

Piletina u umaku od breskva, meda i bijelog vina

25–30 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

600 g	Pilećih prsa
1.5 žlica	Quick & Easy za Piletinu
2 žice	Maslinovog ulja
1 kom	Ljutika
100 ml	Bijelog vina
20 g	Maslaca
2 kom	Zrele breskve
1 žlica	Meda
1 žličica	Ružmarin sjeckani

Priprema

1. Pileće zabatke začinite Kotányi Quick & Easy mješavinom začina za piletinu. Luk nasjeckajte na polumjesece, a breskve na kriške.
2. U tavi zagrijte ulje, dodajte zabatke pa ih popecite sa svake strane oko 3-5 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatnu koricu. Izvadite meso sa strane, a u tavu dodajte luk i pirjajte dok ne omekša.
3. Dodajte breskve te ih pržite 1 minutu sa svake strane. Prelijte breskve medom, dodajte vino i ružmarin te kuhajte 2 minute.
4. Vratite piletinu i kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 15 minuta dok se umak ne reducira i piletina ne postane mekana. Poslužite uz basmati rižu, pire ili pečeni krumpir.