


Курица с картофелем

Сочная курица с картофелем в аэрогриле FuturoHome — без лишнего жира, без горы посуды и без стояния у плиты.

 30 мин

Ингредиенты

Куриная грудка — 2 шт.

Бэби картофель — 12 шт.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Итальянские травы — по вкусу

Соль — 2 щепотки

Соус терияки — 30 г

Сыр — 150 г

Зелень — для подачи — 2 ст.л.

Приготовление

1. Сделайте надрезы на куриной грудке.
2. Нарежьте картофель пополам, не очищая от кожуры.
3. Сформируйте из пергаментя лодочки, закрепите края зубочистками.
4. Выложите картофель, добавьте соль, посыпьте итальянскими травами, сбрызните маслом. Сверху — курица с соусом терияки.
5. Отправьте в аэрогриль FuturoHome на 180° на 20 минут.
6. Добавьте сыр и готовьте ещё 5 минут до румяной корочки. Украсьте блюдо свежим горошком и приятного аппетита!

