

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

KYCKLING FÖR VITLÖKSÄLSKAREN*

Ingredienser

1 st kyckling, hel *(styckas i 8 bitar)*
8 klyftor vitlök *(8 - 10 klyftor)*
1 tsk salt
3 dl matlagningsvin vitt
(helst riktigt vin)
svartpeppar

Gör så här

Stycka kycklingen i 8 bitar. SE UPP för småben, drag ut dem.

Skiva vitlökarna tunt.
Smält smör i en grytorna och fräs vitlöken lätt på svag värme. Bryn ej!

Lägg över kycklingbitarna i grytan och vänd dem i vitlöken. Strö över saltet och pepparn. Häll över vin och sjud under lock ca 40 minuter.

Lägg upp och garnera med t.ex. färska kryddor, persilja, limeklyftor.

Servera med jasminris och någon sås på cremefraiche och färska örter.