

Pierś z kurczaka faszerowana śliwkami podana z kluseczkami i buraczkami



70 min



4 osoby



580 kcal/os.



4,30 zł/os.

Składniki

- 600 g piersi z kurczaka
- 100 g suszonych śliwek
- 400 g marchwi
- 1 cebula
- 20 ml sosu sojowego
- 50 ml octu balsamicznego
- 6 ziaren jałowca
- 10 ziaren pieprzu
- 2 liście laurowe
- 50 ml miodu
- 2 ząbki czosnku
- 400 g ziemniaków
- 100 g mąki ziemniaczanej
- jajo
- 600 g buraków
- 40 g masła
- sól

Sposób przygotowania

Posiekaj drobno śliwki, czosnek i cebulę. Jałowiec, pieprz i liście laurowe rozetrzyj w moździerzu. Wymieszaj składniki i dopraw je solą. W piersiach natnij kieszonki i włóż do nich farsz. Zamknij kieszonki wykałaczkami lub sznurkiem spożywczym. Do pozostałego farszu dodaj sos sojowy, miód i ocet balsamiczny, a następnie zalej piersi i odstaw na minimum 30 minut do lodówki.

Obierz ze skórki marchewki. Na patelni rozgrzej masło i obsmaż piersi, a następnie przełóż je na ułożone w naczyniu żaroodpornym marchewki. Zalej pozostałą marynatą i wstaw na około 20-25 minut do rozgrzanego do 180 oC piekarnika.

Ugotuj ziemniaki i przeciśnij je przez praskę. Dokładnie wymieszaj je z mąką ziemniaczaną, jajkiem, 20 g masła, dopraw solą i pieprzem. Podsypując deskę mąką, uformuj wałki o średnicy około 1,5-2 cm i odcinaj kawałki o grubości 3 cm. Odcisnij na nich widelec zewnętrzną stroną

Buraczki ugotuj, obierz i zetrzyj na tarce na grubych oczkach. Rozpuść pozostałe masło w rondelku, dodaj buraczki i zagotuj. Dodaj pozostały ocet balsamiczny i miód. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Smacznego!