

Krokiety ze szpinakiem

Krokiety ze szpinakiem – tradycja w nowej odsłonie

Krokiety ze szpinakiem to wyjątkowa propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie klasyczne smaki w nowym wydaniu. Ten przepis łączy delikatność naleśników z wyrazistym farszem mięsno-szpinakowym, tworząc danie, które zachwyci nawet wybredne podniebienia. Chrupiąca panierka skrywa soczyste wnętrze, w którym mięso mielone harmonijnie komponuje się z aromatycznym szpinakiem, suszonymi pomidorami i kremowym serkiem ricotta. Całość doprawiona kostką Rosołu z kury Knorr, ostrą papryką i gałką muszkatołową tworzy niepowtarzalny bukiet smaków.

Dla kogo?

Dla prawdziwych smakoszy! To z pozoru proste danie nabiera wyjątkowości dzięki przemyślanemu połączeniu składników. [Krokiety](#) ze szpinakiem zachwycą zarówno miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych, ciekawych smaków na co dzień.

Na jaką okazję?

Szpinakowe krokiety sprawdzą się doskonale jako posiłek na wynos. Możesz je przygotować wcześniej i zabrać ze sobą na uczelnię, do pracy lub na wycieczkę rowerową! Wystarczy je odpowiednio zabezpieczyć, by cieszyć się ich smakiem poza domem.

Czy wiesz, że?

Szpinak pochodzi z Azji, a jego przodek był znany Persom już w

VI wieku! W Polsce szpinak uprawiany jest co najmniej od końca XVII wieku, stopniowo zyskując popularność w naszej rodzimej kuchni.

Dla urozmaicenia

Do środka krokietów oprócz szpinaku możesz dodać również ser, na przykład mozzarellę w wiórkach. Po podgrzaniu będzie się idealnie ciągnął i świetnie podbije smak mięsno-szpinakowych krokietów, nadając im jeszcze bardziej kremowy charakter.