Запечённая курица в пикантном маринаде

Добавил(а) Оля
24.10.11 13:47 -

Продукты

- Курица - 1,5-2 кг.
- Лимон - 1 шт., имбирь - 50 гр., чеснок - 4-5 долек
- Мёд - 2 ст.л., оливковое масло - 50 гр., горчица - 1 ст.л.
- Соль, перец

Соединяем оливковое масло, мёд, горчицу.

Имбирь чистим, трём на мелкой тёрке.

Чеснок трём на мелкой тёрке.

Трём на тёрке цедру одного лимона.

Отжимаем сок половины лимона.

Имбирь, чеснок, сок и цедру лимона, добавляем в маринад.

Добавляем 1 ч.л. соли, немного перца.

Хорошо перемешиваем маринад.

Курицу нарезаем на небольшие кусочки.

Курицу выкладываем в жаропрочную чашу, поливаем маринадом, хорошо перемешиваем.

Оставляем мариноваться 2 часа.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.

Добавил(а) Оля
24.10.11 13:47 -

Курицу подаём с гарниром.

Я приготовила рис.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}