

Gulasz z kurczaka z papryką i kopytkami

Gulasz z kurczaka z papryką i kopytkami – domowy obiad w 30 minut

Szukasz pomysłu na szybki, a jednocześnie pełnowartościowy obiad dla całej rodziny? Gulasz z kurczaka z papryką i kopytkami to idealne rozwiązanie! To aromatyczne danie łączy w sobie delikatność mięsa drobiowego z intensywnym smakiem warzyw i ziół. Najlepsze jest to, że nie wymaga długich godzin spędzonych w kuchni ani poszukiwania egzotycznych składników.

Soczyste kawałki kurczaka, kolorowa papryka i cebula tworzą gęsty, aromatyczny gulasz, który doskonale komponuje się z miękkimi, domowymi kopytkami. Mieszanka siedmiu ziół Knorr nadaje całości niepowtarzalnego charakteru, sprawiając, że każdy kęs to prawdziwe „niebo w gębie”!

Dla kogo?

Ten przepis to doskonała propozycja dla zabieganych osób, które mimo braku czasu nie chcą rezygnować z domowych, pełnowartościowych posiłków. Delikatne mięso drobiowe zamiast czerwonego sprawia, że danie jest lżejsze i szybsze w przygotowaniu – cały gulasz będzie gotowy w zaledwie 30 minut!

Na jaką okazję?

Gulasz z kurczakiem i kopytkami sprawdzi się idealnie jako treściwy obiad podczas rodzinnego spotkania przy stole. Apetyczny wygląd i bogaty smak z pewnością wywołają zachwyt wszystkich biesiadników. To także świetna propozycja na codzienny, sycący posiłek w chłodniejsze dni.

Czy wiesz, że?

Przygotowanie tego dania jest niezwykle proste! Wystarczy pokroić kurczaka, paprykę i cebulę w kostkę, podsmażyć, zalać wodą i dodać Fix Knorr. Kopytka przygotujesz równie szybko z ugotowanych ziemniaków, jajka i mąki. Całe danie będzie gotowe, zanim się obejrzysz!

Dla urozmaicenia

Jeśli lubisz eksperymentować, możesz z powodzeniem zastąpić kurczaka indykiem. [Sos](#) będzie równie dobrze komponował się z tym rodzajem mięsa, nadając potrawie nieco inny, ale równie wyśmienity smak.