



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!