

Garnek pełen krewetek, kurczaka i oliwek

Garnek pełen krewetek, kurczaka i oliwek

Aromatyczna, śródziemnomorska uczta w jednym garnku! Ta wyjątkowa potrawa łączy w sobie delikatność krewetek, soczystość kurczaka i wyrazisty smak oliwek. Wszystko to zanurzone w aromatycznym bulionie z dodatkiem świeżych warzyw tworzy danie, które zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej oraz osób ceniących sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych kulinarnych ekspertów. Krewetki w połączeniu z kurczakiem to propozycja dla tych, którzy lubią różnorodność smaków i tekstur w jednym garnku.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na nieformalną kolację z przyjaciółmi, rodzinny obiad czy romantyczną kolację we dwoje. Dzięki prostemu przygotowaniu i efektownemu wyglądowi, danie sprawdzi się również podczas większych spotkań towarzyskich. Podane z chrupiącą bagietką stanie się główną atrakcją stołu.

Czy wiesz o tym?

Krewetki to nie tylko wyśmienity smak, ale również źródło pełnowartościowego białka i jodu. W połączeniu z kurczakiem tworzą lekki, ale sycący posiłek. Oliwki dodają charakteru i wprowadzają nutę śródziemnomorskiego klimatu, a rukola

wzbogaca danie o świeżość i dodatkowe wartości odżywcze.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić potrawę o kapary dla bardziej wyrazistego smaku lub zastąpić rukolę świeżym koperkiem, który doskonale komponuje się z białym mięsem. Jeśli lubisz pikantne dania, dodaj odrobinę ostrej papryczki. Dla bardziej kremowej konsystencji wlej na koniec łyżkę śmietany lub mleka kokosowego.