

Курица "Сказка"



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- томатная паста - 5 ст. л.;
- мёд - 5 ст. л.;
- сок половины лимона;
- чеснок - 1 зубчик;
- кукуруза (можно консервированную) - 1 баночка;
- рис - 2 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем томатную пасту, мёд, истолчённый чеснок и сок лимона;
2. Выкладываем куриные ножки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим и поливаем всё нашим соусом. Запекаем 40 минут при 220 градусах;
3. Варим рис в подсоленной воде 20 минут (до готовности), затем добавляем в него кукурузу, выключаем огонь, перемешиваем и даём настояться на плите ещё пару минут.