



BALSAMİK SİRKELİ TAVUK

Avrupa Birliđi Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluřturmak

500 gr tavuk göđsü
2 kaşık sızma zeytinyağı
1 top tereyađı
2 kařık balsam sirkesi
10-12 ardıç meyvesi
Biberiye
Tuz ve biber

Tavuk göğsünü küçük parçalara ayırın ve zeytinyağı, tereyağı ve tuz ile birlikte geniş bir tavaya koyun. Biber, ardıç meyvesi ve biberiyeyi ekleyin. Tavuk kahverengileşinceye kadar orta sıcaklıkta karıştırın. Balsam sirkesinin çoğunu ekleyin ve yavaş yavaş çekilmesine müsaade edin. Gerekliyse kapağı kapatın. Sonra birkaç dakika kapaksız pişirin, sonra ocağı kapatın ve servis edin.

