

# Картошка с куриными ножками в духовке



На 100 грамм:  
Калорийность: **141,56 ккал.**  
Белки: **12,58 г.**  
Жиры: **7,8 г.**  
Углеводы: **5,21 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kartoshka-s-kurinyimi-nozhkami-v-duhovke/>

## Ингредиенты:

- 6 куриных ножек
- 1 кг картофеля
- 250 г сметаны
- соль, сухие травы, перец - по вкусу
- 2 зубчика чеснока
- 300 г сыра

## Приготовление:

Куриные ножки солим, перчим, посыпаем сухими травами, добавляем чеснок, пропущенный через пресс, и сметану. Перемешиваем и оставляем минут на 30.

Очищенный картофель режем достаточно тонкими кружками, солим, перчим, выкладываем в жаропрочную форму.

На картошку выкладываем куриные голени, закрываем форму фольгой и отправляем в разогретую духовку при температуре 180-200 градусов на 45 минут.

Затем достаём форму из духовки, снимаем фольгу, посыпаем натёртым сыром и отправляем в духовку ещё минут на 20.