



Простое и очень ароматное блюдо. Можно использовать куриные окорочка или бедрашки.

### **Ингредиенты:**

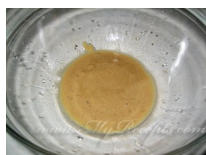
- окорочка - 2-3 шт.
- пиво - 200-300 мл
- горчица - 2 ст.л.
- розмарин - 3 прутика
- лимонный сок - 2 ст.л.
- растительное (можно оливковое) масло - 2 ст.л.
- мускатный орех - щепотка (по желанию)
  
- соль, перец - по вкусу

### **Приготовление:**

Окорочка поместить в посуду для маринования, посолить, поперчить, добавить веточки розмарина.



В горчицу влить лимонный сок.



Добавить растительное масло, мускатный орех.



Влить пиво, тщательно все перемешать.



Залить полученной смесью окорочка. Мариновать мясо 30-60 минут.



В духовке запечь при температуре 200°C до готовности. В процессе приготовления периодически поливать соком.



При подаче украсить по вкусу.