Фаршированные куриные ножки

На 100 грамм:
Калорийность: **139,51 ккал.**
Белки: **14,17 г.**
Жиры: **8,46 г.**
Углеводы: **2,1 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/farshirovannye-kurinye-nozhki/

Ингредиенты:
- 7 куриных голяшек (у двух последних нужно будет только кожица с ножкой, остальное пригодится вам для супчика, например)
- 1 луковица
- 1 морковка
- 100 г отварных лисичек (можно взять и другие грибы)
- майонез для смазывания ножек
- соли, перца по своему усмотрению
- укроп или другая зелень

Приготовление:
Снять кожицу с куриных ножек и после этого обязательно вытащить кости. Оставляем «для выхода» только самый кончик.(я снимала кожицу по направлению к концу голяшки, затем ножом переламывала косточку, вынимала основную часть и удаляла кости, должно остаться кончик голяшки с пустой кожей в виде мешочка) Куриное мясо пропустить через мясорубку. Что касается лука и морковки, то их надо мелко порезать и после этого обжарить на сливочном масле. Главное получить золотистый цвет. Нарезаем грибочки и обжариваем их на очень сильном огне.
После этого обжаренные морковку, лук и грибы пропустить через мясорубку. Добавить все это в куриный фарш,немного соли, перца и мелко нарезанного укропа. Полученную смесь нужно хорошенько перемешать.
Тщательно нафаршировать ножки .
Обмазать майонезом, отправить на смазанный противень. Нас ждут 180 градусов на протяжении 45 минут.