

detkityumen.ru

Курочка в апельсиновом маринад



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Курица

3-4 апельсина

Оливковое масло

Соль, перец, специи по вкусу (у меня прованские травы)

Приготовление:

Из 3 апельсинов выжать апельсиновый сок с мякотью (можно хорошо очистить апельсин и мякоть в блендере измельчить), добавить примерно 0,5 столовой ложки соли и щепотку черное свежемолотого перца. Замариновать курицу в этом " маринаде " на 2-3 часа.

Затем Взять курочку, обмазать ее оливковым маслом, внутрь положить разрезанный на 2 части апельсин положить ее в кулинарный рукав по кругу можно выложить очищенный картофель целиком , его подсолить, поперчить и добавить немного прованских трав, сбрызнуть слегка апельсиновым соком.

Поставить в духовку на 180-200 градусов, в зависимости от размера курицы выпекать 1,5 - 2 часа.

22.12.2015

[Моё Золотце @](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/345/