Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -





Продукты для рецепта

- Куриные окорочка - 4-5 шт.
- Картофель - 1 кг.
- Лук - 1 шт., морковь - 2 шт.
- Чеснок - 5-6 долек.

- Масло Растительное - 50 гр.
- Соль, перец, зелень



Мясо моем, нарезаем крупными кусками.



Лук нарезаем кубиками.



Мясо обжариваем на растительном масле до золотистой корочки со всех сторон.



Добавляем лук.



Морковь трём на крупной тёрке.



Добавляем морковь.

Перемешиваем, немного солим и перчим.

Жарим еще минут 5-7.



Картофель чистим, нарезаем крупными кусочками.



Выкладываем картофель в большую кастрюлю.



На картофель выкладываем мясо.



Заливаем водой так, чтобы она покрывала продукты на 1 см.

Ставим на средний огонь.

После того как всё закипит, необходимо попробовать бульон на соль. При необходимость еще по

Убавляем огонь практически на минимум и томим наше блюдо 30-40 минут.



Готовое блюдо снимаем с огня, добавляем рубленую зелень и чеснок. Перемешиваем. Даём наст



Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}