

Ostra cieciora z papryką i boczniakami

Ostra cieciora z papryką i boczniakami – aromatyczne danie dla miłośników pikantnych smaków

Rozgrzewająca, pełna smaku cieciora z papryką i boczniakami to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. To danie łączy w sobie kremową konsystencję ciecierzycy z wyrazistym smakiem grzybów i słodko-pikantną nutą papryki. Kostka Rosół drobiowo-wołowy Knorr nadaje całości głębi smakowej, a dodatek chili zapewnia przyjemną ostrość.

Dla kogo?

Danie idealne dla wegetarian poszukujących sycących posiłków bogatych w białko. Spodoba się również miłośnikom kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie różnorodnych smaków i tekstur. Ostra cieciora sprawdzi się jako pełnowartościowy obiad lub kolacja dla całej rodziny.

Na jaką okazję?

Doskonała propozycja na chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego. Świetnie sprawdzi się na nieformalnych spotkaniach z przyjaciółmi lub jako danie na weekendowy obiad. Podana z chrupiącymi grzankami będzie też elegancką przystawką na domowe przyjęcie.

Czy wiesz, że?

Ciecierzycza to nie tylko źródło białka, ale również błonnika i

wielu cennych minerałów. Boczniaki natomiast zawierają naturalne przeciwutleniacze i są niskokaloryczne. Połączenie tych składników tworzy nie tylko smaczne, ale i zdrowe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz dodać do dania świeżą kolendrę lub pietruszkę przed podaniem. Dla bardziej kremowej konsystencji zmiksuj część ciecierzycy. Jeśli lubisz intensywniejsze smaki, zwiększ ilość chili lub dodaj świeżo mielony czarny pieprz.