

Jaskółcze gniazdo

Jaskółcze Gniazdo – Tradycja w Nowoczesnym Wydaniu

Jaskółcze gniazdo to wyjątkowa potrawa, która zachwyca nie tylko smakiem, ale i formą. Wyobraź sobie soczyste mięso mielone otaczające ugotowane na twardo jajko – całość panierowana i usmażona na głębokim tłuszczu tworzy chrupiącą skorupkę skrywającą kremowe wnętrze. Sekret doskonałego smaku tkwi w odpowiednim doprawieniu mięsa kostką Rosołu wołowego Knorr oraz przyprawą w mini kostkach Knorr.

Przygotowanie jest proste – namoczoną w bulionie kajzerkę łączymy z mięsem, jajkiem i drobno posiekaną cebulą. Z tak przygotowanej masy formujemy kule otaczające ugotowane na twardo jajka. Po obtoczeniu w panierce smażymy je w głębokim tłuszczu przez 10-15 minut, aż uzyskają złocisty kolor i chrupiącą konsystencję.

Dla kogo?

Jaskółcze gniazda zachwycą każdego miłośnika tradycyjnej kuchni w nowoczesnym wydaniu. To idealna propozycja dla osób szukających alternatywy dla klasycznych kotletów mielonych oraz dla tych, którzy cenią sobie połączenie chrupiącej panierki z soczystym mięsem i kremowym jajkiem.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzą się jako danie główne na rodzinny obiad czy kolację. Możesz je również przygotować na domowe przyjęcie – goście z pewnością docenią oryginalną formę i wyśmienity smak. To także świetny pomysł na lunch do pracy, który zaskoczy współpracowników.

Czy wiesz, że?

Jaskółcze gniazdo to polska wersja brytyjskich scotch eggs – popularnej przekąski na Wyspach Brytyjskich. W Wielkiej Brytanii można je kupić w sklepach spożywczych i spożywać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Dla urozmaïcenia

Eksperymentuj z ziołami – do mięsnego farszu dodaj majeranek, tymianek, rozmaryn lub bazylię. Jaskółcze gniazda podawaj w całości lub przekrojone na pół, ułożone na liściach sałaty. Doskonale komponują się z ziemniakami z koperkiem, surówką Colesław lub czerwoną kapustą. Możesz też przygotować [sos](#) musztardowy, chrzanowy lub grzybowy, który podkreśli smak tej wyjątkowej potrawy.