



Piščanec v omaki iz breskev, medu in belega vina

⌚ 30–35 Min   

Priprava

- 1 Piščančje prsi začinite z mešanico Kotányi Žar perutnina. Šalotko narežite na polmesece, breskve pa na krlje.
- 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 krlje 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.

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	Zrelli breskvi
1 žlica	Medu
1 čajna žlička	♦ Rožmarin narezani

