

Pierś kurczaka z orzechami włoskimi

Pierś kurczaka z orzechami włoskimi – orientalna uczta dla zmysłów

Delikatne kawałki kurczaka otulone aromatyczną marynatą, połączone z chrupiącymi orzechami włoskimi tworzą harmonijną kompozycję smaków. Ta orientalna potrawa zachwyca prostotą przygotowania i wyrazistym charakterem. Sekret tkwi w marynacie z białka, mąki, sosu sojowego i przyprawy Knorr, która nadaje mięsu niepowtarzalną miękkość i smak.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie połączenie delikatnego mięsa z wyrazistymi dodatkami. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzięki prostocie przygotowania, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem bez trudu.

Na jaką okazję?

To doskonała propozycja na szybki obiad w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na skomplikowane potrawy. Równie dobrze sprawdzi się jako element większej uczyty w stylu azjatyckim. Podane na eleganckich talerzach z dodatkiem świeżych kiełków i listków kolendry, zrobi wrażenie na gościach podczas nieformalnej kolacji.

Czy wiesz, że?

Orzechy włoskie nie tylko dodają potrawie chrupkości i słodkawego aromatu, ale są również źródłem cennych kwasów

omega-3 oraz przeciwutleniaczy. Smażenie ich z cukrem pudrem tworzy karmelową otoczkę, która doskonale komponuje się z delikatnym smakiem kurczaka i aromatycznym sosem sojowym.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać paprykę, grzyby shiitake lub kiełki bambusa. Zamiast ryżu podaj danie z makaronem soba lub udon. Dla ostrzejszej wersji dodaj odrobinę pasty chili lub świeżego imbiru do marynaty. Każda z tych modyfikacji otworzy przed Tobą nowe wymiary smaku tej prostej, a zarazem wyrafinowanej potrawy.