



## КУРИЦА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ШАЛФЕЕМ

Вот зря мы недооцениваем чечевицу! Зря! Это не только полезно, но и очень вкусно!

Мне опять привезли домашнюю курочку и я опять баловала моих любимых вкусным ужином! На пятерых нам просто курицы уже мало, так что чечевица, как гарнир - идеальное дополнение!



## Понадобится:

курица целая - 1 штука  
чечевица зеленая - 200 граммов  
морковь - 1/2  
лук-порей - 3 сантиметра  
грибы - 100 граммов  
чеснок - 1 головка  
шалфей - 5-6 листиков  
тимьян - несколько веточек  
растительное масло для жарки

## Приготовление:

Чечевицу замочи на 6-12 часов в чистой воде, затем вылей воду и промой под проточной водой.

Духовку разогрей до 180 градусов.

Курицу помой, обсуши и посоли. Нагрей сковороду и обжарь курицу целиком со всех сторон на растительном масле, так чтобы корочка немного подрумянилась. В масло положи веточки тимьяна.



Морковь и лук-порей нарежь кубиками и обжарь на том же масле, на котором жарилась курица. Добавь порезанные на 4 части грибы и головку чеснока целиком (срежь у него основание и избавься от лишней шелухи).

Добавь чечевицу и обжаривай ее с овощами несколько минут. Посоли.



В форму для запекания уложи курицу, вокруг нее чечевицу с овощами и грибами, сверху листики шалфея, внутрь головку чеснока и пару листиков шалфея.

Влей примерно 200 миллилитров воды и запекай при температуре 180 градусов примерно 1 час, можно чуть больше.



[sifood.com.ua](http://sifood.com.ua) - Курица с чечевицей и шалфеем