

Kurczak w sosie z brzoskwini, miodu i białego wina

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

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.