

Κοτόπουλο Φιλέτο με Μήλα

Υλικά

4	τεμάχια	Φιλέτο Κοτόπουλο,
½	ποτήρι	Κρασί Γλυκό,
½	κουταλάκι	Μαντζουράνα (ψιλοκομμένη),
1	κουταλιά	Ελαιόλαδο,
2		Κρεμμύδια (κομμένα σε ροδέλες),
4		Μήλα (κόκκινα),
1		Λεμόνι (το χυμό του),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά το κοτόπουλο, το στεγνώνουμε, το αλατοπιπερώνουμε και το τοποθετούμε σε ένα ταψί.
2. Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε χοντρές φέτες. Ζεσταίνουμε το λάδι και τα τηγανίζουμε ελαφρά. Μόλις τα μήλα είναι έτοιμα τα τοποθετούμε στο ταψί με το κρέας. Προσθέτουμε επίσης στο ταψί και τα κρεμμύδια.
3. Πασπαλίζουμε το κρέας και τα μήλα με την μαντζουράνα, περιχύνουμε με το κρασί και το χυμό λεμονιού και τα ψήνουμε στο φούρνο στους 180°C.