

Курица "По-домашнему" в горшочках



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 6 зубчиков;
- томатная паста - 6 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе и картофель брусочками, солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Раскладываем по горшочкам, добавляем натёртую морковь, по 1 истолчённому зубчику чеснока и по 1 ст. л. томатной пасты в каждый горшочек. Закрываем крышечками и запекаем 30 минут при 220 градусах.