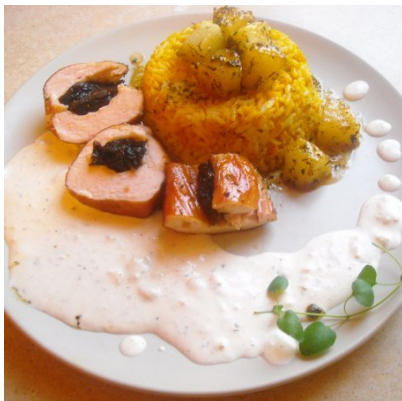


Wędzona pierś kurczaka ze śliwką w balsamie z syropu ananasowego z sosem czosnkowym i aromatycznym ryżem.



BRIGITTE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet wędzony z kurczaka	1 sztuka
czosnek	5 ząbków
sól	
ryż	100 gram
smietana 18%	0,5 szklanki
majonez	1 łyżka
sok z cytryny	0,5 cytryny
oliwa	1 łyżka
sok ananasowy z puszki	0,5 szklanki
ananas z puszki	2 plastry
Papryka słodka mielona Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	4 szczypty
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki
Kurkuma mielona Prymat	1 łyżeczka
śliwki węgierki	6 (suszone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pierś nadziewamy śliwkami (staramy się, żeby nie pękła, ale jak to się stanie, to można spiąć wykałaczkami), robiąc otwór małym nożykiem i wciskając pokrojone na 3 części śliwki. Taką pierś wrzucamy do syropu z ananasa. Plastry ananasa kroimy w kosteczkę i dorzucamy do syropu. Dusimy do odparowania wody.
- KROK 2 Gdy woda odparuje, solimy ni pieprzymy pierś, dorzucamy zioła prowansalskie (1 łyżeczkę) i pozwalamy się karmelizować.
Taką pierś odstawiamy na chwilkę, by nie była zbyt gorąca do krojenia.
- KROK 3 Ryż gotujemy według przepisu na opakowaniu, wrzucamy na patelnię i z odrobiną oliwy, doprawiamy solą, papryką i kurkumą. Przekładamy do miseczki, lub kubeczka, nakładamy na nią talerz, odwracamy. Kilka razy klepiemy miseczkę i podnosimy, aby uzyskać ładny kształt. Na gorę powstałej babeczki układamy kilka kostek ananasa i polewamy sosem ananasowym ryż.
- KROK 4 Pierś kroimy w plastry i układamy pod ryżem. Dekorujemy pozostałymi kostkami ananasa i sosem ananasowym.

Sos czosnkowy przygotowujemy z drobno posiekanego czosnku, ziół prowansalskich, pieprzu, łyżeczki oliwy, majonezu, soli i śmietany oraz soku z cytryny.

Sos rozlewamy na pozostałej powierzchni talerza - idealnie komponuje się z pozostałymi składnikami.

Polecam !