

Szybki i prosty pieczony kurczak

Pieczony kurczak w kremowym sosie

Marzysz o **soczystym kurczaku** otulonym aksamitnym sosem, który przygotujesz bez zbędnych komplikacji? Ten przepis to prawdziwy ratunek w codziennym zabieganiu! Delikatne mięso drobiowe w towarzystwie aromatycznego pora, chrupiącego boczku i kremowej śmietanki tworzy harmonijne połączenie smaków, które zachwyci każdego domownika.

Dla kogo?

Danie idealne dla zapracowanych osób, które cenią sobie *domowe jedzenie* bez spędzania godzin w kuchni. Sprawdzi się zarówno dla rodzin z dziećmi, jak i dla singli szukających prostego, ale sycącego posiłku. Dzięki woreczkom do pieczenia z Fix Knorr, przygotowanie jest niezwykle proste, a sprzątanie po posiłku minimalne.

Na jaką okazję?

Ten pieczony kurczak to doskonały wybór na *codzienny obiad* lub nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz go również przygotować z wyprzedzeniem na rodzinne spotkanie, gdy nie chcesz spędzać całego czasu w kuchni. Danie prezentuje się elegancko, mimo minimalnego nakładu pracy.

Czy wiesz, że?

Pieczenie w woreczku to metoda, która **zatrzymuje wszystkie soki i aromaty** wewnątrz, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste, a smaki intensywne. Dodatkowo, [sos](#) powstający podczas pieczenia jest naturalnie zagęszczony i pełen smaku,

bez potrzeby dodatkowego redukowania czy zagęszczania.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o *suszone pomidory*, oliwki lub kapary dla śródziemnomorskiego akcentu. Świetnie sprawdzą się też różne zioła – rozmaryn, tymianek czy estragon. Podawaj z pieczonymi ziemniakami, kaszą lub świeżym pieczywem, które doskonale wchłonie aromatyczny sos.