Цыпленок в имбирно-апельсиновом маринаде под медовой корочкой

Добавил(а) Оля
26.07.11 01:33 -





Продукты

- Курица - 1 шт.
- Апельсины - 2 шт.
- Имбирь свежий - 40 гр., мёд - 3 ч.л.
- Чеснок- 6-5 долек

- Соль, Перец



Корень имбиря и чеснок чистим.

Трём на самой мелкой тёрке, чтобы получилось пюре.



Из одного апельсина выжимам сок.

Второй апельсин чистим от кожуры.



Курицу натираем смесью имбиря и чеснока, солим, перчим.



Заливаем апельсиновым соком и оставляем мариноваться 30-40 минут.

Чтобы корочка получилась ровная и румяная, руками собираем пюре имбиря и чеснока с кожи, и

Добавил(а) Оля
26.07.11 01:33 -



Внутрь курицы кладём очищенный апельсин.

Запекаем в разогретой духовке 40-50 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}