

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/grillowana-piers-z-kurczka-z-puree-z-ziemniaka-truflowego-i-brokolami-z-pary>

Grillowana pierś z kurczka z puree z ziemniaka truflowego i brokułami z pary

NAGRODA GŁÓWNA



Składniki:

- Pierś z kurczaka 150g
- Sól, pieprz, czosnek granulowany, papryka słodka – do smaku
- Ziemniak truflowy 200g
- Mleko 200 ml
- Brokuły 100g
- Masło 100g
- Świeży tymianek kilka gałązek

Sposób wykonania:

Pierś z kurczaka przyprawić solą, pieprzem, papryką słodką i czosnkiem granulowanym. Odstawić do lodówki na 2 godziny. Ziemniak ugotować w lekko osolonym mleku. Odcedzić i dodać masło

oraz posiekany świeży tymianek. Ugnieść na gładkie puree. Brokuły ugotować na parze. Następnie posolić i połączyć rozpuszczonym masłem.