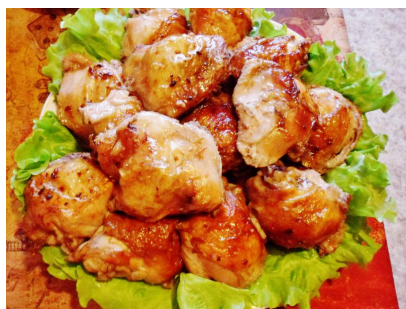


Куриные бёдрышки "Пулпе ку вин"



Что нужно:

- куриные бёдрышки - 1 кг;
- вино (сухое белое) - 1 стакан;
- чеснок - 3 зубчика;
- мёд - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Готовим маринад : смешиваем истолчённый чеснок, вино, мёд, соли и перчим;
2. Заливаем наши бёдрышки маринадом, перемешиваем и убираем в холодильник на 2 часа;
3. Выкладываем бёдрышки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), сверху поливаем маринадом (в котором они мариновались) и запекаем 1 час при 200 градусах (периодически можно, с помощью столовой ложки, поливать их выделяющимся при запекании соком).