

Gulasz drobiowy z pieczarkami i pietruszką

Gulasz drobiowy z pieczarkami i pietruszką

Aromatyczny **gulasz drobiowy z pieczarkami** to doskonała propozycja na sycący obiad dla całej rodziny. Soczyste kawałki drobiu w połączeniu z ziemniakami i pieczarkami tworzą harmonijne połączenie smaków, które dopełnia kremowy sos na bazie Fixu Knorr i śmietanki. Całość posypana świeżą natką pietruszki zyskuje orzeźwiający akcent i apetyczny wygląd.

Dla kogo?

Ten gulasz to idealna propozycja dla osób ceniących **proste, domowe dania** o wyrazistym smaku. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i jako pomysł na szybki posiłek w ciągu tygodnia. Dzięki delikatności drobiu, danie przypadnie do gustu także dzieciom, które zwykle niechętnie sięgają po tradycyjne, cięższe gulasze.

Na jaką okazję?

Gulasz drobiowy świetnie sprawdzi się na nieformalny obiad z przyjaciółmi czy rodzinny posiłek w chłodniejsze dni. To również doskonała propozycja na **weekendowy lunch**, kiedy mamy nieco więcej czasu na przygotowanie pożywnego dania. Podany z chrupiącym pieczywem stanie się kompletnym posiłkiem, który zadowoli wszystkich biesiadników.

Czy wiesz, że?

Pieczarki dodane do gulaszu nie tylko wzbogacają smak potrawy, ale również dostarczają cennych składników odżywczych. Są

źródłem **białka, błonnika i witamin z grupy B**. Połączenie ich z delikatnym mięsem drobiowym tworzy nie tylko smaczne, ale i wartościowe danie.

Dla urozmaicenia

Zamiast tradycyjnej wody, możesz użyć *domowego bulionu* – mięsnego lub warzywnego, który nada gulaszowi głębszy smak. Dla bardziej wyrazistego akcentu, dodaj odrobinę **świeżego tymianku lub rozmarynu**. Jeśli lubisz pikantne potrawy, wzbogać danie szczyptą ostrej papryki lub kilkoma kroplami sosu tabasco.