

Piersi z kurczaka kukurydzianego ze śliwkami i rozmarynem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Mięso

filety z kurczaka kukurydzianego 2 sztuki

Marynata

olej rzepakowy 4 łyżki

miód wielokwiatowy 1 łyżka

Musztarda ze śliwownicą Prymat 1 łyżka

Przyprawa do mięs Prymat 1 łyżka

Sos

śliwki (połówki) 400 gramów

papryczka chili (posiekana) 1 sztuka

orzechy włoskie 1/4 szklanka

rozmaryn 2 gałązki

nalewka z pigwy 50 mililitrów

masło 1 łyżka

miód wielokwiatowy 1 łyżka

sól morska Prymat w młynku do smaku

Chili pieprz cayenne mielone Prymat do smaku

świeża natka pietruszki do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Wszystkie składniki marynaty dokładnie łączymy, wkładamy piersi z kurczaka, nacieramy i schładzamy w lodówce około godziny.
- 2.** Na patelni na maśle smażymy śliwki z orzechami, dodajemy miód, nalewkę, papryczkę chili, rozmaryn i karmelizujemy kilka minut.
- 3.** Piersi smażymy na rozgrzanej patelni, zaczynając od skóry, na złoty kolor z każdej strony.
- 4.** Tak przygotowane mięso po upieczeniu odstawiamy na kilka minut, kroimy w plastry, a następnie układamy na śliwkach i dekorujemy natką pietruszki.