



przepisy.pl

Filety z kurczaka w sosie z granatów



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- granat - 1 sztuka
- cukier brązowy typu Muscovado - 2 łyżki
- szalotki - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka umyj, osusz, pokrój pod skosem na małe kotleciki. Mięso przełóż do miski, dodaj oliwę i Przyprawę do złocistego kurczaka Knorr. Przyprawa sprawi, że mięso będzie delikatne, o lekko korzenno-orzechowym posmaku.
2. Kawałki kurczaka obsmaż delikatnie z obu stron na rozgrzanej patelni, przełóż na bok.
3. Szalotkę obierz, pokrój w drobną kosteczkę. Papryczkę chilli przekrój na pół, usuń pestki, pokrój w drobną kosteczkę. Owoc granatu turlaj na stole i przekrój na pół. Uderzając w niego łyżką lub trzonkiem noża spraw, aby wszystkie ziarna owocu wypadły do miski.
4. Na tej samej patelni, na której smażyłeś kurczaka, podsmaż chilli i szalotkę. Gdy cebula się zeszkli, dodaj pestki granatu i cukier. Smażąc wszystko razem, pozwól, aby cukier uległ karmelizacji. Dodaj wtedy ocet balsamiczny. Całość gotuj ok. 5 minut, aż ocet odparuje i zmniejszając swoją objętość o $\frac{3}{4}$.
5. Do sosu dodaj łyżkę masła i na powrót wrzuć podsmażone mięso. Całość dokładnie wymieszaj, gotując jednocześnie przez 1 minutę. Tak przygotowanego kurczaka ułóż na białym ryżu. Posyp z wierzchu posiekaną natką kolendry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl