



Pierś z kurczaka z gruszkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Nie tylko kaczka z gruszkami smakuje wybornie – kurczak również stoi wysoko na podium w tym zestawieniu. Idealne danie na romantyczną kolację i uroczystości rodzinne.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Piersi z kurczaka nacieramy sokiem z cytryny, olejem, solą i pieprzem. Odstawiamy.

Krok 2

Gruszki obieramy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy na ćwiartki.

Krok 3

Piersi z kurczaka układamy w naczyniu żaroodpornym, dodajemy wino, miód, gruszki i żurawinę.

Krok 4

Pieczemy przez ok. 30 minut w temperaturze 170 stopni.

Składniki

2 filety z kurczaka

5 gruszek

½ szklanki żurawiny

1 szklanka białego wina

2 łyżki miodu

3 łyżki oleju

sok z ½ cytryny

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu