

Kyllingelår i ovn

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Forvarm ovnen til 200 grader varmluft.

Dup kyllingelårene tørre med et stykke køkkenrulle og gnid dem med olie. Læg kyllingelårene i et ildfast fad. Drys groft salt over. Sæt fadet i ovnen. Steg kyllingelårene i ca. 40 minutter midt i ovnen til de er gyldenbrune og gennemstegte.

Ingredienser

10-12 kyllingelår

Olie

Groft salt

Variationer

Kyllingelår med paprikaolie:

10-12 kyllingelår

4 1/2 spsk. olie

3 tsk. paprika

Groft salt

Rør olie sammen med paprika og pensl det på kyllingelårene. Drys med salt.