

Pierś z Kostką rosołową z kury

Soczysta pierś z kurczaka z pieczarkami i porem

Klasyczne połączenie delikatnej piersi z kurczaka z aromatycznymi pieczarkami i porem to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Sekret tej potrawy tkwi w marynacie na bazie kostki rosołowej z kury, która nada mięsu wyjątkowy smak i soczystość.

Dla kogo?

Ta prosta, a jednocześnie wyrafinowana potrawa sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na spotkanie z bliskimi. Jest lekka, pełna smaku i stosunkowo szybka w przygotowaniu. Docenią ją szczególnie osoby ceniące klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu oraz miłośnicy drobiu, którzy szukają nowych sposobów na przyrządzenie piersi z kurczaka.

Na jaką okazję?

Danie idealnie sprawdzi się jako główny punkt rodzinnego obiadu, ale równie dobrze zaprezentuje się na nieformalnej kolacji z przyjaciółmi. Dzięki eleganckiemu wyglądowi i harmonijnemu połączeniu smaków, może być także ciekawą propozycją na świąteczny stół w lżejszej wersji.

Czy wiesz, że?

Kostka rosołowa z kury to nie tylko baza do zup, ale także świetny składnik marynat. Rozpuszczona w oliwie z oliwek nadaje mięsu głęboki, naturalny smak i pomaga je zmiękczyć, dzięki czemu pierś z kurczaka pozostaje soczysta nawet po

usmażeniu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając do pieczarek i pora odrobinę białego wina lub śmietanki. Świetnie sprawdzą się także suszone pomidory, czosnek lub świeże zioła, takie jak tymianek czy rozmaryn, które dodadzą potrawie śródziemnomorskiego charakteru.