

Куриные окорочка с грецкими орехами



Что нужно:

- куриные окорочка - 8 шт;
- грецкие орехи - 1 стакан;
- зел. лук - 2 пучка;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- сок 1 лимона;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Укладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом) окорочка, солим их и перчим;
2. Смешиваем томатную пасту, сок лимона, 1/3 стакана воды и грецкие орехи (тщательно очищенные от скорлупы и размельчённые), смазываем получившейся смесью наши окорочка;
3. Запекаем 50 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут;
4. Перед подачей посыпаем мелко порубленным зелёным луком (по желанию).