

Курица с картофелем "Думитрень"

Что нужно:



- куриные окорочка - 6 шт;
- картофель - 1 кг;
- тимьян (сушеный) - 2 ч. л.;
- мука - 4 ст. л.;
- яйцо - 2 шт;
- панировочные сухари - 1/2 стакана;
- укроп - 1 пучок;
- томатная паста - понадобится для сервировки;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем картофель брусочками;
2. Выстилаем на противень бумагу для запекания и выкладываем на неё наш картофель (стараясь оставлять между брусочками немного расстояния);
3. Сбрызгиваем картофель растительным маслом;
4. Посыпаем картофель половиной нашего тимьяна, солим, перчим и запекаем 20 минут при 220 градусах;
5. Смешиваем муку, оставшийся тимьян, солим, перчим и обваливаем в этом окорочка;
6. Смешиваем яйца с 4 ст. л. воды, обмакиваем в этом окорочка, затем обваливаем в панировочных сухарях;
7. Запекаем окорочка 40 минут при 220 градусах.