**Kulebiak z dziczyzną w sosie kurkowym**

Składniki na 10 porcji  
**Ciasto drożdżowe**  
 0,025 kg Drożdże   
szczypta Cukier  
 0,350 l Mleko  
 0,050 kg masło  
 1 szt. Jajo  
 0,700 kg Mąka pszenna  
 do smaku Sól  
**Farsz**  
 1,300 kg Łopatka z jelenia/daniela  
 0,015 kg Delikat do mięs Knorr  
 do smaku Jałowiec  
 do smaku Goździki  
 0,015 l Olej  
 0,600 kg Kapusta kwaszona  
 0,150 kg Kurki mrożone  
 do smaku Sól, pieprz, cukier  
**Sos kurkowy**  
 do smażenia Olej  
 0,070 kg Cebula (kostka)  
 0,300 kg Kurka (mrożona)  
 0,060 kg Marchew (drobna kostka)  
 0,100 kg Zupa krem z kurek Knorr  
 0,100 l Wino białe wytrawne  
 0,800 l Woda  
 do smaku Tymianek świeży  
  
Wykonanie  
 Ciasto drożdżowe  
 - Drożdże wymieszaj z cukrem.  
 - Mleko podgrzej do temperatury pokojowej, masło rozpuść. Połącz z jajkiem i mąką, dodaj drożdże i sól.   
- Całość wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do garowania.  
  
Farsz:  
 - Mięso pokrój w dużą kostkę, przypraw Delikatem do mięs, jałowcem i goździkami. Podsmaż na oleju, podlej niewielką ilością wody i duś do miękkości.

- Kapustę ugotuj, dodaj kurki, przypraw i dodaj do mięsa.  
 - Odstaw do wystygnięcia.

Sos kurkowy  
 - Na oleju podsmaż cebulę z kurkami, dodaj marchew, podlej winem i zredukuj. Zalej wodą, zagotuj, dodaj zupę krem z kurek i gotuj przez chwilę na małym ogniu. Dopraw do smaku szczyptą tymianku.

Kulebiak  
 - Wygarowane ciasto podziel na pół i rozwałkuj na kwadrat o grubości około 5 mm.  
 - Połowę zimnego farsz nałóż na ciasto i zwiń tworząc kulebiak.  
 - Tak samo postępuj z drugą częścią ciasta i farszu, aby powstały 2 kulebiaki o średnicy około 8 cm.  
 - Kulebiaki zawiń w pergamin przed pieczeniem, piecz w temp. 180°C przez 25 minut.  
  
Podanie:

- Upieczony kulebiak wyporcjuj, podawaj na sezonowych warzywach z purree dyniowym i z sosem kurkowym.  
 - Udekoruj gałązkami frytowanej pietruszki i kurkami.  
 Porada  
 - Zawijając w pergamin uzyskamy okrągły a nie spłaszczony kulebiak.

**Sałatka z kurczakiem, jabłkami i koprem włoskim**

Składniki na 10 porcji:

**Sałatka:**  
1,200 kg Kurczak gotowany lub pieczony  
 0,260 kg Koper włoski (fenkuł)  
 0,600 kg Jabłka  
 2 szt. Sok z cytryn  
 0,160 kg Czerwona cebula  
 0,020 kg Świeża pietruszka  
 0,040 kg Orzechy włoskie lub pekan

**Dressing:**  
 **0,150 kg Majonez do dekoracji Hellmann’s**  
 **0,200 l Rama CremefineFraiche 24%**  
 **0,020 kg Primerba ogrodowa Knorr Professional**

0,010 l Syrop klonowy  
 do smaku Sól, pieprz czarny

Wykonanie**:**

**Sałatka:**

* Usuń skórę i kości z kurczaka, mięso rozdrobnij.
* Koper i jabłka pokrój na krajalnicy na plasterki, przełóż do wody z sokiem z cytryny.
* Cebulę pokój w cienkie piórka, pietruszkę podziel na listki.
* Wszystkie składniki połącz razem z orzechami.

**Dressing:**

* Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.

**Podanie:**

* Składniki sałatki wymieszaj z dressingiem i podawaj.

Rada:

Kurczak idealnie łączy się ze słodkimi smakami i anyżową nutą.