

Это блюдо готовят из целой тушки курочки. Предварительно полностью сняв кожу. Старайтесь делать это аккуратно.



Сначала делают прорезы кожи вокруг нижнего сустава ножки. Пропускают руки под кожей вдоль грудинки, постепенно отделяя, соединительные пленочки и перемещаясь к бедрышкам.

Надрезают сустав, соединяющий ножку и бедрышко, и снимают кожицу с ножек (соответственно поочередно).

Затем отделяют кожу от спинки. Плотные соединения надрезают ножом, не срезая слой кожи – она должна быть максимально целой.

Кожу с крылышек снимать не нужно. Делают надрез в плечевом суставе и отделяют крылышки вместе с кожей.

Швом «вперед иголка» сшивают отверстия вокруг шеи и низа ножек, оставляя длинные концы. Концы ниток стягивают и связывают. Если кожа случайно прорвалась – ее так же необходимо зашить. Лучше использовать яркие нитки, которые будут хорошо видны после выпекания. И их легко будет вытащить.

По кругу отверстия, между ножками и грудинкой, прокладывают шов «вперед иголка», оставляют длинные концы, но отверстие не затягивают, так как через него фаршируют подготовленную оболочку.

Состав фарша:

- Мясо, срезанное с тушки курицы весом 1,3- 1, 5кг;
- 1-2 луковицы;
- 1 сырая морковь;
- 4 столовые ложки манной крупы;
- 2-3 яйца;
- Соль и перец.

Пропустите через мясорубку мясо курицы, лук, предварительно протертую морковь, добавьте яйца, манку, соль и перец. Хорошо перемешайте и оставьте на 10-15 минут.

Наполните подготовленную кожу курочки фаршем, свяжите концы ниток, закрыв последнее отверстие. Переместите на смазанный жиром противень.

Придайте галантину форму курочки. Посолите кожу сверху. И выпекайте в духовом шкафу при температуре 200 °С, час – полтора.

Когда галантин начнет приобретать румяную корочку, смажьте его сметаной и повторно запекайте до румяной корочки.

Готовый галантин переложите на плоское блюдо или большую тарелку.

Чтобы удалить нитки – потяните за их концы. Пока галантин не остыл – нитки очень легко удаляются.

После остывания, положите его в холодильник.

Подавайте охлажденным, нарезаая ломтиками толщиной 1 см.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.