

Курица фаршированная

Автор: Jaxa

12.01.2011 15:20 -



Сочная корочка с золотистой корочкой и необыкновенно вкусной и сытной начинкой, несомненно, займет достойное место на вашем столе.

Требуемые ингредиенты

- Количество порций: 6
- Курица 1,5-2 кг
- Фарш 250 г
- Куриная печень 250 г
- Яйцо 2 шт.
- Коньяк 50-70 г
- Грибы свежие 100 г
- Растительное масло 2 ст. ложки
- Сливочное масло 30 г
- Лимон 1/2 шт.
- Мускатный орех по вкусу
- Черный молотый перец по вкусу
- Соль по вкусу

Грибы и куриную печень мелко порубите, добавьте большую часть сливочного масла, перемешайте. Добавьте яйца, мясной фарш, щепотку мускатного ореха, посолите, поперчите, влейте коньяк и тщательно перемешайте. Подготовленную тушку курицы натрите солью снаружи и внутри, начините приготовленной смесью и зашейте. Сбрызните растительным маслом. Жарьте курицу в духовке, подлив на противень немного воды. Когда курица слегка подрумянится, смажьте ее лимонным соком, оставшимся сливочным маслом и жарьте до готовности, время от времени поливая образовавшимся сочком. Время приготовления: 70 мин

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

Курица фаршированная

Автор: Jaxa

12.01.2011 15:20 -

{jcomments on}