

# Курица, тушенная в яблочном соке

Способов приготовления курицы превеликое множество. Уверена, что у каждого из вас есть пара-тройка проверенных рецептов, с помощью которых вы из магазинной тушки можете сотворить нечто необыкновенное. Что же, предлагаемый мною кулинарный вариант приготовления курицы вполне сгодится для того, чтобы оказаться в числе ваших рецептурных любимчиков.



**800 г куриных голеней или других частей курицы, 1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 3 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, зелень.**

Куриные голени вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. В утятнице растопить сливочное масло и обжарить куриные голени со всех сторон до румяной корочки.

Посыпать курицу мукой, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, влить яблочный сок и воду, хорошо перемешать. Довести до кипения, посолить, поперчить.

Поставить утятницу с курицей в духовку и тушить 30 минут. Подать на стол, полив, образовавшимся в процессе тушения соусом, посыпав зеленью и оформив овощами.