

Zupa gulaszowa z kurczakiem

Rozgrzewająca zupa gulaszowa z kurczakiem

Aromatyczna **zupa gulaszowa z kurczakiem** to doskonała propozycja na sycący obiad, który rozgrzeje ciało i duszę. Soczyste kawałki kurczaka, chrupiąca papryka i słodka kukurydza tworzą harmonijne połączenie smaków, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Przygotowanie tej zupy jest niezwykle proste – wystarczy podsmażyć pokrojonego w kostkę kurczaka, dodać warzywa i gotować w bulionie z dodatkiem fiksa gulaszowego. W zaledwie *kilkanaście minut* na Twoim stole zagości pełnowartościowy posiłek o głębokim, wyrazistym smaku.

Dla kogo?

Ta **zupa gulaszowa** sprawdzi się idealnie dla całej rodziny, szczególnie dla zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie i pożywne dania. Dzieci pokochają jej łagodny smak, a dorośli docenią bogactwo składników i możliwość szybkiego przygotowania po ciężkim dniu pracy.

Na jaką okazję?

Zupa gulaszowa z kurczakiem to doskonały wybór na *codzienny obiad*, ale również na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi. Świetnie sprawdzi się w chłodniejsze dni, gdy potrzebujesz czegoś, co szybko Cię rozgrzeje i doda energii.

Czy wiesz o tym?

Tradycyjna zupa gulaszowa wywodzi się z kuchni węgierskiej, gdzie przygotowywana jest głównie z wołowiny. Nasza wersja z

kurczakiem to lżejsza i szybsza w przygotowaniu alternatywa, która zachowuje wszystkie walory smakowe oryginału.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zupę o **świeże zioła** – szczególnie dobrze sprawdzi się natka pietruszki lub kolendra. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj odrobinę *ostrej papryki* lub kilka kropel sosu tabasco. Jeśli lubisz kremowe [zupy](#), przed podaniem możesz dodać łyżkę kwaśnej śmietany.