Состав:

12 куриных голеней

3-4 зубчика чеснока

50 г майонеза

соль

черный молотый перец (или смесь из нескольких видов перцев)

Рецепт куриных ножек под майонезом:

Куриные голени промыть. Желательно удалить кожицу*. Чеснок очистить и мелко порубить.

Куриные голени выложить в миску, посолить, добавить черный молотый перец (или смесь из нескольких видов перцев) и рубленый чеснок, перемешать. Затем добавить майонез, еще раз перемешать и оставить мариноваться на 10-15 минут. После чего выложить на противень и выпекать в предварительно разогретой до 190 градусов духовке в течение 35-40 минут.

_____

* Если Вы боретесь за снижение холестерина в еде, то кожицу однозначно следует удалять.

Приятного аппетита!