

水蜜桃焗雞 (Baked Chicken with Peach)

材料：

雞肉（去皮）（約 500 克）
水蜜桃 4 塊
蘑菇 4 粒
洋蔥 半個
青椒、紅椒 各半個
油 2 湯匙

調味料：

鹽 1/2 茶匙
糖 1 茶匙
雞粉 1 茶匙
胡椒粉 少許

製法：

1. 預熱焗爐至 240° 度。
2. 雞肉洗淨、抹乾及切塊，加調味料醃 10 分鐘。
3. 青椒、紅椒及蘑菇切大粒；洋蔥及水蜜桃切片。
4. 用油將雞塊炒至八成熟；加入蘑菇、青椒、紅椒及洋蔥，爆炒片刻至半熟，熄火後，加入水蜜桃。
5. 把所有材料轉放入焗盤中。
6. 放入焗爐中，焗約 10 分鐘至全熟。