

Pierś kurczaka z tapenadą z oliwek

Soczysta pierś kurczaka z tapenadą z oliwek

Odkryj niezwykle połączenie delikatnego mięsa z intensywnym smakiem śródziemnomorskiej tapenady! Nasze **grillowane piersi z kurczaka** zyskują wyjątkowy charakter dzięki marynacie z **Przyprawy do grilla Knorr** i **ketchupu Hellmann's**, która zapewnia mięsu soczystość i aromat. Długie marynowanie przez 12 godzin sprawia, że każdy kęs rozpływa się w ustach, a aksamitna tapenada z oliwek, kaparów i parmezanu dodaje potrawie *śródziemnomorskiej elegancji*.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie prostoty z wyrazistym smakiem. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzięki prostocie wykonania, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z przygotowaniem tego kulinarnego hitu.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna propozycja będzie gwiazdą letniego grillowania, ale równie dobrze sprawdzi się jako eleganckie danie na kolację przy świecach. Możesz je podać na ciepło prosto z grilla lub przygotować wcześniej i zaserwować w temperaturze pokojowej podczas pikniku czy garden party.

Czy wiesz, że?

Tapenada to tradycyjny prowansalski dodatek, którego nazwa pochodzi od prowansalskiego słowa „tapeno” oznaczającego

kapary. Oryginalnie przygotowywana jest z czarnych oliwek, kaparów, anchois i oliwy z oliwek. Nasza wersja wzbogacona o parmezan nadaje potrawie *kremowej konsystencji* i wyrazistego smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z tapenadą, dodając suszone pomidory, anchois lub różne rodzaje oliwek. Danie świetnie komponuje się z grillowanymi warzywami, pieczywem czosnkowym lub sałatką z rukoli z balsamicznym dressingiem.