

# Медовая курочка



Что нужно:

- куриные окорочка - 8 шт;
- мёд - 8 ст. л.;
- томатная паста - 6 ст. л.;
- чеснок - 1 зубчик;
- сок половины лимона;
- аджика - 1 ч. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

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