

Курица запеченная с картофелем в соусе

Добавил(а) Оля

14.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 05:02



Продукты для рецепта

- Курица - 1 шт.
- Картофель - 1 кг., лук-1 шт.
- Майонез - 200 гр.
- Масло сливочное - 50 гр.

Курица запеченная с картофелем в соусе

Добавил(а) Оля

14.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 05:02

- Сыр - 50 гр.
- Кетчуп 3 ст.л.
- Соль, перец, специи,
- Чеснок - 4 зубчика



Соус

Чеснок пропускаем через чеснокодавку или трём на самой мелкой тёрке в пюре.

Добавляем 1,5 ч.л. соли, 0,5 ч.л. перца, 3-4 ст.л. майонеза.

Перемешиваем.

Курица запеченная с картофелем в соусе

Добавил(а) Оля

14.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 05:02



Курица.

Курицу обмазываем соусом снаружи и внутри.

Оставляем мариноваться на 15-20 минут.



Картофель.

Картофель нарезаем средними кусочками.

Курица запеченная с картофелем в соусе

Добавил(а) Оля

14.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 05:02



Картофель.

В картофель добавляем порезанный полукольцами лук, оставшийся майонез,

сыр натёртый на крупной тёрке, кетчуп,

соль, перец, несколько кусочков сливочного масла.

Всё хорошо перемешиваем.

Курица запеченная с картофелем в соусе

Добавил(а) Оля

14.05.10 04:26 - Последнее обновление 14.05.10 05:02



Курица запеченная с картофелем в соусе.

В курицу и вокруг курицы выкладываем картофель.

Сверху кладём небольшие кусочки сливочного масла.

Запекаем в разогретой до 180 градусов 1-1,5 часа.

Приятного аппетита!!!

{kunen_discuss:12}