

Курица фаршированная грибами



Что нужно:

- курица - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- шампиньоны - 400 г;
- чеснок - 1 зубчик;
- раст. масло - 4 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем мелко нарезанный репчатый лук, мелко порубленный зелёный лук и нарезанные кусками средней величины грибы;
2. Начиняем этой смесью тушку курицы и зашиваем отверстие нитками;
3. Смешиваем растительное масло, соль, перец, истолчённый чеснок и обмазываем получившимся соусом курицу;
4. Укладываем курицу в пакет для выпечки и ставим в духовку на 1 час 30 минут при 180 градусах.