Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Курица, запеченная с черносливом и лимоном

15 мая 2012 16:31 · https://open-cook.ru/recipes/kuritsa-zapechennaya-s-chernoslivom-i-limonom



Рецепт хорош нежным куриным мясом с лимонной кислинкой и сладостью чернослива.

На 2 порции:



- 500 гр курицы, порубленной на небольшие кусочки (если вы не сможете сделать это сами, попросите рубщика на рынке или в магазине)
- 55-60 гр чернослива без косточек
- 1 лимон
- соль, перец по вкусу
- оливковое масло
- веточка розмарина (не обязательно, но с ним мясо приобретает удивительный аромат)

Из половины лимона выживаем сок, выливаем его и 1 ст.л. оливкового масла в миску, добавляем соль. Отправляем туда кусочки курицы, хорошо перемешиваем, чтобы все куски покрылись соком и маслом. Чернослив замачиваем в теплой воде.

Берем небольшую форму, у меня квадратная со стороной 20 см из жаропрочной керамики. Выкладываем в форму мясо, между его кусками прокладываем лимонные дольки, перчим:



Свежемолотый перец намного ароматнее:





Чернослив разрезаем на 2-3 части и прокладываем между кусочками мяса:





Сбрызгиваем оливковым маслом:



Розмариновые листочки вставляем между кусочками курицы и просто посыпаем сверху:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Нашу красоту отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов, минут на 30. На готовность проверяем проткнув мясо ножом, если вытекший сок будет прозрачным, значит все готово:



Подавайте с любимым гарниром, используя соус из под курицы:





Приятного аппетита!


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Розмарин придает необыкновенный аромат и привкус мясу, кажется немного еловым:



Комментарии: 1



Гость # 17:26 3.12.2012

Класс
