

Pomysł na soczystą pierś z kurczaka



Opis wskazówki

Pierś z kurczaka lubi być sucha niestety. Metodą prób i błędów znalazłam sposób by nie tylko była soczysta, ale i przyrumieniona z góry i mocno aromatyczna - a moim sekretem jest marynata.

Przepis : Marynata - 2 łyżki majonezu - 1 łyżka octu balsamicznego - 1 łyżka sosu jasnego sojowego - 1 łyżka miodu (naturalnego) - zioła dalmatyńskie - czosnek niedźwiedzi - sól, pieprz - szczypta chilli Wszystkie składniki marynaty mieszamy ze sobą w szklanej misce . Do tak przyrządzonej marynaty przekładamy 2 niewielkie piersi z kurczaka (około 25 dkg jedna) i marynujemy około 3-4 godzin. Piekarnik nagrzewamy do 180 - 200 stopni Celcjusza . Wkładamy do niego przygotowane wcześniej pierś z kurczaka i pieczemy około 15-20 minut. Piersi są aromatyczne, soczyste - rozpływają się w ustach. Doskonale smakują podane między innymi z buraczkami na zimno , ale będą też świetnie się komponować z innymi dodatkami