

Piersi kurczaka w limonce



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	2
limonka	
miód płynny	0,5 łyżki
oliwa	1,5 łyżki
czosnek	2 ząbki
rozmaryn	2 łyżki
tymianek	2 (świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata- sok i otarta skórka z limonki,miód,oliwa,posiekany czosnek,tymianek,rozmaryn wymieszać,doprawić solą i pieprzem.Polać piersi kurczaka i schować do lodówki na minimum 2 h. Piekarnik rozgrzać do200stopni,piec przez ok35min.