



# Mézes-barackos csirkemell, fehérboros mártásban

🕒 30–35 Perc 

## Elkészítés

- 1 Fűszerezzük a csirkemelleket a Kotányi Grill szárnyas fűszerkeverékkel. A hagymát és a barackokat cikkekre vágjuk.
- 2 Az olívaolajon pirítsuk meg a csirkemelleket mindkét oldalukon 3–5 percig, míg aranybarnák nem lesznek, majd vegyük ki és tegyük félre.
- 3 Ugyanabban a serpenyőben dinszteljük meg a salotta hagymát, majd adjuk hozzá a barackszeleteket, és süssük 1-1 percig mindkét oldalukon. Locsoljuk meg mézzel, öntsük rá a fehérbort, adjuk hozzá a rozmaringot, és főzzük 2 percig.
- 4 Tegyük vissza a csirkét a serpenyőbe, fedjük le, és alacsony lángon pároljuk kb. 15 percig, amíg a szósz besűrűsödik és a hús omlós lesz.
- 5 Tálaljuk basmati rizsszel, krumplipürével vagy sült burgonyával.

**TIPP:** Ízlés szerint tálalhatjuk friss rozmaringgal.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Csirkemell
1.5 ek.	♦ Grill Szárnyas fűszerkeverék
2 ek.	Olívaolaj
1 db	Salotta hagyma
100 ml	Fehérbor
20 g	Vaj
2 db	Érett őszibarack
1 ek.	Méz
1 tk	♦ Rozmaring, őrölt

