

Kieszonki z kurczaka z boczkiem i pomidorkami

Kieszonki z kurczaka z boczkiem i pomidorkami

Delikatne filety z kurczaka wypełnione soczystymi pomidorkami i otulone chrupiącym boczkiem to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika drobiu. Sekret tego dania tkwi w połączeniu kremowego sosu na bazie Fixu Spaghetti Napoli Knorr ze śmietanką, który podczas pieczenia przenika mięso, nadając mu wyjątkowy smak i soczystość.

Dla kogo?

To danie idealne dla rodzin z dziećmi oraz osób ceniących sobie proste, ale efektowne potrawy. Kieszonki z kurczaka są łatwe w przygotowaniu, a jednocześnie prezentują się elegancko na talerzu. Połączenie delikatnego mięsa drobiowego z aromatycznym boczkiem i słodkimi pomidorkami zadowoli nawet wybredne podniebienia.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na rodzinne spotkanie – z pewnością zrobisz wrażenie na gościach! Podane z ryżem lub ziemniakami stanowi pełnowartościowy posiłek, który zaspokoi głód każdego domownika.

Czy wiesz o tym?

Technika tworzenia „kieszzonek” w mięsie to świetny sposób na urozmaicenie dań z kurczaka. Dzięki temu mięso pozostaje

soczyste, a nadzienie zyskuje intensywny smak. Fix Knorr doskonale wiąże składniki, tworząc kremowy [sos](#), który idealnie komponuje się z delikatnym mięsem drobiowym.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając ser mozzarella, suszone pomidory lub świeże zioła. Warto też wypróbować różne rodzaje boczku – wędzony nada potrawie głębszy aromat, a parzony będzie delikatniejszy w smaku.