



Курица – это очень универсальное мясо, из которого можно приготовить множество интересных, вкусных и даже полезных блюд. Курицу можно варить, тушить, жарить, запекать, набивать ее разными овощами, фруктами, смазывать вкусными соусами. На каждое из этих блюд точно найдется свой любитель, но одним из самых популярных блюд в нашей стране считается [курочка с яблоками](#). Это не только вкусно, полезно, но и выгодно, к примеру, если где-то осталось несколько яблочек, которые точно нужно съесть как можно скорее, а в холодильнике есть курица, то можно совместить ингредиенты и получить что-то шедевральное.

Важно отметить, что курица с яблоками идеально подойдет для любого праздника или даже свидание, поскольку, во-первых, оно очень легкое, во-вторых, это блюдо низкокалорийное, а в-третьих, курица с яблоками выглядит изысканно и точно готовится для особого случая. Приготовить это блюдо очень просто. Важно лишь внимательно изучить рецепт.

Список необходимых ингредиентов:

- 1 курица;
- 12 яблок;
- 5 столовых ложек растительного масла;
- черный и красный перец по вкусу;
- соль;
- полстакана лимонного сока;
- 2 столовых ложки сметаны;
- 1 чайная ложка меда.

## Как приготовить вкусную курицу с яблоками

Первое, что нужно сделать, – это подготовить курицу. Ее следует обмокнуть бумажным полотенцем. Затем нужно сделать несколько проколов, которые в итоге помогут курочке хорошо пропитаться. Второй шаг – смазывание курицы молотым черным и красным перцем, солью. Такая пряность добавит курице хороший вкус. Растительное масло, мед и сметану следует смешать вместе и нанести на куриное мясо. Это придаст ему нежности и интересные нотки.

Пока курица будет наставиться, самое время заняться яблоками, очистить их от кожуры, порезать дольками и смазать лимонным соком. По вкусу можно добавить корицу и несколько ложек растительного масла. Все стоит тщательно перемешать.

На противень лучше заблаговременно положить пергамент, чтобы курица не прилипла. В его центр кладутся яблоки, которые сверху накрываются курицей. Все это стоит выпекать полтора часа при температуре 180 градусов.

Готова ли курочка, можно проверить обычным ножом. Если при нажатии будет выделяться жидкость, а мясо окажется мягким, то это значит, что курицу можно перекладывать в тарелку и подавать к столу. Лучше всего есть блюдо еще горяченьким. Тогда его вкус будет поистине незабываем. Это никого не оставит равнодушным.