Курица с киви

Добавил(а) Оля
31.05.18 09:41 -

Курица с киви. Киви отличный и быстрый маринад для мяса и птицы. Киви можно исполь





Продукты для рецепта

- Куриные бёдра- 1 кг.
- Киви - 4-5 шт.
- Соль, паприка 1 ст.л., специи для курицы - 1 ч.л.
- Растительное масло



Киви чистим, нарезаем кубиками. В масло добавляем специи, соль, паприку, хорошо перемешива



Мясо кладём в рукав для запекания, равномерно распределяем киви, всё поливаем маринадом.



Рукав для запекания завязываем, оставляем мясо мариноваться на 10-15 минут.



Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-45 минут, до образования румяной корочки.

Приятного аппетита!!!