

Potrawka z piersi kurczaka rozmarynowa

Aromatyczna potrawka z kurczaka z rozmarynem

Delikatna potrawka z piersi kurczaka z nutą rozmarynu to propozycja, która zachwyci swoim smakiem i aromatem. Soczyste kawałki mięsa w towarzystwie kolorowych papryk i cebuli tworzą harmonijne połączenie, które doskonale komponuje się z sypkim ryżem. Sekret tej potrawy tkwi w marynacie z Fixu Knorr, która nadaje mięsu wyjątkowy smak i zapewnia jego kruchość.

Dla kogo?

Potrawka rozmarynowa to idealne danie dla całej rodziny. **Dzieci pokochają delikatne kawałki kurczaka**, a dorośli docenią głębię smaku i aromat rozmarynu. Jest to również świetna propozycja dla osób dbających o zdrowe odżywianie – chude mięso z piersi kurczaka w połączeniu z warzywami stanowi pełnowartościowy i zbilansowany posiłek.

Na jaką okazję?

Ta potrawka sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i *na nieformalną kolację z przyjaciółmi*. Przygotowanie nie zajmuje dużo czasu, a efekt końcowy zachwyca smakiem i wyglądem. To również doskonała propozycja na lunch do pracy następnego dnia – potrawka smakuje równie dobrze po odgrzaniu.

Czy wiesz, że?

Rozmaryn, który nadaje charakterystyczny aromat tej potrawie, to nie tylko przyprawa, ale także zioło o właściwościach zdrowotnych. **Wspomaga trawienie i ma działanie przeciwzapalne.**

W kuchni śródziemnomorskiej jest używany od wieków, szczególnie do dań mięsnych i z grilla.

Dla urozmaicenia

Potrawkę możesz podać nie tylko z ryżem, ale również z kaszą jęczmienną lub quinoą. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do dania suszone pomidory lub oliwki. Świeże zioła takie jak bazylia czy tymianek mogą stanowić ciekawą alternatywę dla natki pietruszki.