

Курица с яблоками и тёртым сыром

Добиться новых вкусовых оттенков, поколдовав над куриной тушкой, можно. Причём довольно легко и с выдумкой. Абсолютно полезное куриное мясо весьма податливо для кулинарных экспериментов. Вы и сами можете «вывести формулу» своего способа приготовления, ну а я лишь на очередном примере хочу показать, чего можно добиться от куриной тушки, вооружившись хорошим рецептом.



1 курица, 300 г томатной пасты, 3 головки репчатого лука, 500 г яблок, 150 г растительного масла, 100 г панировочных сухарей, 300 г твёрдого сыра.

Курицу нарезать на кусочки, обжарить в растительном масле и выложить в сотейник. Добавить томатную пасту, кольца репчатого лука, дольки яблок. Перемешать. Сверху блюдо посыпать тёртым сыром и сухарями. Влить оставшееся растительное масло.

Запечь курицу в духовке при средней температуре. Очень

просто и вкусно!