

# Kjúklingabringur með nachos

## Hráefni

<b>4 stk</b>	kjúklingabringur
<b>1 stk</b>	safi úr sítrónu
<b>½ bolli</b>	hvítvín
<b>2 stk</b>	hvítlauksgeirar
<b>1 tsk</b>	basilika
	salt og pipar
<b>½ bolli</b>	smjör
<b>1 ½ bolli</b>	nachos flögur

## Aðferð

- Blanda saman sítrónu safa, hvítvíni, hvítlauk, basiliku, salt og pipar.
- Setjið kjúklinginn úti og látið marinerast í tvær til þrjár klst.
- Dýfið bringunum í smjör og veltið uppúr muldnu nachosi.
- Eldið svo í ofni við 180° ca. 45 mín eða þar til eldaður.

**Skammtar:** 4