

Куричка в соевом соусе



Что нужно:

- куриные окорочка - 8 шт;
- соевый соус - 4 ст. л.;
- сок 2 лимонов;
- мёд - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Укладываем окорочка на противень (предварительно смазанный растительным маслом), солим их и перчим;
2. Смешиваем соевый соус, сок лимонов, мёд и поливаем полученным соусом наши окорочка;
3. Запекаем 30 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.