Keks drobiowy z pieczarkami

Składniki

- 3 szt. duże ćwiartki z kurczaka
- 250 g pieczarki
- 1 szt. pietruszka
- 0.33 szt. seler
- 1 szt. cebula
- 2 szt. jajka
- 1 szczypta pieprz
- 1 szczypta sól
- 1 łyżeczka tymianek
- 3 łyżki bułka tarta
- 1 łyżka masło
- 3 łyżki bułka tarta do formy
- 1 szt. marchewka
- 2 łyżeczki pikantna przyprawa do kurczaka
- 1 szt. Forma 30 X 10

Sposób przygotowania

Ćwiartki umyć i oddzielić od kości, skórek nie wyrzucać. Marchewkę, pietruszkę i selera obrać i razem z mięsem i skórkami przepuścić przez maszynkę. Pieczarki umyć i pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle, dodać pieczarki i szczyptę tymianku i smażyć do odparowania płynu. Wszystko włożyć do dużej miski, dodać żółtka, przyprawę do kurczaka, bułkę tartą, pieprz i sól do smaku i wymieszać. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, dodać do mięsa i wymieszać. Formę natłuścić i wysypać tartą bułką, wyłożyć mięso i po wierzchu posypać bułką. Piec w 180 stopniach 50 minut.