

Куричка под лимонным соком



Что нужно:

- куриное филе - 1 кг;
- сок 1 лимона;
- мёд - 2 ст. л.;
- оливковое масло - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе на брусочки (толщиной в палец) и выкладываем их в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим и перчим;
2. Смешиваем сок лимона, мёд, оливковое масло и немного перца, и заливаем получившимся соусом нашу куричку;
3. Запекаем 30 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться ещё 20 минут (в духовке).