

## PIERŚ KURCZAKA Z BRANDY

### Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- olej
- 3 ząbki [czosnku](#)
- 8 łyżek białego, wytrawnego wina
- 4 łyżki brandy
- natka pietruszki
- sól, [pieprz](#)

### Wykonanie:

Piersi z kurczaka poddusić na patelni, kiedy zaczną nabierać brązowego koloru dodać wino, wyciśnięty czosnek, sól i pieprz. Dusić na małym ogniu przez ok. 15 min. Dodać drobno posiekaną natkę. Przed podaniem podgrzać brandy, podpalić i polać piersi. Będzie się paliło ok. 1 min. i spowoduje, że mięso będzie miększe.