



Piept de pui cu umplutură de smochine și salată de varză roșie caldă

🕒 60—75 Min. 🍴🍴🍴

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru pieptul de pui

3 Bucăți	Piepturi de pui, cu piele
8 Lingură	Cuburi de pâine
3 Bucăți	Ouă, organice
250 ml	Lapte
2 Bucăți	Smochine, uscate
120 g	Unt
1 Lingură	♦ Pătrunjel mărunțit
1 Linguriță	♦ Anason semințe
1 vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

Pentru salata de varză roșie

1 Cap	Varză roșie
2 Lingură	Zahăr, granulat
3 Lingură	Balsamic, alb
0.5 Linguriță	♦ Chili Birdseye
1 Linguriță	♦ Curry
1 vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

Ulei vegetal

Pregătire

- 1 Amestecă cuburile de pâine cu laptele și ouăle, adaugă pătrunjelul și anasonul și azonează cu sare.
- 2 Taie mărunț smochinele și încorporează-le. Trebuie să aibă o compoziție ușor cremoasă. Adaugă puțin mai mult lapte, dacă este necesar.
- 3 Toarnă amestecul într-o pungă de ornat.
- 4 Folosește un cuțit pentru a perfora un buzunar alungit în mijlocul pieptului de pui și umple-l cu atenție cu amestecul din punga de ornat.
- 5 Prăjește pieptul de pui într-o tigaie pe partea cu piele până când devine auriu.
- 6 Coace în cuptorul preîncălzit timp de 20 minute la 170 ° C cu partea cu piele în sus.
- 7 Prăjește varza trecută prin răzuitoare într-o tigaie cu ulei, apoi încorporează zahărul granulat, chili, curry și oțet.
- 8 Gătește la abur până când varza este tare când este mușcată. La final, azonează cu sare.
- 9 Încălzește untul într-o tigaie până când devine maro și are un miros de nuci. Amestecă regulat astfel încât să nu se ardă untul.
- 10 Înainte de a servi, feliază pieptul de pui, aranjează feliile pe salata de varză roșie și toarnă deasupra puțin sos de unt maro.

