

КУРИНЫЕ НОЖКИ В ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ГРУДИНКЕ



2 ПОРЦИИ:

100 г Златиборац свиной грудинки

6 штук куриных ножек

1 кабачок

100 г помидоров черри

30 г кедровых орехов

Соль по вкусу

Оливковое масло

2 зубчика чеснока

Приготовление:

Разогреть духовку до 220°C. Ножки приправить солью и завернуть их в Златиборац свиную грудинку. Поместите их в духовку и запекайте в течение 30-40 минут. В сковороде на небольшом количестве оливкового масла обжарить мелко нарезанные кабачки, кедровые орехи, чеснок и помидоры черри. Приправить все солью и подавать полученный гарнир с жареными ножками.