Добавил(а) Оля
23.10.19 17:31 -

Куриные отбивные под шубой. 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 1

Приятного аппетита!!!