

Kycklingklubba basic

2 kg frysta eller färska kycklingklubbor
2 msk olivolja
Svartpeppar
Salt
Rosmarin

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Lägg kycklingklubborna i en ugnssäker form och pensla på olivolja. Krydda med rosmarin, salt och peppar ur kvarn.

Stek kycklingklubborna i ugnen i ca 60 minuter (ca 45 minuter om de är färska), tills köttsaften är klar och innertemperaturen är 82 °C (180 °F) intill benet.