

Приготовление блюда по рецепту «Куриная голень под кадиновым соусом»



Шаг 1.

Для

приготовления
куриной голени
под калиновым
соусом вам
понадобится соль,
чеснок, перец
чили молотый,
соус из калины с
апельсином и
корицей, куриная
голень или
крылышки.



Шаг 2.

Подготавливаем
все необходимые
ингредиенты.
Куриную голень,
крылышки
промываем и
выкладываем на
сковороду.



Шаг 3.
Перчим перцем чили молотым.



Шаг 4.

Кладём нарезанные кольца чеснока.



Шаг 5

Смазываем голень и крылышки соусом из калины.



Шаг 6.

Добавляем немного кипячёной воды и тушим на среднем огне 20 минут. Солим



Шаг 7

Затем ставим ещё
на 15-20 минут
голень запекать.
Спустя отведённое
время, мясо
приобретёт
приятный оттенок и
хрустящую корочку



Приятного
аппетита!