Куриные ножки запечённые с брусникой

Добавил(а) Оля
23.02.10 13:49 -





Продукты для рецепта

- Ножки курицы - 4 шт.
- Брусника - 100 гр.
- Масло сливочное - 50 гр.
- Картофель - 300 гр.

- Майонез
- Соль, перец, специи
- Время приготовления 1 час 20 мин.



Куриные ножки

Мясо солим, перчим, добавляем специи.

Выкладываем бруснику, кусочки масла.



Куриные ножки запечённые с брусникой.

Сверху выкладываем картофель, нарезанный средними кусочками.

Солим, добавляем специи, масло.

Если есть, можно полить всё 100мл. сухого вина.

Запекаем в разогретой до 180-200 градусов духовке около часа.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}