

Rozmarynowy gulasz z kurkami

Rozmarynowy gulasz z kurkami – klasyka w nowej odsłonie

Rozmarynowy gulasz z kurkami to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczysta wołowina, najpierw delikatnie namoczona w mleku dla uzyskania wyjątkowej kruchości, łączy się z aromatycznymi kurkami w harmonijnej kompozycji smaków. Cebula podsmażona na złocisty kolor nadaje potrawie głębi, a dodatek bulionu wołowego Knorr wzbogaca smak całości. Kurki przygotowane osobno na maśle zachowują swoją leśną nutę, która idealnie komponuje się z wołowiną.

Dla kogo?

Gulasz z kurkami to doskonała propozycja dla miłośników tradycyjnej kuchni poszukujących nowych doznań smakowych. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie delikatnej wołowiny z aromatycznymi kurkami zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ten rozgrzewający gulasz idealnie sprawdzi się podczas chłodniejszych dni, kiedy potrzebujemy czegoś sycącego i rozgrzewającego. To również świetna propozycja na niedzielny obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie wyjątkowego dania, które zgromadzi całą rodzinę przy stole.

Czy wiesz, że?

Moczenie wołowiny w mleku to stary kulinarny trik, który nie tylko zmiękcza mięso, ale również neutralizuje jego intensywny

smak. Dzięki temu zabiegowi gulasz zyskuje delikatniejszy charakter, a mięso staje się niezwykle kruche i soczyste.

Dla urozmaicenia

Gulasz można podać nie tylko z klasycznymi ziemniakami i sałata. Świetnie komponuje się również z kaszą gryczaną, puree z selera czy domowymi kopytkami. Dla bardziej wyrazistego smaku można dodać odrobinę suszonego tymianku lub kilka kropel sosu worcestershire.