

Hardal Elma Soslu Tavuk

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 18/10

İngiltere usulü hardal elma soslu tavuk, tavuk göğsünü elma, hardal ve krema ile buluşturarak parlak bir tava yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Elma
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Tavuk parçalarını kurulayın ve tereyağında 6 dakika mühürleyin.
2. Elma dilimlerini tavaya ekleyip 4 dakika çevirin.
3. Hardal tavaya katıp elmalarla karıştırın.
4. Kremayı ekleyip ateşi kısın.
5. Yemeği 6 dakika pişirin, krema yüksek ateşte kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Elmayı ince yarımaya kesmek tavuk pişmeden sosa tamamen dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Elma sosunu üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal