

detkityumen.ru

КУРИЦА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОКЕ.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица 1 шт.

Сок 1 апельсина.

Сливочное масло 50 гр.

Черный молотый перец вкусу.

Соль по вкусу.

Тимьян 5 веточек.

Розмарин 2 ч./л.

Апельсины 3 ломтика.

Белое вино 40 мл.

Вода 30 мл. паър

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель 500 гр.

Соль и черный перец по вкусу.

Розмарин 1 ч./л.

Тимьян 2 веточки.

Оливковое масло по вкусу.

Приготовление:

Курица с апельсином - это идеальное второе блюдо для воскресных семейных обедов или как основное изысканное блюдо для праздников. Курица готовится с пряными травами в духовке и приправляется вкусным карамелизованным апельсиновым соусом, который при приготовлении создает неотразимую золотую корочку. В

результате получается нежное вкусное мясо, которое хорошо сочетается с цитрусовыми ароматами и пряными травами. Это блюдо подается с запеченной в духовке картошкой. Курица с апельсином - приятное кисло-сладкое блюдо, которое сделает ваше праздничное меню уникальным и неповторимым!

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

19.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/707/