

Куриные грудки "Коапте"



Что нужно:

- куриные грудки - 4 шт;
- лук-порей - 1 шт;
- морковь - 1 шт;
- сельдерей - 2 корешка;
- тархун - 4 веточки;
- слив. масло - 50 г;
- красное вино - 1 стакан;
- картошка - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Смазываем форму для запекания сливочным маслом и выкладываем в неё наши грудки;
2. Смешиваем мелко порубленный лук-порей, натёртую морковь, очищенный и также натёртый корень сельдерея, тархун и посыпаем нашу грудку, сверху всё перчим;
3. Поливаем грудки вином и запекаем 40 минут при 200 градусах;
4. В это время отвариваем в подсоленной воде картошку и подаём вместе с грудками.