



# Kurczak w sosie z brzoskwini, miodu i białego wina

🕒 25–30 Min   

## Przygotowanie

- 1 Dopraw filety z kurczaka przyprawą Kotányi Grill do kurczaka. Szalotkę pokrój w półplasterki, a brzoskwinie na kliny.
- 2 Rozgrzej oliwę na patelni, obsmaż kurczaka z obu stron przez 3–5 minut, aż się ładnie zarumieni. Wyjmij mięso i odstaw na bok. Na tej samej patelni podsmaż szalotkę, aż zmięknie.
- 3 Dodaj plasterki brzoskwini i smaż przez około 1 minutę z każdej strony. Skrop miodem, dodaj białe wino i rozmaryn, gotuj przez 2 minuty.
- 4 Włóż kurczaka z powrotem na patelnię, przykryj i duś na małym ogniu przez 15 minut, aż sos zgęstnieje, a mięso będzie miękkie. Podawaj z ryżem basmati, puree ziemniaczanym lub pieczonymi ziemniakami. Udekoruj świeżym rozmarynem.

## Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

600 g	Filet z kurczaka
1.5 łyżki	🍷 Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt	Szalotka
100 ml	Białe wino
20 g	Masło
2 szt	Dojrzałe brzoskwinie
1 łyżka	Miód
1 łyżeczka	🍷 Tymianek otarty

