

GrilLOWana pierś z kurczaka ze smaŻonymi kartofłami

GrilLOWana pierś z kurczaka ze smaŻonymi kartofłami

Odkryj klasykę w nowym wydaniu! Nasza **grilLOWana pierś z kurczaka** w połączeniu z chrupiącymi, złocistymi kartofłami to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Soczyste mięso, zamarynowane w aromatycznej mieszance rosołowej z oliwą, nabiera wyjątkowego smaku podczas grilLOWania, zachowując przy tym swoją delikatność i soczystość.

Dla kogo?

Danie idealne dla osób ceniących *proste, ale wyraziste smaki*. Połączenie delikatnego mięsa drobiowego z chrupiącymi kartofłami sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie zdrowe, pełnowartościowe posiłki bez zbędnych komplikacji.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale na **niedzielny obiad**, ale również jako eleganckie danie na kolację we dwoje. Dzięki efektownej prezentacji z pieczarkami, brokułami i dekoracją z marchewki, potrawa nabiera charakteru dania restauracyjnego, które z powodzeniem zaserwujesz podczas ważniejszych uroczystości rodzinnych.

Czy wiesz o tym?

Krótkie przygotowanie ziemniaków przed smażeniem to sekret ich idealnej konsystencji – *chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku*. Grillowanie mięsa na patelni grillowej pozwala zachować wszystkie soki i aromaty, a jednocześnie nadaje charakterystyczne paski, które nie tylko wyglądają apetycznie, ale również wzbogacają smak potrawy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z marynatą dodając świeże zioła jak rozmaryn czy tymianek. Zamiast pieczarek spróbuj grillowanej cukinii lub papryki. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed podaniem skrop danie sokiem z cytryny i posyp świeżo zmielonym pieprzem.