### **印度烤鸡腿的食材**

鸡腿3个

原味酸奶1/4杯

孜然粉1/4大匙

辣椒粉1/4大匙

黑胡椒粉1/4大匙

盐1/4大匙

糖1/4大匙

葱姜蒜粉1/2大匙

Masala粉1/2茶匙（我用五香粉代替了）

柠檬汁少许

## 印度烤鸡腿的做法步骤

1. 

鸡腿洗干净，用牙签或者叉子扎N多小洞洞，以便入味  
所有腌料混合均匀，帮鸡腿马杀鸡下，放冰箱冷藏一夜  
**2.**

烤箱预热200度，中层40-45分钟，记得中途翻个面

## 制作小贴士

1、如果没有葱姜蒜粉可以用新鲜的大蒜和姜切成蓉，基本是每种1/4大匙。  
2、一大匙是15ml，如果家里没有大匙就用平时的勺子按比例放也行。  
3、我是把鸡腿放烤网上，底部用一个烤盘铺上锡纸接油这么烤的，如果偷懒也可以直接放烤盘上烤。