

Pierś kurczaka w warzywach i żurawinie

Pierś kurczaka w warzywach i żurawinie

Delikatna pierś kurczaka otulona kolorowymi warzywami i dopełniona słodko-kwaśnym akcentem żurawiny to propozycja, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim marynacie z **Przyprawą do kurczaka Knorr**, która nadaje mięsu wyjątkowy aromat i soczystość.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących sobie zdrowe i pełnowartościowe posiłki. Połączenie chudego mięsa drobiowego z warzywami dostarcza niezbędnych składników odżywczych, a efektowna prezentacja z ryżem zadowoli nawet najmłodszych domowników.

Na jaką okazję?

To doskonała propozycja zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Przygotowanie w foliowych sakiewkach sprawia, że każda porcja jest indywidualnie doprawiona i zachowuje wszystkie aromaty. *Elegancki sposób podania z ryżem w filiżance* dodaje potrawie restauracyjnego charakteru.

Czy wiesz, że?

Pieczenie mięsa w foliowych sakiewkach to technika, która pozwala zachować wszystkie soki i aromaty wewnątrz. Dzięki temu kurczak pozostaje niezwykle soczysty, a warzywa przesiąkają smakiem mięsa. Dodatkowo, żurawina nie tylko

dodaje charakterystycznego smaku, ale również dostarcza cennych antyoksydantów.

Dla urozmaïcenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tego dania – spróbuj dodać suszone morele, rodzynki lub orzechy. Zamiast ryżu świetnie sprawdzi się również kasza kuskus lub pęczak. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do marynaty odrobinę chili lub świeżego imbiru.