

# 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.





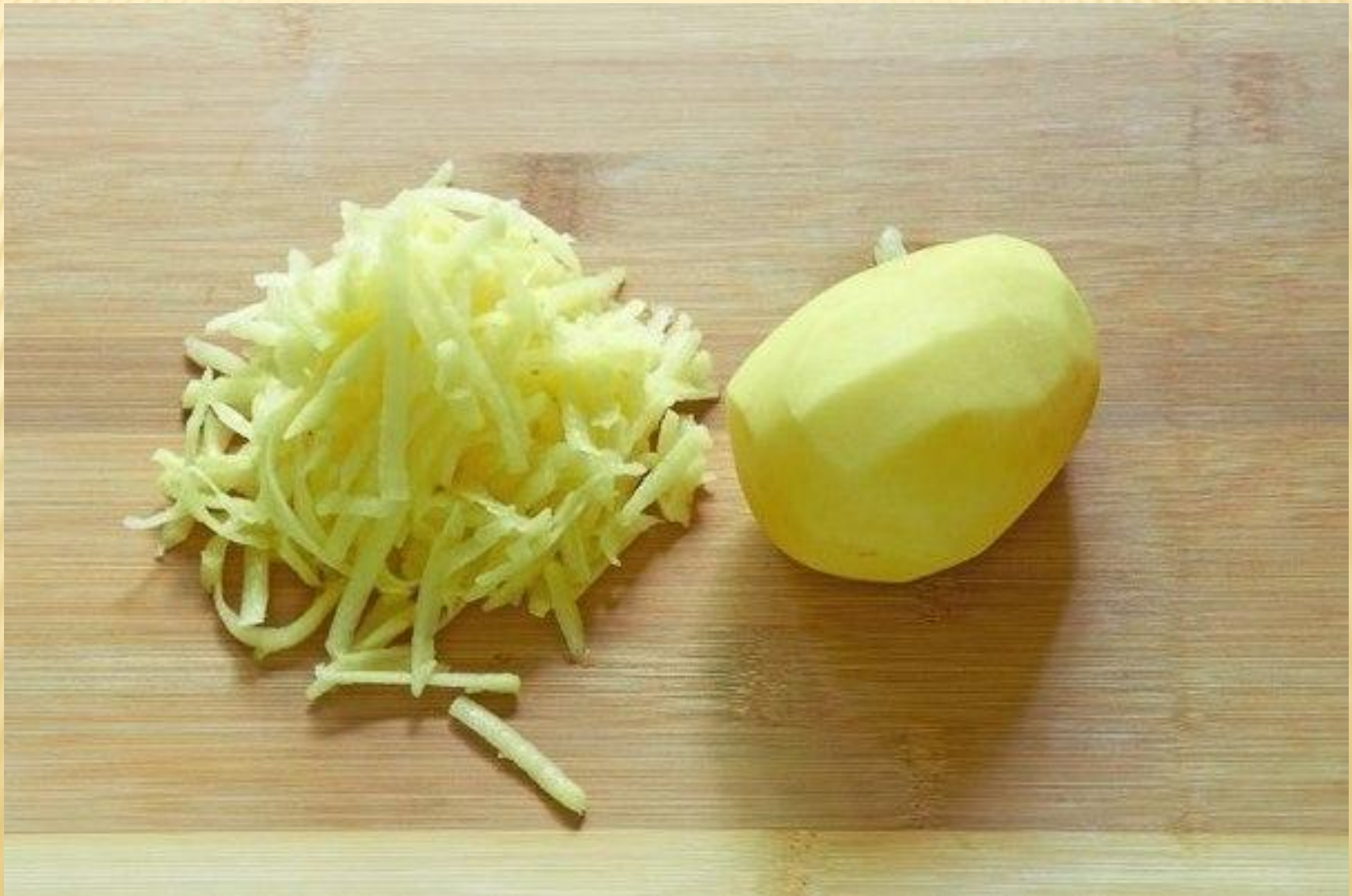
### Этап 3.

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!**