

Balzemik Sirkeli Tavuk Fileto

Tender balsamic chicken breast glazed with garlic and herbs. Quick 45-minute recipe perfect for weeknight dinners with pasta or potatoes.

20

HAZIRLIK DK

25

PIRME DK

45

TOPLAM DK

8

PORSIYON

Medium

ZORLUK

Balzemik Sirkeli Tavuk Fileto

Malzemeler

- 8 chicken meat
- 0.5 cup flour
- 1 tbsp olive oil
- 8 clove garlic
- 0.5 cup balsamic vinegar
- 2 tbsp water
- 1 tbsp corn starch
- 0.5 tbsp black pepper
- 1 tbsp sunflower oil
- 1 cup chicken broth

Yapılı???

- Prepare the chicken**

Pat 8 chicken pieces dry with paper towels. Dredge each piece in flour, coating all surfaces evenly and shaking off excess.
- Sear the chicken**

Heat 1 tablespoon olive oil in a large skillet over medium-high heat until shimmering. Add floured chicken pieces and sear for 2-3 minutes until golden brown on the first side.
- Add 8 garlic cloves to the skillet around the chicken pieces. Flip chicken and sear the second side for 2-3 minutes until golden brown.**
- Add cooking liquid**

Pour in 1/2 cup chicken broth and 1/2 cup balsamic vinegar. Add 1/2 tablespoon black pepper and bring to a simmer.
- Reduce heat to low, cover, and simmer for 10 minutes until chicken is cooked through and tender. Transfer chicken to a warm serving platter and cover with foil.**
- Make cornstarch slurry**

Whisk together 1 cup water and 1 tablespoon cornstarch in a small bowl until completely smooth with no lumps.
- Finish the sauce**

Pour cornstarch slurry into the skillet with the pan juices. Increase heat to medium and cook, stirring constantly, for 2-3 minutes until sauce thickens and coats the back of a spoon.

8 Pour the thickened balsamic sauce over the chicken and serve immediately.

İpuçlar?

Tavuk filetolarını pişirmeden önce oda sıcaklığına getirin, böylece daha eşit pişeceklerdir.

Una bulandıktan sonra fazla unları silkeleyin, aksi halde sos bulanık olabilir.

Sarımsağı tavuk kızartırken ekleyin, çok erken eklemeyin çünkü yanabilir ve acı tada sebep olabilir.

Tavunun tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için en kalın yerinden bıçakla kesin, rengi tamamen beyaz olmalıdır.

Sosun koyuluğunu ayarlamak için mısır nişastası miktarını artırıp azaltabilirsiniz.

Tavukları dinlendirmek için sıcak bir yerde tutun, folyo ile örtebilirsiniz ancak sıcaklığı kapatmayın.

Servis etmeden önce sosu süzgeçten geçirirseniz daha pürüzsüz bir görünüm elde edersiniz.