

Filet z kurczaka po skandynawsku



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19502**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 podwójne filety z kurczaka
- Miód 4 łyżki
- Musztarda 4 łyżki
- pieprz mielony 1/2 łyżeczki
- 1 łyżka sosu worcester

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Filety dokładnie opłukać i osuszyć. Wszystkie składniki na marynatę razem wymieszać, natrzeć mięso i odstawić na dwie godziny. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni, włożyć przygotowanego fileta i piec około pół godziny co jakiś czas obracając.

Twoje notatki do przepisu: