



"Картошечка с курочкой в глиняных горшочках"

Ингредиенты на 2 большие порции (2 глиняных горшочка):

- 2 кусочка куриной грудинки (2 половинки одной грудинки)
- 2 картофеля
- 1 большая морковь
- 1/2 луковицы
- 1/2 болгарского перца
- 50 гр сл масла
- 50 гр твердого сыра
- 50 гр тертого сыра
- (сл масло для жарки)

Приготовление:

1. Порезать куриную грудинку на маленькие кубики и обжарить на сливочном масле.
2. Порезать тоненькими ломтиками картофель, морковь, перец, лук.
3. Порезать твердый сыр кубиками.
4. Разогреть духовку на 375 F (170 C)
5. Положить 2 кубика масла в глиняные горшочки и сверху выложить кусочки курочки.
6. Уложить овощи слоями..
- Картофель, лук, перец, морковь, сыр... Опять повторить тоже самое..
7. Сверху положить сыр и кусочек масла
8. Посыпать специями
9. Обернуть фольгой и поставить в разогретую духовку на 40-50 минут
10. Проверить готовность (может быть нужно еще на 5 минут в духовку)
11. Аккуратно достать горшочки из духовки, убрать фольгу и присыпать готовую картошечку с курочкой и овощами тертым сыром.

Приятного аппетита!