

Сладкое и соленое



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячее блюдо

Ингредиенты

- Куриное филе
- Варенье из чернослива
- Оливковое масло
- Листья мяты
- Листья чабреца (тимьяна)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг1. Разложить на противне куриное филе, обильно заправить оливковым маслом первого отжима, украсить листьями мяты и чабреца, завернуть все это в фольгу и отправить в духовку на 2 часа. Готовить на низком градусе.

Шаг2. Подать горячую курочку, предварительно заправив вареньем из чернослива. Нежные ароматы чабреца, мяты, варенья и золотистого мяса не оставят равнодушным даже самого взыскательного гурмана.

Приятного аппетита!