

Drobiowe kuleczki w sosie słodko-kwaśnym

Drobiowe kuleczki w sosie słodko-kwaśnym

Te soczyste drobiowe kuleczki otulone aksamitnym sosem słodko-kwaśnym to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso drobiowe połączone z aromatycznym czosnkiem i świeżą pietruszką tworzy idealnie wyważone w smaku pulpeciki, które po obsmażeniu zyskują apetyczną, złocistą skórę.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają kuleczki za ich delikatny smak i wygodną formę, a dorośli docenią harmonię smaków i prostotę przygotowania. To także świetna propozycja dla osób poszukujących szybkiego, ale pełnowartościowego obiadu w środku tygodnia.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i podczas nieformalnych spotkań z przyjaciółmi. Możesz też przygotować mniejsze kuleczki jako przekąskę na imprezę – goście będą zachwyceni! Danie świetnie komponuje się z weekendowym, rodzinnym obiadem, gdy masz trochę więcej czasu na przygotowanie czegoś wyjątkowego.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) słodko-kwaśny to klasyk kuchni azjatyckiej, który doskonale komponuje się nie tylko z daniami orientalnymi. Gotowy sos Knorr znacząco skraca czas przygotowania, jednocześnie gwarantując idealnie wyważony smak, który

podkreśla charakter mięsnych kuleczek.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać kuleczki z makaronem ryżowym i świeżą kolendrą lub z tradycyjnym ryżem basmati i prażonymi orzechami nerkowca. Możesz też dodać do sosu kawałki ananasa i papryki, aby uzyskać jeszcze bardziej wyrazisty, orientalny charakter dania.