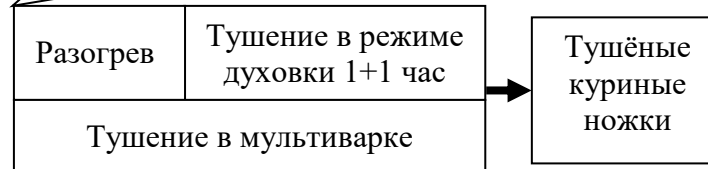


## Куриные ножки тушёные в мультиварке "Как из печки" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
  2. Кабачки режем некрупно
  3. Помидоры красные Ампельные черри режем на четыре части
  4. Перцы красные сладкие режем короткими брусочками
  5. Голени и бёдра куриные
  6. Специи: зелень укропа сушёная измельчённая, чеснок сушёный молотый, лук репчатый сушёный измельчённый, лимонный перец молотый, кардамон молотый, соль
  7. Майонез оливковый
- 2-6 – уложить послойно и спрессовать  
Налить кипящую воду



1. Бёдра и голени куриные – 1,6 кг
2. Кабачок средний – 1 шт.
3. Помидоры красные Ампельные черри – 12-15 шт.
4. Перец красный сладкий – 150-200 г
5. Зелень укропа сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
6. Чеснок сушёный молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
7. Лук репчатый сушёный измельчённый – 0,3-0,4 ст. ложки
8. Лимонный перец молотый – 0,2-0,3 ст. ложки
9. Кардамон молотый – 0,2-0,3 ст. ложки
10. Масло растительное – 50-60 г
11. Майонез оливковый – 100 г
12. Соль – 1-1,2 ст. ложки
13. Вода – 0,5 л (горячая)



## Куриные ножки тушёные в мультиварке "Как из печки"



1. Берём голени и бёдра куриные



2. Берём перец красный сладкий



3. Режем перец красный сладкий короткими брусочками



4. Берём кабачок



5. Режем кабачок некрупно



6. Берём помидоры красные Ампельные черри



7. Режем помидоры красные Ампельные черри на четыре части



8. Составляем пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Берём майонез оливковый



12. Наливаем масло растительное на дно чаши

## Куриные ножки тушёные в мультиварке "Как из печки"



13. Кладём слой кабачков в чашу



14. Кладём слой помидоров красных в чашу



15. Кладём слой перцев красных сладкие в чашу



16. Кладём бёдра куриные в чашу



17. Кладём первый слой специй в чашу



18. Кладём слой кабачков в чашу



19. Кладём слой помидоров красных в чашу



20. Кладём слой перцев красных сладких в чашу



21. Кладём голени куриные в чашу



22. Кладём второй слой специй в чашу



23. Кладём слой кабачков в чашу



24. Кладём слой помидоров красных в чашу

## Куриные ножки тушёные в мультиварке "Как из печки"



25. Кладём слой перцев красных сладких в чашу



26. Кладём майонез в чашу



27. Ставим чашу в мультиварку, наливаем кипящую воду



28. Включаем мультиварку, ставим режим «Духовка» на 60 минут



29. Открываем крышку, проверяем результат



30. Повторно включаем режим «Духовка» на 60 минут



31. Отключаем мультиварку, открываем крышку



32. Подаём на стол