

Potrawka z kurczaka z papryką

Potrawka z kurczaka z papryką – domowy obiad w 30 minut

Aromatyczna **potrawka z kurczaka z papryką** to klasyka polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Soczyste kawałki kurczaka otulone delikatnym sosem, z dodatkiem kolorowych papryk i pomidorów, tworzą danie, które rozgrzewa i syci. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim pokrojeniu składników – gruba kostka sprawia, że każdy kęs jest pełen smaku, a warzywa zachowują swoją strukturę.

Dla kogo?

Potrawka z kurczaka to *idealne rozwiązanie dla zapracowanych rodziców* i wszystkich, którzy cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Dzięki prostemu przygotowaniu i krótkim czasie gotowania, sprawdzi się nawet w najbardziej zabiegane dni. To także świetna propozycja dla osób rozpoczynających przygodę z gotowaniem – trudno o niej popełnić kulinarną wpadkę!

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **codzienny obiad rodzinny**, ale również jako danie na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi. Podana w eleganckich miseczkach z dodatkiem świeżej natki pietruszki może zachwycić nawet wybrednych gości. W chłodniejsze dni potrawka doskonale rozgrzewa i dostarcza energii na resztę dnia.

Czy wiesz, że...

Potrawka z kurczaka ma swoje odpowiedniki w wielu kuchniach

świata. Francuzi mają swoje *coq au vin*, Węgrzy – paprykarz, a Włosi – *cacciatore*. Nasza polska wersja wyróżnia się prostotą i dostępnością składników, które znajdziesz w każdym sklepie przez cały rok.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz modyfikować według upodobań. Spróbuj dodać **cukinię, szpinak lub pieczarki** dla wzbogacenia smaku i wartości odżywczych. Zamiast ryżu podaj potrawkę z kaszą pęczak lub ziemniakami puree. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj odrobinę świeżego rozmarynu lub tymianku.