

Рецепт: Курочка в меду

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА

Курочка в меду



Курица в меду – практичный и простой рецепт как к праздничному столу, так и приготовления ужина для всей семьи. Приятно в данном блюде не только его великолепный вкус, а также рецепт его приготовления, который прост как дважды два. Самое что может быть самым сложным в нем – это сходить в

магазин за птицей с медом. Итак, начнем.

Ингредиенты:

Тушка курицы – 1 шт.
Мед – 3 столовые ложки
Масло сливочное – 100 г
Соль, перец, специи – по вкусу
Зелень
Чеснок

Способ приготовления:

Шаг 1:

Выпотрошенную и очищенную курицу хорошо промыть и обсушить бумажным полотенцем.

Шаг 2:

Натереть курицу смесью из соли и специй для птицы (количество определяется по вкусу) и оставить на 5 – 10 минут.

Шаг 3:

Приготовить соус. Для этого смешать 3 столовые ложки жидкого мёда и 1/2 пачки (100 г) мягкого сливочного масла.

Шаг 4:

Натереть курочку снаружи и изнутри соусом, а затем завернуть в фольгу.

Положить курицу в фольге на противень и отправить в нагретую духовку. Запекать при температуре 200 – 230 градусов в течение часа.

Если хотите, чтобы курица была с румяной корочкой, в конце приготовления разверните края фольги.

Если хотите, чтобы курица приготовилась быстрее, можете изначально разрезать её на куски, а затем каждый натереть специями и соусом.

Шаг 5:

Готовую курочку перекладываем на блюдо и посыпаем измельчённой зеленью и чесноком (по вкусу).

На гарнир подаём свежие или запечённые овощи, зелень.

Курочка в меду готова.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**