

Куриные ножки "Для друзей"



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- томатная паста - 100 г;
- сахар - 1 ч. л.;
- мёд - 4 ст. л.;
- сок половины лимона;
- чеснок - 2 зубчика;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Укладываем куриные ножки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим их и перчим;
2. Смешиваем томатную пасту, сахар, мёд, сок половины лимона, истолчённый чеснок и заливаем получившимся соусом куриные ножки;
3. Запекаем 30 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.