

Pierś z kurczaka po alpejsku

Pierś z kurczaka po alpejsku – alpejska uczta na Twoim talerzu

Soczyste piersi z kurczaka, aromatyczny ser i słodki ananas tworzą harmonijne połączenie smaków w tym prostym, a jednocześnie wykwintnym daniu. **Pierś z kurczaka po alpejsku** to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika delikatnego mięsa drobiowego w towarzystwie aksamitnego, kremowego sosu.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Delikatny smak kurczaka z nutą słodczy ananasa spodoba się nawet wybrednym smakoszom, a prosty sposób przygotowania ucieszy każdego, kto nie lubi spędzać w kuchni zbyt wiele czasu.

Na jaką okazję?

Pierś z kurczaka po alpejsku sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To także świetna propozycja na rodzinny posiłek w weekend, kiedy mamy więcej czasu, by przygotować dodatki, takie jak chrupiące łódeczki ziemniaczane.

Czy wiesz, że?

Połączenie kurczaka z ananasem to klasyka, która nigdy nie zawodzi. Słodycz owocu doskonale przełamuje delikatny smak mięsa, tworząc harmonijną kompozycję. Dodatek aromatycznych przypraw Knorr nadaje potrawie głębi smakowej, a kremowy [sos](#) serowo-brokułowy dopełnia całości.

Dla urozmaicenia

Zamiast ryżu podaj danie z chrupiącymi łódeczkami ziemniaczanymi. Ziemniaki w mundurkach ugotuj, pokrój wzdłuż na ósemki, skrop oliwą, posyp tymiankiem i zapiecz w piekarniku. Możesz też eksperymentować z rodzajami sera – wypróbuj górski, szwajcarski lub gouda dla uzyskania różnych wariantów smakowych.