

# Курочка в сливочном соусе



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- сливки (20%) - 300 г;
- горчица - 1 ст. л.;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Укладываем куриные ножки в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим и перчим;
2. Смешиваем сливки, горчицу, натёртый сыр и заливаем получившимся соусом наши куриные ножки;
3. Запекаем 30 минут при 220 градусах и выключаем духовку (даём настояться в ней ещё 20 минут).