

Firinda Tavuk Baget

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 7/10

Baharatlı marine ile hazırlanan fırında pişen tavuk bagetleri.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk baget
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı Tatlı biber tozu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Kekik

Yapılış

1. Tavuk bagetleri baharatla harmanlayın.
2. Bagetleri tepsiye aralıklı olarak dizin.
3. Tavuğu 200°C fırında 40-45 dakika pişirin, yarısını fırından çıkarın.
4. 5 dakika dinlendirip servis edin.
5. Sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Son 10 dakika ızgara moduna alınıp üstü kızarsın.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi veya salata ile.

Alerjenler

Gluten