



Bulgarije

Pleno petsjeno pile

Gevulde gebraden kip

1 kip van ruim 1 kg., inclusief ingewanden (maag en lever)

250 gr. gemengde paddenstoelen

150 gr. verse worst

1 snee witbrood

1 ei

1 dl. olie

zout en peper

De ingewanden spoel je schoon. Blancheer ze even in wat gezouten water en hak ze fijn. Haal de darm van de worst en snij hem in stukjes. Snij ook de paddenstoelen in stukken en bak ze samen met de worst en de gehakte ingewanden in 2 - 3 eetlepels olie, tot de paddenstoelen zacht zijn. Week ondertussen het brood in wat water.

Knijp het brood uit, klof het ei los en doe het in een schaal. Kruid het met peper en zout en meng er de gebakken worst, de ingewanden en de paddenstoelen door.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Spoel de kip van binnen en buiten en dep haar goed droog. Kruid de buikholte van de kip met zout en peper en stop de vulling er in. Maak de buikholte dicht met prikkers of keukentouw. Wrijf het beest in met een eetlepel olie en kruid het met wat zout en peper.

De rest van de olie gaat samen met de kip in een bakblik. Zet het in de voorverwarmde oven en bedruip de kip zo om het kwartier met het braadvocht, maar doe de oven niet vaker open dan strikt noodzakelijk is. Zeker een uur zal dat gaan duren.

Of de kip gaar is kun je controleren door een prikker in het dikste deel van de poot te steken. Is het vocht dat eruit loopt helder, dan is de kip gaar. Zet ze op tafel met rijst of gekookte aardappelen.