



KURCZAK z Tahini

40 MINUT

2

Z MIĘSEM

ŁATWE

SKŁADNIKI

1 podwójna pierś z kurczaka
3-4 łyżki labneh Jasmeen
4 łyżki tahini Jasmeen
3 łyżki octu winnego białego
2 ząbki czosnku
½ łyżeczki siedmiu przypraw libańskich
sól do smaku
szczypta chili

Idealny przepis na szybki i zdrowy obiad? Pierś z kurczaka w tahinie! Świetnie sprawdzi się jako pożywny posiłek do pracy lub weekendowe danie dla całej rodziny!

Sposób przygotowania:

Mieszamy ze sobą składniki na dressing: labneh, tahini, ocet winny, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz przyprawy. Następnie marynujemy przekrojone na pół piersi – im dłużej, tym lepiej; min. 3 godziny a najlepiej na noc. Pieczemy 30-35 minut w 180 stopniach. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

← zobacz wcześniejszy przepis



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP.SMAGZNEGO.PL