Курица с грибами, запеченная в сливках

На 100 грамм:
Калорийность: **144,04 ккал.**
Белки: **11,73 г.**
Жиры: **9,81 г.**
Углеводы: **2,1 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/kurica-s-gribami-zapechennaya-v-slivkah/

Ингредиенты:
- сливки 10% — 200 мл
- соль (по вкусу)
- паприка сладкая (по вкусу)
- окорочок куриный — 2 шт
- сыр твердый — 100 г
- шампиньоны — 200 г
- лук репчатый — 1 шт
- масло растительное (для жарки)

Приготовление:
Грибы промойте и нарежьте небольшими пластинами. Обжарьте на растительном масле с добавлением лука.
Переложите в форму для запекания.
Куриные окорочка промойте, обсушите бумажным полотенцем и натрите солью и сладкой паприкой.
Окорочка переложите в форму.
Залейте сливками и засыпьте сверху тертым сыром.
Запекайте в горячей духовке при t-200* до румяной сырной корочки.