

Pierś kurczaka w musztardowej otoczce

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Aromatyczne filety z kurczaka.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z piersi kurczaka - 8 szt.
- musztarda - 6 łyżka(i)
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżka(i)
- ząbki czosnku - 2 szt.
- mielone migdały - 10 dag
- pęczek natki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Musztardę ucieramy ze skórką cytrynową i migdałami. Dodajemy roztarty czosnek i natkę posiekaną. Filety smarujemy masą, zawijamy w folię aluminiową i pieczemy na grillu przez 25 minut.

Jak podawać?

Podawać z bagietką, pieczonymi ziemniakami i sałatką.