



# Пилешки гърди на тиган с праскови, мед и бяло вино

⌚ 30—35 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                          |
|----------|--------------------------|
| 600 g    | Пилешки гърди            |
| 1 ½ ч.л. | ♦ BBQ Пиле               |
| 2 с.л.   | Зехтин                   |
| 1 бр.    | Лук шалот                |
| 100 ml   | Бяло вино                |
| 20 g     | Масло                    |
| 2 бр.    | Праскови                 |
| 1 с.л.   | Мед                      |
| 1 ч.л.   | ♦ Розмарин, едро нарязан |

- 1 Втрийте микса за BBQ Пиле в пилешките гърди. Нарежете лука и прасковите на четвъртинки (полумесеци).
- 2 Загрейте зехтина на тиган и запечете месото за 3-5 минути, докато получи златиста коричка. Махнете месото от тигана и на негово място сотирайте лука, докато омекне.
- 3 Добавете парченцата праскови в тигана и гответе по 1 минута от всяка страна. След това изсипете меда и виното, добавете розмарина и гответе още 2 минути.
- 4 Върнете пилето в тигана, покрийте с капак и оставете да се готви 15 минути, докато соса се редуцира, а пилето се окрежкоти допълнително.
- 5 Сервирайте ястието и му се насладете с чаша любимо бяло вино.

