КУРИНОЕ ФИЛЕ ПОД ШУБОЙ

Ингредиенты:
- Филе куриное — 500 г
- Морковь — 2 штуки
- Лук репчатый — 2 головки
- Картофель — 600 г
- Сыр твердый — 150 г
- Соль — по вкусу
- Перец черный молотый — по вкусу
- Специи — по вкусу
- Майонез — 200 г
- Сок лимонный — 1 столовая ложка

Приготовление:

1. Куриное филе порезать на мелкие кусочки (1,5 см), замариновать в майонезе с солью, чёрным перцем, и лимонным соком, подержать в маринаде минут 30-40.
2. Нарезать лук полукольцами, морковь натереть на крупной тёрке, картофель нарезать кружочками, сыр натереть на крупной тёрке. Форму для запекания смазать маслом. На дно положить мясо курицы.
3. На курицу выложить лук, на лук положить морковь, на неё - картофель.
4. Посолить, смазать майонезом, посыпать сыром. И в духовку на 30-40 минут, при темп. 180 град.

