

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -



Продукты для рецепта

- Куриные окорочка - 4-5 шт.
- Картофель - 1 кг.
- Лук - 1 шт., морковь - 2 шт.
- Чеснок - 5-6 долек.

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -

- Масло Растительное - 50 гр.
- Соль, перец, зелень



Мясо моем, нарезаем крупными кусками.



Лук нарезаем кубиками.

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -



Мясо обжариваем на растительном масле до золотистой корочки со всех сторон.



Добавляем лук.

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -



Морковь трём на крупной тёрке.



Добавляем морковь.

Перемешиваем, немного солим и перчим.

Жарим еще минут 5-7.

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -



Картофель чистим, нарезаем крупными кусочками.



Выкладываем картофель в большую кастрюлю.

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -



На картофель выкладываем мясо.



Заливаем водой так, чтобы она покрывала продукты на 1 см.

Ставим на средний огонь.

После того как всё закипит, необходимо попробовать бульон на соль. При необходимости еще по

Убавляем огонь практически на минимум и томим наше блюдо 30-40 минут.

Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -



Готовое блюдо снимаем с огня, добавляем рубленую зелень и чеснок. Перемешиваем. Даём наст



Жаркое с курицей и картофелем

Добавил(а) Оля
21.07.11 01:17 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}