

Kapusta zapiekana z żółtym serem

Kapusta zapiekana z żółtym serem – aromatyczny dodatek do obiadu

Miękka, soczysta kapusta obłana złocistym, roztopionym serem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Ta zapiekana kapusta to doskonała alternatywa dla tradycyjnych surówek czy zasmażanej kapusty. Główki włoskiej kapusty, ugotowane w aromatycznym bulionie na włoszczyźnie Knorr, nabierają głębi smaku, a chrupiąca, serowa skorupka dodaje całości charakteru.

Dla kogo?

Kapusta zapiekana z żółtym serem to propozycja dla wszystkich, którzy szukają **ciekawego dodatku do dań mięsnych**. Szczególnie dobrze komponuje się z kotletami schabowymi, stekami z karkówki czy pieczonym drobiem. To również świetna opcja dla osób, które chcą przemycić więcej warzyw do swojej diety w apetycznej formie.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna zapiekanka sprawdzi się zarówno na *codzienny obiad rodzinny*, jak i podczas nieformalnych spotkań z przyjaciółmi. Możesz ją również zaserwować jako ciepłą przystawkę na większym przyjęciu – z pewnością zaskoczy gości nietypowym połączeniem smaków.

Czy wiesz, że?

Kapusta zyskuje wyjątkowy smak dzięki gotowaniu w bulionie, a nie zwykłej wodzie. **Bulion na włoszczyźnie Knorr** nadaje jej głęboki, warzywny aromat, który doskonale komponuje się z

pikantnym serem. Wybierając ser cheddar zamiast zwykłego żółtego sera, uzyskasz bardziej wyrazisty smak, który pięknie podkreśli delikatność kapusty.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów – spróbuj z *serem typu gruyère* lub połączeniem kilku gatunków. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do masy serowej odrobinę musztardy lub posiekane zioła, takie jak tymianek czy rozmaryn. Zapiekankę możesz również wzbogacić podsmażoną cebulką lub boczkiem dla bardziej sycącego efektu.