

أجنحة الدجاج بالفرن

المقادير:

- 1 كـلـغ أـجـنـحـة دـجـاج
- 10 فصوص ثوم مهروسة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- 2 ملعقتان كبيرتان زيت زيتون
- $\frac{1}{2}$ كوب عصير ليمون
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة كزبرة ناعمة
- 1 باقة كزبرة طازجة

طريقة التحضير:

- قطعي الأجنحة الى نصفين وضعيها في وعاء ثم تبليها بكل المكونات الأخرى واخلطيهم جيدا واطريهم لمدة ساعة في الفرن حتى تتشرب أجنحة الدجاج التتبيلة.
- حمي الفرن وضعي الأجنحة في صينية لمدة 20 دقيقة.

الف صحة!