

Tradycyjny kurczak włoski z ziołami i czarnymi oliwkami

Tradycyjny kurczak włoski z ziołami i czarnymi oliwkami

Odkryj smak słonecznej Italii w swoim domu dzięki temu prostemu, a jednocześnie wyrazistemu danie. Nasz tradycyjny kurczak włoski to prawdziwa uczta dla podniebienia – soczyste kawałki mięsa otulone aromatem ziół, wina i oliwek. Przygotowanie w szybkowarze sprawia, że danie jest gotowe w mgnieniu oka, zachowując przy tym pełnię smaku.

Dla kogo?

Ten aromatyczny kurczak to doskonała propozycja dla miłośników śródziemnomorskich smaków. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie delikatnego mięsa z intensywnym smakiem czarnych oliwek i świeżych ziół zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Danie idealnie sprawdzi się na niedzielny obiad, kiedy mamy więcej czasu, by cieszyć się wspólnym posiłkiem. Dzięki szybkowarowi przygotowanie zajmuje niewiele czasu, co czyni je również doskonałym wyborem na weekendową kolację, gdy chcemy podać coś wyjątkowego bez spędzania godzin w kuchni.

Czy wiesz, że?

Połączenie rozmarynu i bazylii to klasyczny duet włoskiej kuchni. Rozmaryn dodaje potrawom głębi i leśnego aromatu, podczas gdy bazylia wnosi świeżość i lekko pieprzny posmak.

Skórka cytrynowa to sekretny składnik, który rozjaśnia smak całego dania i podkreśla aromat ziół.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o suszone pomidory lub kapary, które dodadzą dodatkowej głębi smaku. Kurczaka świetnie podawać z makaronem tagliatelle lub risotto. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj szczyptę płatków chili podczas smażenia cebuli i czosnku.