

Pierś z kurczaka pod pierzynką z majonezu

Soczysta Pierś z Kurczaka pod Pierzynką z Majonezu

Znudziły Ci się tradycyjne kotlety? Odkryj nowy wymiar smaku dzięki **soczystej pierś z kurczaka pod pierzynką z majonezu!** To danie, które zachwyci nie tylko prostotą przygotowania, ale przede wszystkim niepowtarzalnym smakiem i chrupiącą teksturą. Sekret tkwi w połączeniu delikatnego mięsa z aromatyczną marynatą, kremowym majonezem i chrupiącą panierką z płatków kukurydzianych.

Przygotowanie jest banalnie proste – wystarczy przekroić pierś wzdłuż na cienkie płaty, zamarynować w mieszance przypraw Fix Knorr z odrobiną oleju, a następnie przykryć kremową pierzynką z *Majonezu Babuni Hellmann's*, sosu czosnkowego, startego sera i pokruszonych płatków kukurydzianych. Po 20 minutach pieczenia w temperaturze 190°C, na Twoim stole pojawi się danie, które zachwyci całą rodzinę!

Dla kogo?

To idealna propozycja dla osób, które pragną przełamać kulinarną rutynę bez skomplikowanych przepisów. Doskonale sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Dzieci pokochają chrupiącą panierkę, a dorośli docenią głębię smaku i soczystość mięsa.

Na jaką okazję?

Pierś z kurczaka pod pierzynką to doskonały wybór na niedzielny obiad, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym, a jednocześnie nie spędzić całego dnia w kuchni.

Sprawdzi się również jako główne danie na kameralnym przyjęciu, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i efektowny wygląd potrawy.

Czy wiesz, że?

Połączenie majonezu z ciepłymi daniami to praktyka znana w kuchni rosyjskiej i gruzińskiej. Majonezu używa się tam nie tylko jako dodatku, ale także jako składnika, który sprawia, że mięso staje się wyjątkowo kruche i soczyste. Ta technika kulinarnego świata wschodniego doskonale sprawdza się w naszej rodzimej kuchni!

Dla urozmaicenia

Podawaj swoją **pierś pod pierzynką** z kolorową sałatką, pieczonymi warzywami lub aromatycznym ryżem. Możesz też eksperymentować z panierką – zamiast płatków kukurydzianych wypróbuj płatki owsiane lub pestki dyni, które nadadzą potrawie zupełnie nowy charakter i wartości odżywcze.