

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. чеснока

Приготовление:

1. С охлажденных окорочков 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.
ОООчень вкусно и по-новому!

11.12.2017

[korkirii](#)

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