

Куриные голени «Искушение»



4 куриные голени, по 1 ст. ложке кетчупа, майонеза, горчицы, мёда, несколько штук чернослива (удалить косточки), клюква, 1 головка репчатого лука, приправы, растительное масло, зелень.

Куриные голени посыпать солью, приправами и оставить на 30 минут.

Приготовление соуса: смешать кетчуп, майонез, горчицу и мёд.

Обильно полить голени соусом. На фольгу выложить голени, кольца лука, полить соусом. Разложить сверху чернослив, клюкву, немного сбрызнуть растительным маслом, долить чуть воды, завернуть в фольгу и запекать при 180° около 40 минут.

Готовое блюдо украсить зеленью.