

Wędzony kurczak na winnej kapuście

Wędzony kurczak na winnej kapuście – francuska inspiracja w polskim wydaniu

Delikatny wędzony kurczak podany na aromatycznej winnej kapuście to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ta wyjątkowa potrawa łączy w sobie tradycyjne polskie składniki z francuską techniką przygotowania kapusty, tworząc harmonijne połączenie smaków.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników niebanalnych połączeń kulinarnych. **Wędzony kurczak na winnej kapuście** zadowoli zarówno fanów tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań smakowych. Soczyste mięso w towarzystwie delikatnie kwaskowatej kapusty i słodkich jabłek tworzy kompozycję, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na rodzinny obiad lub kolację z przyjaciółmi. Danie świetnie sprawdzi się podczas jesienno-zimowych spotkań, gdy za oknem chłód, a my pragniemy rozgrzać się sycącym, aromatycznym posiłkiem. Podane z lampką białego wina stworzy elegancką propozycję na świąteczny stół.

Czy wiesz, że?

Francuska metoda zakwaszania kapusty winem to ciekawa alternatywa dla tradycyjnej polskiej kiszonki. Zamiast

długiego procesu fermentacji, kapusta zyskuje delikatny smak i aromat już po kilku godzinach marynowania. *Białe wino nadaje białej kapuście szlachetności*, a dodatek rodzynek wprowadza subtelny słodycz, która doskonale równoważy kwaskowość potrawy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do kapusty – spróbuj dodać suszone morele zamiast rodzynek lub włączyć nieco kuminu dla orientalnej nuty. **Jabłka** można zastąpić gruszkami, które również świetnie komponują się z wędzoną nutą kurczaka. Całość doskonale uzupełni purée ziemniaczane z dodatkiem chrzanu lub pieczywo na zakwasie.