



Курица, запеченная в духовке с картошкой, помидорами и маслинами.

### **Ингредиенты:**

- курица (или бедра, окорочка) - 1,5 кг
- картофель - 1-1,5 кг
- помидоры (крупные) - 4-5 шт.
- маслины - 100-150 г
- чеснок - по желанию
- сыр - по желанию
- соль, перец - по вкусу
- зелень

### **Приготовление:**

Курицу разделить на части. Можно использовать куриные окорочка, бедрашки. Мясо обжарить до золотистого цвета, посолить, поперчить.



нарезать по вкусу



и также немного обжарить, добавить соль, перец по вкусу.



готовые сливочные дрожжи @ 60-65 минут в духовке, а также добавить одну воду -



добавить растительное масло и выложить курицу. Можно добавить



разделить сверху курицы картофель.



Положить поверх картошки,



затем - маслины.



Подавать с картошкой и маслинами в предварительно разогретой духовке около



{loadposition Pohogiev-toryie}{loadposition new}