

# Курочка "С изюминкой"



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- изюм - 100 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- панировочные сухари - 1/2 стакана;
- цедра и сок 1 лимона;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Обжариваем ножки 10 минут, солим и перчим;
2. Добавляем сок лимона и тушим ещё 10 минут;
3. Добавляем сухари, цедру лимона, изюм и обжариваем ещё 10 минут;
4. Добавляем мелко порубленные зелёный лук и петрушку, и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).