

Курочка с яблоками с сыром

1 курица (я покупаю филе и окорочка по порциям), 2-3 луковицы, 500 г яблок с кислинкой, 300 г помидоров (можно из банки в собственном соку), 100 г маргарина (для жарки), 100 г сливочного масла, 1 стакан белого вина, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 50 г твердого сыра, соль, перец.

Куски курицы посолить, поперчить, обжарить и разложить на противне (можно в фольгу по порциям).

Помидоры ошпарить и снять с них кожицу. Помидоры, лук и яблоки нарезать дольками-кружками и ломтиками.

На мясо разложить дольки помидоров, лук, ломтики яблок и посыпать сухарями. Посыпать натёртым сыром, добавить растопленное масло или набросать его кусочками, влить вино. Поставить мясо в духовку на 1-1,5 часа.

Подавать с картофелем или рассыпчатым рисом.

Виктория ТИМОШЕНКОВА, г.

Смоленск