**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.