

Makaron w sosie brokułowym z szynką

Makaron w sosie brokułowym z szynką

Kremowy makaron z brokułami i szynką to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. Delikatne różyczki brokuła, aromatyczna szynka i aksamitny sos na bazie serka topionego tworzą harmonijne połączenie smaków, które zadowoli nawet wybrednych smakoszy. Sekret tego dania tkwi w idealnie ugotowanym makaronie *al dente* oraz w odpowiednim połączeniu składników sosu.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla zabieganych rodziców szukających szybkiego, a jednocześnie pełnowartościowego posiłku. Brokuły dostarczają cennych witamin, a połączenie z makaronem i szynką sprawia, że danie jest sycące i zbilansowane. Dzieci również pokochają ten kremowy [sos](#), który doskonale maskuje smak warzyw.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy czasu na gotowanie jest niewiele. Przygotowanie zajmuje zaledwie 20 minut, a efekt zachwyca. Możesz również zaserwować to danie na nieformalną kolację ze znajomymi – proste, ale efektowne rozwiązanie.

Czy wiesz, że?

Brokuły to prawdziwa bomba witaminowa – zawierają więcej witaminy C niż cytryna! Dodatkowo, gotowanie ich przez krótki czas (około 5 minut) pozwala zachować większość wartości odżywczych i chrupiącą konsystencję.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o garść prażonych orzechów włoskich lub migdałów dla dodatkowej chrupkości. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj szczyptę płatków chili. Serek topiony możesz zastąpić serem pleśniowym, który nada sosowi wyrazistego charakteru.