

Pierś z kurczaka z orzeszkami

Orientalna uczta z kurczakiem i orzeszkami

Delikatne kawałki kurczaka otulone aromatycznym sosem z nutą limonki i kolendry, zwieńczone chrupiącymi orzeszkami ziemnymi – to propozycja, która przeniesie Cię w kulinarną podróż po Dalekim Wschodzie. Soczyste mięso zamarynowane w mieszance oliwy, soku z limonki i sosu sojowego nabiera głębi smaku, a dodatek świeżego czosnku i kolendry podkreśla jego orientalny charakter.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie połączenie delikatnego mięsa z wyrazistymi przyprawami. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację w gronie przyjaciół. Jest też świetną propozycją dla osób, które szukają szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku na co dzień.

Na jaką okazję?

To doskonały wybór na weekendowy obiad, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego, ale nie chcesz spędzać w kuchni zbyt wiele czasu. Sprawdzi się również jako propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi, którzy docenią orientalne smaki i aromaty.

Czy wiesz, że?

Orzeszki ziemne, będące ważnym elementem tego dania, są charakterystyczne dla kuchni azjatyckiej, szczególnie tajskiej i chińskiej. Prażenie ich na suchej patelni wydobywa pełnię smaku i nadaje potrawie przyjemną, chrupiącą teksturę, która świetnie kontrastuje z delikatnym kurczakiem.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z przyprawami, dodając kardamon, imbir czy goździki, aby stworzyć własną kompozycję smakową. Zamiast ryżu podaj danie z makaronem soba lub udon. Dla bardziej wyrazistego smaku zwiększ ilość chili lub dodaj świeżą paprykę. Możesz też wzbogacić potrawę o warzywa – brokuły, paprykę czy groszek cukrowy.