



1
Куриные ножки надрежьте у кости, приправьте солью, перцем, розмарином и растительным маслом. Оставьте ножки мариноваться на 10-15 минут.



2
Разогрейте духовку до 180°C. Баклажан, цукини, помидоры нарежьте кружочками. Сыр – тонкими ломтиками.



3
Выложите овощи и сыр по краю формы для выпечки, чередуя между собой овощи и сыр. Посолите и поперчите. В центр формы для запекания выложите куриные ножки. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 45 минут.



4
Для приготовления песто в блендере смешайте: базилик, чеснок, 3 ст. ложки растительного масла. По вкусу добавьте соль и перец.

За 5 минут до конца запекания полейте заправкой овощи.



5
Подавайте куриные ножки с рататуем и соусом песто.