КУРИЦА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ШАЛФЕЕМ

Вот зря мы недооцениваем чечевицу! Зря! Это не только полезно, но и очень вкусно!
Мне опять привезли домашнюю курочку и я опять баловала моих любимых вкусным ужином! На пятерых нам просто курицы уже мало, так что чечевица, как гарнир - идеальное дополнение!

Понадобится:

курица целая - 1 штука
чечевица зеленая - 200 граммов
морковь - 1/2
лук-порей - 3 сантиметра
грибы - 100 граммов
чеснок - 1 головка
шалфей - 5-6 листиков
тимьян - несколько веточек
растительное масло для жарки

Приготовление:

Чечевицу замочи на 6-12 часов в чистой воде, затем вылей воду и промой под проточной водой.
Духовку разогрей до 180 градусов.
Курицу помой, обсуши и посоли. Нагрей сковороду и обжарь курицу целиком со всех сторон на растительном масле, так чтобы корочка немного подрумянилась. В масло положи веточки тимьяна.

Морковь и лук-порей порежь кубиками и обжарь на том же масле, на котором жарилась курица. Добавь порезанные на 4 части грибы и головку чеснока целиком (срежь у него основание и избавься от лишней шелухи).
Добавь чечевицу и обжаривай ее с овощами несколько минут. Посоли.

В форму для запекания уложи курицу, вокруг нее чечевицу с овощами и грибами, сверху листики шалфея, внутрь головку чеснока и пару листиков шалфея.
Влей примерно 200 миллилитров воды и запекай при температуре 180 градусов примерно 1 час, можно чуть больше.