Запечённая курочка

Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- петрушка - 1 пучок;
- яйца - 8 шт;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем мясо брусочками, чуть толще пальца.
3. Варим 10 минут в подсоленной воде и выкладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом).
4. Смешиваем натёртую морковь, сырые яйца, мелко порубленную петрушку, молоко, масло, перец и соль.
5. Заливаем получившейся массой нашу курочку.
6. И ставим в, уже разогретую до 180 градусов, духовку на 40 минут.