

Gulasz z warzyw i kurczaka

Gulasz z warzyw i kurczaka – pełnia smaku w jednym garnku

Aromatyczny **gulasz z warzyw i kurczaka** to prawdziwa uczta dla zmysłów. Soczyste kawałki mięsa w połączeniu z kolorowymi warzywami tworzą danie, które rozgrzewa i syci. Delikatne mięso kurczaka nabiera złocistego koloru podczas podsmażania, a warzywa zachowują swoją jędrność i świeżość. Sekret tego dania tkwi w odpowiednim połączeniu składników i stopniowym dodawaniu warzyw. Kostka Rosołu z kury Knorr nadaje całości głębokiego, domowego smaku, który przenosi nas do kuchni naszych babć.

Dla kogo?

Gulasz z kurczaka i warzyw to idealna propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają delikatne kawałki mięsa, a dorośli docenią bogactwo warzyw i zrównoważony smak. To także świetna opcja dla osób dbających o zdrowe odżywianie – pełnowartościowy posiłek w jednym garnku.

Na jaką okazję?

Ten *aromatyczny gulasz* sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz przygotować go wcześniej – smakuje jeszcze lepiej po odgrzaniu, gdy wszystkie aromaty się przegryzą. Podany z ryżem, kaszą lub pieczywem stanie się sycącym daniem głównym.

Czy wiesz, że?

Gulasz to danie, które ma swoje korzenie w kuchni węgierskiej, ale każdy region ma swoją wersję tego potrawy. Dodanie kostki

rosołowej to sprytny sposób na wzbogacenie smaku bez długiego gotowania bulionu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać pieczarki, bakłażan lub groszek. Dla ostrzejszej wersji wzbogać gulasz o papryczki chili lub pieprz cayenne. Zimą świetnie sprawdzą się dodatki rozgrzewające jak imbir czy cynamon.