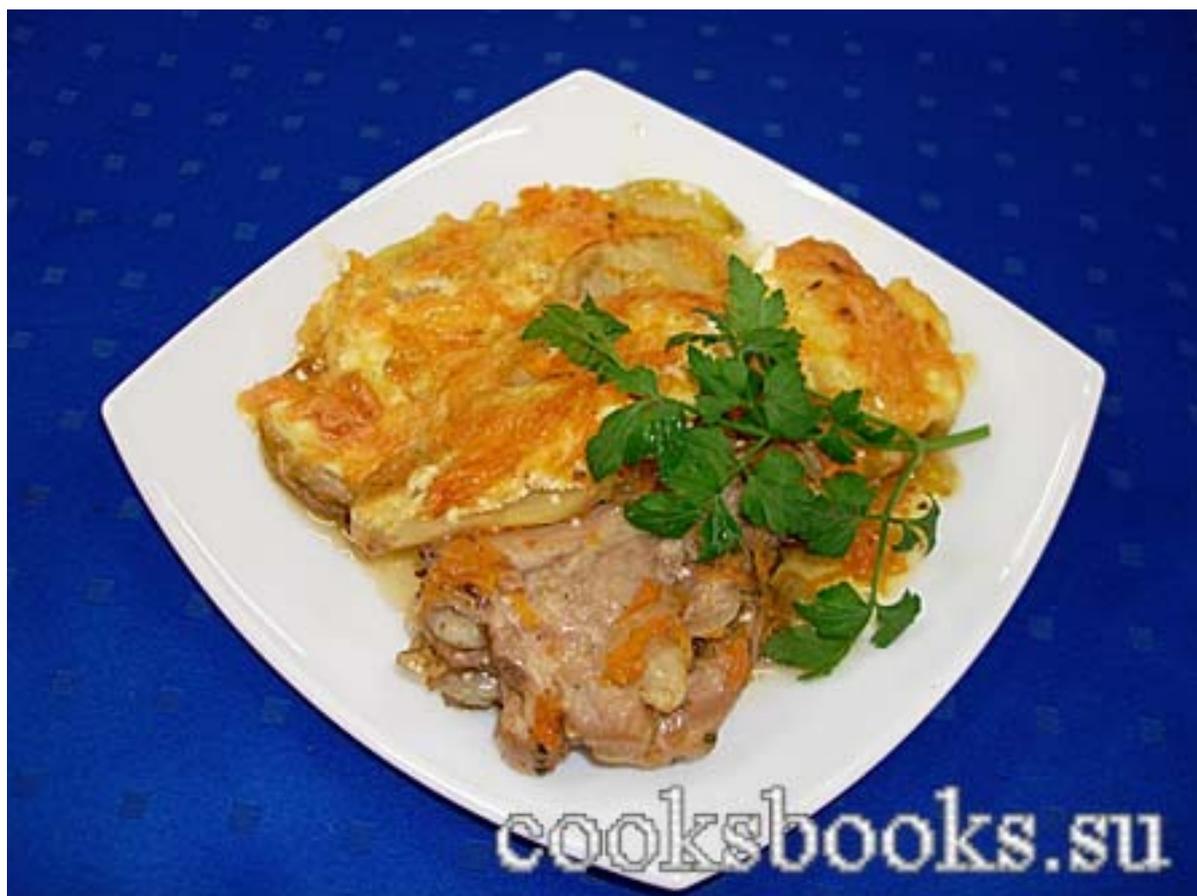


## Куриные окорочка запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:04 - Последнее обновление 03.02.10 05:46



### Ингредиенты

- Куриные окорочка - 1 кг.
- Картофель - 1 кг.
- Лук - 2шт.
- Морковь - 2 шт.

## Куриные окорочка запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:04 - Последнее обновление 03.02.10 05:46

---

- Сыр - 100гр., Майонез - 100гр.
- Соль, специи по вкусу
- Время приготовления 1 час 30 мин.



### Лук

Нарезаем лук полукольцами.



### Морковь.

## Куриные окорочка запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:04 - Последнее обновление 03.02.10 05:46

---

Трём морковь на средней тёрке.



**Готовим окорочка.**

Куриные окорочка солим, перчим, добавляем специи и укладываем на противень.



**Морковь и лук.**

На окорочка выкладываем лук и морковь.

## Куриные окорочка запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

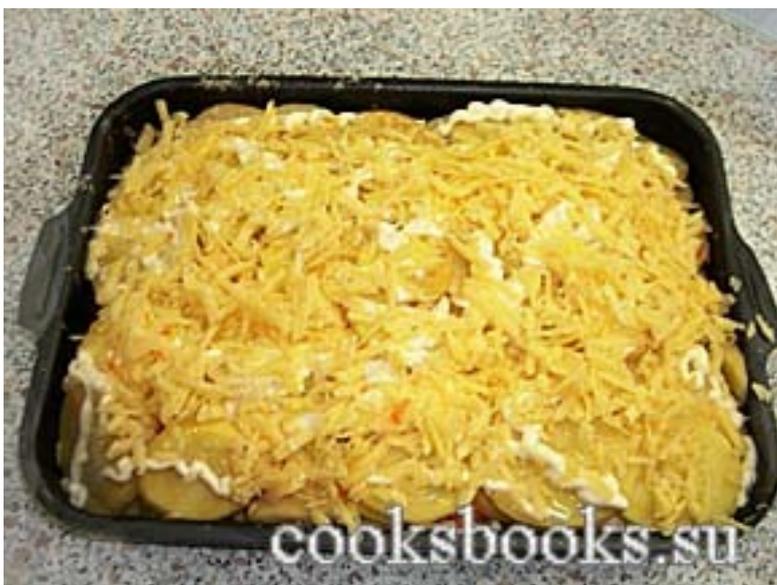
14.04.09 18:04 - Последнее обновление 03.02.10 05:46

---



**Картофель.**

На морковь выкладываем слой картофеля. Картофель нарезаем тонкими пластинками. Солим, перчим.



**Майонез и сыр.**

Поливаем картофель майонезом и посыпаем натёртым на средней тёрке сыром. Запекаем в разогретой духовке.

**Приятного аппетита!!!**

## Куриные окорочка запечённые с картофелем

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:04 - Последнее обновление 03.02.10 05:46

---



**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:12}