

Курица с лапшой в горшочках



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- лапша - 400 г;
- слив. масло - 100 г;
- сметана - 6 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем лапшу в подсоленной воде 15 минут;
2. Куриное филе нарезаем брусочками, перчим и обжариваем 10 минут;
3. Распределяем курицу с лапшой по горшочкам, снова солим, добавляем по ломтику слив. масла и 1 ст. л. сметаны в каждый горшочек, накрываем крышечками и запекаем 30 минут при 220 градусах.