

# Pierś z kurczaka z sosem żurawinowym



Autor: **evanion**  
Przepisów: **30** Ocena: **197**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne

## Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 sztuka
- Świeża żurawina, 200g
- Gałka muskatołowa, cynamon, starty imbir, cukier (do sosu), po pół łyżeczki
- Chili, sól, 1 jajko (do kurczaka), po szczypcie
- Sok pomarańczowy, 1/2 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka przecinamy na pół, usuwamy wszelkie błony, myjemy. Do miski wbijamy jajko, dodajemy sól, chili (z samego czubka łyżeczki) i roztrzepujemy, wrzucamy piersi i obtaczamy. Zostawiamy na jakiś czas.
- 2 Żurawinę płuczemy i wrzucamy do niewielkiego garnka, zalewamy sokiem pomarańczowym i wstawiamy na ogień, gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu jakieś 10-15 minut. Gdy żurawina popęka dodajemy przyprawy, wszystko po pół łyżeczki, jedynie cukru dałam więcej by sos nie był cierpki. Gotujemy aż sos zgęstnieje. Warto spróbować by ocenić czy nie trzeba jeszcze przyprawić.
- 3 Gdy sos gęstnieje, smażymy piersi na złoto.

## Twoje notatki do przepisu: