

inköpslistan.se

Av: piluren

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt

OREGANOKYCKLING

Ingredienser

4 st kycklingfile
2 klyftor vitlök
1 msk smör
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
2,5 dl grädde, matlagning
1 tärning buljong, höns
3 tsk oregano *(färsk eller torkad)*
1,5 msk balsamvinäger

Gör så här

1.Skär varje kycklingfilé i 3 bitar på längden. Skala och hacka vitlöken.

2.Bryn kycklingen runt om i smör i en stekpanna, salta och peppra.

3.Blanda grädde, buljongtärning, oregano och balsamvinäger i en gryta. Lägg i kycklingen och vitlöken. Låt allt koka under lock ca 5 minuter.

4.Servera med kokt potatis i halvor, morötter och salladslök.

källa: ica.se