

Sznycle duszone z marchewką i groszkiem

Sznycle duszone z marchewką i groszkiem

Delikatne sznycle z kurczaka duszone w towarzystwie słodkiej marchewki i zielonego groszku to propozycja obiadu, który łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym smakiem. Soczyste mięso w chrupiącej panierce, otulone aksamitnym sosem warzywnym, tworzy harmonijne połączenie, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Danie idealne dla rodzin z dziećmi, które często stronią od warzyw. Słodkawa marchewka i groszek w połączeniu z ulubionym przez najmłodszych mięsem z kurczaka to sposób, by przemycić wartościowe składniki w formie, której nie odmówią. **Sznycle duszone** sprawdzą się również jako propozycja dla zapracowanych osób, które cenią sobie posiłki łączące mięso i warzywa w jednym garnku.

Na jaką okazję?

To *doskonały wybór* na codzienny, rodzinny obiad, gdy zależy nam na pożywnym i zbilansowanym posiłku. Sprawdzą się również jako danie na nieformalny obiad dla gości – możesz przygotować je wcześniej i podgrzać tuż przed podaniem. Sznycle duszone z warzywami to także świetna propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego i sycącego.

Czy wiesz o tym?

Technika duszenia mięsa po wcześniejszym obsmażeniu pozwala zachować jego soczystość, a jednocześnie wzbogaca smak o aromaty warzyw. Dodatek masła do sosu nadaje mu aksamitnej konsystencji, a koper wprowadza świeżą nutę, która doskonale komponuje się z delikatnością kurczaka.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o inne warzywa – świetnie sprawdzi się dodatek kukurydzy, fasolki szparagowej czy kawałków papryki. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do panierki suszone zioła lub odrobinę startego parmezanu.