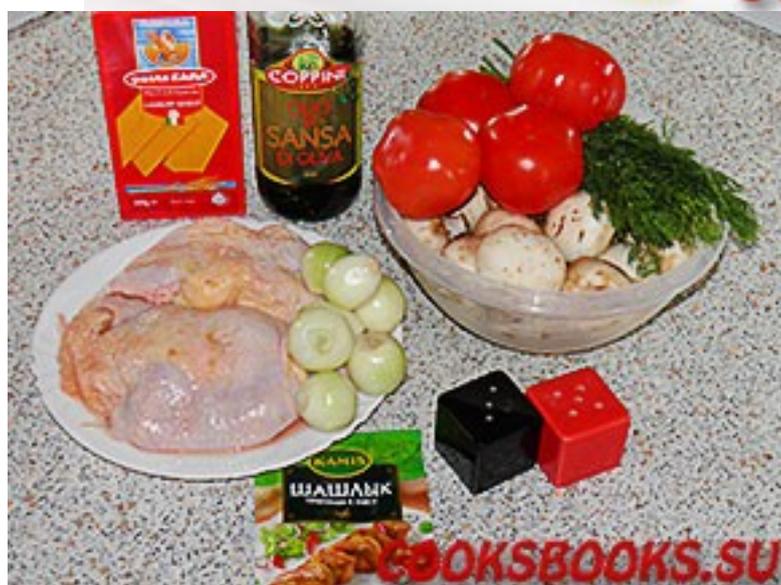


Курица с грибами на листах лазаньи

Добавил(а) Оля
16.05.12 05:25 -



Продукты

- Куриные окорочка - 1,5-2 кг.
- Помидор - 2-3 шт., лук - 2-3 шт., Шампиньоны - 800 гр.
- Масло оливковое
- Листы лазаньи

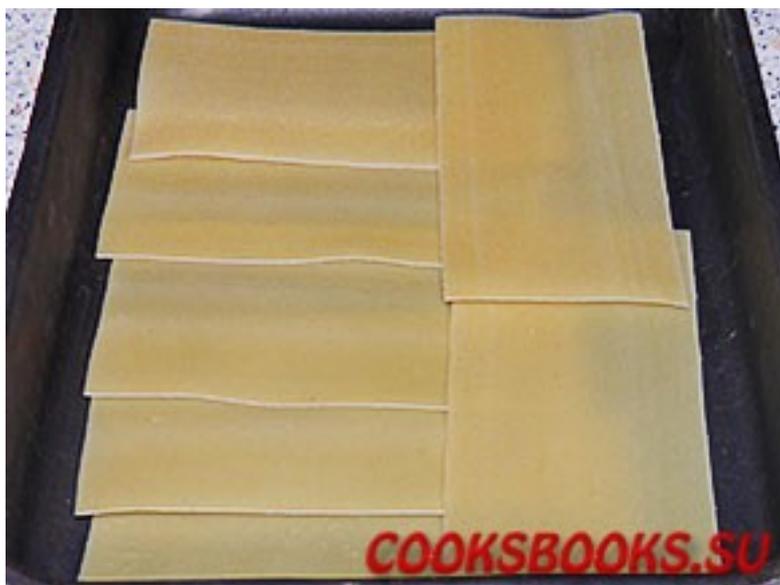
Курица с грибами на листах лазаньи

Добавил(а) Оля
16.05.12 05:25 -

- Соль, перец, специи, укроп



Нарезаем кубиками грибы и лук.



На дно противня выкладываем листы лазаньи.

Курица с грибами на листах лазаньи

Добавил(а) Оля
16.05.12 05:25 -



С окорочков срезаем мякоть.

Мясо нарезаем небольшими кусками, солим, перчим, добавляем специи по вкусу.



Грибы и лук жарим на оливковом масле до золотистого цвета.

Курица с грибами на листах лазаньи

Добавил(а) Оля
16.05.12 05:25 -



Выкладываем жареные грибы и лук в противень, на листы лазаньи.



На грибы кладём кусочки мяса.

Курица с грибами на листах лазаньи

Добавил(а) Оля
16.05.12 05:25 -



На мясо выкладываем кусочки помидора.

В противень выливаем 150 мл. воды.

Запекаем в разогретой до 200 градусов духовке 30-40 минут.



Курица с грибами на листах лазаньи

Добавил(а) Оля
16.05.12 05:25 -

Приятного аппетита!!!

{kunenа_discuss:12}