

Mor Lizzi's opskrifter.

Unghane/Kyllingebryst

Rødløg i tern svitses i smør

2 dl. Hvidvin tilsættes og koges ind til en sirupsagtig masse

2 dl. Meizena madlavningsfløde tilsættes

½ rød + ½ grøn + ½ gul peberfrugt snittes i små tern og tilsættes sovsen – koges i ca. 5 – 10 min.

Kyllingebryster med skind

Skindet løftes og smøres med Pesto, der lægges skivede hvidløg ind og krydres med salt og peber

Lægges i et fad sammen med glaserede perleløg (som brune kart.) i ca. 25 min – 30 min 190 gr.

Serveres med båndpasta

