

Piersi z kurczaka po meksykańsku z pomidorową salsą

Piersi z kurczaka po meksykańsku z pomidorową salsą

Soczyste piersi z kurczaka w aromatycznej meksykańskiej marynacie, podane z orzeźwiającą salsą pomidorową i chrupiącą bagietką. To danie, które przeniesie Cię wprost na słoneczne ulice Meksyku! Sekret tkwi w idealnym połączeniu Przyprawy do pikantnego kurczaka Knorr z kminkiem rzymskim i świeżo utartą kolendrą, które nadają mięsu niepowtarzalny, wyrazisty smak.

Dla kogo?

Idealne danie dla miłośników kuchni z charakterem! Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. Połączenie soczystego kurczaka z orzeźwiającą salsą zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy, którzy cenią sobie wyraziste, pikantne smaki.

Na jaką okazję?

To propozycja na letnie grillowanie, niedzielny obiad czy kolację z nutą egzotyki. Danie świetnie sprawdzi się również podczas meksykańskiego wieczoru tematycznego. Przygotowanie nie zajmie dużo czasu, a efekt zachwyci wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Kolendra, będąca kluczowym składnikiem tej potrawy, jest jedną z najstarszych znanych przypraw na świecie. W kuchni meksykańskiej używa się zarówno jej liści, jak i nasion, które

mają zupełnie inny aromat. Nasiona kolendry po utarciu uwalniają intensywny, cytrusowo-korzenny aromat, który idealnie komponuje się z pikantnym kurczakiem.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić salsę o kukurydzę, czarną fasolę lub awokado, aby nadać jej jeszcze bardziej meksykański charakter. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do marynaty odrobinę chili lub pieprzu cayenne. Kurczaka możesz również zaserwować z domowymi tortillami zamiast bagietki.