

detkityumen.ru

КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ В МЕДУ!



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные голени 8 шт.

Соль, черный перец по вкусу.

Растительное масло 3 ст./л.

Горячая вода 100 мл.

Семена кунжута по вкусу.

Зеленый лук по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:

Луговой мед 2 ст./л.

Яблочный уксус 1 ст./л.

Сок 1 лимона.

Острый молотый перец 0,5 ч./л.

Свежий имбирь по вкусу.

Приготовление:

Когда возникает вопрос, какую часть курицы приготовить, то выбор зависит от того состояния, которое хотите получить. В этом рецепте мы используем куриные голени, которые в сочетании с кисло-сладкими нотками получаются просто восхитительными. Огромный плюс этого блюда заключается в том, что не нужно заранее мариновать мясо, но при этом результат вас не разочарует. Голени будут иметь поджаристую корочку, сохраняя при этом сочность и нежность мяса внутри. Когда вы принесете их на стол, то они сразу разыграет аппетит и вызовет любопытство у гостей. Хотите узнать, как приготовить это блюдо, тогда читайте далее.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

23.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/690/