

Kurczak w śmietanowo-lazurowym sosie

Kurczak w śmietanowo-lazurowym sosie

Delikatne kawałki kurczaka otulone kremowym sosem z nutą wyrazistego sera pleśniowego to propozycja, która zachwyci nawet wybredne podniebienia. To danie, w którym soczyste mięso spotyka się z aromatycznymi pieczarkami i cebulą, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Całość dopełnia aksamitny sos śmietanowy z rozpuszczonym serem lazur, nadającym potrawie charakterystyczny, lekko pikantny posmak.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kremowych sosów i wyrazistych smaków. Sprawdzi się zarówno u dorosłych, jak i starszych dzieci, które lubią eksperymentować z nowymi smakami. To propozycja dla osób ceniących szybkie, a jednocześnie efektowne dania, które można przygotować nawet po ciężkim dniu pracy.

Na jaką okazję?

Kurczak w śmietanowo-lazurowym sosie świetnie sprawdzi się jako obiad w gronie rodzinnym, ale również jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podany na eleganckich talerzach z odrobiną świeżego szczypiorku może stanowić główny punkt kulinarny podczas kameralnego spotkania.

Czy wiesz o tym?

Ser lazur, będący kluczowym składnikiem sosu, to polski ser pleśniowy o charakterystycznym intensywnym smaku. Jego dodatek

do kremowych sosów nie tylko wzbogaca smak, ale również dostarcza cennego wapnia i białka. Połączenie sera z delikatną śmietaną tworzy idealną bazę, która znakomicie komponuje się z mięsem drobiowym.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami makaronów – świetnie sprawdzą się penne, tagliatelle czy farfalle. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę białego wina lub soku z cytryny. Jeśli lubisz ostrzejsze dania, wzbogać [sos](#) o szczyptę chili lub świeżo zmielonego kolorowego pieprzu.