

Stroganoff z kurczaka z porami

Stroganoff z kurczaka z porami – klasyk w nowej odsłonie

Odkryj nową wersję klasycznego dania! Stroganoff z kurczaka z porami to lżejsza alternatywa dla tradycyjnego przepisu z wołowiną. Soczyste paski kurczaka, chrupiące pory i aromatyczne pieczarki tworzą harmonijne połączenie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy pokroić piersi kurczaka w cienkie paski i przesmażyć na rozgrzanej oliwie. Następnie dodać pokrojone w plastry pieczarki oraz pory w krążkach i smażyć razem przez kilka minut. Całość zalać sosem przygotowanym z Fixu Knorr, wody i śmietany, a następnie gotować na małym ogniu. Danie najlepiej smakuje podane z puszystym ryżem.

Dla kogo?

Stroganoff z kurczaka to propozycja dla wszystkich miłośników tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu. Szczególnie spodoba się osobom poszukującym lżejszych alternatyw klasycznych dań oraz tym, którzy cenią sobie szybkie i proste przepisy o wyrazistym smaku.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się doskonale jako codzienny, sycący obiad dla całej rodziny. Jest również świetną propozycją na nieformalne spotkania z przyjaciółmi czy domowe przyjęcia. Jego przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt zawsze zachwyci gości.

Czy wiesz, że?

Nazwa „stroganoff” pochodzi od nazwiska rosyjskiego generała Aleksandra Grigorjewicza Stroganowa. Oryginalna wersja, znana jako Boeuf Stroganow, przygotowywana jest z wołowiny. W polskiej tradycji kulinarnej przyjęła się spolszczona nazwa „strogonow”.

Dla urozmaicenia

Stroganoff z kurczaka doskonale komponuje się nie tylko z ryżem, ale również z ziemniakami, kaszą czy ulubionym pieczywem. Możesz też dodać odrobinę białego wina do sosu lub wzbogacić danie o paprykę dla dodatkowego koloru i smaku.