

Ziołowe piersi z kurczaka z musztardą

Ziołowe piersi z kurczaka z musztardą

Odkryj niezwykły smak **ziołowych piersi z kurczaka z musztardą**! To danie, które zachwyci prostotą przygotowania i intensywnym aromatem ziół. Soczyste kawałki kurczaka otulone delikatną marynatą z oliwy, musztardy i rozmarynu, a następnie obsmażone na złocisty kolor, stanowią idealną propozycję na rodzinny obiad.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni z nutą świeżości. Przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom, które docenią delikatny smak kurczaka w chrupiącej panierce. To propozycja dla osób ceniących szybkie, ale pełnowartościowe posiłki, które nie wymagają wielu godzin przygotowań.

Na jaką okazję?

Ziołowe piersi z kurczaka sprawdzą się doskonale jako codzienny obiad, ale również jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z ryżem i chrupiącą sałata tworzą kompletny posiłek, który zaspokoi nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Czy wiesz o tym?

Rozmaryn używany w marynacie nie tylko nadaje potrawie charakterystyczny aromat, ale ma również właściwości wspomagające trawienie. Połączenie go z kostkami Knorr tworzy

idealną bazę smakową, która przenika do mięsa, czyniąc je niezwykle soczystym.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie, dodając do marynaty odrobinę miodu lub syropu klonowego, co nada kurczakowi lekko słodkawego posmaku. Zamiast ryżu spróbuj podać piersi z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem lub świeżym pieczywem.