

Κοτόπουλο γεμιστό με τυρί και πατάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[kotopoulo-lemonato_9a5d4b80eb63d63ccdabe89ad6263a1a](#)

Υλικά

1 μέτριο κοτόπουλο γύρω στο 1 ½ κιλό

1 1/2 κιλό πατάτες

½ κιλό κρεμμυδάκια φρέσκα (μόνο το άσπρο τμήμα τους) ή στιφάδου καθαρισμένα

2 σκελίδες σκόρδου κομμένες στη μέση

150 γρ. κεφαλογραβιέρα κομμένη σε κυβάκια

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 κλαδάκι ρίγανη ρίγανη και 1 κλαδάκι δεντρολίβανο

ο χυμός από 1 ½ λεμόνι

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένετε και στραγγίζετε το κοτόπουλο και αλατοπιπερώνετε την κοιλιά του. Βάζετε μέσα στην κοιλιά το σκόρδο, το τυρί και τα μυρωδικά. Αλείφετε το κοτόπουλο εξωτερικά με λίγο λεμόνι.

Ζεσταίνετε λίγο λάδι σε αντικολλητικό τηγάνι και σοτάρετε το κοτόπουλο μέχρι να αρχίσει να ροδίζει. Μεταφέρετε το κοτόπουλο σε στρογγυλό ταψάκι και το αλατοπιπερώνετε. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις κόβετε σε μεγάλα κομμάτια και τις αλατοπιπερώνετε και αυτές.

Βάζετε στο ταψί γύρω από το κοτόπουλο τις πατάτες και τα κρεμμυδάκια. Περιχύνετε τα λαχανικά με το υπόλοιπο λάδι και το λεμόνι, σκεπάζετε το ταψί με αλουμινόχαρτο και το βάζετε σε φούρνο προθερμασμένο στους 180° C. Ψήνετε το φαγητό για 60' τουλάχιστον και όταν το φαγητό κοντεύει να ψηθεί αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο ώστε να ροδοκοκκινίσει. Αν χρειάζεται προς το τέλος προσθέτετε λίγο νερό.

Μερίδες: 4 Δυσκολία: μέτριο

Πηγή: icookgreek.com