

Куриная грудка С КОПЧЕНОЙ АДЖИКОЙ

Состав:

куриная грудка
с кожей
аджика копченая
соль
фольга

Приготовление:

Посыпьте солью куриную грудку (обязательно с кожей). Смажьте аджикой копченой. Поставьте в холодильник на 2-3 часа.

1. Заверните в фольгу и запекайте 60 минут при $t 200^{\circ}\text{C}$.

2. Откройте верх фольги и оставьте в духовке еще на 20 минут при $t 220^{\circ}\text{C}$ для образования румяной корочки.

3. Снова закройте всю курицу фольгой и поставьте в духовку на 25 мин при $t 200^{\circ}\text{C}$

BSKPORTAL.RU / Кухня

