

Куриные бёдрышки в маринаде



1 кг куриных бёдрышек, 2 помидора, соль или соевый соус, молотый перец, специи по вкусу, растительное масло, 200 г майонеза, 1 болгарский перец, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока.

Бёдрышки помыть и залить маринадом.

Приготовление маринада: смешать майонез, кубики болгарского перца, полукольца лука, чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, и помидоры, порезанные крупными кусочками.

Бёдрышки посолить, поперчить, добавить специи, залить маринадом и поместить в прохладное место на 2-3 часа.

Бёдрышки можно запечь вместе с маринадом в рукаве для запекания. А можно пожарить на сковороде вместе с маринадом на небольшом количестве растительного масла, а затем потушить, закрыв за 10 до готовности сковороду крышкой и добавив немного воды или бульона. Подать горячими. При подаче можно посыпать бёдрышки тёртым сыром.

Время приготовления 35 минут