

Pierś z kurczaka w zupie cebulowej

Pierś z kurczaka w zupie cebulowej – kremowa rozkosz

Delikatna **pierś z kurczaka** zanurzona w aromatycznej **zupie cebulowej** i otulona aksamitną śmietanką to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. To danie łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrafinowanym smakiem, tworząc idealną kompozycję na rodzinny obiad.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących sobie **kremowe sosy** i delikatne mięso. Dzięki prostocie przygotowania sprawdzi się zarówno u początkujących kucharzy, jak i doświadczonych mistrzów kuchni. Dzieci pokochają soczystą pierś kurczaka, a dorośli docenią głębię smaku, jaką nadaje [zupa](#) cebulowa.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na *niedzielną obiad* w gronie najbliższych lub przytulną kolację we dwoje. Sprawdzi się również jako danie na przyjęcie – możesz je przygotować wcześniej, a przed podaniem tylko podgrzać. To także świetna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujesz czegoś rozgrzewającego i sycącego.

Czy wiesz, że?

Zupa cebulowa, będąca bazą tego dania, wywodzi się z kuchni francuskiej i była tradycyjnie spożywana przez robotników jako tanie i pożywne danie. Dziś jest ceniona za swój bogaty smak i aromat. Połączenie jej z delikatnym mięsem drobiowym to

kulinaryny most między tradycją a nowoczesnością.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając **świeże zioła** – tymianek lub rozmaryn doskonale podkreślą smak. Dla bardziej wyrazistego charakteru, przed zalaniem śmietanką, posyp kurczaka odrobiną startego sera typu gruyère lub ementaler. Jeśli lubisz pikantne akcenty, dodaj szczyptę *pieprzu cayenne* lub kilka plasterków świeżej papryczki chili.