Окорочка со стручковой фасолью "Судул Молдовей"

Что нужно:

- куриные окорочка - 6 шт;
- стручковая фасоль - 1 кг;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Выкладываем окорочка на противень (предварительно смазанный растительным маслом), хорошенько солим их, перчим и запекаем 40 минут при 220 градусах;
2. Добавляем в стручковую фасоль томатную пасту, истолчённый чеснок, солим и тушим 10 минут;
3. Затем добавляем к ней мелко порубленные петрушку и укроп, и выключаем огонь. Подаётся вместе с окорочками.