

Куриные ножки в бренди



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- бренди - 4 ст. л.;
- корица - 1 ч. л.;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- грейпфрутовый сок - 2 стакана;
- мёд - 2 ст. л.;
- апельсин - 4 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Укладываем куриные ножки на противень (предварительно смазанный растительным маслом), солим, перчим и запекаем 30 минут при 180 градусах;
2. В кастрюльке смешиваем грейпфрутовый сок, корицу, мякоть апельсина (очищенную от косточек), мёд и варим на слабом огне 10 минут (периодически помешивая);
3. Перекладываем ножки на сковородку, заливаем их грейпфрутовым соусом и тушим 10 минут;
4. Поливаем сверху бренди, засыпаем мелко порубленные петрушку и укроп, и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).