

Куриные ножки и крылышки с баклажанами запечённые в мультиварке "Лето пришло" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать средними квадратиками
3. Баклажаны синие нарезать средними кусочками
4. Голени куриные
5. Крылья куриные подкопчённые
6. Специи: чеснок сушёный молотый, зелень петрушки сушёная измельчённая, перец лимонный, кориандр молотый, соль
* 2-6 уложить послойно
7. Налить горячей воды для ускорения процесса выделения соков овощами



1. Голени куриные – 3 кг
2. Крылья куриные
3. Лук репчатый – 750 г
4. Баклажаны синие (крупные) – 2 шт.
5. Масло растительное – 75-90 г
6. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
7. Чеснок сушёный молотый – 0,3-0,4 ст. ложки
8. Перец лимонный – 0,2-0,3 ч. ложки
9. Кориандр молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
10. Кардамон молотый – 0,2-0,25 ч. ложки
11. Соль – 1 ст. ложка
12. Вода горячая – 0,3-0,5 л



Куриные ножки и крылышки с баклажанами запечённые в мультиварке "Лето пришло"



1. Берём баклажаны синие



2. Режем баклажаны синие средними кусочками



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Берём голени куриные



6. Берём крылья куриные подкопчённые



7. Составляем пропорции специй



8. Перемешиваем специи



9. Берём чеснок



10. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



11. Берём масло растительное



12. Берём чашу мультиварки

Куриные ножки и крылышки с баклажанами запечённые в мультиварке "Лето пришло"



13. Наливаем масло растительное на дно чаши



14. Кладём слой лука репчатого в чашу



15. Кладём слой баклажанов синих в чашу



16. Кладём слой голеней куриных в чашу



17. Кладём первую часть специй в чашу



18. Кладём слой лука репчатого в чашу



19. Кладём слой баклажанов синих в чашу



20. Кладём слой крыльев куриных поджаренных



21. Кладём вторую часть специй в чашу



22. Кладём чеснок в чашу



23. Кладём слой лука репчатого в чашу



24. Кладём слой баклажанов синих в чашу

Куриные ножки и крылышки с баклажанами запечённые в мультиварке "Лето пришло"



25. Ставим чашу в мультиварку, наливаем кипящую воду



26. Закрываем крышку, устанавливаем режим «Духовка» на 60 минут



27. Проверяем состояние тушёных овощей



28. Повторно устанавливаем режим «Духовка» на 60 минут