Куриные ножки "Мэрица"

Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- белое вино - 1 стакан;
- сливки (жирные) - 100 г;
- виноград (кишмиш) - 1 гроздь;
- сушёный эстрагон - 1 ст. л.;
- рис - 2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Обжариваем куриные ножки на оливковом масле 30 минут (на слабом огне);
2. Добавляем сливки, вино, солим, перчим и готовим ещё 10 минут;
3. Затем добавляем эстрагон, нарезанные пополам виноградинки, перчим, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 10 минут);
4. Варим рис в подсоленной воде до готовности (минут 20) и подаём вместе с куриными ножками.