



Острые, очень вкусные окорочка, запеченные в духовке.

### **Ингредиенты:**

- окорочка - 1,5 кг
- чеснок - 2-3 зубчика
- томатный сок (соус) - 0,5 ст. - 3/4 ст.
- черный перец - 2 ч.л.
- горчица - 0,5 ст.
- лук - 1 шт.
- соль - по вкусу
- горький перец - 0,5-1 шт. - по вкусу

### **Приготовление:**

Чеснок пропустить через чеснокодавку, смешать с солью, перцем.



Натереть окорочка этой смесью.



Я использовала окорочка без шкурки.

Острый перец и лук мелко нарезать.



Залить горчицей.



Добавить томатный сок.



Окорочка поместить в форму для запекания, залить полученным соусом.



Накрыть окорочка фольгой и запекать в предварительно разогретой духовке до 200 градусов около 45 минут.



Приятного аппетита!

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