

Kotleciki z kalafiora

Kotleciki z kalafiora – delikatna alternatywa dla tradycyjnych placków

Delikatne, złociste kotleciki z kalafiora to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przygotowane na bazie esencjonalnego Bulionu na włoszczyźnie Knorr zyskują głębię smaku, której nie sposób się oprzeć. Różyczki kalafiora, ugotowane do miękkości i rozgniecione na aksamitne puree, w połączeniu z aromatycznymi przyprawami tworzą idealnie wyważoną kompozycję.

Dla kogo?

Te pyszne kotleciki to doskonała propozycja dla osób poszukujących lekkiej alternatywy dla tradycyjnych dań. Sprawdzą się zarówno u miłośników kalafiora, jak i tych, którzy dotychczas omijali to warzywo szerokim łukiem. Delikatna konsystencja i wyrazisty smak przekonają nawet największych sceptyków!

Na jaką okazję?

Kotleciki z kalafiora świetnie sprawdzą się jako codzienny obiad, ale mogą też być niebanalnym dodatkiem do świątecznego stołu. Podane z ryżem, kaszą lub gotowanymi warzywami stanowią pełnowartościowy posiłek, który zadowoli całą rodzinę. To również doskonała propozycja na szybki lunch w pracy.

Czy wiesz, że?

Kalafior przygotowany w formie kotlecików zachowuje wszystkie wartości odżywcze, a dzięki gotowaniu w bulionie zyskuje dodatkowy, głęboki smak. Obtoczenie w bułce tartej sprawia, że

kotleciki mają chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze – to połączenie, któremu trudno się oprzeć!

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić kotleciki dodając do masy starty ser żółty lub parmezan. Świetnie sprawdzi się też dodatek posiekanej natki pietruszki lub szczypiorku. Podawaj je z lekkim dipem jogurtowym z dodatkiem czosnku i świeżych ziół dla jeszcze większej przyjemności smakowej.