

www.SztukaKulinarna.pl

Filety z kurczaka w figach i miodzie

ilość porcji **8** czas **50 minut** trudność **trudne** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	piersi z kurczaka	
1	szt	kurza wątróbka	
16	szt	fig	
1	łyżki	mąka pszenna	
2	łyżki	oliwa (olej)	
2	łyżeczki	masło	
1	szt	cebula	
2	łyżki	miód	
1	łyżki	ocet	
		,sól, pieprz.	

Przepis Figi umyć i wysuszyć. Rozgrzać w małej patelni 1 łyżeczkę masła i na średnim ogniu smażyć wątróbkę, po trzy minuty z obu stron (nie myć patelni po smażeniu). Pokroić drobno cztery figi oraz usmażoną wątróbkę i wymieszać z orzeszkami. Oстрыm nożem przekroić każdy filet na pół, ale nie do końca. Wsunąć farsz figowy między dwie połowy każdego fileta i spiąć je wykałaczkami. Oprószyć mąką. W dużej patelni rozgrzać olej, dodać 1 łyżeczkę masła, położyć filety, dodać cebulę pokrojoną w cienkie plasterki. Smażyć na średnim ogniu. Przekroić pozostałych 12 fig na cztery części. W małej patelni na niewielkim ogniu podgrzać ocet, dodać miód i podgrzewać, mieszając, póki się nie rozpuści. Po 7 - 8 min. przewrócić filety i ułożyć wokół nich pokrojone figi. Smażyć 5 min., następnie oblać filety i figi zawartością małej patelni, smażyć jeszcze 5 min.

Składniki
4 filety z piersi kurczaka, 1 kurza wątróbka, 16 fig, ew. 1 łyżka orzeszków piniowych, 1 łyżka mąki, 2 łyżki oleju, 2 łyżeczki masła, 1 cebula, 2 łyżki miodu, 1 łyżka octu z cydru (lub innego octu winnego), sól, pieprz.