

Курочка в рукаве, фаршированная сыром с орехами



1 целая курица, 150 г колбасного сыра, 30 г грецких орехов, 1 головка чеснока, укроп, 2 ст. ложки майонеза, соль, чёрный молотый перец, специи.

Потратив немного времени, вы получите поистине незабываемое блюдо, которое придётся по вкусу и членам вашей семьи, и примкнувшим к ним гостям. Помимо того что курица, запечённая в рукаве, получается очень сочной и пряной, она ещё сохраняет все свои питательные качества.

Подготовленную курицу натереть снаружи и внутри солью, чёрным молотым перцем и специями с карри.

В тушке аккуратно сделать проколы и воткнуть в них по кусочку чеснока.

Приготовление начинки: на крупной тёрке натереть колбасный сыр, добавить измельчённый чеснок, натёртые или измельчённые грецкие орехи, измельчённый укроп и майонез. Всё перемешать.

Начинку поместить внутрь курицы. Отверстие скрепить шпажками или зашить толстой нитью.

Положить курочку в рукав для запекания и убрать в холодильник на 3-7 часов.

Достать курицу, сделать в рукаве 1-2 прокола и поставить в разогретую до 190° духовку на 1-1,5 часа (в зависимости от размера курицы). В конце запекания рукав можно приоткрыть, чтобы курочка немного поджарилась. После того, как курочка испечётся, надо дать ей настояться в рукаве еще 25-30 минут. Она немного отдохнет и станет сочной, а мясо пропитается всеми ароматами.

Готовую курицу остудить, выложить из рукава, нарезать.

Время приготовления 90 минут