

Kurczak po hiszpańsku

Kurczak po hiszpańsku – smak słonecznej Hiszpanii na Twoim talerzu

Rozgrzej swoje podniebienie smakami prosto z Półwyspu Iberyjskiego! Nasz przepis na kurczaka po hiszpańsku to prawdziwa eksplozja śródziemnomorskich aromatów. Soczyste pałki z kurczaka, marynowane w aromatycznej Przyprawie do złotego kurczaka Knorr, w towarzystwie kolorowej papryki, cukinii i szalotek tworzą harmonijną kompozycję smaków. Kremowy [sos](#) śmietanowo-paprykowy otula każdy kęs mięsa, a dodatek czarnych oliwek, rozmarynu i szałwii przenosi nas prosto na hiszpańskie wybrzeże. To danie, które zachwyci każdego miłośnika kuchni śródziemnomorskiej!

Dla kogo?

Kurczak po hiszpańsku to idealna propozycja dla całej rodziny. Delikatne mięso drobiowe spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom, a kremowy sos złagodzi ewentualną ostrość papryki. To także świetna opcja dla osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki – przygotowanie zajmuje zaledwie 30 minut!

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale jako codzienny obiad, ale również jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podany z brązowym ryżem i kieliszkiem hiszpańskiego wina stworzy klimat wakacyjnej fiesty w zaciszu Twojego domu. To również świetna propozycja na rodzinny niedzielny obiad.

Czy wiesz, że...?

Kuchnia hiszpańska słynie z wykorzystania oliwy z oliwek, która nie tylko nadaje potrawom charakterystyczny smak, ale także jest źródłem zdrowych tłuszczów. Połączenie papryki, czosnku i ziół, takich jak rozmaryn i szalwia, to klasyczna kompozycja aromatów regionu Morza Śródziemnego.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o inne warzywa – bakłażan lub pomidory będą doskonałym uzupełnieniem. Zamiast ryżu podaj kurczaka z pieczonym ziemniakiem lub chrupiącą bagietką do maczania w aromatycznym sosie. Dla ostrzejszej wersji dodaj szczyptę wędzonej papryki lub kilka kropel sosu tabasco.