

Mor Lizzi's opskrifter.

Kyllingebryst m. spinat, gulerødder og skruer.

2 kyllingebryster skæres i grove stykker
6 gulerødder
10 spinatkugler
200 gr. Pastaskruer
2 hønsebouillonterninger
3 fed hvidløg

Kyllingestykkerne krydres med salt og peber og brunes i olie. Der tilsættes ½ l vand og 1 hønseterning. Det simrer ved middelvarme ca. 20 min (hold øje med det ikke koger tørt, ellers fyld lidt mere vand på)

Tilsæt tyndt skivede gulerødder, spinatkugler, skruer, pressede hvidløg samt 1 l vand og 1 hønseterning mere.

Lad simre til det hele er mørt – ca. 10 min.

Serveres evt. med salat og brød

