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/