

Piersi z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami pod pesto z rukoli

Piersi z kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami pod pesto z rukoli

Odkryj wyjątkowe połączenie smaków w postaci soczystych piersi z kurczaka faszerowanych aromatycznymi suszonymi pomidorami. To danie, które zachwyca nie tylko smakiem, ale również elegancką prezentacją na talerzu. Sekret tkwi w marynacie z Przyprawy do pikantnego kurczaka Knorr i ketchupu Hellmann's, która nadaje mięsu głębokiego smaku i soczystości.

Grilowane piersi obtoczone w domowym pesto z rukoli to prawdziwa uczta dla podniebienia. Świeża rukola w połączeniu z orzeszkami pinii, czosnkiem i parmezanem tworzy aksamitny, aromatyczny [sos](#), który idealnie dopełnia smak delikatnego mięsa i intensywnych suszonych pomidorów.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników soczystych mięs i wyrazistych smaków. Jeśli cenisz sobie połączenie delikatności kurczaka z intensywnością suszonych pomidorów i aromatem świeżego pesto, ten przepis jest stworzony właśnie dla Ciebie. Przygotowanie zajmie Ci tylko godzinę aktywnej pracy, a efekt zachwyci wszystkich domowników.

Na jaką okazję?

Faszerowane piersi z kurczaka to doskonały wybór na uroczysty

obiad dla gości lub niedzielne spotkanie rodzinne. Elegancka prezentacja i wyjątkowy smak sprawia, że danie stanie się gwiazdą każdego stołu. To również świetna propozycja na romantyczną kolację we dwoje.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa przez 12 godzin to klucz do sukcesu tego dania. Dzięki temu przyprawy przenikają w głąb mięsa, nadając mu intensywny smak i zapewniając soczystość nawet po grillowaniu. Spinanie piersi wykałaczkami zapobiega wypadaniu nadzienia podczas obróbki termicznej.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami pesto – świetnie sprawdzi się również wersja pietruszkowa lub bazyliowa. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do farszu z suszonych pomidorów odrobinę sera feta lub koziego. Danie doskonale komponuje się z pieczonymi ziemniakami lub świeżą sałatką z rukoli.