HARDAL MARİNELİ PİLİÇ

www.miele.com.tr

250 gr. Crème fraîche
4 yemek kaşığı taneli Hardal
1 diş Sarımsak, ezilmiş
Tuz
1/2 çay kaşığı Adaçayı
4 Piliç fileto (her biri yaklaşık 125 gr.)

Crème fraîche, hardal, sarımsak, tuz ve adaçayını bir kase içinde karıştırın.
Filetoları hardallı kremanın içinde çevirin.
Üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 4 dakika ve daha sonra 450 Watt ile yaklaşık 12 dakika pişirin.
Eti arada bir çeviriniz ve krema ekleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:123924 • adı:Hardal Marineli Piliç • gönderen:kürdan • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:49