

Pierś kurczaka marynowana w winie



Autor: **leopard28**

Przepisów: **131** Ocena: **2505**



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 kg
- WINO CZERWONE, 400 ml
- ocet balsamiczny, 250 ml
- cukier, 6 łyżeczek
- sól, 3 łyżeczki
- ziele angielskie, 10 sztuk
- liść laurowy, 3 sztuki

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki połączyć w większym garnku w całość. Doprowadzić do zagotowania, wrzucić kurczaka i gotować około 5 minut. Odstawić do wystygnięcia. Marynowanego kurczaka przetrzymać w zalewie w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: