

Pierś z kurczaka w sosie własnym

Soczysta pierś z kurczaka w aromatycznym sosie własnym

Delikatna pierś z kurczaka w aksamitnym sosie to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa oraz w wyjątkowym sosie, który nadaje całości niepowtarzalnego charakteru.

Dla kogo?

Ta potrawa idealnie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad dla całej rodziny, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. **Soczyste mięso drobiowe** w połączeniu z kremowym sosem zadowoli podniebienia zarówno dorosłych, jak i dzieci, które często niechętnie sięgają po mięsne dania.

Na jaką okazję?

Pierś z kurczaka w sosie własnym to doskonały wybór na *niedzielnny obiad* w gronie najbliższych. Możesz również zaserwować to danie podczas kameralnej kolacji we dwoje lub przygotować je na większe przyjęcie rodzinne. Elegancka prezentacja na talerzu z dodatkiem świeżych warzyw sprawi, że potrawa będzie wyglądać niezwykle apetycznie.

Czy wiesz o tym?

Marynowanie mięsa w musztardzie nie tylko nadaje mu wyjątkowego smaku, ale również sprawia, że pierś kurczaka pozostaje soczysta i delikatna. Dodatek Bulionetki Domowej Pieczeniowej Knorr wzbogaca smak sosu o głębokie, pieczeniowe

nuty, które doskonale komponują się z delikatnym mięsem drobiowym.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić [sos](#) dodając do niego suszone pomidory lub kapary, które nadadzą potrawie śródziemnomorskiego charakteru. Jako dodatek świetnie sprawdzą się ziemniaki puree, kasza lub ryż, które doskonale wchłoną aromatyczny sos. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz również dodać do marynaty świeże zioła, takie jak rozmaryn czy tymianek.