

Куриная грудка с грибами



На 100 грамм:

Калорийность: 76.43 ккал.

Белки: **12.04 г.** Жиры: **1.24 г.** Углеводы: **3.53 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinaya-grudka-s-gribami/

Ингредиенты:

- куриное филе 400 г
- лук 1 шт
- грибы 300 гр
- йогурт «активия» 125 г
- соль, специи по вкусу

Приготовление:

Нарежьте куриное филе небольшими кусочками и выложите в смазанную маслом форму. Немного посолите. Сверху выложите нарезанный полукольцами лук и предварительно отваренные и порезанные грибы.

Залейте соусом из «Активии» с солью и специями.

Поставьте в духовку на 30-40 минут.

За несколько минут до готовности можно добавить немного тертого сыра, чтобы получилась аппетитная корочка.