

detkityumen.ru

Курица с картошкой в маринаде



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

курица

картошка

ДЛЯ МАРИНАДА:

4 ст.л. соевого соуса

3 ст.л. меда

2 ст.л. столового уксуса

2 зубчика чеснока, измельчить или 1 1/2 ч.л. чесночной приправы

1 ст.л. молотого имбиря

3/4 стакана (180 мл) оливкового масла

2 стебля зеленого лука, нарезать

1 ч.л. черного перца крупного помола

Приготовление:

Этот маринад я впервые опробовала, когда решила запечь филе курицы с картошкой, а как известно его основная проблема - это сухость мяса, вот я и решила найти рецептик какого-нибудь маринада, чтобы сделать филе сочнее. Вот что я нашла [Ссылка](#) - осталась очень довольна, теперь частенько так делаю)

Тем более что делается все просто и достаточно быстро.

Делаем маринад, просто смешиваем все ингредиенты по рецепту.

Режем курицу на порционные куски и заливаем маринадом, оставляем на пару часов, лучше даже на ночь.

Для приготовления я взяла утятницу, на дно нарезала картошки, сверху выложила замаринованную курицу и вылила весь маринад, долила немного водички.

Выпекала в духовке на температуре 200-180 градусов, примерно 40-60 минут.

К курице сделала соус из сметаны смешанной с бутербродной аджикой, сочетание получилось отличное!

Вкус курицы и картошки просто незабываемый, пряный и немного сладковатый!
Приятного аппетита)

25.03.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/71/