

Куриные ножки по-охотничьи



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты по-домашнему 700g 500 г
- Красное вино 200 мл
- Куриные ножки 8 шт.
- Лук 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Розмарин по вкусу
- Соль по вкусу
- Стебель сельдерея 2 шт.
- Черные оливки 10 шт.
- Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Хорошо промойте куриные ножки и высушите их салфеткой.
2. Мелко нарежьте лук, сельдерей и морковь. Перемешайте овощи и отложите их в сторону на время.
3. Разогрейте оливковое масло первого холодного отжима в сотейнике и обжарьте куриные ножки в течение 10 минут на сильном огне до золотистого цвета.
4. Добавьте к ножкам ранее порезанный лук, сельдерей, морковь, оливки, целые зубчики чеснока, розмарин, соль и перец по вкусу. Готовьте все вместе 10 минут.
5. Влейте красное вино и дайте ему выпариться, а затем добавьте **Протертые томаты по-домашнему Pomì**.
6. Накройте крышкой и тушите на маленьком огне минут 30 до тех пор, пока куриные ножки не станут мягкими.