

ПРЯНАЯ КУРОЧКА ФАРШИРОВАННАЯ БУЛГУРОМ

Какие у вас основные требования к праздничному блюду?

Оно непременно должно быть вкусным, достаточно сытным, не очень сложным, не очень дорогим и самое главное, чтобы его можно было приготовить заранее!

Именно поэтому, блюда приготовленные в духовке – отличный выбор для праздничного ужина!

Сделав все заготовки, вы успеете прибрать на кухне и привести себя в порядок к приходу гостей!

Аромат корицы, тимьяна и розмарина сразу наполнят дом праздничным настроением!

Почему не смазываю курицу специями сразу. На что можно заменить булгур. Какие овощи и фрукты можно еще запечь!

Понадобится:

Целая потрошеная курица весом 2 килограмма

Корица – 1 столовая ложка

Мед – 2 столовые ложки

Соевый соус – 2 столовые ложки

Оливковое масло – 2 столовые ложки

Булгур – 3 столовые ложки

Лук – ½

Клюква сушеная – 2 столовые ложки

Картофель маленького размера – 6-7 одинаковых по размеру

Твердая зеленая груша – 2 штуки

Твердое зеленое яблоко – 2 штуки

Смесь специй «Итальянские травы» - 2 чайные ложки

Чеснок – 3 зубчика

Оливковое масло – 2 столовые ложки

Приготовление:

Духовку разогреваем до 180 градусов.

На противень стелим пергамент.

Курочку моем обсушиваем, обтираем солью со всех сторон, и смазываем оливковым маслом.

Выкладываем на пергамент вниз грудинкой и ставим в духовку на полчаса.

Теперь готовим булгур для фарша.

Мелко режем лук и обжариваем его на оливковом масле до прозрачности.

Насыпаем булгур в сковороду и продолжаем обжаривать еще несколько минут.

Вливаем немного горячей воды (или бульона) и доводим булгур до полуготовности (примерно 10 минут), по необходимости добавляя жидкость.
Сушенную клюкву промываем кипятком и отправляем к булгуру, солим и перчим по вкусу.

Курочку вынимаем из духовки, переворачиваем на спину и плотно наполняем полу готовым булгуром.

Отправляем в духовку еще на полчаса.

Начинаем готовить овощи и фрукты для запекания.

Картофель моем и разрезаем на четыре продольные части.

Из яблок и груш вынимаем сердцевину и разрезаем на продольные четыре части.

Кладем овощи и фрукты в большую емкость, вливаем 2 столовые ложки оливкового масло, солим, перчим, всыпаем «итальянские травы», выдавливаем чеснок и перемешиваем.

Смешиваем мед, корицу, соевый соус!

Как только пройдет полчаса с того момента как мы второй

раз отправили курочку в духовку, мы выкладываем на противень картофель, груши и яблоки.

Присыпаем сушеной клюквой, выкладываем веточки тимьяна.

А саму курочку тщательно смазываем смесью меда, корицы и соевого соуса.

Полчаса и можно проверить на готовность картофель. К этому моменту курочка уже станет румяной!

В таком виде можно оставить курицу в выключенной духовке, а перед подачей на стол разогреть.

Перекладываем курочку на праздничное блюдо, овощи и фрукты – вокруг.

Флористика, посуда, текстиль и приборы - Family Decor

Одежда Multibrand Boutique SOPHENE