

Курочка в кефире с картошкой

Сегодня я хочу продемонстрировать вам свой рецепт курицы, маринованной в кефире. Начну с предыстории. Светлый праздник Пасхи, окончание великого Поста... и огромное количество родственников. Вначале не знала, что приготовить на праздничный стол, а потом на ум пришла фраза из какого-то фильма о том, что если взять много-много хороших продуктов, то обязательно получится что-то вкусное. В итоге представляю на ваш суд результат моего кулинарного творения.



Ингредиенты

курица	1 шт.
картофель	1,5 кг
свежие грибы	5 шт.
свежий помидор	2-3 шт.
соль	по вкусу
майонез	3 ст.л
приправа для курицы	0,5 ч.л.
сыр	
кефир	0,5 л
травы	
чеснок	3 зубчика
оливковое масло	2 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Готовим все продукты для приготовления курицы в кефире в духовке по рецепту, чтобы они были под рукой.

2 Шаг 2



Берём довольно глубокую миску, выливаем туда кефир и добавляем майонез.

3 Шаг 3



Чеснок рубим ножом, но не очень мелко.

4 Шаг 4



Добавляем чеснок в кефир.

5 Шаг 5



Туда же добавляем приправу для курицы, половину трав (у меня были замороженные укроп, петрушка и базилик), соль. Перемешиваем всю эту красоту.

6 Шаг 6



И выкладываем сюда порезанную на куски курочку. Затем миску отставляем в сторону, чтобы получилась курица, маринованная в кефире со специями.

7 Шаг 7



За это время мы чистим картофель, нарезаем его кусочками и выкладываем в форму для запекания.

8 Шаг 8



Поливаем оливковым маслом.

9 Шаг 9



Солим по вкусу, посыпаем травами.

10 Шаг 10



Затем на всю эту красоту выкладываем нашу, маринованную в кефире курицу.

11 Шаг 11



Режим крупно грибы и раскладываем между кусочками курицы.

12 Шаг 12



Мелко режим помидоры и засыпаем сверху мяса. Можно ещё натереть на тёрке сыр и сверху посыпать им, но это уже на любителя.

13 Шаг 13



Ставим форму в духовку при t 200С приблизительно на час и запекаем курицу в кефире в духовке.

14 Шаг 14



Окончательный вариант того, что получилось. Всем приятного аппетита!

Надеюсь, мой рецепт курицы в кефире, запеченной в духовке с картошкой и грибами, вам понравился!