Курочка с рисом "Ужин Котовского"

Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- мякиш от 1 ломтика батона;
- молоко - 2 ст. л.;
- чеснок - 2 зубчика;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- сок половины лимона;
- рис - 2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Обжариваем куриные ножки 10 минут;
2. Выкладываем ножки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим и перчим их;
3. Смешиваем мякиш, молоко, истолчённый чеснок, сок половины лимона, натёртую морковь, перчим и заливаем полученной смесью наши куриные ножки. Запекаем 30 минут при 220 градусах;
4. Варим рис в подсоленной воде до готовности (минут 20), затем добавляем томатную пасту, снова слегка солим и перемешиваем. Подаётся вместе с куриными ножками.