

Paseczki wieprzowiny z zieloną papryką

Paseczki wieprzowiny z zieloną papryką

Soczyste paseczki schabu w towarzystwie chrupiącej zielonej papryki to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika szybkich, a jednocześnie pełnych smaku dań. Delikatne mięso otulone cienką warstwą mąki nabiera złocistego koloru podczas smażenia, a aromatyczna przyprawa Knorr nadaje całości wyrazistego charakteru.

Dla kogo?

To danie sprawdzi się idealnie dla zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie przygotowanie posiłku bez kompromisów w kwestii smaku. Połączenie delikatnego mięsa z chrupiącą papryką zadowoli zarówno dorosłych, jak i dzieci, które zwykle niechętnie sięgają po warzywa.

Na jaką okazję?

Paseczki wieprzowiny z zieloną papryką to doskonały pomysł na codzienny obiad lub kolację w gronie rodziny. Sprawdzi się również jako propozycja na nieformalną kolację ze znajomymi, gdy zależy nam na czasie, ale chcemy zaserwować coś smacznego i efektownego.

Czy wiesz, że?

Dodanie białka do mięsa przed smażeniem to tradycyjna technika kuchni azjatyckiej, która sprawia, że mięso pozostaje soczyste i delikatne nawet po obróbce termicznej. Dodatkowo tworzy ono cienką warstwę ochronną, która zatrzymuje soki wewnątrz mięsa.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o inne warzywa – czerwoną paprykę, marchewkę pokrojoną w cienkie słupki czy pieczarki. Zamiast wina możesz użyć bulionu drobiowego z odrobiną soku z cytryny. Paseczki wieprzowiny świetnie komponują się nie tylko z ryżem, ale również z makaronem lub ziemniakami puree.