

Piersi z kurczaka w sosie

Piersi z kurczaka w sosie po baskijsku

Odkryj smak słonecznej Hiszpanii z naszym przepisem na **piersi z kurczaka w sosie po baskijsku**! To danie, które przeniesie Cię wprost na wybrzeże Zatoki Biskajskiej, gdzie kuchnia łączy w sobie to, co najlepsze z tradycji hiszpańskiej i francuskiej.

Dla kogo?

Piersi z kurczaka w sosie po baskijsku to idealna propozycja dla miłośników *śródziemnomorskich smaków* oraz osób poszukujących szybkiego, a jednocześnie wyjątkowego dania na codzienny obiad. Aksamitny [sos](#) śmietanowo-paprykowy otula delikatne mięso kurczaka, tworząc harmonijne połączenie, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na *nieformalną kolację z przyjaciółmi*, jak i rodzinny obiad. Przygotowanie zajmuje zaledwie 30 minut, a efekt zachwyci wszystkich przy stole. Podane z szafranowym ryżem stanie się elegancką propozycją na specjalne okazje.

Czy wiesz, że?

Kuchnia baskijska jest uznawana za jedną z najlepszych na świecie, a region ten może pochwalić się największą liczbą restauracji z gwiazdkami Michelin w przeliczeniu na mieszkańca. **Sosy** stanowią fundament tej kuchni – nadają potrawom głębię smaku i charakterystyczną konsystencję, która

jest wizytówką baskijskich dań.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać kurczaka po baskijski z *grillowanymi warzywami* lub sałatką z rukoli skropioną oliwą z oliwek. Możesz też eksperymentować z dodatkiem papryczki chili do sosu, aby nadać potrawie pikantny charakter, lub dodać kilka oliwek, które wprowadzą do dania typowo śródziemnomorski akcent.