Kurczak z brzoskwiniami

Wolno gotowany brzoskwiniowy kurczak z bazylią łączy soczyste smaki brzoskwini, octu balsamicznego i świeżej bazylii. To danie jest na tyle proste, że można je przygotować w jeden wieczór i z pewnością stanie się ulubionym przepisem całej rodziny.

Czas na High: 3-4H

Czas na Low: 5-6H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 10

Składniki

- 500 g piersi lub udek z kurczaka bez skóry i kości
- 1 duża biała lub żółta cebula, bardzo cienko pokrojona
- ¼ szklanki plus 1 łyżka octu balsamicznego
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku w proszku
- 6 średnich brzoskwiń, bez konieczności obierania, pokrojonych w plasterki
- ¼ szklanki liści bazylii, cienko pokrojonych
- ostry sos do smaku, opcjonalnie
-

Wykonanie:

Umieścić pokrojoną cebulę na dnie wolnowaru wraz z 1 łyżeczką soli, czosnkiem w proszku i 1/4 szklanki octu. Wymieszać plastry brzoskwini z 4 brzoskwiń, następnie włóż piersi z kurczaka do mieszanki, przykrywając je częścią mieszanki brzoskwiniowo-cebulowej. Odłóż na bok 2 brzoskwinie i bazylię – będą potrzebne na końcu.

Gotuj na LOW przez 5-6 godzin lub na HIGH przez 3-4 godziny.

Po zakończeniu gotowania wyjmij piersi lub udka z kurczaka na deskę do krojenia. Rozdrobnij kurczaka za pomocą dwóch widelców lub pokrój.

Posiekaj pozostałe 2 brzoskwinie i dodaj je do wolnowaru, mieszając do połączenia. Dopraw sos do smaku, dodając dodatkowo 1 łyżkę octu balsamicznego i 1 łyżeczkę soli, jeśli jest taka potrzeba.
Ponownie umieść kurczaka w wolnowarze, mieszając, aby pokryć go sosem.
Wyjmij kurczaka, nakładając łyżką świeże brzoskwinie i pożądaną ilość sosu na wierzch.
Podawaj kurczaka z sosem posypanym świeżą bazylią.