

Sakiewki z kurczaka z kaszą jagłaną i pomidorami

Sakiewki z kurczaka z kaszą jagłaną i pomidorami

Delikatne sakiewki z kurczaka wypełnione aromatyczną kaszą jagłaną i soczystymi pomidorami to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Soczyste mięso z kurczaka, przyprawione **Przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr**, skrywa w sobie pyszne nadzienie pełne śródziemnomorskich smaków.

Dla kogo?

Danie idealne dla osób ceniących lekkie, ale sycące posiłki. Kasza jagłana dostarcza cennych składników odżywczych, a połączenie z kurczakiem sprawia, że potrawa jest bogata w pełnowartościowe białko. To propozycja dla całej rodziny – *dzieci pokochają formę sakiewek*, a dorośli docenią wyrazisty smak.

Na jaką okazję?

Sakiewki z kurczaka sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Efektowny wygląd dania sprawi, że goście będą pod wrażeniem Twoich kulinarnych umiejętności. To również świetna propozycja na *rodzinny niedzielny obiad*, kiedy mamy więcej czasu na przygotowanie wyjątkowego posiłku.

Czy wiesz o tym?

Kasza jagłana to jedno z najstarszych zbóż uprawianych przez człowieka. Jest lekkostrawna i **bogata w magnez oraz witaminy z**

grupy B. W połączeniu z pomidorami, które dostarczają likopenu – silnego przeciwutleniacza, tworzy nadzienie nie tylko smaczne, ale i zdrowe.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem, dodając do kaszy suszone pomidory, oliwki czy kapary dla bardziej wyrazistego, śródziemnomorskiego akcentu. Sakiewki świetnie komponują się z *lekką sałatką z rukoli* lub grillowanymi warzywami.