

Zapiekanka z kurczakiem, mozzarellą i pomidorami

Zapiekanka z kurczakiem, mozzarellą i pomidorami

Szukasz pomysłu na **sycący obiad**, który przygotuje się niemal sam? Zapiekanka z kurczakiem, mozzarellą i pomidorami to idealne rozwiązanie! Ta prosta potrawa zachwyci harmonią smaków – delikatny ryż miesza się z aromatycznym kurczakiem i chrupiącym boczkiem, a całość wieńczą soczyste plastry pomidorów i kremowa mozzarella, która po zapiekaniu tworzy apetyczny, ciągnący się wierzch.

Sekret tej zapiekanki tkwi w połączeniu składników – ryż nabiera głębi dzięki podsmażeniu z cebulą, czosnkiem i boczkiem, a mozzarella i pomidory układane naprzemiennie tworzą nie tylko piękny wzór, ale też idealnie uzupełniają się smakowo. Skropienie całości oliwą z oliwek dodaje potrawie śródziemnomorskiego charakteru.

Dla kogo?

Zapiekanka przypadnie do gustu **miłośnikom drobiu** i osobom ceniącym sobie różnorodność aromatów w jednym daniu. To również doskonały wybór dla zabieganych, którzy szukają prostych przepisów niewymagających skomplikowanych technik kulinarnych ani długich godzin spędzonych w kuchni.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **codzienny obiad** dla całej rodziny, ale równie dobrze smakuje odgrzana następnego dnia w pracy. Możesz też przygotować ją na większe spotkanie z przyjaciółmi – zapiekanka świetnie prezentuje się na stole i z pewnością

zadowolili nawet wybrednych gości.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna mozzarella (*mozzarella di bufala campana*) wytwarzana jest z mleka bawolic według ściśle określonych receptur. Ten włoski ser ma chronioną nazwę pochodzenia i jest uznawany za jeden z najlepszych serów świata, idealny do zapiekanek i innych ciepłych dań.

Dla urozmaicenia

Udekoruj zapiekankę **świeżymi liśćmi bazylii**, które nie tylko dodadzą jej koloru, ale również wzbogacą aromat. Możesz też posypać wierzch posiekaną kolendrą lub natką pietruszki. Do zapiekanki świetnie pasują różne sosy – spróbuj podać ją z domowym sosem jogurtowo-koperkowym lub klasycznym pesto.