

# Kurczak w szynce parmeńskiej

## Kurczak w Szynce Parmeńskiej – Elegancja na Talerzu

Delikatne mięso kurczaka otulone aromatyczną szynką parmeńską to propozycja, która zachwyci nawet wybredne podniebienia. To danie łączy w sobie soczystość drobiu z wyrazistym charakterem włoskiej szynki, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Marynata z oleju z pestek dyni, białego wina i ziół nadaje mięsu głębi i intensywności, a dodatek świeżej szałwii wprowadza aromat, który unosi się w kuchni podczas przygotowania.

### Dla kogo?

Kurczak w szynce parmeńskiej to doskonała propozycja zarówno dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej, jak i dla osób ceniących sobie proste, ale wyrafinowane dania. Będzie idealny dla rodzin z dziećmi, które lubią odkrywać nowe smaki, a także dla par szukających pomysłu na romantyczną kolację we dwoje.

### Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinną uroczystość. Przygotowanie zajmuje zaledwie 30 minut, co czyni je idealnym wyborem, gdy chcesz zaskoczyć gości czymś wyjątkowym, nie spędzając przy tym godzin w kuchni. Podane z grilowanymi ziemniakami stworzy elegancką kompozycję godną specjalnej okazji.

### Czy wiesz, że?

Szynka parmeńska to nie tylko dodatek smakowy, ale także

naturalny sposób na zachowanie soczystości mięsa podczas smażenia. Otula ona kurczaka cienką warstwą, która zapobiega utracie wilgoci, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste i delikatne nawet po usmażeniu.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz eksperymentować z dodatkami do tego dania – zamiast cukinii spróbuj użyć bakłażana lub papryki. Jeśli nie masz pod ręką szynki parmeńskiej, możesz zastąpić ją szynką szwarcwaldzką. Danie świetnie komponuje się również z risotto lub makaronem tagliatelle skropionym odrobiną oleju z pestek dyni.