



Курица с Миндалём

Bademli Tavuk



4 куриных бифштекса
4 небольших картофеля
8 стол.ложек раст.масла
1 стол.ложка тимьяна
Сок половины лимона
2 стол.ложки муки
1 яйцо
Пол стакана дробленного миндаля
2 дольки чеснока
1 помидор (тёртый)
1 чайн.ложка соли
Щепотка чёрного перца

Картофель почистить,разрезать на две части,положить на противень,смазанный маслом,(срезанной стороной вниз).На картофель тоже полить немного масла,добавить соль и тимьян.Запекать,в заранее разогретой духовке 30-35минут,при температуре 180.

Курин.бифштесы поперчить,смачить в лимон.соке,обвалять в муке,далее в взбитом яйце и миндале.

В тефл.сковороду налить масло,разогреть и обжарить бифштесы до золотистой корочки,посолить.

Приготовить соус: немного поджарить на среднем огне(на 2 стол.ложках раст.масла)тёртый помидор и давленный чеснок,посолить,поперчить.

Подавать с расчётом -на каждую порцию по 2 кусочка картофеля,1 бифштекс с соусом из помидор.

Курицу с миндалём можно так же подавать с картофельным пюре.