Wędzone piersi z kurczaka z rozmarynową gruszką

Składniki

- 2 pojedyncze piersi kurczaka
- 2 łyżki dymu wędzarniczego w płynie
- 1/2 łyżeczki: soli, grubo mielonego pieprzu, czosnku granulowanego, ostrej papryki
- 4 średnie, bardzo dojrzałe gruszki
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 2 łyżki miodu
- skórka z 1/2 cytryny
- szczypta chili
- 1 łyżka cukru Dark Mucavado
- dwie garście świeżego, młodego jarmużu

Sposób przygotowania

Piersi umyć, pokroić na mniejsze kawałki - każdą pierś na pół i jeszcze raz na pół. Zamarynować je w przyprawach oraz płynie wędzarniczym min. 5 godzin, a najlepiej całą noc.Następnie kurczaka podpiec na patelni z obu stron na złoty kolor. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Piec 10 min z piekarniku rozgrzanym do 150 stopni.Gruszkę obrać, pokroić na ćwiartki, wydrążyć gniazda nasienne. Na patelni rozpuścić cukier, zalać miodem. Poczekać, aż powstanie gęsty, ciemny sos. Wrzucić do tego gruszki. Dusić ok. 5 min, cały czas mieszając. Pod koniec dodać skórkę z cytryny i rozmaryn.Kurczaka wyciągnąć z naczynia żaroodpornego, na jego dno ułożyć umyte liście jarmużu, na to karmelizowane rozmarynowe gruszki oraz kurczaka. Zapiec wszystko razem 5 min.Podawać od razu.