

Pui în Sos de Piersici, Miere și Vin Alb

— Min.

Pregătire

1. Asezonează pieptul de pui cu Kotányi pentru grill de pui. Taie șalota în semilune și piersicile în felii.
2. Încinge uleiul de măsline într-o tigaie și rumenește pieptul de pui pe ambele părți timp de 3–5 minute, până devine auriu. Scoate puiul din tigaie și lasă-l deoparte. În aceeași tigaie, adaugă șalota și călește-o până se înmoaie.
3. Adaugă feliile de piersică și gătește-le câte 1 minut pe fiecare parte. Toarnă mierea, adaugă vinul alb și rozmarinul și lasă să fiarbă 2 minute.
4. Pune puiul înapoi în tigaie, acoperă și fierbe la foc mic timp de 15 minute, până când sosul scade și carnea devine fragedă. Servește cu orez basmati, piure de cartofi sau cartofi copți.
5. Decorează cu rozmarin proaspăt (opțional).

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

600 g	Piept de pui
1.5 linguriță	Grill pui amestec de asezonare
2 linguri	Ulei de măsline
1	Șalotă
100 ml	Vin alb
20 g	Unt
2	Piersici coapte
1 ingură	Miere
1 linguriță	Rozmarin tocat