

Frykadelki w sosie bazyliowo – kaparowym z ziemniaczanym purée

Frykadelki w sosie bazyliowo-kaparowym z ziemniaczanym purée

Delikatne, soczyste frykadelki otulone aksamitnym sosem bazyliowo-kaparowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tej wyjątkowej potrawy tkwi w harmonijnym połączeniu mielonego mięsa z prażonymi orzeszkami pinii lub pestkami słonecznika, które nadają całości niepowtarzalnego, orzechowego aromatu. Dopełnieniem dania jest kremowe purée ziemniaczane z nutą gałki muszkatołowej.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny – zarówno dorośli, jak i dzieci pokochają soczyste pulpeciki w aromatycznym sosie. To propozycja dla osób ceniących klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu. Kremowa konsystencja purée sprawia, że potrawa jest łatwa do jedzenia nawet dla najmłodszych, a bogactwo składników zadowoli najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Frykadelki w sosie bazyliowo-kaparowym sprawdzą się doskonale jako **niedzielny obiad** lub danie na świąteczny stół. To również świetna propozycja na rodzinne spotkania, gdy chcesz zaskoczyć bliskich czymś wyjątkowym, a jednocześnie domowym i przytulnym. Elegancki wygląd potrawy sprawi, że będzie ona *gwiazdą każdego stołu*.

Czy wiesz, że?

Kapary, które nadają charakterystycznego smaku sosowi, to w rzeczywistości pąki kwiatowe krzewu kaparowego. Ich lekko pikantny, słonawy smak doskonale równoważy słodycz bazylii. Z kolei orzeszki pinii były cenione już w starożytnym Rzymie jako składnik wykwintnych potraw.

Dla urozmaicenia

Frykadelki możesz podać również z innymi sosami – doskonale sprawdzi się sos pieczarkowy, koperkowy lub pomidorowy. Dla bardziej wyrazistego smaku, do purée ziemniaczanego dodaj odrobinę startego parmezanu lub posiekanego szczypiorku. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, wzbogać sos o szczyptę chili lub świeżo zmielony kolorowy pieprz.