

Куриная грудка под шубой. Рецепт с пошаговым фото.



Презентация ученицы 6 класса Савкова Диана
Руководитель Полищук Наталия Ивановна

Ингредиенты

Вам потребуется:

Грудка куриная 2 шт.

Картофель 3 шт.

Помидор красный 2 шт.

Лук репчатый 1 шт.

Шампиньоны свежие 2 шт.

Лук зелёный 2 шт.

Сметана 25% 150 г

Соль По вкусу

Перец чёрный молотый. По вкусу.

КАК ГОТОВИТЬ

Этап 1.

Подготовим все ингредиенты.



Этап 2.

Лук и шампиньоны порезать мелким кубиком и пожарить на растительном масле до золотистого цвета.



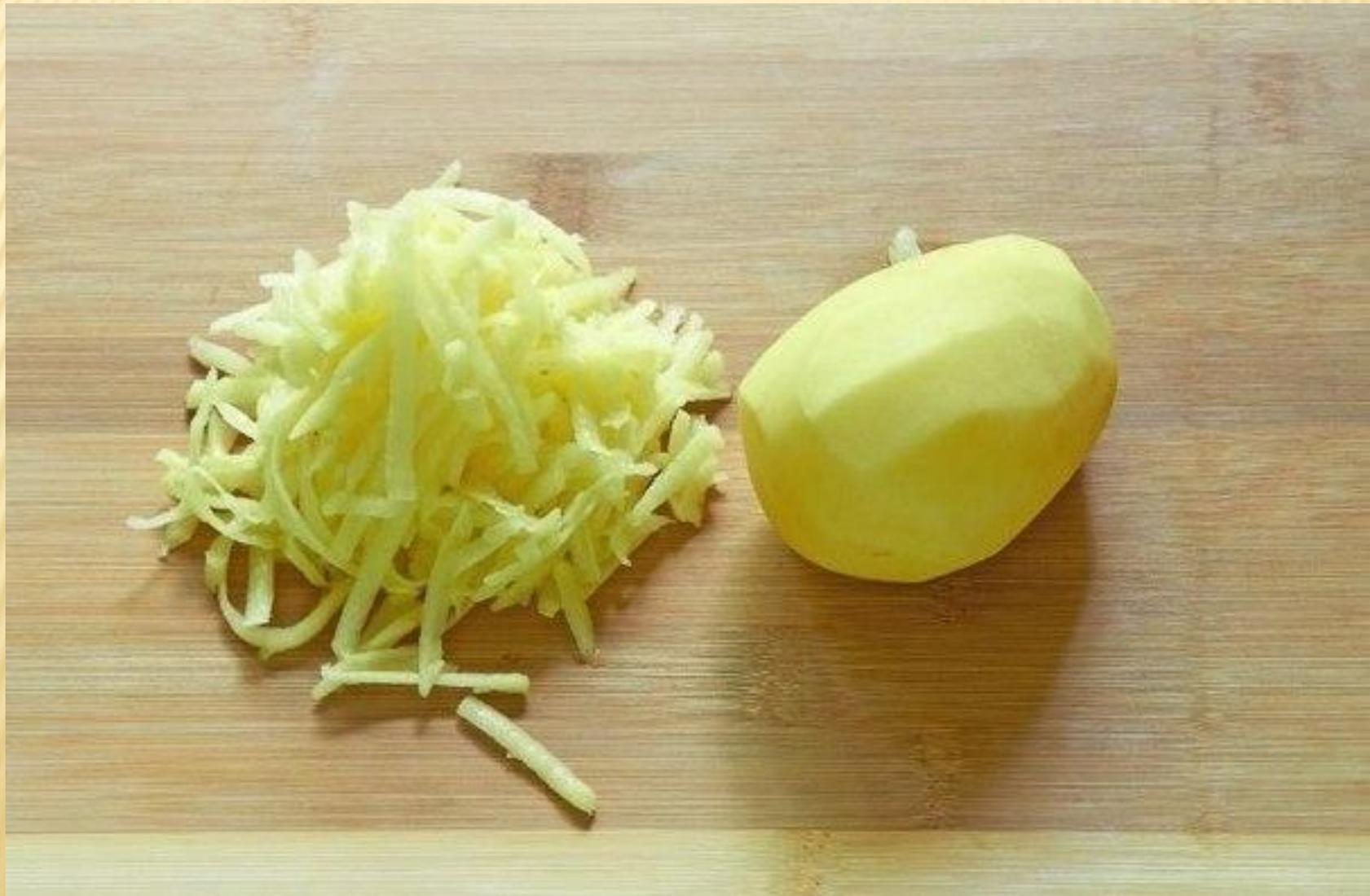
Этап 3.

Куриную грудку отбить молотком и посыпать солью и перцем.



Этап 4.

Картофель почистить и натереть на тёрке.



Этап 5.

Отбитую и посоленную грудку положить в термостойкую посуду, на неё выложить жареные шампиньоны и лук, затем порезанные полукольцами помидоры и зелёный лук, посолить.



Этап 6.

Посыпать каждую грудку натёртым картофелем и посолить.



Этап 7.

Сверху покрыть слоем сметаны (или майонеза - кому как нравится).



Этап 8.

Запекать в разогретой духовке примерно 30 минут при $t180^{\circ}\text{C}$. Обратите внимание на то, что каждая духовка печёт по-разному, поэтому время примерное.



Приятного аппетита!