

# Куриная грудка во фруктово-пряном соусе

6 порций

## Ингредиенты

800 г филе куриных грудок  
400 г слив, без косточек  
40 г свежего имбиря  
1 маленький пучок раннего  
репчатого лука  
соль  
перец  
3 ст. л. растительного масла  
40 г сливочного масла  
100 мл белого вина  
100 мл апельсинового сока  
100 мл бульона из мяса птицы  
1 ч. л. мёда  
50 мл сливок

## Время приготовления:

65-75 минут


**1** Очистите имбирь и натрите его на мелкой тёрке.

Нарежьте ранний лук кусочками размером 2 см.

**2** Приправьте куриное филе солью и перцем и хорошо обжарьте его в растительном масле в форме для запекания Gourmet. Добавьте в форму для запекания к куриной грудке сливочное масло и слегка подрумяньте лук и имбирь.

**3** Влейте белое вино, апельсиновый сок и куриный бульон. Добавьте сливы и мёд, сбрызните куриную грудку сливками и поместите блюдо в духовой шкаф тушиться. При необходимости загустите соус, добавив немного разведённого пищевого крахмала.

## Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: автоматически

Температура: 150-160 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

автоматический

Время приготовления: 40-50 минут