

Курица с картофелем "Лимонные нотки"



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- картофель - 1 кг;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- сок 2 лимонов;
- оливковое масло - 3 ст. л.;
- розмарин - 4 веточки;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в форме для запекания куриные ножки, нарезанный брусочками картофель, натёртую морковь, истолчённый чеснок, сок лимонов, оливковое масло и соль;
2. Запекаем 40 минут при 220 градусах, затем раскладываем сверху розмарин, выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 10 минут.