

חזה עוף בדבש וחרדל



רכיבים

- חזה עוף
- 1/2 2/1 כפית חרדל
- כפיות דבש
- כפית אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מערבבים את המרכיבים, מלבד העוף, עד לקבלת תערובת אחידה.
2. משרים את החזה בתערובת במשך כשעתיים לפני הצלייה.
3. רבע שעה לפני הצלייה, מוציאים את התערובת מהמקרר ומניחים בחוץ.
4. מחממים שמן במחבת, ומטגנים את החזה מכל צד עד השחמה, במשך 5 דקות. בתיאבון!

2 servings 2