

Курица с картофелем "Мням"



Что нужно:

- куриные окорочка - 6 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- лимон - 1 шт;
- эстрагон - 4 ст. л.;
- белое сухое вино - 1 стакан;
- картофель - 1 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Выкладываем окорочка на противень (предварительно смазанный растительным маслом), солим, перчим, сверху раскладываем по кружочку лимона и посыпаем истолчённым чесноком и эстрагоном;
2. Затем раскладываем (по тому же противню), нарезанные на 4 части картофелины, солим их и перчим, заливаем вином и запекаем всё 40 минут при 220 градусах;
3. Потом выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 10 минут.