



Тушка курки, 500 г яблук, наріза-них дольками, 200 г чорносливу без кісток, дольки груш з компоту, 1 ст. ложка майонезу, зубок часнику, 150 г копченого сала, 1 склянка рису, зелень петрушки.

Тушку курки вимити, посолити, натерти розтовченим часником і залишити на 2 год. Тоді заповнити тушку фруктами, зашити і змастити майонезом. Дно гусятниці вистелити тонкими скибоч-ками копченого сала, викласти курку грудкою догори, зверху також прикрити салом, влити 0,5 склянки води, накрити і тушкувати протягом 30 хв. Тоді зняти кришку, покласти-гусятницю в гарячу духовку і запікати курку до рум'яності.

Перед подачею нарізати на порційні куски. Зварений рис викласти на плоский полумисок, зверху покласти куски курки, полити соусом, який утво-рився під час випікання, посипати зе-ленню петрушки. Навкруги обкласти фруктами, які запікалися разом з кур-кою. Курку можна подавати і холод-ною, тоді її розрізати на порційні куски і біля кожної покласти фрукти.