

Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem

Domowa zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem i boczkiem

Aromatyczna **zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste kawałki kurczaka, doprawione przyprawą Knorr, w połączeniu z chrupiącym boczkiem i delikatną śmietaną tworzą harmonijną kompozycję smaków. Plastry ziemniaków przykrywające całość, posypane majerankiem i świeżo mielonym pieprzem, zapiekają się na złocisty kolor, tworząc apetyczną skorupkę.

Dla kogo?

Ta **sycąca zapiekanka** sprawdzi się idealnie zarówno dla całej rodziny, jak i dla osób ceniących sobie proste, ale pełne smaku dania. Połączenie delikatnego mięsa drobiowego z ziemniakami i aromatycznym boczkiem zadowoli nawet najbardziej wymagających domowników. To doskonała propozycja dla zabieganych, którzy cenią sobie szybkie w przygotowaniu, ale pełnowartościowe posiłki.

Na jaką okazję?

Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem będzie świetnym wyborem na **codzienny obiad** lub ciepłą kolację. Możesz ją również przygotować z wyprzedzeniem i odgrzać w mikrofalówce jako drugie śniadanie w pracy. Danie świetnie sprawdzi się także podczas nieformalnych spotkań rodzinnych, gdy potrzebujesz sycącego i prostego w przygotowaniu posiłku.

Czy wiesz, że?

Dzięki procesowi zapiekania wszystkie składniki nabierają **wyrazistego smaku** i aromatu. Majeranek doskonale podkreśla charakter ziemniaków, a w połączeniu z wędzonym boczkiem tworzy klasyczne, polskie połączenie smakowe. Zapiekanka to również świetny sposób na wykorzystanie sezonowych warzyw i pozostałych w lodówce produktów.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić swoją zapiekankę ulubionym sosem – *pomidorowym, śmietanowym, koperkowym lub paprykowo-ziołowym*. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj ulubione zioła lub przyprawy, a dla bardziej kremowej konsystencji zwiększ ilość śmietany. Możesz również eksperymentować z dodatkami, dodając grzyby, paprykę lub inne ulubione warzywa.