

Курица с луковым соусом

Категория: **Вторые блюда**

Автор: Kosshechka

Курица с луковым соусом это одно из самых любимых блюд в нашей семье. Даже дети обожают курочку запечённую с луком, ведь мясо курицы получается очень нежным и вкусным.



Большой плюс, что при приготовлении курицы не нужно использовать никаких дополнительных приправ и курица сохраняет всю пользу напитываясь луковым ароматом.

Пошаговая инструкция как приготовить курицу с луком с фотографиями

Чтобы приготовить курицу с луковым соусом нам понадобятся:

- Куриные голени
- лук
- соль
- сливочное масло

Приготовление:



Для начала куриные голени разморозьте при комнатной температуре и промойте в холодной воде. Обязательно удалите ножом грубую кожу внизу голени. Курицу просолите и уберите пока в сторону.

Лук очистите и нарежьте. В этом блюде используется большое количество лука, не надо его экономить. В процессе запекания лук пропитается соком курицы и сливочным маслом. И превратиться в нежное луковое пюре.

Лук лучше использовать белый, тк синий лук после приготовления придаёт блюду неприятный серо-синий оттенок.



Возьмите глубокую ёмкость для запекания и на дно выложите половину лука. Сверху раскидайте кусочки сливочного масла.



Выложите куриные голени как можно плотнее.
Сверху накройте еще одним слоем лука и сливочного масла.



Закройте курицу фольгой для выпечки или пекарской бумагой. Воды доливать не надо! Курица и лук пустят много сока, поэтому жидкости будет достаточно.

Запекайте курицу при температуре 180 градусов Цельсия в течении 40 минут.

Затем откройте духовку и проверьте курицу на готовность, мясо должно легко отходить от костей. Запекайте курицу без фольги при температуре 200 градусов до получения румяной корочки.



Готовую курицу можно подавать с любым гарниром, но я предпочитаю дополнить её картофельным пюре или спагетти. Обязательно полейте сверху курицу и гарнир луковым соусом который получился при приготовлении курицы.

Приятного аппетита!