



Для приготовления этого блюда мясо маринуется в кисло-сладком соусе. По такому рецепту можно приготовить не только окорочка, но и куриные крылышки, бедрашки.

### **Ингредиенты:**

- куриные окорочка - 1 кг
- мед - 5-6 ст.л.
- кетчуп - 5-6 ст.л.
- пиво - 0,5 л
- чеснок - 5-6 зубчиков
- перец чёрный, красный, горошком
- соль по вкусу

### **Приготовление:**

Смешать мед, кетчуп, измельчённый чеснок, перец и соль. Полученной смесью тщательно намазать окорочка и залить пивом. Оставить мариноваться на 1-1,5 часа.

Обжарить окорочка на растительном масле до золотистого цвета и затем, накрыв крышкой и убавив огонь, тушить до готовности. При необходимости добавить немного воды.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}