

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

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

6 Ugotuj.

7 Pierś z kurczaka przełóż do miski.

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

9 Ugotuj.

10 Pierś z kurczaka polej sosem. Smacznego!