

## Persikokyckling

4 port

800 g kycklingfilé  
1 stor burk konserverade persikor. Gärna i juice  
4 dl matlagingsgrädde  
3 hönsbuljongtärningar  
1 – 2 vitlösklyftor

### Panering

Blanda i en plastpåse

1 krm vitpeppar  
1 krm svartpeppar  
1 krm kryddpeppar  
1 krm cayennepeppar  
1 krm chilipeppar  
1 krm curry  
1 tsk salt  
½ dl mjöl

Vänd filéerna en och en i paneringen.

Stek de panerade filéerna hårt i smör eller olja, 3 min per sida, i en stor gryta.

Häll över persikospadet, smula i buljongtärningarna och pressa i vitlöken.

Sjud cirka 15 minuter.

Häll i grädden och sjud i ytterligare cirka 10 minuter tills kycklingen är färdig och såsen fått lagom konsistens.

Klipp i persikorna i grytan.

Servera kycklingen med ris och gärna en tomatsallad.