



Вкусное и простое блюдо из курицы с лимоном и зеленью. Можно приготовить из курицы, разделенной на части или из окорочков, бедер.

### **Ингредиенты:**

- курица (или окорочка и бедра) - 1 кг
- лимон - 1 шт.
  
- соевый соус - 2-3 ст.л.
- сухое вино - 0,5 ст.
- мед - 2-3 ст.л.
- растительное масло - 3-4 ст.л.
- чеснок - 1-2 зубчика
- соль, перец
- зелень петрушки

### **Приготовление:**

Курицу посолить, поперчить,



обжарить на растительном масле до золотистого цвета, примерно по 4-5 минут на каждую сторону.



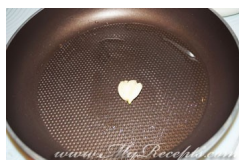
Отложить мясо в сторону, накрыв крышкой.

Лимон тонко нарезать.



Чеснок слегка раздавить.

На сковороде пару минут подержать чеснок.



Затем добавить лимон, удалив чеснок.



Влить одно вино (у меня белое).



Затем добавить мед и соевый соус.



Добавить специи. Влить куриный бульон, тушить до готовности, при



Готовую курицу посыпать измельченной зеленью.



Подготовка: 10 минут. Приготовление: 30 минут.