

# Куриные бёдрышки с хреном

Да, недалеко ушли курочки, если их бёдрышки составляют основу этого вкусного блюда. Ядрёный хрен, острый чесночок, ароматные пряности – этого вполне достаточно, чтобы превратить «стреноженные» курные бёдрышки в полёт вкуса и красоту вида. Приступим же к их приготовлению.



**300 г куриных бёдрышек, 1 ст. ложка готового хрена, 2 ст. ложки майонеза, 2 зубчика чеснока, пряности по вкусу.**

Бёдрышки нарезать порционными кусочками (если бёдрышки небольшие, их можно не нарезать). Пропущенные через чесночницу зубчики чеснока смешать с майонезом, пряностями и готовым хреном.

Полученной смесью намазать мясо, перемешать и дать 30 минут постоять.

Выложить подготовленные бёдрышки на смазанный растительным маслом противень, полить майонезной смесью. Запечь в духовке при средней температуре до полной готовности.

Выложить бёдрышки на тарелочку и подать к столу.