

Курица с гранатом и сулугуни

Ингредиенты

- Курица - 1 шт с потрохами (печень, желудок, сердце)
- Сыр - 200 г сулугуни
- Гранат - 1 ст. л зерна
- Масло - 50 г грецких орехов
- Сок - 50 мл
- Тархун - небольшой пучок
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Курицу выпотрошите, сделав на брюшке аккуратный разрез. Потроха тщательно промойте под струей воды, очистите от пленок. Отварите в подсоленной воде до полуготовности (около 20 минут) и нарежьте мелкими кубиками.

2

Смешайте потроха с нарезанным таким же образом сыром и зернами граната. Посолите, поперчите и вмешайте в фарш мелко рубленные листья тархуна. Плотнo начините получившейся смесью курицу, разрез зашейте или скрепите зубочистками.

3

Запекайте курицу в разогретой до 200 °С духовке около часа, поливая смесью орехового масла и гранатового сока. Можно также аккуратно смазать птицу смесью масла и сока с помощью кисточки, чтобы корочка запекалась равномерно. Подавайте с любым гарниром, грузинский вариант – с печеными овощами или яблоками.

Приятного вам аппетита :)