

# **Piersi z kurczaka nadziewane boczniakami**

## **Piersi z kurczaka nadziewane boczniakami – kulinarna poezja na talerzu**

Soczyste piersi z kurczaka skrywające aromatyczną niespodziankę to propozycja, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Delikatne mięso drobiowe w połączeniu z leśnym aromatem boczniaków tworzy harmonijną kompozycję smaków. Sekret tej potrawy tkwi w starannym przygotowaniu kieszzonek w mięsie, które wypełniamy mieszanką grzybów, cebuli i sera. Przyprawione Przyprawą do kurczaka Knorr mięso nabiera głębi smaku, a krótkie marynowanie sprawia, że staje się jeszcze bardziej soczyste. Podczas smażenia na grillu, ser mozzarella delikatnie się rozpuszcza, łącząc wszystkie składniki w niebiańską całość. To danie, które wygląda równie apetycznie jak smakuje!

### **Dla kogo?**

Idealne rozwiązanie dla miłośników prostych, a jednocześnie wyrafinowanych potraw. Przygotowanie zajmie Ci około godziny, a sam proces jest naprawdę nieskomplikowany. Wystarczy kilka prostych kroków, by stworzyć danie, które zachwyci domowników swoim smakiem i prezencją.

### **Na jaką okazję?**

Faszerowane boczniaki piersi z kurczaka sprawdzą się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas przyjęcia dla gości. To również doskonały pomysł na romantyczną kolację we dwoje – w końcu nie bez powodu mówi się, że droga do serca wiedzie przez

żołądek!

## **Czy wiesz, że?**

Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu składników w kieszonkach mięsa. Pod wpływem temperatury boczniaki, cebula i ser mozzarella tworzą aromatyczne nadzienie, które przenika mięso, nadając mu niepowtarzalny smak i soczystość.

## **Dla urozmaicenia**

Podawaj kurczaka z pieczonymi ziemniakami, frytkami lub kremowym puree z warzyw. Świeża sałatka będzie doskonałym dopełnieniem tego dania, dodając lekkości i świeżości. Możliwości jest wiele – wybierz to, co najbardziej odpowiada Twoim preferencjom!