

Gulasz wieprzowy z kurkami i makaronem penne

Gulasz wieprzowy z kurkami i makaronem penne

Aromatyczny gulasz wieprzowy z leśnymi kurkami i makaronem penne to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. Soczysta karkówka duszona w bogatym sosie, w towarzystwie delikatnych kurek, tworzy harmonijne połączenie smaków, które doskonale komponuje się z al dente ugotowanym makaronem.

Dla kogo?

Ten gulasz to idealna propozycja dla miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie mięsa z grzybami leśnymi zadowoli zarówno zwolenników klasycznej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych.

Na jaką okazję?

Danie świetnie sprawdzi się na niedzielny obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie posiłku. Gulasz z kurkami to również doskonała propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i sycącego. Elegancki wygląd potrawy sprawi, że możesz ją podać również podczas mniej formalnych przyjęć.

Czy wiesz, że?

Kurki, zwane też lisówkami, są cenione nie tylko za swój charakterystyczny smak i aromat, ale również za właściwości

zdrowotne. Zawierają naturalne związki przeciwgrzybicze i antybakteryjne. Blanszowanie kurek przed mrożeniem pozwala zachować ich smak i konsystencję na dłużej.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić gulasz dodając świeże zioła – rozmaryn lub tymianek. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed duszeniem karkówki, warto dodać 2 ząbki czosnku i łyżkę koncentratu pomidorowego. Jeśli lubisz pikantne potrawy, dodaj szczyptę ostrej papryki lub kilka kropli sosu tabasco.