



# KURCZAK ORZECHOWO- POMARAŃCZOWY Z MIODEM

## Składniki:

- ½ szklanki orzechów miodowych AROMAT,
- 2 piersi z kurczaka,
- 2 łyżki masła,
- ½ szklanki soku pomarańczowego,
- 2 łyżki miodu,
- 2 łyżki posiekanej zielonej cebulki,
- 3 szklanki ryżu,
- 2 łyżki białego wina lub wody,
- ½ łyżki maki,
- ½ łyżki skórki pomarańczowej,
- 1 obrana pomarańcza, podzielona na cząstki.

## Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka na maśle, dodajemy sok pomarańczowy, miód, cebulę. Wszystko mieszamy. Przykrywamy i gotujemy na małym ogniu przez 20-30 minut aż kurczak stanie się miękki.

Osobno gotujemy ryż. Wyjmujemy kurczaka i wraz z ryżem układamy na talerzach.

Wymieszane wino i mąkę dodajemy do pozostałego sosu. Mieszając doprowadzamy do wrzenia aż zgęstnieje. Dodajemy skórkę pomarańczową i cząstki pomarańczy.

Ryż i kurczaka polewamy sosem. Dekorujemy posiekanymi orzechami miodowymi.