

Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16



Продукты для рецепта

- Филе курицы - 800 гр.
- Грудинка - 150 гр., Вино сухое - 150 мл.
- Лук - 1 шт., Перец сладкий - 1 шт.
- Шампиньоны - 200 гр.

Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16

- Чеснок - 6 зубчиков.,Имбирь - 30 гр.
- Томаты в собственном соку
- Масло сливочное - 100 гр.
- Соль, перец



Нарезаем филе курицы небольшими кусочками.

Я взяла куриные грудки и обрезала мякоть с куриных окорочков.



Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16

Рубим чеснок и имбирь.



Обжариваем мясо на сливочном масле (50 гр.), до золотистого цвета. Солим, перчим.

В мясо выкладываем половину чеснока и имбиря, хорошо перемешиваем. Снимаем с огня.



Мясо выкладываем в жаропрочную чашу.

Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16



Лук нарезаем тонкими полукольцами.



Грудинку и грибы нарезаем кубиками.

Перец шинкуем тонкой соломкой.

Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16



Грибы, перец, лук, грудинку обжариваем на сливочном масле. Добавляем оставшийся чеснок и и



Помидоры чистим от кожицы, разминаем вилкой.

Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16



Помидоры, 100 мл. томатного сока и 150 мл. вина выливаем в сковороду.

Немного солим, перчим.

Тушим 5-7 минут.



Филе курицы с овощами и имбирём, запеченное в вине

Добавил(а) Оля

26.01.11 03:28 - Последнее обновление 26.01.11 04:16

Соус выливаем в мясо, перемешиваем.

Запекаем в разогретой до 200 градусов духовке 15-20 минут.



Подаём с гарниром.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}