

Piersi z kurczaka z serem i cebulą

Piersi z kurczaka z serem i cebulą – prosty przepis na soczysty obiad

Soczyste piersi z kurczaka nadziewane aromatyczną mieszanką sera i podsmażonej cebuli to prawdziwa uczta dla podniebienia! Mięso delikatnie obsmażone, a następnie duszone w kremowym sosie ze śmietaną zachwyca smakiem i soczystością. Wystarczy zrobić nacięcie w mięsie, wypełnić je smakowitym nadzieniem, oprószyć mąką i obsmażyć do złotego koloru. Całość dopełnia aksamitny [sos](#) przygotowany na bazie Sosu do pieczenia jasnego Knorr, który idealnie komponuje się z delikatnym mięsem drobiowym. To danie, które zachwyci każdego domownika!

Dla kogo?

Ten przepis to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie i proste w przygotowaniu potrawy. Doskonale sprawdzi się zarówno na codzienny obiad dla rodziny, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Połączenie delikatnego kurczaka, aromatycznej cebuli i wyrazistego sera zadowoli nawet wybredne podniebienia.

Na jaką okazję?

Pierś z kurczaka smażona z serem to doskonały wybór, gdy potrzebujesz przygotować smaczny posiłek w zaledwie pół godziny. Sprawdzi się idealnie na szybki obiad w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie, a chcesz zaserwować pełnowartościowy i sycący posiłek.

Czy wiesz, że?

Aby śmietana nie zwarzyła się podczas dodawania do gorącego sosu, wystarczy ją najpierw posolić i wymieszać z łyżką płynu powstałego podczas duszenia mięsa. Taki prosty trik sprawi, że sos będzie aksamitnie gładki i kremowy.

Dla urozmaicenia

Aby pierś z kurczaka nie rozpadła się podczas smażenia, warto spiąć ją wykałaczkami. Możesz też eksperymentować z nadzieniem, dodając do sera i cebuli suszone pomidory, świeże zioła lub ulubione przyprawy.