


Овощное рагу с курицей

 45-50 минут

Вам понадобится

Курица (голени)	550 г
Картофель	400 г
Цукини	200 г
Морковь	150 г
Лук	120 г
Помидоры	120 г
Чеснок	5 г
Масло растительное	20 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1 У куриных голеней отрезать хрящ у кончика ножки. Картофель и цукини нарезать кубиками по 2 см, морковь – кубиками по 1 см, лук – кубиками по 0.5 см. Чеснок измельчить. Помидоры бланшировать, затем снять кожицу. Мякоть нарезать кубиками по 1 см.
- 2 В отдельной емкости смешать все ингредиенты, посыпать солью и специями. Форму смазать маслом, выложить в нее все продукты. Накрыть ее листом фольги, подвернуть края.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Установить температуру нижнего нагревателя на 230°. Время приготовления 23-25 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с рагу. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

Овощное рагу с курицей