



Kurczak w miodowo-musztardowej marynacie

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kurczak w miodowo-musztardowej marynacie - danie, którego musisz koniecznie spróbować!

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W miseczce połącz miód, musztardę, oliwę i sok z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj.

Krok 2

Filety z kurczaka umyj, oczyść i osusz. Włóż mięso do marynaty i dokładnie wymieszaj. Włóż do lodówki na min. 30 minut.

Krok 3

Kurczaka piecz w 200°C przez 25 minut. Podawaj z ulubionymi dodatkami. Smacznego!

Składniki:

500 g filetów z kurczaka

2 łyżki miodu

2 łyżki musztardy Dijon

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka soku z cytryny

pieprz

sól