

# Куриные окорочка в вине



На 100 грамм:  
Калорийность: **159,84 ккал.**  
Белки: **7,06 г.**  
Жиры: **11,49 г.**  
Углеводы: **1,73 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kurinye-okorochka-v-vine/>

## Ингредиенты:

- окорочка 6 шт
- красное вино (сухое) 2/3 бутылки
- оливковое масло 80 г
- масло сливочное 40 г
- лук репчатый 1 шт
- стебли сельдерея 150 г
- чеснок 3 зубчика
- тимьян 5 веточек
- розмарин 3 веточки
- белый перец по вкусу
- чёрный перец по вкусу
- соль по вкусу

## Приготовление:

Подготовьте ингредиенты.

Нагрейте духовку до 200С. Помойте стебли сельдерея, обсушите. Лук почистите и нарежьте достаточно крупными кольцами. Выложите овощи на противень, сбрызните оливковым маслом и отправьте в духовку на 15 минут.

В кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло в оливковом.

Выложите в сковороду окорочка и обжарьте с двух сторон до уверенной румяной корочки. Тем временем раздавите чеснок прямо со шкуркой. Отделите листики розмарина от стеблей. Вытащите овощи из духовки и выложите их поверх уже хорошо подрумяненных окорочков. Хорошо посолите, поперчите. Добавьте листики розмарина и веточки тимьяна и чеснок. Вылейте две трети бутылки вина (можно целую), накройте крышкой и тушите примерно час. Через час откройте кастрюлю и дайте выкипеть практически всему вину.

