

Курица в вине



Что нужно:

- куриные ножки - 1 кг;
- слив. масло - 20 г;
- белое сухое вино - 1 стакан;
- репчатый лук - 4 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. В казанке (или в кастрюле) выкладываем: слой колец лука, слой куриных ножек, слой колец лука, слой куриных ножек и слой колец лука;
2. Вливаем в казанок 2 стакана воды, добавляем сливочное масло, солим, перчим и ждём когда закипит вода;
3. Затем вливаем вино, уменьшаем огонь и тушим 1 час.