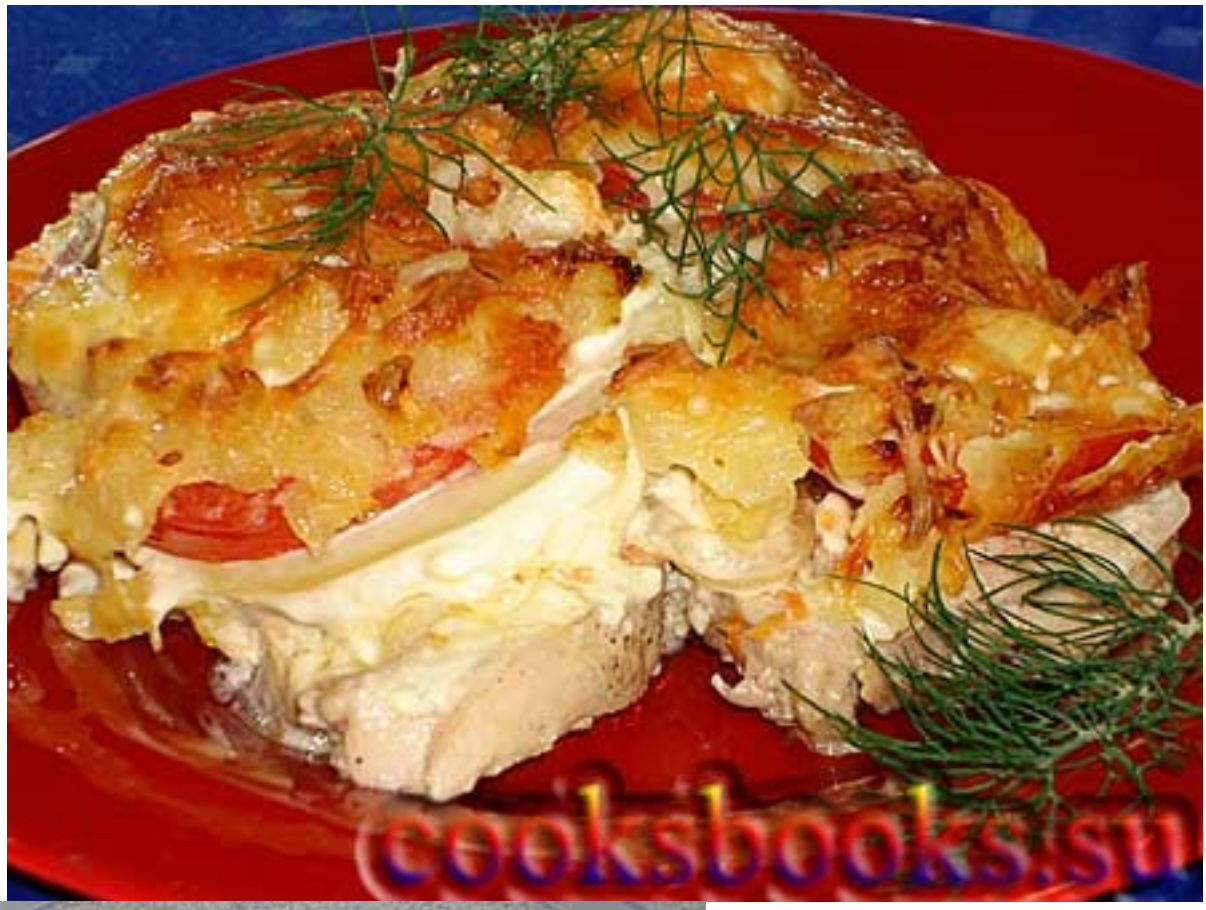
Куриные грудки с кабачками, помидорами и ананасами

Добавил(а) Оля
22.07.09 12:28 - Последнее обновление 03.02.10 05:33





Продукты для рецепта

- Куриные грудки - 500 гр.
- Кабачки - 2 шт.
- Морковь - 1 шт., лук - 1 шт.
- Помидоры - 2 шт., Ананасы - 150 гр.

- Масло сливочное - 150 гр., Майонез
- Соль, перец
- Сыр - 100 гр.
- Время приготовления 1 час 30 мин.



Куриные грудки.

Мясо нарезаем кусочками, солим, перчим.



Кабачки.

Кабачки нарезаем пластиками.



Лук.

Лук нарезаем полукольцами.



Лук.

Лук обжариваем в сливочном масле до золотистого цвета.



Морковь.

Морковь трём на средней тёрке.



Кабачки.

Половину кабачков выкладываем в жаропрочную форму, немного солим.



Грудки.

Мясо выкладываем на кабачки.



Лук.

На мясо выкладываем обжаренный лук.

Маслом, в котором жарили лук, поливаем куриные грудки.



Морковь.

Сверху выкладываем морковь.



Майонез.

Поливаем майонезом.

Добавил(а) Оля
22.07.09 12:28 - Последнее обновление 03.02.10 05:33



Куриные грудки с кабачками, помидорами и ананасами.

Выкладываем оставшиеся кабачки, помидоры, нарезанные пластиками.

Всё немного солим, перчим, немного поливаем майонезом.

На помидоры выкладываем ананасы, посыпаем тёртым сыром.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 мин.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}