

Pierś z kurczaka w winie



MARTA98



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
Musztarda miodowa Prymat	2 łyżki
oliwa	3 łyżki
wino białe wytrawne	0,5 szklanki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety podzielić na porcje. cebulę zetrzeć na tarce. Musztardę wymieszać z oliwą, winem i cebulą. Doprawić solą. Brytfanę wyłożyć folią aluminiową, ułożyć na niej porcje mięsa, połączyć sosem i szczelnie zawinąć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec 35-40 minut