

Kurczak 'caprese' z mozzarellą i pomidorami

Kurczak 'caprese' z mozzarellą i pomidorami

Soczyste filety z kurczaka, kremowa mozzarella i aromatyczne pomidory tworzą razem **prawdziwą ucztę dla zmysłów**. Nasze danie inspirowane klasyczną włoską sałatką caprese to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika śródziemnomorskich smaków. Delikatne mięso drobiowe zapieczone pod warstwą sera i pomidorów, skąpane w aromatycznym sosie, to gwarancja udanego posiłku.

Dla kogo?

Kurczak caprese to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają kremowy smak mozzarelli, a dorośli docenią harmonijne połączenie wszystkich składników. To również świetna opcja dla osób poszukujących *prostych, a jednocześnie efektownych* dań na codzienny obiad.

Na jaką okazję?

Danie sprawdzi się zarówno na nieformalny obiad rodzinny, jak i na przyjęcie dla przyjaciół. Jego elegancki wygląd i wyrazisty smak zrobią wrażenie na gościach, a przygotowanie nie wymaga wielu godzin spędzonych w kuchni. To idealny wybór na weekendowy posiłek, gdy mamy nieco więcej czasu na kulinarne eksperymenty.

Czy wiesz, że?

Nazwa caprese pochodzi od włoskiej wyspy Capri, a tradycyjna sałatka składa się z pomidorów, mozzarelli i bazylii – kolorów

włoskiej flagi. Oryginalna mozzarella di bufala produkowana jest z mleka bawolic w regionie Kampania i ma charakterystyczny, delikatnie słodkawy smak.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o suszone pomidory, kapary lub różne rodzaje oliwek. Spróbuj też dodać odrobinę balsamico przed podaniem. Kurczak caprese doskonale komponuje się z makaronem, pieczywem typu ciabatta lub bagietką, a także z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem.