

Pierś kurczaka z pieczarkami

Kremowa pierś kurczaka z pieczarkami i serem

Delikatna **pierś z kurczaka** w towarzystwie aromatycznych **pieczarek** i kremowego sosu serowego to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie, które łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrafinowanym smakiem. Soczyste mięso drobiowe doskonale komponuje się z wyrazistym aromatem sera i grzybowym akcentem pieczarek.

Dla kogo?

Kremowa pierś z kurczaka to propozycja dla *całej rodziny*. Delikatne mięso drobiowe spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom. To także świetna opcja dla osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Danie jest sycące i bogate w białko, co docenią osoby aktywne fizycznie.

Na jaką okazję?

To uniwersalne danie sprawdzi się zarówno na **codzienny obiad**, jak i na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinną uroczystość. Możesz je podać solo lub z dodatkami – pieczonymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty. Dzięki eleganckiemu wyglądowi i wyrazistemu smakowi, potrawa robi wrażenie na gościach podczas nieformalnej kolacji.

Czy wiesz, że?

Połączenie sera gorgonzola i ementaler nadaje potrawie wyjątkowy charakter. Gorgonzola wnosi pikantną nutę, podczas gdy ementalera dodaje kremowości i łagodności. Dodatek świeżej bazylii nie tylko wzbogaca smak, ale także dostarcza cennych

składników odżywczych i nadaje potrawie apetycznego wyglądu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów – spróbuj dodać **parmezan** dla intensywniejszego smaku lub **mozzarellę** dla kremowej konsystencji. Pieczarki możesz zastąpić innymi grzybami, np. kurkami lub podgrzybkami, szczególnie w sezonie jesiennym. Dla ostrzejszego smaku dodaj szczyptę chili lub świeżo zmielonego kolorowego pieprzu.