



1

Разогрейте духовку до 160 °С. Болгарский перец нарежьте крупными кусками; перец чили разрежьте вдоль, освободите от семян, нарежьте тонкими пластинками (количество чили регулируйте по вкусу). Чеснок раздавите и очистите. Отделите листья тимьяна и петрушки от стеблей, зелень мелко порубите.



2

Картофель хорошо промойте (можно использовать щетку для чистки), разрежьте на дольки. Добавьте половину веточек тимьяна, посолите, сбрызните маслом.



3

На разогретой с растительным маслом сковороде обжарьте бедра на сильном огне в течение 1 минуты с каждой стороны.



4

Добавьте в сковороду болгарский перец, чеснок, перец чили, тимьян, чайную ложку сахара, томаты в собственном соку, лавровый лист, выдавите сок лимона (пробуйте на вкус, лимон можно запечь в этой же сковороде). Добавьте щепотку соли, поперчите. Обжаривайте 3-4 минуты.



5

Выложите картофель на застеленный пергаментом противень. Запекайте его вместе с бедрами в разогретой духовке 35 минут в отдельных формах или на отдельных противнях.



6

Выложите картофель, рядом положите бедра, посыпьте зеленью.