



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt

OREGANOKYCKLING

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile
2 klyftor vitlök
1 msk smör
 $\frac{1}{2}$ 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