

Piersi z kurczaka faszerowane pastą z suszonych pomidorów

Piersi z kurczaka faszerowane pastą z suszonych pomidorów

Soczyste piersi z kurczaka ze złocistą, chrupiącą skórą skrywające aromatyczny farsz z suszonych pomidorów to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tego dania tkwi w długim marynowaniu mięsa w mieszance przypraw Knorr i octu balsamicznego, co nadaje mu głęboki smak i kruchość.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników wyrazistych smaków śródziemnomorskich. Połączenie delikatnego mięsa drobiowego z intensywnym farszem z suszonych pomidorów, orzeszków pinii i bazylii zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To propozycja dla osób, które cenią sobie eleganckie dania, ale przygotowane w nieco bardziej swobodnej, grillowej atmosferze.

Na jaką okazję?

Faszerowane piersi z kurczaka świetnie sprawdzą się podczas rodzinnego grillowania, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym. To również doskonały wybór na uroczysty obiad na świeżym powietrzu czy przyjęcie w ogrodzie. Podane z aromatycznym sosem pomidorowym z dodatkiem kaparów i chili, staną się główną atrakcją każdego spotkania.

Czy wiesz, że?

Grillowanie mięsa z kością i skórą pozwala zachować jego soczystość i naturalny smak. Dodanie do marynaty octu balsamicznego nie tylko zmiękcza mięso, ale także nadaje mu

lekko słodkawą nutę, która idealnie komponuje się z intensywnym smakiem suszonych pomidorów. Namaczanie bułki przed dodaniem do farszu zapewnia odpowiednią wilgotność i spoistość nadzienia.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem, dodając do niego ser feta, oliwki czy posiekane orzechy włoskie. [Sos](#) pomidorowy można wzbogacić łyżką śmietany lub mascarpone, aby uzyskać kremową konsystencję. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, zwiększ ilość chili i czosnku zarówno w farszu, jak i w sosie.