

Pierś z kurczaka w sosie carbonara

Kremowa Pierś z Kurczaka w Sosie Carbonara

Soczysta pierś z kurczaka otulona aksamitnym sosem carbonara to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie łączy w sobie delikatność mięsa drobiowego z kremową konsystencją włoskiego klasyka, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Idealne danie dla całej rodziny! Dzieci pokochają kremowy [sos](#) i delikatne mięso, a dorośli docenią wyrazisty smak i prostotę przygotowania. To również świetna propozycja dla osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki po pracowitym dniu.

Na jaką okazję?

Pierś z kurczaka w sosie carbonara sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podana na sypkim ryżu z dodatkiem świeżej dymki stanowi eleganckie danie, które możesz przygotować w zaledwie 30 minut.

Czy wiesz o tym?

Tradycyjna włoska carbonara nie zawiera śmietany! Oryginalny sos powstaje z połączenia jajek, sera pecorino romano i czarnego pieprzu. Nasza wersja z Fixem Knorr to szybka alternatywa, która zachowuje kremowy charakter dania, jednocześnie wzbogacając je o aromat pieczarek i cebuli.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do sosu podsmażony boczek lub szynkę parmeńską, aby nadać daniu bardziej wyrazisty charakter. Możesz również zastąpić ryż makaronem tagliatelle lub spaghetti, aby zbliżyć się do klasycznej włoskiej wersji. Dla miłośników ostrych smaków polecamy dodanie płatków chili lub świeżo zmielonego kolorowego pieprzu.