

Курочка под абрикосами



Что нужно:

- куриные окорочка - 8 шт;
- консервированные абрикосы - 1 баночка;
- клюква - 1 стакан;
- сахар - 1 стакан;
- портвейн - 1/2 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим окорочка в подсоленной воде 30 минут;
2. В маленькой кастрюльке смешиваем клюкву, сахар, 1 стакан воды, портвейн и варим на слабом огне 10 минут;
3. Укладываем окорочка в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), заливаем нашим соусом, сверху раскладываем нарезанный пополам абрикосы и запекаем 30 минут при 200 градусах;
4. Выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.