

detkityumen.ru

Бедрышки с "корочкой"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Куриные бедра - 5 шт

сметана - 500 мл

сыр - 100 г

картошка - 400 г

уксус 1ст.л.

лимонный сок 1 ст.л.

соль, перец, зелень

Приготовление:

Куриные бедра замариновать на ночь в сметане с уксусом и лимонным соком, перцем, солью.

Утром положить в глубокую емкость, залить остатками маринада и поставить в духовку на 40-50 мин 180 градусов. Потом добавить туда картошки (жидкости станет больше и она покроет картошку). Поставить еще на 20 минут.

После на противень выложить бедра почти готовые уже и картошку почти готовую и выпекать при температуре 180 градусов минут 15-20. Когда сок испарится и появится румяная корочка, то добавить сверху сыр и зелень и еще на 5 минут в духовку. Очень вкусно!))

31.05.2018

[cilunta](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/608/