

Polędwiczki z kurczaka z płatkami migdałowymi

Polędwiczki z kurczaka z płatkami migdałowymi

Delikatne polędwiczki z kurczaka otulone aromatycznym sosem miodowo-musztardowym i zwieńczone chrupiącymi płatkami migdałowymi to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Soczyste mięso przygotowane z wykorzystaniem Fixu Knorr Złociste skrzydełka z sezamem nabiera wyjątkowego smaku, a podane na puszystym ryżu ugotowanym z kostką Rosołu z kury Knorr stanowi pełnowartościowy i sycący posiłek.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących sobie połączenie delikatnego mięsa drobiowego z nutą słodczy i orientalnym akcentem migdałów. Polędwiczki są miękkie i soczyste, więc sprawdzą się również jako propozycja dla dzieci, które nie przepadają za twardszymi kawałkami mięsa.

Na jaką okazję?

Polędwiczki z kurczaka z płatkami migdałowymi to doskonały wybór na niedzielny obiad rodzinny, ale również na szybki posiłek w środku tygodnia. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt końcowy zachwyca jak z restauracyjnej karty. Sprawdzi się również jako elegancka propozycja na kameralne przyjęcie.

Czy wiesz, że?

Migdały nie tylko dodają potrawie chrupkości i orzechowego aromatu, ale są również źródłem zdrowych tłuszczów, białka i witaminy E. Prażenie płatków migdałowych na suchej patelni wydobywa z nich intensywny aromat i podkreśla ich naturalną słodycz.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając do ryżu suszone morele lub rodzynki. Świetnie sprawdzi się również dodatek świeżych ziół – kolendry lub bazylii – posypanych na wierzchu gotowego dania. Dla bardziej wyrazistego smaku, do sosu możesz dodać odrobinę sosu sojowego lub płatków chili.