Курица с шампиньонами, базиликом, имбирём

Добавил(а) Оля
17.03.11 04:52 -

Продукты для рецепта

- Куриные ножки - 3-4 шт.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Лук - 1 шт., Чеснок - 5-6 зубчиков., Имбирь - 1 ч.л.
- Базилик - 50 гр.

- Майонез - 150 гр.
- Соль, перец

Имбирь и чеснок трём на самой мелкой тёрке.

Добавляем 0,5 ч.л. соли, немного перца.

Грибы нарезаем крупными дольками.

В чесночно-имбирную смесь добавляем майонез и измельчённый базилик.

Лук нарезаем кубиками.

Грибы и лук выкладываем в чесночную смесь.

Перемешиваем.

Мясо солим, перчим.

Смешиваем с грибами.

Всё выкладываем на противень.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}