

## Karta przepisu

# Kurczak w miodzie faceliowym

3–4 porcje • ok. 40 minut

*Delikatny kurczak w aromatycznej marynacie z miodem faceliowym, podany z kaszą gryczaną i buraczkami.*

## Składniki

- 2 duże piersi z kurczaka
- 2 łyżki miodu faceliowego
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1/2 łyżeczki papryki
- 200 g kaszy gryczanej
- buraczki do podania

## Jak przygotować

- 1 Wymieszaj składniki marynaty.
- 2 Zamarynuj kurczaka na 30 minut.
- 3 Ugotuj kaszę gryczaną.
- 4 Usmaż kurczaka z obu stron.
- 5 Dodaj resztę marynaty i duś chwilę.
- 6 Podawaj z kaszą i buraczkami.



**Wskazówka:** miód faceliowy najlepiej dodać do marynaty i sosu pod koniec smażenia, aby zachować jego delikatny aromat.

*Pasieka Fajarskich*  
miód faceliowy

NATURA ♥ TRADYCJA ♥ DOBRY SMAK

Naturalna  
słodysz  
dobrych chwil

