

Pikata z kurczaka w kremowym sosie

Pikata z kurczaka w kremowym sosie – kulinarna poezja na talerzu

Delikatne medaliony z kurczaka, otulone aksamitnym kremowym sosem, z aromatyczną bazylią, soczystym pomidorem i rozpływającym się serem – brzmi jak marzenie? To właśnie **pikata z kurczaka**, danie, które zachwyca prostotą przygotowania i bogactwem smaków. Soczyste mięso, przyprawione do perfekcji dzięki przyprawie Knorr, w połączeniu z kremowym sosem tworzy harmonijną kompozycję, która rozpieszcza podniebienie z każdym kęsem.

Dla kogo?

Pikata z kurczaka to propozycja dla *wszystkich miłośników dobrej kuchni*. Szczególnie przypadnie do gustu osobom ceniącym klasyczne połączenie pomidorów z mozzarellą, wzbogacone o delikatne mięso drobiowe. To danie, które z łatwością zadowoli zarówno tradycjonalistów kulinarnych, jak i poszukiwaczy nowych smaków.

Na jaką okazję?

Idealny wybór na **rodzinny obiad** czy kolację z przyjaciółmi. Pikata świetnie sprawdzi się również jako posiłek do pracy czy na uczelnię – wystarczy zapakować ją do pudełka, by cieszyć się wybornym smakiem nawet poza domem. To także doskonała propozycja, gdy znudziły Ci się codzienne, powtarzalne dania.

Czy wiesz, że?

Mozzarella, jeden z głównych składników pikaty, ma bogatą historię sięgającą XII wieku! W starożytnych włoskich klasztorach podczas corocznych zgromadzeń witano kleryków chlebem i właśnie mozzarellą. Ten kremowy ser stał się nieodłącznym elementem włoskiej tradycji kulinarnej, dodając wyjątkowego charakteru wielu potrawom.

Dla urozmaicenia

Nie masz kurczaka? Nic straconego! Pikatę możesz przygotować równie dobrze z **połędwiczek wieprzowych**. Smak będzie równie wyborny, a danie zyska nowy, interesujący wymiar. Podawaj na puree ziemniaczanym lub ryżu, hojnie polewając kremowym sosem.