

detkityumen.ru

Фаршированная окорочка



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 луковица

0,5 свежемолотый перец;

4 крупных куриных окорочка;

50 г масла сливочного;

100 г чернослива;

2ложки майонеза или сметаны;

40 г орехов грецких;

60 г сыра;

1 зуб. чеснокка

Приготовление:

1. С охлажденных окорочек осторожно снимите кожу и перерубите кость.

2. В чашку выдавите чеснок через чеснокодавилку, смешайте его с майонезом, посолите, приправьте перцем и перемешайте. Натрите смесью кожу снаружи и внутри и отложите в сторону.

3. Промытый чернослив переложите в тарелку, залейте его кипятком и вымачивайте 20 минут. Слейте воду и порежьте его тонкими полосками. Грецкие орехи потрите мелко порежьте!

4. Сыр измельчите на терке. Лук нашинкуйте маленькими кубиками и обжарьте на масле до мягкости.

5. Отделите от костей куриное мясо, мелко нарежьте! Выложите в полученную смесь чернослив, измельченный чеснок, орехи, обжаренный лук, сырную стружку и зелень(по желанию).

6. Наполните куриную кожу начинкой, не сильно утрамбовывая, чтобы при выпекании она не лопнула. Край заправьте внутрь окорочка или скрепите зубочисткой. Смажьте окорочка майонезом, выложите в глубокую форму и поставьте в разогретую духовку на полчаса. Запекайте при 180 С. Фаршированные окорочка можете подавать

как дополнение к гарниру или в качестве холодной закуски.
ОО Очень вкусно и по-новогоднему!

11.12.2017

[korkirii](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/594/