



Пилешки гърди с пълнка от смокини и топла салата от червено зеле

⌚ 60—75 Минути 

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За пилешките гърди

3 бр.	Пилешки гърди, с кожата
8 с.л.	Крутони
3 бр.	Яйца
250 ml	Мляко
2 бр.	Смокини, сушени
120 g	Масло
1 с.л.	♦ Магданоз, нарязан
	♦ Морска сол

За салатата от червено зеле

1 глава	Червено зеле
2 с.л.	Кристална захар
3 с.л.	Бял балсамов оцет
½ ч.л.	♦ Люто чили
1 ч.л.	♦ Къри
	♦ Морска сол
	Растително масло

- 1 Смесете крутоните с млякото и яйцата, добавете магданоза и подправете със сол.
- 2 Нарежете смокините и ги добавете. Трябва да се получи леко кремообразна смес. Изсипете още малко мляко, ако е необходимо.
- 3 Сложете пълнката в сладкарски пош.
- 4 Използвайте нож, за да направите продълговат джоб в средата на пилешките гърди и внимателно ги напълнете с пълнката от сладкарския пош.
- 5 Изпържете пилешките гърди на тиган с кожата надолу до златисто кафяво.
- 6 Гответе 20 минути в предварително загрята фурна на 170°C с кожата нагоре.
- 7 Сотирайте настърганото зеле на тиган с мазнина, след което добавете кристална захар, чили, къри и оцет.
- 8 Сгответе на пара, докато зелето стане крехко, но все още хрупкаво. Накрая посолете според вашия вкус.
- 9 Загрейте маслото на тиган, докато покафенее и придобие ядков мирис. Бъркайте често, за да не загори.
- 10 Преди да сервирате, нарежете пилешките гърди, подредете ги върху салатата от червено зеле и ги залейте с малко от кафявото масло.

