

Risotto z kurczakiem, papryką i selerem naciowym

Kremowe Risotto z Kurczakiem i Warzywami

Odkryj sekret włoskiej kuchni w domowym wydaniu! Nasze risotto z kurczakiem to **aksamitna kompozycja** smaków, która zachwyci każdego miłośnika dobrego jedzenia. Soczyste kawałki kurczaka zamarynowane w aromatycznej marynacie Knorr, chrupiąca papryka i orzeźwiający seler naciowy tworzą harmonijne połączenie, które rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Risotto to doskonały wybór dla osób ceniących **wyrafinowane smaki** w prostym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas kolacji we dwoje. Kremowa konsystencja i bogactwo składników zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się jako główne danie weekendowego obiadu, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie potrawy. Podane na eleganckich talerzach z dodatkiem grilowanej bagietki i posypane serem grana padano stanie się gwiazdą każdego spotkania towarzyskiego.

Czy wiesz, że?

Sekret udanego risotta tkwi w **powolnym dodawaniu bulionu** i ciągłym mieszaniu. To właśnie ten proces nadaje potrawie charakterystyczną, kremową konsystencję bez użycia śmietany. Grzyby portobello, będące odmianą pieczarki, dodają daniu

głębi smaku i wyjątkowego aromatu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać *suszone pomidory*, oliwki lub świeży szpinak. Risotto świetnie smakuje również następnego dnia po podgrzaniu, a nawet zyskuje na intensywności smaku. Udekoruj danie świeżymi ziołami i kolorowymi paskami papryki, aby nadać mu apetyczny wygląd.