

# Курица " По-Гладиаторски"



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- уксус - 4 ст. л.;
- вода - 1 стакан;
- фисташки - 20 шт;
- сок и цедра 1 лимона;
- корица - 1 ч. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, красный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Обжариваем ножки 10 минут, солим их и перчим;
2. Заливаем уксус, воду, сок лимона и тушим 20 минут без крышки;
3. Добавляем фисташки, цедру лимона, корицу и обжариваем ещё минут 10;
4. Добавляем мелко порубленную петрушку и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 10 минут).