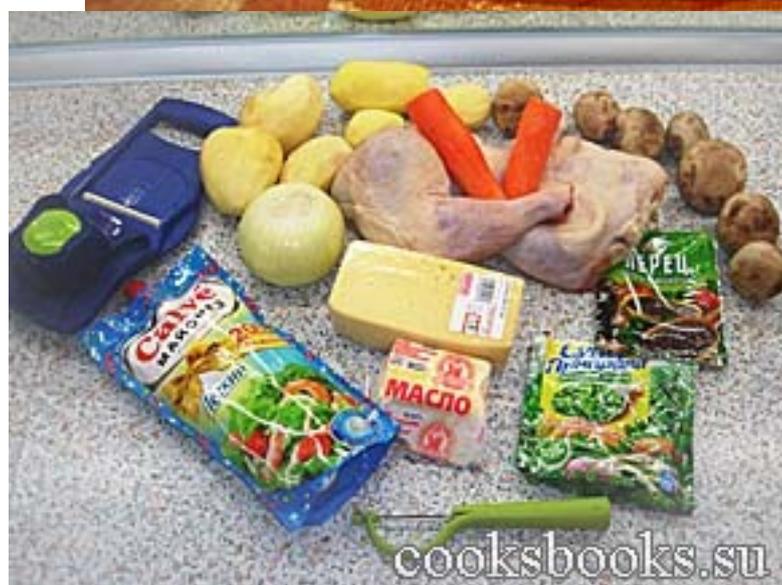


Курица с картофелем и грибами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:44



Ингредиенты

- Курица - 500 гр.
- Картофель - 1 кг.
- Грибы - 300 гр.
- Морковь - 2 шт.

Курица с картофелем и грибами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:44

- Лук - 2 шт.
- Майонез - 100 гр
- Сыр - 100 гр., Масло сливочное - 50 гр.
- Соль, перец, специи
- Время приготовления 30 мин.



Грибы

При помощи тёрки Весёлый кулинар нарезаем грибы тонкими пластами.

Тёрка Весёлый кулинар

Курица с картофелем и грибами

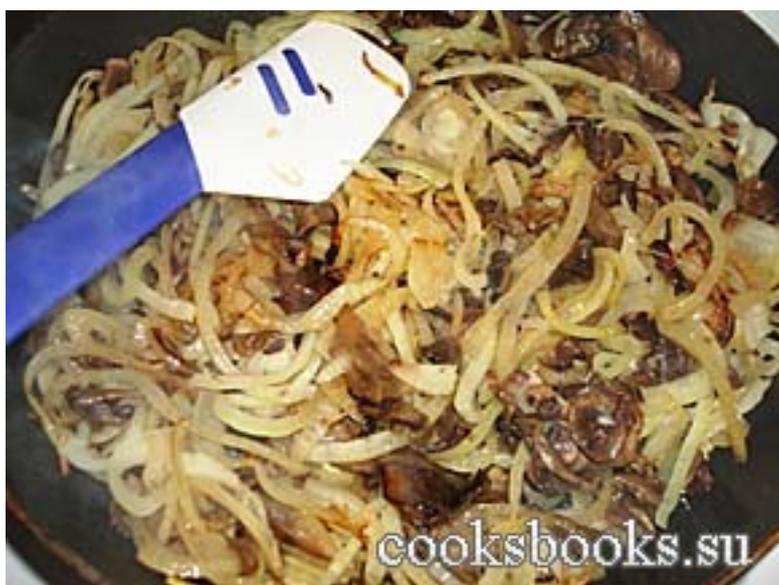
Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:44



Лук.

Так же при помощи тёрки Весёлый кулинар шинкуем лук тонкими полукольцами.



Зажарка.

Обжариваем грибы и лук на растительном масле 10 мин.

Курица с картофелем и грибами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:44



Курица.

Курицу рубим на куски, солим, перчим.



Курица с грибами.

На курицу выкладываем обжаренные грибы и лук.

Курица с картофелем и грибами

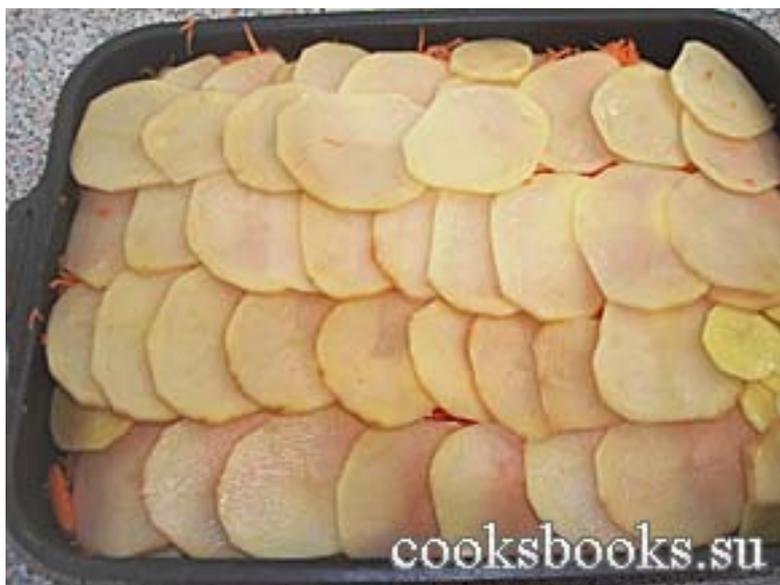
Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:44



Морковь.

Выкладываем натёртую соломкой морковь, сверху кладём кусочки сливочного масла.



Картофель.

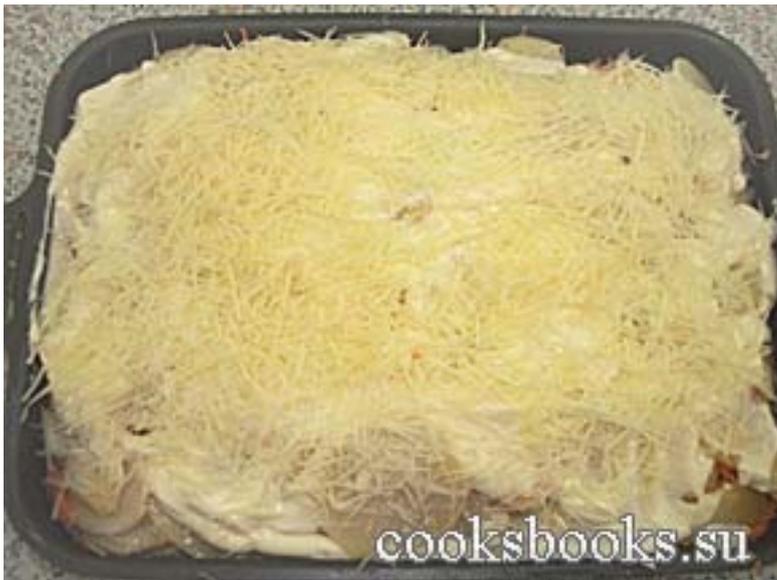
При помощи тёрки Весёлый кулинар быстро и ровно шинкуем картофель тонкими пластами.

Выкладываем слой картошки, солим, перчим.

Курица с картофелем и грибами

Добавил(а) Ольга

14.04.09 18:11 - Последнее обновление 03.02.10 05:44



Всё готово.

При помощи тёрки Весёлый кулинар трём сыр соломкой.

Поливаем майонезом, посыпаем сыром.

Ставим в разогретую до 180 градусов духовку и запекаем 30-45 мин.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}