

Soczysty kurczak z patelni z cebulową konfiturą

Soczysty kurczak z patelni z cebulową konfiturą

Odkryj niezwykle połączenie smaków w tym prostym, a jednocześnie wyrafinowanym daniu. Soczysta pierś z kurczaka spotyka się tu z aromatyczną konfiturą cebulową, tworząc kompozycję, która zachwyci nawet wybredne podniebienia. Mięso, zamarynowane w kostce rosołowej Knorr i oleju, zachowuje swoją soczystość, a konfitury dodaje głębi smaku dzięki połączeniu słodkości karmelu z wyrazistością przypraw korzennych i kwaskowatością porzeczek.

Dla kogo?

Danie idealne dla osób ceniących klasyczne smaki w nowym wydaniu. Sprawdzi się zarówno u miłośników mięsnych potraw, jak i u tych, którzy lubią eksperymentować z dodatkami. Konfitury cebulowa nadaje potrawie elegancji, czyniąc ją odpowiednią nawet na bardziej wyjątkowe okazje, mimo prostoty przygotowania.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na rodzinny obiad, kolację we dwoje czy spotkanie z przyjaciółmi. Dzięki efektownemu podaniu i wyjątkowemu smakowi, danie robi wrażenie na gościach, choć jego przygotowanie zajmuje niewiele czasu. To propozycja idealna, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym w zwykły dzień.

Czy wiesz, że?

Konfitury nie muszą być słodkie! Ta cebulowa wersja łączy w sobie słodycz karmelu z aromatem cynamonu i goździków oraz kwaskowatością octu i soku porzeczkowego. Taki dodatek doskonale przełamuje delikatny smak kurczaka i sprawia, że danie nabiera charakteru.

Dla urozmaicenia

Możesz pokroić piersi kurczaka na cieńsze plastry przed smażeniem, co skróci czas przygotowania. Konfiturę cebulową warto przygotować w większej ilości – świetnie sprawdzi się również jako dodatek do serów, wędlin czy pieczonych warzyw.