

Góralskie naleśniki z oscypkiem i żurawiną

Góralskie naleśniki z oscypkiem i żurawiną

Tradycyjne smaki polskich gór zamknięte w chrupiącej panierce! Nasze góralskie naleśniki to wyjątkowe połączenie słonego oscypka z wyrazistą, słodko-kwaśną żurawiną, które razem tworzą harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Te wyjątkowe naleśniki zachwycą miłośników regionalnej kuchni oraz wszystkich, którzy cenią sobie niebanalne połączenia smakowe. Doskonały wybór zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci, które lubią eksperymentować z nowymi smakami. Idealne dla osób poszukujących inspiracji na urozmaicenie codziennego menu.

Na jaką okazję?

Góralskie naleśniki sprawdzą się jako efektowne danie główne na rodzinny obiad, ale również jako wyjątkowa propozycja na przyjęcie w gronie przyjaciół. To także świetny pomysł na uroczysty brunch czy kolację w góralskim klimacie. Podane z sosem żurawinowym na bazie wiśniówki stanowią eleganckie danie, które zachwyci nawet wybrednych gości.

Czy wiesz, że?

Oscypek to tradycyjny ser góralski, który od 2007 roku jest chroniony przez Unię Europejską jako produkt regionalny. Wytwarzany z mleka owczego, posiada charakterystyczny słonawy smak i sprężystą konsystencję, która idealnie komponuje się z

delikatnością naleśników i kwaskowatością żurawiny.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do naszych góralskich naleśników. Spróbuj dodać podsmażony boczek lub wędzony ser, a całość podać z kleksem kwaśnej śmietany. Dla bardziej wyrazistego smaku, do farszu możesz dodać szczypiorek lub posiekany czosnek niedźwiedzi.