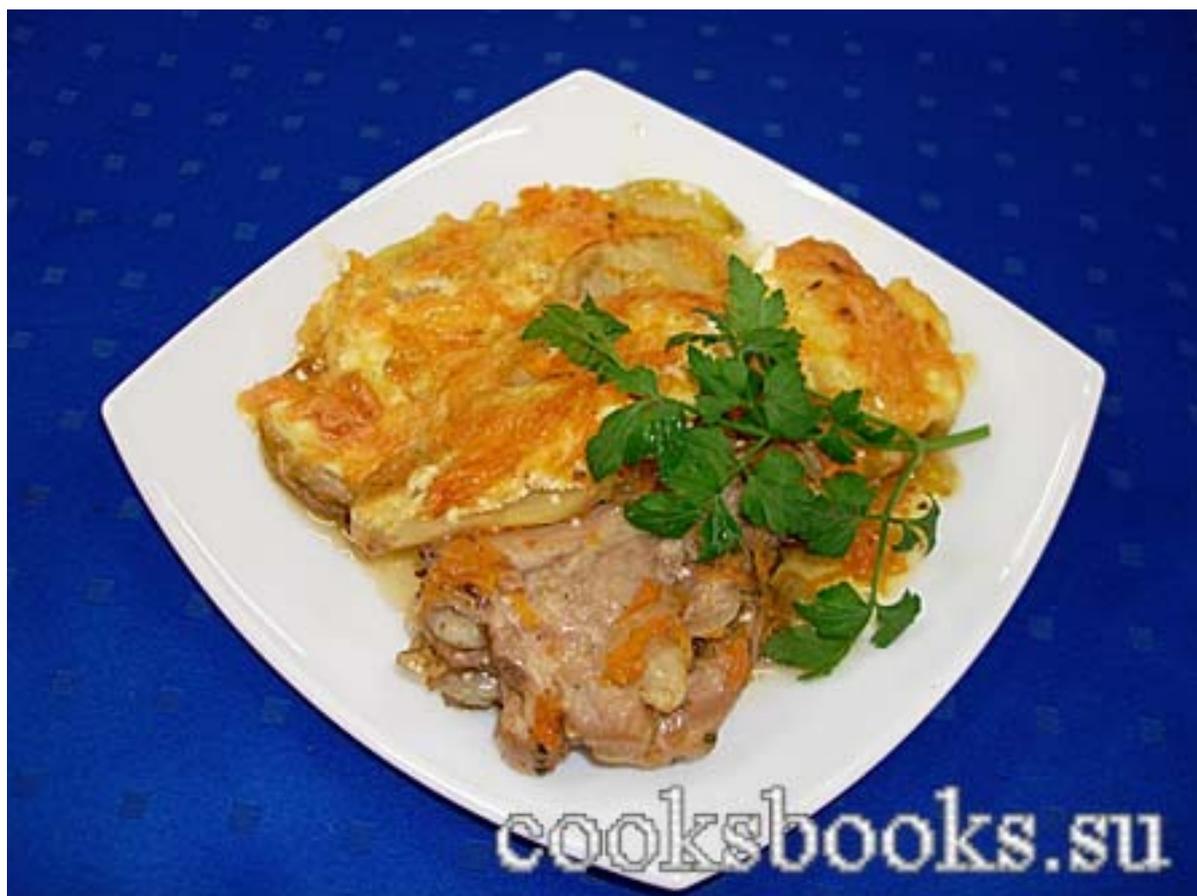


Куриные окорочка запечённые с картофелем

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

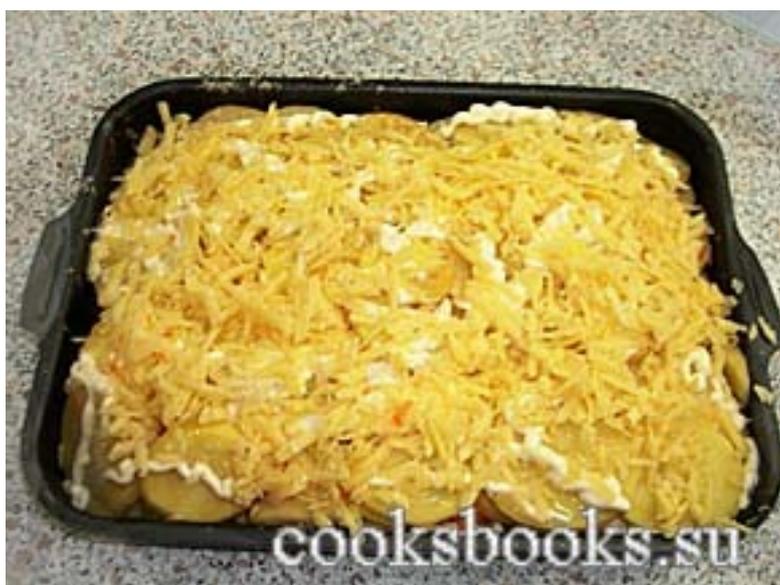
Добавил(а) Ольга

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}