

Курица с рисом "Лимонная свежесть"



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- рис - 2 стакана;
- чеснок - 2 зубчика;
- сок 1 лимона;
- сушеный эстрагон - 2 ст. л.;
- оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Обжариваем ножки на оливковом масле 30 минут (на слабом огне), затем солим, перчим, вливаем сок лимона, увеличиваем огонь и готовим ещё 10 минут;
2. Отвариваем рис в подсоленной воде до готовности (20 минут), затем добавляем эстрагон, истолчённый чеснок, всё перемешиваем и подаём вместе с окорочками.