Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Filety z kurczaka z jabłkami i winnym sosie

Bardzo fajny przepis, danie jest naprawdę pyszne

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- pierś z kurczaka, 4 szt.
- masło, 12 dag
- ząbek czosnku, 3 szt.
- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- sok z cytryny, 2 łyżk.
- białe wino, 1 szkl.
- jabłko, 2 szt.
- miód, 2 łyżk.
- tymianek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Rozbijamy piersi drewnianym, mokrym tłuczkiem - nie metalowym. Siekamy czosnek dodajemy do masła razem z solą 1/2 łyżeczki pieprzu, skórką z cytryny - wszystko razem siekamy aby masa stała się jednolita. Smarujemy masą każdy filet z obu stron i wkładamy na 30 min do lodówki. Z jabłek pozbywamy się gniazd nasiennych i kroimy w ósemki albo krążki, następnie skrapiamy sokiem z cytryny aby nie ściemniały. Rozgrzewamy patelnię i smażymy kurczaka (bez tłuszczu ponieważ mamy masło na filetach). Rumienimy obu stron, dorzucamy jabłka i podlewamy białym wytrawnym winem wymieszanym z miodem. Na wierzch dorzucamy kilka małych gałązek tymianku. Dusimy na niewielkim ogniu około 30 - aż mięso zmięknie. Jeśli sosu jest zbyt dużo nieco go odparujmy. Wykładamy na talerz razem z jabłkami i polewamy sosem.