

Курица с овощами в духовке

Добавил(а) Оля

15.04.20 16:47 - Последнее обновление 15.04.20 17:34

Курица с овощами в духовке. Духовка. Хорошего аппетита!



Продукты

Курица с овощами в духовке

Добавил(а) Оля

15.04.20 16:47 - Последнее обновление 15.04.20 17:34

- Куриные окорочка 1 кг, овощи, томатная паста 1 ст.л., раст. масло, соль, перец, чеснок



Выкладываем мясо в форму для выпечки.



Добавляем овощи (морковь, кукуруза, горошек, перец и пр.). Готовим соус. Смешиваем томатную

Курица с овощами в духовке

Добавил(а) Оля

15.04.20 16:47 - Последнее обновление 15.04.20 17:34



Поливаем томатным соусом мясо с овощами.



Закрываем форму фольгой. Запекаем в разогретой до 190 градусов духовке 40-50 минут. Далее

Курица с овощами в духовке

Добавил(а) Оля

15.04.20 16:47 - Последнее обновление 15.04.20 17:34



Приятного аппетита!!!