawełnianą. W brytfannie rozgrzać 2-3 łyżki masła, ułożyć kurczęta, wstawić do piekarnika, piec ok. 1 godz, polewając tłuszczem i wodą. Po upieczeniu usunąć nitkę, przekroić kurczaki na pół, układać na podłużnym półmisku, oblać częścią sosu, resztę podać w sosjerce.

Podawać z ziemniakami pieczonymi i zieloną sałatą ze śmietaną.**Przepis rodzinny**