



Jogurttimarinoitua broileria

Aineet: 4 broilerin rintafileetä
Marinadi:
1,5 dl bulgarianjogurttia
1 rkl hunajaa
1 rkl oliiviöljyä
2 tl hienonnettua korianteria
1 tl jauhettua kuminaa
0,5 tl suolaa
1 silputtu valkosipulinkynsi

Valmistus: 1. Sekoita jogurttiin hunaja, öljy, murskatut korianterit, kumina, suola ja valkosipuli.
2. Marinoi fileitä pari tuntia kastikkeessa.
3. Grillaa fileitä 5-6 minuuttia kummaltakin puolelta.

Vihje:

Itämainen vaikutelma tehostuu, kun käytät marinadiin tuoretta korianteria ja jeeraa eli juustokuminaa.

www.superkokki.com