

Kurczak ze szpinakiem w sosie musztardowym

Kurczak ze szpinakiem w sosie musztardowym

Delikatne kawałki kurczaka otulone aksamitnym sosem musztardowym z dodatkiem świeżego szpinaku to propozycja, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. To danie, w którym łagodność mięsa drobiowego idealnie komponuje się z lekko pikantną nutą musztardy, tworząc harmonijne połączenie smaków. Soczyste mięso i kremowy sos tworzą duet, który rozpływa się w ustach, a szpinak dodaje potrawie nie tylko koloru, ale i cennych wartości odżywczych.

Dla kogo?

Danie idealne dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Kurczak ze szpinakiem w sosie musztardowym to również świetna propozycja dla rodzin z dziećmi – kremowa konsystencja sosu sprawia, że nawet niejadki z chęcią sięgną po dokładkę.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z opiekanymi ziemniakami i kieliszkiem białego wina stanie się elegancką propozycją na romantyczną kolację we dwoje.

Czy wiesz, że?

Szpinak to prawdziwa skarbnica żelaza i witamin. W połączeniu z białkiem z kurczaka tworzy zbilansowany posiłek, który dostarcza organizmowi cennych składników odżywczych. Przyprawa

Naturalnie Smaczne Knorr nadaje potrawie głębi smaku bez konieczności dodawania nadmiaru soli.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami musztardy – francuska nada potrawie delikatności, a dijon wyrazistości. Spróbuj też dodać odrobinę tartego parmezanu przed podaniem lub garść prażonych orzechów włoskich dla ciekawej tekstury.