

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 6 ΜΕΡΙΔΕΣ)

1 κοτόπουλο

1 πράσο

1 σέλινο

3-4 καρότα

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1/2 φλ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

1/2 φλ. γαλέτα

2 σκελίδες σκόρδο(λιωμένες)

Θυμάρι λίγο σέλινο για την γέμιση

αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αχνίζετε το κρεμμύδια και προσθέτετε την γάλατα , το σέλινο(ψιλοκομμένος),μαϊντανός, σκόρδο, θυμάρι, αλάτι, πιπέρι, λίγο λάδι. Γεμίζουμε το κοτόπουλο με αυτά και το δένουμε. Κόβετε το πράσο ,το σέλινο, τα καρότα σε κομματάκια και τα αχνίζετε. Βάζετε το κοτόπουλο σε ταψάκι και γύρω -γύρω τα λαχανικά. Προσθέτετε λίγο ζωμό κότας. Ψήνετε στο φούρνο για 1 ώρα περίπου στους 180 βαθμούς, σκεπασμένο με αλουμινοχαρτο.10 λεπτά πριν να βγει από το φούρνο αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο και βάζετε λίγο βούτυρο.