

Попробуйте цыпленка с медом! Не пожалеете!

Ингредиенты:

100 г. сливочного масла, 100 г. меда, 1 апельсин, 2 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, 1ст. л. сухой горчицы, 2 цыпленка (3 кг)

Способ приготовления:

Нагреваем масло в кастрюльке, отжимаем сок апельсина, добавляем остальные компоненты соуса и выдерживаем на огне 2—3 минуты. Охлажденным соусом-маринадом заливаем мясо и оставляем на несколько часов. Раскладываем мясо на решетке и жарим 40—45 минут на слабом огне, часто поливая соусом. Переворачиваем куски на другую сторону и опять жарим 10 минут.