

Jajka pod beszamelem

Jajka pod beszamelem – klasyka w nowej odsłonie

Jajka pod beszamelem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ten elegancki przepis łączy delikatność jajek ugotowanych na twardo z aksamitnym smakiem sosu beszamelowego. Całość dopełniają aromatyczne pieczarki i chrupiące orzechy, tworząc danie, które zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno jako propozycja dla wegetarian szukających pełnowartościowego posiłku, jak i dla rodzin z dziećmi, które pokochają kremową konsystencję sosu i delikatny smak jajek. To także świetna opcja dla zabieganych osób – przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt jest naprawdę imponujący!

Na jaką okazję?

Jajka pod beszamelem doskonale sprawdzą się jako elegancka przystawka na rodzinnym obiedzie, element brunchu czy kolacji ze znajomymi. To również świetny pomysł na wielkanocne śniadanie lub lekką kolację w ciągu tygodnia. Podane z chrupiącą bagietką i świeżą sałatką stanowią pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz o tym?

[Sos](#) beszamelowy, będący podstawą tego dania, wywodzi się z kuchni francuskiej i jest jednym z pięciu podstawowych sosów w klasycznej kuchni. Dodatek Delikatu Knorr nadaje mu głębi

smaku, eliminując potrzebę używania wielu różnych przypraw. Złocisty kolor, który uzyskujemy po zapiekaniu, to efekt karmelizacji białek mlecznych w sosie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tego dania – świetnie sprawdzą się różne rodzaje orzechów, a także świeże zioła jak tymianek czy rozmaryn. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę startego sera typu parmezan lub gorgonzola. Pieczarki możesz zastąpić innymi grzybami leśnymi dla bardziej wyrafinowanego smaku.