

Stroganoff z kurczaka inaczej

Stroganoff z kurczaka – klasyka w nowej odsłonie

Stroganoff z kurczaka to **doskonała alternatywa** dla tradycyjnej wersji z wołowiny. To danie, które łączy w sobie delikatność mięsa drobiowego z kremowym, aromatycznym sosem. Soczyste kawałki kurczaka, chrupiące pieczarki i słodka papryka tworzą harmonijne połączenie smaków, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Stroganoff z kurczaka to propozycja dla *zabieganych osób*, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Idealny dla rodzin z dziećmi, które nie przepadają za wołowiną, ale uwielbiają kremowe sosy. To także świetna opcja dla osób dbających o linię – kurczak dostarcza pełnowartościowego białka przy mniejszej zawartości tłuszczu niż wołowina.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako **codzienny obiad**, jak i danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podany z ryżem tworzy sycący posiłek, który z pewnością zaspokoi głód po intensywnym dniu. Możesz przygotować go również na lunch do pracy – smakuje wyśmienicie nawet po odgrzaniu.

Czy wiesz, że?

Oryginalny Stroganoff powstał w XIX wieku w Rosji i był przygotowywany z wołowiny. Nazwa pochodzi od hrabiego Stroganowa, dla którego kucharz wymyślił to danie. Nasza

wersja z kurczakiem to nowoczesna interpretacja klasyki, która zyskała popularność dzięki swojej lekkości i krótszemu czasowi przygotowania.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając *suszone pomidory* lub *oliwki*. Zamiast ryżu spróbuj podać stroganoff z kaszą gryczaną lub makaronem tagliatelle. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj łyżeczkę wędzonej papryki lub kilka kropli sosu worcestershire.