

Piersi z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym

Piersi z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym

Soczyste piersi z kurczaka w aromatycznym sosie miodowo-musztardowym to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Sekret tego dania tkwi w prostej, ale niezwykle skutecznej marynacie z musztardy, miodu i przyprawy Knorr, która nadaje mięsu głębokiego smaku i delikatnej słodyczy. Po 20 minutach chłodzenia w lodówce, mięso zapiekamy przez około 30 minut w średnio nagrzanym piekarniku, co pozwala zachować jego soczystość i delikatność.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają słodkawy smak miodu, a dorośli docenią wyrazisty akcent musztardy. To **doskonała propozycja** dla osób ceniących szybkie, ale pełnowartościowe posiłki, które nie wymagają skomplikowanych technik kulinarnych.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i *nieformalną kolację* z przyjaciółmi. Elegancko podane z towarzyszącą mu sałatką z gruszką i orzechami włoskimi może stanowić główne danie na rodzinnym spotkaniu czy niedzielnym obiedzie.

Czy wiesz o tym?

Połączenie miodu i musztardy to klasyk kuchni francuskiej, który doskonale komponuje się z delikatnym mięsem drobiowym. Miód nie tylko dodaje słodyczy, ale również **karmelizuje się**

podczas pieczenia, tworząc apetyczną, złocistą skórkę.

Dla urozmaicenia

Sałatka z gruszką i orzechami włoskimi skropiona winegretem z oliwy, miodu, musztardy i octu balsamicznego stanowi *idealne dopełnienie* dania. Możesz eksperymentować z dodatkami – świetnie sprawdzą się również jabłka, suszona żurawina czy ser pleśniowy.