

Курочка "Темпераментная"



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- чеснок - 4 зубчика;
- слив. масло - 20 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- томатная паста - 400 г;
- сахар - 1 ст. л.;
- сыр моцарелла - 200 г;
- мята - 1 ч. л.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем куриное филе на порционные куски, солим, перчим и обжариваем 10 минут, добавив истолчённый чеснок;
2. Растапливаем в кастрюльке сливочное масло и добавляем томатную пасту, сахар, мелко порубленный зелёный лук, 1 стакан воды, соль, и варим 10 минут;
3. Выкладываем нашу курочку в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), заливаем нашим томатным соусом и запекаем 30 минут при 220 градусах;
4. Затем посыпаем натертой моцареллой и мятой, и даём настояться в духовке ещё 20 минут.