

Paprykowy kurczak z warzywami w sosie śmietanowym

Paprykowy kurczak z warzywami w sosie śmietanowym

Aromatyczny kurczak w kremowym sosie śmietanowym to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika domowych, pełnych smaku dań. Soczyste kawałki kurczaka, zamarynowane w naturalnej marynacie Knorr z dodatkiem papryki, zyskują złocisty kolor podczas smażenia. Połączenie delikatnego mięsa z chrupiącą papryką, aromatycznymi pieczarkami i słodkim groszkiem tworzy harmonijną kompozycję smaków, którą dopełnia aksamitny sos śmietanowy.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – dzieci pokochają kremowy [sos](#) i delikatne kluseczki, a dorośli docenią głębię smaku i aromatu. To propozycja zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste w smaku potrawy.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się doskonale jako sycący obiad w ciągu tygodnia, ale również jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podane z domowymi kluseczkami stanowi kompletny posiłek, który z pewnością zadowoli nawet najbardziej wymagających gości.

Czy wiesz, że?

Dodatek białego wina do sosu nie tylko wzbogaca smak, ale również pomaga wydobyć aromaty pozostałych składników. Bulionetka Knorr stanowi bazę, która nadaje głębi całemu

daniu, łącząc wszystkie składniki w harmonijną całość.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z rodzajami warzyw – dodaj cukinię, marchewkę lub czerwoną paprykę dla większej kolorystyki. Kluseczki możesz zastąpić makaronem tagliatelle lub ryżem basmati, który doskonale wchłonie kremowy sos.