

Kylling bryst med fyld af hytteost

Du skal bruge:

- 4 stk. kylling bryst
- 4 spsk., hytteost
- 1 fed hvidløg
- ½ tsk. Karry
- ca. 2dl havregryn
- 3 Spsk., raps olie

Sådan gør du:

1. Varm ovnen til 200 grader
2. Press hvidløg og bland med hytteost og karry
3. Skær en lille lomme i kylling brystet
4. Fyld med hytteosten
5. Vend brystet i havregryn
6. Varm olien i en pande og steg brystet let brunt,
7. Bag færdig i ovnen ca. 15 min ved 170 grader



Tip !

Hytteosten kan
blandes med
forskellige
krydderurter



LIVSSTILSLINJEN

www.livsstilslinjen.dk