

Kieszonki z kurczaka w sosie napolì

Kieszonki z kurczaka w sosie napolì – prosty przepis na wyjątkowy obiad

Soczyste filety z kurczaka wypełnione aromatyczną szynką i rozpuływającym się serem, oblane aksamitnym sosem pomidorowym – brzmi kusząco, prawda? **Kieszonki z kurczaka w sosie napolì** to danie, które zachwyci nie tylko smakiem, ale również eleganckim wyglądem. Przygotowanie jest banalnie proste, a efekt końcowy zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Kieszonki z kurczaka to idealna propozycja dla rodzin z dziećmi oraz osób ceniących sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Połączenie delikatnego mięsa drobiowego z serem i szynką sprawia, że danie jest sycące i bogate w białko. [Sos](#) pomidorowy nadaje całości lekkości i świeżości, dzięki czemu potrawa nie jest ciężkostrawna.

Na jaką okazję?

To uniwersalne danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi. Dzięki efektownemu wyglądowi kieszonki z kurczaka mogą być także gwiazdą niedzielnego obiadu rodzinnego. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a rezultat z pewnością zachwyci wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Sos napolì, znany również jako sos neapolitański, wywodzi się z włoskiej tradycji kulinarnej. Jest to klasyczny sos

pomidorowy z dodatkiem ziół, który doskonale komponuje się z mięsem drobiowym. Dzięki zapiekananiu kurczaka w sosie, mięso pozostaje soczyste i nabiera głębokiego smaku.

Dla urozmaicenia

Kieszonki z kurczaka możesz podać na wiele sposobów. Świetnie komponują się z makaronem, ryżem lub kuskusem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu świeżą bazylię lub oregano. Możesz również eksperymentować z farszem, używając różnych rodzajów sera i wędlin, a nawet dodając suszone pomidory lub szpinak.