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.