

Soczysta pierś z kurczaka



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8513**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- sól, pieprz, zioła prowansalskie
- gałka muszkatołowa, kminek mielony, jałowiec mielony, liść laurowy, ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku zagotować wodę ze wszystkimi przyprawami. Wystudzić. Pierś umyć i włożyć do wody z przyprawami, odstawić na 24 godziny w chłodne miejsce. Pierś wyciągnąć z zalewy i szczelnie zawinąć w folię aluminiową, a następnie w folię spożywczą, włożyć do woreczka foliowego, sznurkiem związać (żeby nam się woda nie dostała do środka). Pakuneczek włożyć do garnka z wodą, gotować 40 minut. Ugotowaną pierś odstawić w chłodne miejsce do wystygnięcia, nie odwijać. Gdy mięso dobrze wystygnie wyciągamy z folii i wkładamy do lodówki. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: