

**Куриные ножки,
фаршированные**

Ножки куриные фаршированные

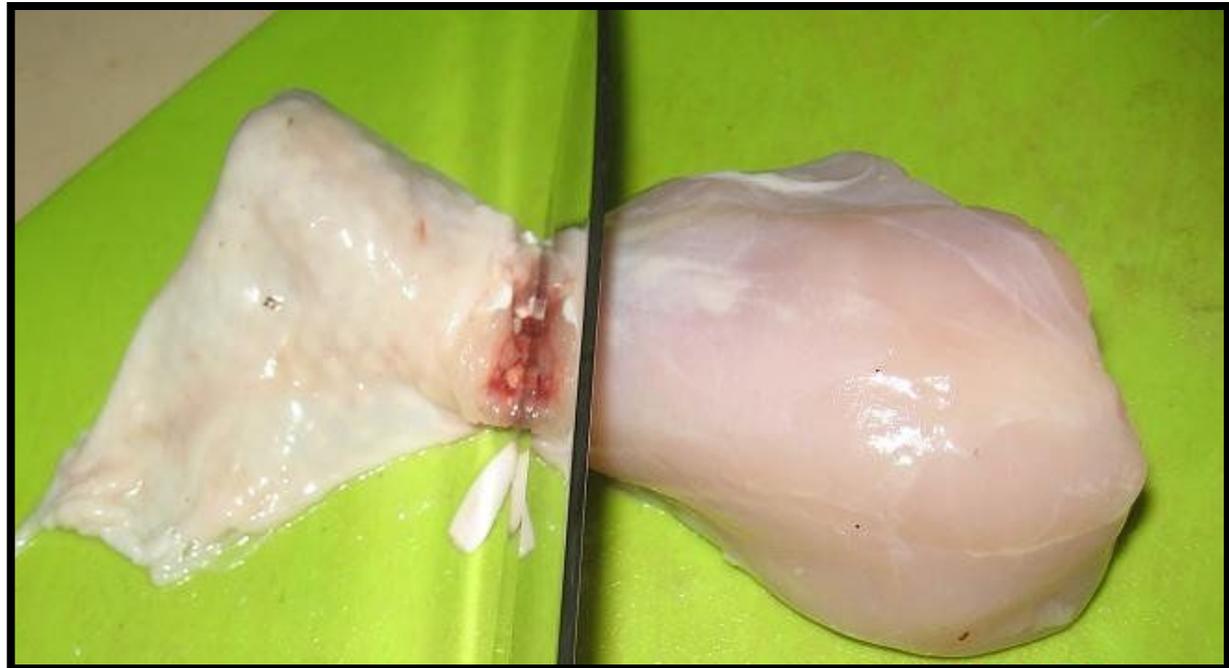
Состав:

- Куриные ножки - 2 шт. (150 г),
- белый хлеб - 10 г,
- молоко - 10 г,
- соль,
- мускатный орех - 1 г,
- печень - 10 г,
- шампиньоны - 20 г,
- сливочное масло - 15 г.



**С верхнего
конца куриной
ножки снять
кожу "чулком".**

**Косточку
перерубить,
оставив
небольшой
кусочек с
висящей на нем
кожей.**



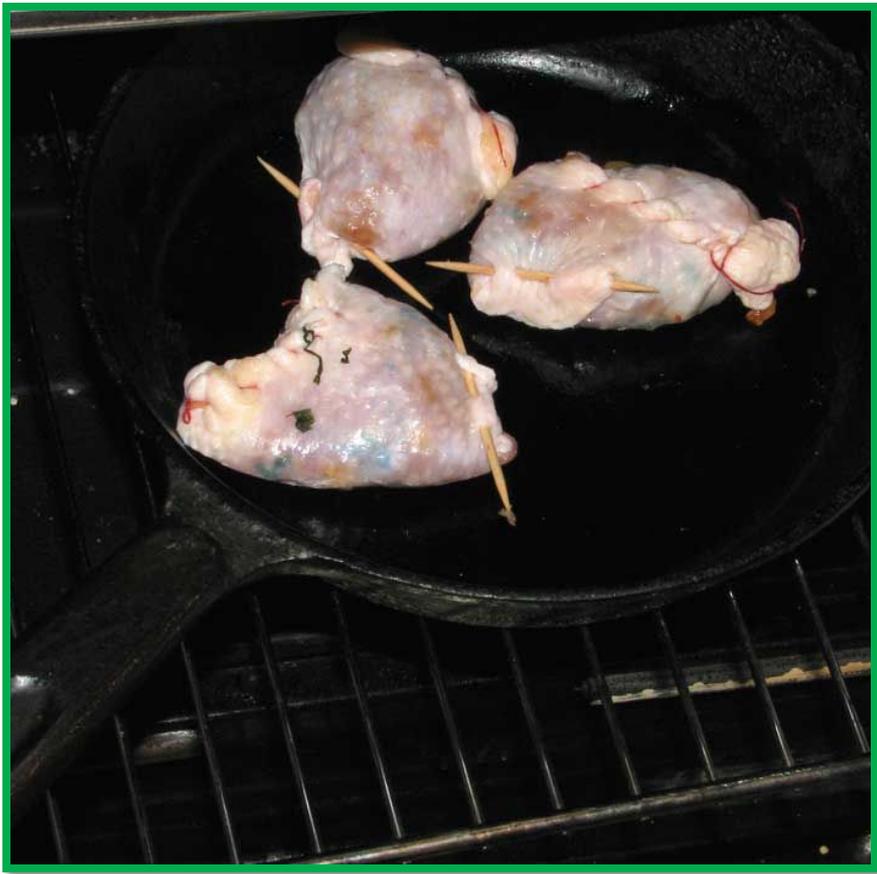


Способ приготовления:

- Мякоть отделить от косточки, пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке хлебом и вновь дважды перемолоть.
- Массу посолить, смешать с мускатным орехом, куриной или гусиной мелко нарезанной тушеной печенью и рублеными шампиньонами и выбить.
- Полученным фаршем заполнить кожу, края ее сшить ниткой.
- Ножки обжарить, освободить от ниток и полить соком, выделившимся при жаренье.
- Гарнировать разнообразными овощами и салатами.







Фаршированные куриные

НОЖКИ

2способ

Ингредиенты:

- куриные окорочка – 5 шт.;
- свежие грибы – 0,5 кг;
- чеснок – 3-4 зубчика;
- майонез – 3 столовых ложки;
- растительное масло- 15 г.
- соль, черный перец, специи – по вкусу.









куриная ножка с грибами и сыром











