Piščanec v omaki iz breskev, medu in belega vina

30–35 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

600 g	Piščančjih prsi
1.5 žlica	Žar perutnina, začimbna mešanica
2 žlici	Olivnega olja
1	Šalotka
100 ml	Belega vina
20 g	Masla
2	Zreli breskvi
1 žlica	Medu
1 čajna žlička	Rožmarin narezani

Priprava

1. Piščančje prsi začinite z mešanico Kotányi Žar perutnina. Šalotko narežite na polmesece, breskve pa na krhlje.
2. V ponvi segrejte olivno olje in piščanca na vsaki strani pecite 3–5 minut, da dobi zlato rjavo barvo. Odstranite ga iz ponve in odložite na stran. V isti ponvi popražite šalotko, da se zmehča.
3. Dodajte krhlje breskev in jih na vsaki strani pražite 1 minuto. Pokapajte z medom, prilijte belo vino in dodajte rožmarin. Kuhajte 2 minuti.
4. Piščanca vrnite v ponev, pokrijte in na nizkem ognju kuhajte 15 minut, da se omaka zgosti in je meso mehko. Postrezite z basmati rižem, krompirjevim pirejem ali pečenim krompirjem.

NAMIG: Po želji okrasite s svežim rožmarinom.