

Marynata musztardowo-miodowa



TREONINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ocet winny	1 łyżka
Musztarda delikatesowa Prymat	2,5 łyżki
miód	1 łyżka
czosnek	3-4 ząbki
pierś z kurczaka	0,5 kg
sól do smaku	
oliwa	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlać oliwę, dodać miód, musztardę oraz ocet. Następnie dodać czosnek przeciśnięty przez praskę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Mięso pokroić na mniejsze kawałki, posolić i zanurzyć w marynacie. Całość włożyć na noc do lodówki. Smażyć na oleju na małym ogniu.