

Eskałopki z serem mozzarella

Eskałopki z serem mozzarella – włoska inspiracja na polskim stole

Delikatne eskałopki z połówki wieprzowej, otulone kremowym serem mozzarella i soczystymi pomidorami to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. Sekret tego dania tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa – dobrze rozbite i złożone na pół kawałki zachowują swoją soczystość podczas smażenia, a aromatyczna przyprawa Knorr nadaje im wyrazisty smak.

Dla kogo?

Eskałopki z mozzarellą to doskonała propozycja dla miłośników kuchni włoskiej oraz osób ceniących sobie *szybkie, a jednocześnie eleganckie dania*. Połączenie delikatnego mięsa z kremowym serem i aromatycznymi pomidorami zadowoli nawet najbardziej wymagających domowników czy gości.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na **nieformalną kolację z przyjaciółmi**. Efektowny wygląd eskałopków z rozpływającym się serem mozzarella i świeżą bazylią sprawi, że zwykły posiłek zamieni się w małe święto kulinarne.

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnych eskałopków jest odpowiednia grubość mięsa – minimum 0,5 cm zapewni im soczystość i delikatność. Warto też pamiętać, że *świeża bazylia* dodana między plasterki sera i pomidora nie tylko wzbogaci smak, ale również nada potrawie klasycznego, włoskiego charakteru.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do eskalopków – spróbuj dodać **suszone pomidory**, kapary lub różne rodzaje serów. Danie świetnie komponuje się z purée ziemniaczanym, risotto lub lekką sałatką z rukolą i balsamicznym dressingiem.