

# Hardal Elma Soslu Tavuk

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

İngiltere usulü hardal elma soslu tavuk, tavuk göğsünü elma, hardal ve krema ile buluşturarak parlak bir tava yemeği yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Elma
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. Tavuğu tereyağında 6 dakika mühürleyin.
2. Elma dilimlerini ve hardal tavaya ekleyip 4 dakika çevirin.
3. Kremayı katlayarak yemeği 6 dakika daha pişirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Elmayı ince yarım ay kesmek tavuk pişmeden sosa tamamen dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Elma sosunu üzerine gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal