

Куриные сердечки с овощами, запечённые в горшочке

Добавил(а) Оля
21.03.12 12:12 -



Продукты

- Куриные сердечки - 1 кг.
- Морковь - 2 шт., лук - 1 шт.
- Перец - 1 шт., Картофель - 3 шт., Стебли сельдерея - 400 гр.
- Чеснок - 4 дольки.

Куриные сердечки с овощами, запечённые в горшочке

Добавил(а) Оля
21.03.12 12:12 -

- Соль, перец



Нарезаем сельдерей.



Нарезаем морковь.

Куриные сердечки с овощами, запечённые в горшочке

Добавил(а) Оля
21.03.12 12:12 -



Нарезаем лук.



Нарезаем перец.

Куриные сердечки с овощами, запечённые в горшочке

Добавил(а) Оля
21.03.12 12:12 -



Нарезаем картофель.



Соединяем овощи и куриные сердечки.

Всё солим, перчим, добавляем измельченный чеснок.

Куриные сердечки с овощами, запечённые в горшочке

Добавил(а) Оля
21.03.12 12:12 -



Хорошо перемешиваем.



Раскладываем по горшочкам.

В каждый горшочек добавляем по 150 мл. воды.

Запекаем в разогретой до 200 градусов духовке 1 час.

Приятного аппетита!!!

Куриные сердечки с овощами, запечённые в горшочке

Добавил(а) Оля
21.03.12 12:12 -

{kunena_discuss:12}