

Kurczak szpikowany rozmarynem i suszoną śliwką

Kurczak szpikowany rozmarynem i suszoną śliwką

Soczyste kawałki kurczaka nabite aromatycznym rozmarynem i słodkimi suszonymi śliwkami to prawdziwa uczta dla podniebienia. Głębokie nacięcia w mięsie wypełnione tymi dodatkami sprawiają, że każdy kęs jest pełen intensywnego smaku. Obficie skropione oliwą z oliwek i sokiem z cytryny mięso zyskuje delikatność i soczystość, a przyprawy Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziołowym Knorr nadają potrawie wyjątkowego charakteru.

Dla kogo?

Ten aromatyczny kurczak to doskonała propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i niebanalnych połączeń. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzięki prostocie przygotowania, nawet mniej doświadczeni kucharze poradzą sobie z tym przepisem.

Na jaką okazję?

Kurczak szpikowany rozmarynem i suszoną śliwką idealnie sprawdzi się na niedzielny obiad, ale także na bardziej wyjątkowe okazje. To eleganckie danie, które z pewnością zachwyci gości podczas uroczystej kolacji czy świątecznego spotkania.

Czy wiesz, że?

Połączenie rozmarynu i suszonych śliwek to nie tylko eksplozja smaku, ale także zdrowy wybór. Rozmaryn zawiera

przeciwutleniacze i związki przeciwzapalne, a suszone śliwki są bogate w błonnik i witaminy. Taki duet nie tylko wzbogaca smak potrawy, ale także podnosi jej wartość odżywczą.

Dla urozmaicenia

Podaj kurczaka z puszystym ryżem, który doskonale wchłonie aromatyczny sos śmietanowo-ziołowy. Możesz też eksperymentować z dodatkami – pieczone ziemniaki z rozmarynem lub kasza pęczak z warzywami będą równie smacznym uzupełnieniem tego dania.