



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Куриные ножки с сыром

Peynirli Tavuk Baget



10 шт. куриных ножек
2 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. паприки
2 зубчика чеснока
1 ч.л. соли
1 стакан тертого на терке сыра
0,5 стакана панировочных сухарей

- # Слив. масло растопить, добавить паприку, выдавленный чеснок и соль, перемешать.
- # Куриные ножки поочередно сначала обмакнуть в масло, затем в сыр и в панировочные сухари.
- # Положить ножки на противень застланный пергаментной бумагой.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, жарить минут 40.

Куриные ножки можно очистить от кожи.