



Если у вас намечается торжество, а все рецепты блюд поднадоели, представляем вашему вниманию необыкновенный и в тоже время простой рецепт, который удивит вас и ваших близких. Для приготовления праздничного блюда понадобится: шесть штук куриных бедер, пять штук картофеля, две луковицы, три лимона, две ложки сметаны, двести грамм майонеза, перец и соль.

Сначала обрабатываем куриные бедра, промываем их, перчим и солим. Нарезаем луковицы колечками. Картофель очищаем и нарезаем дольками, а затем солим его. Лимоны также нарезаем тонкими дольками. Отдельно для соуса необходимо смешать майонез, сметану и немного сока лимона.

Дно противня смазываем маслом растительным и выкладываем последовательными слоями: лук, а затем бедра и дольки лимона, а потом уже картофель. Заливаем блюдо приготовленным соусом и ставим в духовку, которая должна быть разогрета до 200 градусов. Запекать нужно минут сорок, чтобы появилась румяная сочная корочка.