



Oppskrift

Baconsurret kylling



Kylling surret med bacon er middagstipset for helgemat! Saftig kylling og bacon er sikker vinner! Slik ovnsbaker du kyllingen med bacon.

1

Slik gjør du

Surr baconet rundt hver kyllingfilet. Fest dem med tannpirkere.

Stek kyllingen i ildfastform på 200 grader i omtrent 25 minutter.

2

Lag saus

Kok opp kraften fra den ildfaste formen med litt vann, og tilfør fløten for å lage saus.

3

Server

Server med ovnsbakte poteter og og saus. Godt å drysse litt timian over! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	4 stk
PRIOR kyllingbacon	8 strimler
Fløte	1,5 dl
Salt & Pepper	
Brød	1 stk
Poteter	8 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten