

Duszony kurczak z warzywami

Duszony kurczak z warzywami – prosty przepis na pyszny obiad

Szukasz pomysłu na szybki i smakowity obiad? Duszony kurczak z warzywami to idealne rozwiązanie! Soczyste kawałki mięsa w towarzystwie kolorowych warzyw tworzą aromatyczną kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. Wystarczy pokroić marchewkę w półplastry, a pozostałe warzywa i kurczaka w kostkę o wielkości około 2 cm. Oprósz mięso mąką i podsmaż na złoty kolor, następnie dodaj warzywa i smaż do miękkości. Dopraw oregano, podlej wodą i dodaj kostkę Rosół z kury Knorr. Całość duś jeszcze przez około 4 minuty, aż mięso będzie idealnie miękkie.

Dla kogo?

Duszony kurczak z warzywami to danie, które przygotowuje nawet początkujący kucharz. Cały proces jest niezwykle prosty – wystarczy podążać za wskazówkami, a efekt wyjdzie idealnie. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, a duszenie przebiega niemal samoistnie. To doskonała propozycja dla osób, które nie lubią spędzać zbyt wiele czasu w kuchni, a cenią sobie smaczne i pożywne posiłki.

Na jaką okazję?

Ten aromatyczny przysmak sprawdzi się jako codzienny obiad dla całej rodziny. Może stać się również Twoim daniem popisowym podczas rodzinnych spotkań. Co więcej, kurczak duszony z warzywami jest soczysty nawet po ponownym odgrzaniu, dlatego doskonale sprawdzi się jako lunch do pracy. Możesz również zaserwować go na romantycznej kolacji – w końcu przez żołądek do serca!

Czy wiesz, że?

Na ostateczny smak dania wpływa stopień wysmażenia mięsa przed duszeniem. Uprzednio zarumieniona pierś z kurczaka nada potrawie wyjątkowego charakteru. Kostka Rosół z kury Knorr dodaje głębi smaku i sprawia, że mięso jest soczyste i aromatyczne. To właśnie ten składnik jest sekretem wyjątkowego smaku naszego dania!

Dla urozmaicenia

Pierś z kurczaka duszoną w warzywach możesz modyfikować według własnych upodobań. Spróbuj dodać słodką nutę w postaci większej ilości marchewki lub innych warzyw. Duszony kurczak świetnie sprawdzi się również jako farsz do tortilli lub naleśników w wytrawnym wydaniu. Możesz wzbogacić potrawę odrobiną sera, aby stworzyć kompozycję, której nikt się nie oprze. Eksperymentuj i odkrywaj nowe smaki!