

Piersi kurczaka w sosie brzoskwiowym



MSMORS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka

ryż

brzoskwinie w puszcze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 1 podwójny filet z kurczaka
- oliwa z oliwek
- przyprawa do kurczaka
- ½ łyżeczki soli
- 200 g ryżu

Składniki na sos brzoskwiowy:

- 300 g brzoskwiń z puszki bez zalewy
- 70 g masła
- 2 łyżki musztardy delikatesowej

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Przełożyć do miski, dodać oliwę i przyprawę do kurczaka. Całość wymieszać i odstawić na 15 minut. Kurczaka ugotować w parowacie.

Brzoskwinie zmiksować w blenderze. W rondelku, roztopić masło, dodać zmiksowane brzoskwinie i musztardę. Całość wymieszać i podgrzewać ok. 10 minut.

Ryż ugotować w osolonej wodzie. Kurczaka podawać z ryżem i sosem.