

# Baked Chicken Drumsticks with Garlic and Herbs



**Servings:6**

**Time: 50**



Scan QR code for more recipes and cooking demonstrations!

## INGREDIENTS:

- 3 pounds chicken drumsticks
- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup lemon juice
- 2 teaspoons garlic, minced
- 2 tablespoons fresh parsley, chopped
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper
- 2 teaspoons Italian seasoning
- Cooking spray

## DIRECTIONS:

- Place the olive oil, lemon juice, garlic, salt, pepper and Italian seasoning in a large bowl. Whisk to combine.
- Place the chicken drumsticks in the bowl and coat them in the marinade. For the best flavor, cover and refrigerate for at least 2 hours or up to 24 hours.
- Preheat the oven to 400 degrees F. Coat a sheet pan with cooking spray.
- Arrange the drumsticks in a single layer on the sheet pan. Bake for 40 minutes or until chicken is cooked through.
- Sprinkle with parsley, then serve.



This institution is an equal opportunity provider.

This material was funded by the USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP

# Baked Chicken Drumsticks with Garlic and Herbs



**Servings:6**

**Time: 50**



Scan QR code for more recipes and cooking demonstrations!

## INGREDIENTS:

- 3 pounds chicken drumsticks
- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup lemon juice
- 2 teaspoons garlic, minced
- 2 tablespoons fresh parsley, chopped
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper
- 2 teaspoons Italian seasoning
- Cooking spray

## DIRECTIONS:

- Place the olive oil, lemon juice, garlic, salt, pepper and Italian seasoning in a large bowl. Whisk to combine.
- Place the chicken drumsticks in the bowl and coat them in the marinade. For the best flavor, cover and refrigerate for at least 2 hours or up to 24 hours.
- Preheat the oven to 400 degrees F. Coat a sheet pan with cooking spray.
- Arrange the drumsticks in a single layer on the sheet pan. Bake for 40 minutes or until chicken is cooked through.
- Sprinkle with parsley, then serve.



This institution is an equal opportunity provider.

This material was funded by the USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP

# Baquetas De Pollo Al Horno Con Ajo y Hierbas



**Porciones: 6**  
**Tiempo: 50**



¡Escanea el código QR para obtener más recetas y demostraciones de cocina!

## INGREDEINTES:

- 3 libras de baquetas de pollo
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2 cucharaditas de condimento italiano
- Spray de cocina

## PREPARACIÓN:

1. Coloque el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, la sal, la pimienta y el condimento italiano en un tazón grande. Batir para combinar.
2. Coloque las baquetas de pollo en el tazón y retírelas en el adobo. Para el mejor sabor, cubra y refrigere durante al menos 2 horas o hasta 24 horas.
3. Precaletar el horno a 400 grados F. Cubra una bandeja con spray de cocción.
4. Coloque las baquetas en una sola capa en la bandeja de la hoja.
5. Hornee durante 40 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.
6. Espolvoree con perejil y luego sirva.

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés).



# Baquetas De Pollo Al Horno Con Ajo y Hierbas



**Porciones: 6**  
**Tiempo: 50**



¡Escanea el código QR para obtener más recetas y demostraciones de cocina!

## INGREDEINTES:

- 3 libras de baquetas de pollo
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2 cucharaditas de condimento italiano
- Spray de cocina

## PREPARACIÓN:

1. Coloque el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, la sal, la pimienta y el condimento italiano en un tazón grande. Batir para combinar.
2. Coloque las baquetas de pollo en el tazón y retírelas en el adobo. Para el mejor sabor, cubra y refrigere durante al menos 2 horas o hasta 24 horas.
3. Precaletar el horno a 400 grados F. Cubra una bandeja con spray de cocción.
4. Coloque las baquetas en una sola capa en la bandeja de la hoja.
5. Hornee durante 40 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.
6. Espolvoree con perejil y luego sirva.

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés).

