

Pałki z kurczaka z marynatą z kostki rosołowej

Pałki z kurczaka w aromatycznej marynacie rosołowej

Soczyste pałki z kurczaka w marynacie z kostki rosołowej to propozycja obiadu, który zachwyci całą rodzinę. Sekret tej potrawy tkwi w prostocie przygotowania i intensywnym smaku, który uzyskujemy dzięki kostce rosołowej Knorr rozgniecionej w oliwie z oliwek. Ta prosta marynata nadaje mięsu głęboki, domowy aromat i sprawia, że kurczak pozostaje soczysty nawet po upieczeniu.

Dla kogo?

Danie idealne dla zabieganych rodziców, którzy cenią sobie szybkie i smaczne posiłki. Dzieci uwielbiają pałki z kurczaka za ich wygodną formę „na patyku”, a dorośli docenią głębię smaku i prostotę wykonania. To również świetna propozycja dla osób rozpoczynających przygodę z gotowaniem – minimum składników, maksimum smaku!

Na jaką okazję?

Pałki z kurczaka sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na piknik lub grilla – wystarczy zamarynować mięso wcześniej i upiec na miejscu. To także doskonały pomysł na danie do lunchboxa do pracy lub szkoły.

Czy wiesz, że?

Kostka rosołowa to nie tylko baza do zup! Wykorzystana jako składnik marynaty, uwalnia swój intensywny smak i aromaty,

które wnikają głęboko w mięso. Dodatkowo, oliwa z oliwek pomaga utrzymać wilgotność mięsa podczas pieczenia, co zapobiega jego wysuszeniu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić marynatę o czosnek, świeże zioła lub odrobinę miodu dla słodkawego akcentu. Pałki świetnie komponują się nie tylko z frytkami i surówką, ale również z pieczonymi ziemniakami, ryżem lub grillowanymi warzywami. Na lato spróbuj podać je z sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych skropioną balsamicznym dressingiem.