

Aromatyczne wstążki z pieczarkami

Aromatyczne wstążki z pieczarkami

Delikatne wstążki makaronu otulone aromatycznym sosem z pieczarek to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika prostych, a jednocześnie wyrazistych smaków. Soczyste pieczarki w towarzystwie złocistej cebuli i czosnku tworzą kompozycję, której trudno się oprzeć. Całość doprawiona Delikatem Knorr, pieprzem i tymiankiem nabiera głębi smakowej, a starty ser dodaje kremowości i wyrazistości.

Dla kogo?

Danie idealne dla wegetarian poszukujących sycącego i pełnowartościowego posiłku. Spodoba się również zabieganym osobom, które cenią sobie szybkie w przygotowaniu, a jednocześnie smaczne i aromatyczne potrawy. To także świetna propozycja dla rodzin z dziećmi – maluchy z pewnością pokochają kremowy makaron z delikatnym grzybowym smakiem.

Na jaką okazję?

Aromatyczne wstążki z pieczarkami sprawdzą się jako szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie. To również doskonała propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi czy rodzinny posiłek. Podane z lampką białego wina mogą stanowić elegancką kolację we dwoje.

Czy wiesz, że?

Pieczarki są niskokaloryczne, a jednocześnie bogate w białko, błonnik i witaminy z grupy B. Zawierają również selen – pierwiastek o właściwościach antyoksydacyjnych, wspierający

odporność organizmu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając suszone pomidory, oliwki lub świeży szpinak. Dla bardziej wyrazistego smaku warto dodać odrobinę białego wina podczas smażenia pieczarek. Jeśli lubisz pikantne potrawy, dopraw całość szczyptą chili lub świeżo zmielonym kolorowym pieprzem.