

Potrawka z udźca kurczaka w sosie paprykowo-musztardowym

Potrawka z udźca kurczaka w sosie paprykowo-musztardowym

Aromatyczna potrawka z kurczaka w kremowym sosie paprykowo-musztardowym to doskonały pomysł na sycący obiad dla całej rodziny. Soczyste kawałki mięsa otulone aksamitnym sosem z nutą pikantnej papryki i wyrazistej musztardy tworzą harmonijne połączenie smaków, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Ta potrawka to idealne danie dla zabieganych osób, które cenią sobie proste, ale pełne smaku posiłki. **Delikatne mięso z udźca kurczaka** sprawia, że danie przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom. Kremowa konsystencja sosu doskonale komponuje się z młodymi ziemniakami, tworząc klasyczne, domowe połączenie, które zawsze się sprawdza.

Na jaką okazję?

Potrawka sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na *nieformalną kolację z przyjaciółmi*. Możesz przygotować ją z wyprzedzeniem – smak sosu tylko zyska na intensywności. To także świetna propozycja na rodzinny niedzielny obiad, gdy chcesz podać coś tradycyjnego, ale z ciekawym twistem smakowym.

Czy wiesz o tym?

Sekret wyjątkowego smaku tej potrawki tkwi w połączeniu musztardy z sosem sojowym, które nadaje głębi smakowej całemu

daniu. **Rosół drobiowo-wołowy Knorr** wzbogaca [sos](#) o intensywny, mięsny aromat, a dodatek śmietanki na końcu gotowania zapewnia aksamitną konsystencję.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić potrawkę o kolorowe warzywa – paprykę, cukinię czy groszek, które dodadzą nie tylko walorów smakowych, ale także wizualnych. Zamiast młodych ziemniaków spróbuj podać ją z kaszą pęczak lub makaronem tagliatelle. *Surówka z kiszonej kapusty* będzie doskonałym, orzeźwiającym dodatkiem, który przełamie kremową konsystencję sosu.