



Pierś z kurczaka z farszem figowym i surówką z czerwonej kapusty na ciepło

🕒 60–75 Min

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Do przygotowania piersi z kurczaka

3 szt.	Piersi z kurczaka ze skórką
8 łyżek	Kostki chleba
3 szt.	Jaja organiczne
250 ml	Mleko
2 szt.	Figi, suszone
120 g	Masło
1 łyżka	♦ Pietruszka zielona cięta
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Do przygotowania surówki z czerwonej kapusty

1 Główka	Kapusta czerwona
2 łyżki	Cukier, biały
3 łyżki	Ocet balsamiczny, biały
0.5 łyżeczki	♦ Chili Peperoncini całe
1 łyżeczka	♦ Curry
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Olej roślinny

Przygotowanie

- 1 Wymieszaj kostki chleba z mlekiem i jajkami, dodaj pietruszkę i dopraw solą.
- 2 Pokrój figi i wymieszaj. Masa powinna być kremowa. W razie potrzeby dolej nieco mleka.
- 3 Napełnij rękaw cukierniczy farszem.
- 4 Za pomocą noża natnij podłużną kieszeń w środku piersi kurczaka i ostrożnie napełnij ją farszem za pomocą rękawa cukierniczego.
- 5 Smaż piersi z kurczaka na patelni na złoty kolor, skórką do dołu.
- 6 Następnie piecz piersi w nagrzanym piekarniku przez 20 minut w temperaturze 170°C ze skórką skierowaną do góry.
- 7 Podsmaż startą kapustę w rondelku z olejem, a następnie wymieszaj cukier biały, chili, curry i ocet.
- 8 Gotuj na parze, aż kapusta będzie jędrna. Dopraw solą.
- 9 Podgrzej masło w rondelku aż do przyrumienienia i uzyskania orzechowego zapachu. Regularnie mieszaj, aby nie dopuścić do przypalenia masła.
- 10 Przed podaniem pokrój piersi z kurczaka w plastry, ułóż je na surówce z czerwonej kapusty i skrop odrobiną przyrumienionego masła.

