Hunajainen broileripata

tarjoa riisin tai salaatin kanssa

- **500 g broilerin rintapaloja**
- **1 tl suolaa**
- **1/2 tl mustapippuria**
- **1/2 rkl paprikajauhetta**
- **2 rkl vehnäjauhoja**
- **25 g voita sulatettuna**
- **1/2 dl Hunajayhtymän hunajaa**
- **2 dl kuohukermaa**
- **1/2 pkt (100 g) herkkusieniä**

Kuutioi rintapalat isoiksi kuutioiksi. Laita uunivuokaan. Mausta ja ripottele jauhot päälle. Sulata voi ja sekoita siihen hunaja. Kaada hunaja-voi palojen päälle. Laita 200 asteeseen noin 20 minuutiksi, kunnes broileri alkaa ruskistua. Alenna lämpötila 175 asteeseen ja levitä pinnalle viipaloidut sienet ja kaada päälle kerma. Jatka kypsentämistä vielä 30 min. Tarjoa hunajainen broileripata keitetyn riisin ja salaatin kanssa.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin reseptiheimme: hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI