

Boczek po wiejsku

Boczek po wiejsku z parówką i serem

Tradycyjny **boczek po wiejsku** to danie, które rozgrzewa serce i żołądek. Nasze wyjątkowe połączenie chrupiącego boczku z soczystą parówką i rozpuływającym się serem tworzy *prawdziwą ucztę dla podniebienia*.

Dla kogo?

Ta prosta potrawa idealnie sprawdzi się zarówno dla zapracowanych singli, jak i dla całych rodzin. Dzieci uwielbiają połączenie parówek z serem, a dorośli docenią głęboki smak boczku i przypraw Knorr. To danie, które zadowoli każdego domownika!

Na jaką okazję?

Boczek po wiejsku to doskonały pomysł na szybki obiad w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie. Sprawdzi się również jako sycąca kolacja po długim dniu pracy. Możesz też zaskoczyć nim gości podczas nieformalnego spotkania – proste składniki tworzą *niezwykle satysfakcjonujący efekt*.

Czy wiesz o tym?

Sekret tego dania tkwi w odpowiednim czasie pieczenia. Temperatura 120-180 stopni pozwala serowi idealnie się rozpuścić, jednocześnie nie wysuszając mięsa. Przyprawy Knorr nadają potrawie głębi smaku, której nie osiągniesz używając zwykłej soli i pieprzu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając pokrojone pieczarki razem z

cebulą lub posypać przed podaniem świeżymi ziołami. Świetnie smakuje również z dodatkiem papryki lub cukinii. Podawaj z pieczywem lub ziemniakami, aby stworzyć *pełnowartościowy posiłek* dla całej rodziny.