








## Confit z piersi z kurczaka

 2 porcje  1 godzina 30 minut

### Składniki

- 200 g piersi z kurczaka
- 1000 ml oleju z kaczki
- 1 g soli
- 1 g pieprzu
- 2 liście laurowe
- 2 gwiazdki anyżu
- 1 laska cynamonu
- 20 g sosu z czarnego pieprzu

### Przygotowanie

-  W misce umieść pierś z kurczaka, 1 g soli, 1 g pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj.
-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Umieść 1000 ml oleju z kaczki, 2 liście laurowe, 2 gwiazdki anyżu oraz laskę cynamonu. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Ugotuj.
-  Dodaj 200 g kurczaka. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Pierś z kurczaka przełóż do miski.



Wyczyść i wysusz kielich do gotowania. Umieść 20 g sosu z czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Ugotuj.



Pierś z kurczaka polej sosem. Smacznego!