

Miodowe piersi z kurczaka i pieczone młode ziemniaczki



Autor: **madzialena28uk**

Przepisów: 1 Ocena: 8



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- cebula, 2 szt
- piersi z kurczaka, ok 6- 8 kawałków
- musztarda (ja uzylam sareoskiej), 1 łyżka
- przyprawa do udek miodowych (z workiem), 1 opakowanie
- młode ziemniaki, 2 kg
- natka pietruszki (może być suszona)
- koperek (może być suszony)
- masło, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka delikatnie smarujemy musztardą i układamy do woreczka od przyprawy do skrzydełek na przemian z cebulą pokrojoną w piórka.
- 2 Następnie dodajemy miodową przyprawę. Układamy w naczyniu żaroodpornym i wkładamy do piekarnika na ok 30 minut.
- 3 Ziemniaki myjemy i gotujemy w mocno osolonej wodzie aż będą na pół miękkie.
- 4 Odcedzamy ziemniaki i gniciemy na większe kawałki.
- 5 Przesypujemy do naczynia żaroodpornego posypujemy pietruszką, koperkiem, kawałkami masła. Jak ktoś lubi może dodać wcześniej podsmażonej cebulki.
- 6 Wkładamy do piekarnika i pieczemy ok 15-20 minut.

Twoje notatki do przepisu: