Куриные отбивные под шубой

Добавил(а) Оля
23.10.19 17:31 -

Куриные отбивные под шубой. Для этого рецепта я предлагаю сделать из картофеля, натёртого на





Продукты

- Куриные бёдрышки без костей - 1 кг.
- Сыр - 150 гр., картофель - 5 шт., ананасы - 100 гр., помидоры - 4 шт., лук - 1 шт., плавленый



Куриное филе выкладываем на противень. Немного солим и перчим.



Картофель трём на крупной тёрке. Выкладываем на мясо.



Лук нарезаем, выкладываем на картофель. Добавляем сливочный плавленый сыр и кусочки ана



Помидоры нарезаем тонкими пластиками, выкладываем сверху.



Сыр трём на среднем тёрке. Посыпаем сверху. Запекаем в разогретой до 175 градусов духовке



Приятного аппетита!!!