Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Цыпленок, фаришированный рисом, изюмом и курагой

22 марта 2013 08:24 · https://open-cook.ru/recipes/tsyplenok-farishirovannyj-risom-izyumom-i-kuragoj



Не знаю, почему приготовила этого цыпленка, никогда раньше так не делала. Но получилось очень вкусно, сочетание нежного мяса цыпленка и чуть сладкого риса с изюмом и курагой вышло хорошим. Главное, найти хорошую молодую птичку.

Понадобилось:

- 1 небольшой цыпленок
- 1 стакан риса
- небольшая горсть изюма без косточек

- небольшая горсть кураги
- соль, перец
- 50 гр сливочного масла для начинки + 50 гр растопленного масла для поливания мяса в процессе выпекания
- немножко растительного масла для смазывания формы

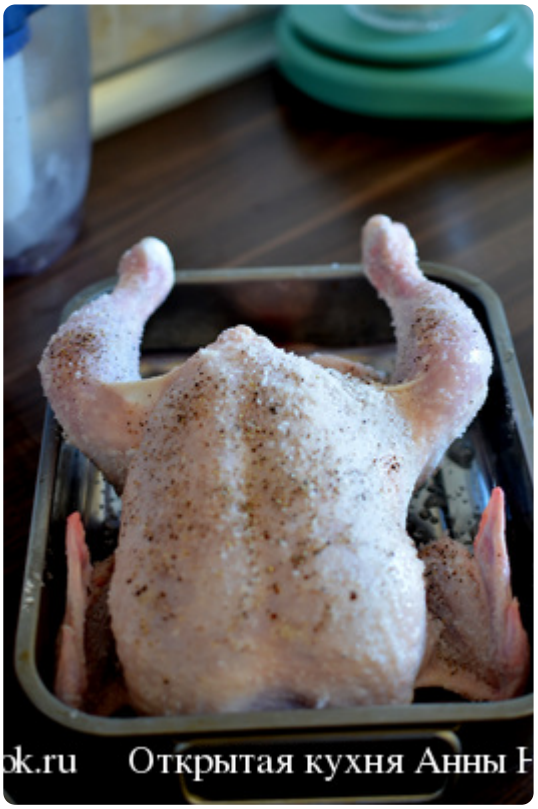
Для начала заливаем изюм и курагу кипятком на полчаса где-то.



Готовим недоваренный рис и смешиваем его с изюмом и курагой, солим. Мне тут сказали, что курагу надо измельчать, но в целом виде она мне больше понравилась. Потому что вкусно пережевывать кусочек мяса с курагой.



Птичку моем, сушим, натираем солью и перцем (внутри и снаружи) и укладываем на противень, смазанный маслом, **на спинку**. Делаем несколько поперечных надрезов на грудке.



Начиняем цыпленка рисом, изюмом, курагой и кубиками сливочного масла.



У нашего цыпленка ноги разъезжались, поэтому я связала их грубой ниткой. Ставим мясо в духовку, разогретую до 190 градусов.



На первые 20 минут я закрыла форму с цыпленком фольгой.



Через 10 минут после снятия фольги я полила цыпленка растопленным маслом. Далее каждые 10 поливала уже соком из формы. Сложно сказать, сколько времени нужно для готовности мяса, у меня ушло около часа.



Красивой коричневой корочки у меня не вышло, но зато мясо было необычайно сочным, даже грудка, для этого я часто поливала птичку маслом и соком из формы. Чтобы проверить, готово ли мясо и нет ли крови у костей, я делаю надрезы на ножках.



Из-за сливочного масла в начинке она не была сухой и мясо было сочным. Очень вкусно с салатом из огурцов и сметаны.



Приятного аппетита!

