Помидоры с курочкой



Что нужно:

- помидоры (плотные и крупные) - 8 шт;
- куриные ножки - 8 шт;
- морковь (крупная) - 1 шт;
- сливки (жирные) - 100 г;
- картофель - 6 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Срезаем верхушки у помидоров и чайной ложкой вынимаем всю мякоть (таким образом у нас получаются своего рода горшочки);
2. С куриных ножек (с помощью ножа) снимаем всё мясо, смешиваем его с мелко нарезанным картофелем, солим, перчим и обжариваем на сильном огне 10 минут;
3. Заполняем помидоры нашей куриной начинкой, сверху добавляем натёртую морковь и по 1 ч. л. сливок. Запекаем 8 минут при 180 градусах.