



Куриные ножки в меду

Ингредиенты

30 г слив. масла, 450 г куриных ножек, 1 лавровый лист, 16 г неочищенного чеснока, 60 г мёда.

Для пюре: 500 г очищенного картофеля, ¼ литра молока, 20 г масла, мускатный орех, соль и перец

Приготовление

На сковороде пожарить на слив. масле куриные ножки до золотистого цвета. Через 5 мин. добавить на сковороду лавровый лист, зубчики чеснока и мёд. Накрыть сковороду крышкой и тушить ножки на медленном огне 35 мин, регулярно перемешивая.

Отварить картофель в солёной воде до полной готовности. Воду слить. Установить насадку для картофельного пюре на овощерезку Robot-Coupe. Включить овощерезку. Постепенно добавлять горячий картофель в воронку, затем перелить горячее молоко.

В полученное пюре добавить масло, тёртый мускатный орех, соль и перец. Всё хорошо перемешать.

Подавать ножки с картофельным пюре