

Soczysta pierś z kurczaka

Soczysta pierś z kurczaka – szybki przepis na udany posiłek

Marzysz o **soczystym kawałku kurczaka**, który rozpływa się w ustach? Nasz przepis na pierś z kurczaka to idealne rozwiązanie, gdy czas nagli, a apetyt daje o sobie znać! Sekret tkwi w prostej, ale niezwykle aromatycznej marynacie z kostką Knorr, która nada mięsu niepowtarzalny smak i zapewni jego soczystość.

Dla kogo?

Danie idealne dla *zabieganych osób*, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i jako pożywny lunch do pracy. Pierś z kurczaka to źródło pełnowartościowego białka, które zaspokoi głód na dłużej i dostarczy energii na cały dzień.

Na jaką okazję?

Ta propozycja świetnie sprawdzi się jako *codzienny posiłek*, ale również jako szybka przekąska na niespodziewane spotkanie z przyjaciółmi. Możesz podać ją z chrupiącymi warzywami, sałata, ryżem lub bagietką – w zależności od okazji i preferencji.

Czy wiesz, że?

Pierś z kurczaka to jedno z *najpopularniejszych mięs* w polskiej kuchni, jednak łatwo ją przesuszyć. Marynata z kostką Knorr to prosty sposób, by zachować soczystość mięsa i wzbogacić jego smak. Wystarczy kilka minut przygotowania, by cieszyć się doskonałym efektem.

Dla urozmaicenia

Przygotowaną pierś możesz pokroić w paski i dodać do sałatki, zawinąć w tortillę z warzywami lub podać z ulubionym sosem. Możesz też przygotować większą porcję i wykorzystać ją do różnych dań w ciągu tygodnia – to **oszczędność czasu** bez kompromisów w kwestii smaku!