



Wędzone piersi z kurczaka z rozmarynową gruszką



Sposób przygotowania

Piersi umyć, pokroić na mniejsze kawałki - każdą pierś na pół i jeszcze raz na pół. Zamarynować je w przyprawach oraz płynie wędzarniczym min. 5 godzin, a najlepiej całą noc. Następnie kurczaka podpiec na patelni z obu stron na złoty kolor. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Piec 10 min z piekarniku rozgrzanym do 150 stopni. Gruszkę obrać, pokroić na ćwiartki, wydrążyć gniazda nasienne. Na patelni rozpuścić cukier, zalać miodem. Poczekać, aż powstanie gęsty, ciemny sos. Wrzucić do tego gruszki. Dusić ok. 5 min, cały czas mieszając. Pod koniec dodać skórkę z cytryny i rozmaryn. Kurczaka wyciągnąć z naczynia żaroodpornego, na jego dno ułożyć umyte liście jarmużu, na to karmelizowane rozmarynowe gruszki oraz kurczaka. Zapiec wszystko razem 5 min. Podawać od razu.

Składniki

- 2 pojedyncze piersi kurczaka
- 2 łyżki dymu wędzarniczego w płynie
- 1/2 łyżeczki: soli, grubo mielonego pieprzu, czosnku granulowanego, ostrej papryki
- 4 średnie, bardzo dojrzałe gruszki
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 2 łyżki miodu
- skórka z 1/2 cytryny
- szczypta chili
- 1 łyżka cukru Dark Mucavado
- dwie garście świeżego, młodego jarmużu