

Запеченная курица с пряностями, фаршированная жареными лисичками

Ингредиенты

- Курица - 1 тушка (весом до 1,5 кг)
- Лисички - 500 г
- Лук - 2 шт
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло -
- Соль -
- Перец -
- Паприка -
- Прованские травы -
- Орегано -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Очистите и нарубите тонкими полукольцами лук, обжаривайте, пока он не приобретет золотистый цвет.

2

Нарежьте грибы, добавьте их к луку, обжаривайте вместе. Как только грибы выпустили сок, можно добавлять специи. С ними и курочкой прекрасно сочетается паприка, перец, чеснок, добавляйте их по вкусу. Через 10 минут присолите и тушите до готовности.

3

В куриную тушку уложите полученную начинку из лука и грибов. Шов закрепите: можно зубочисткой или сшиваем нитью.



4

Уложите тушку в форму (для запекания подходит оливковое масло, так как не горит, в отличие от подсолнечного).



5

Сделайте соус из оливкового масла, соли и перца, чеснока, паприки, прованских трав, натрите им курочку. Поставьте в духовку на 50 минут, оптимальна температура 200 градусов.



6

Подавать курицу можно со сладкой кукурузой и картофелем с травами. Если хотите получить сытное блюдо, добавьте картофель ломтиками и кукурузу прямо в форму. Курица с грибами и картошкой в духовке — готовое праздничное решение!



Приятного вам аппетита :)