

# Рецепт: Курица с картошкой в горшочке

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



Блюда, приготовленные в горшочках, всегда получаются вкусными и аппетитными. На их приготовление, как правило, тратится не так много времени. Эти блюда могут быть и повседневными, и праздничными. Сегодня мы расскажем вам, как готовится курица в горшочке в

# духовке с картошкой. Хотя, конечно же, составляющие компоненты, вы можете регулировать на свой вкус.

## **Ингредиенты:**

Куриное филе – 600 г

Картофель – 1,2 кг

Морковь – 100 г

Болгарский перец – 50 г

Лук репчатый – 100 г

Масло подсолнечное (для жарки) – 4 столовые ложки

Зелень – по вкусу

Соль, специи – по вкусу

## **Способ приготовления:**

Шаг 1:

Куриное филе вымоем и порежем кусочками примерно по 2-3 см. Укладываем мясо в горшочки.

Шаг 2:

Картофель моем, чистим и режем крупными кусочками.

Шаг 3:

На сковороду наливаем растительное масло и разогреваем на большом огне. Высыпаем картофель и обжариваем 5 – 7 минут до образования золотистой корочки. Обжаренный таким способом картофель, придаст блюду особый вкус.

Выкладываем картофель в горшочки.

Шаг 4:

Морковь вымоем и порежем полукольцами. Лук почистим и мелко измельчим. Болгарский перец очистим от семян и порежем маленькими кусочками.

Шаг 5:

В оставшемся после картофеля масле, обжариваем лук и морковь до золотистого цвета.

Выкладываем обжаренные овощи по горшочкам.

Сверху выкладываем порезанный болгарский перец.

Включаем духовку и выставляем температуру на 180С.

Шаг 6:

В кастрюлю наливаем воду из расчёта 200 грамм на один горшочек, солим, добавляем специи, перемешиваем и пробуем на вкус. Приготовленный рассол должен быть чуть-чуть солоноват. Разливаем приготовленную жидкость по горшочкам таким образом, чтобы она лишь покрыла овощи. Готовиться они будут под крышкой, поэтому потеря воды будет минимальной.

Шаг 7:

Ставим горшочки на противень и помещаем в духовку на 45 минут. Готовность проверяется по картофелю – нож должен легко его разрезать.

Готовое блюдо посыпаем зеленью и закрываем крышкой. Пока вы накрываете на стол, зелень прогреется, дополнительной термообработки ей не требуется.

Наша курица в горшочке в духовке с картошкой готова.

Сейчас вы знаете, как её приготовить и можете радовать себя и близких вкусным блюдом.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**