

Ryż z groszkiem, łososiem i fetą

Ryż z groszkiem, łososiem i fetą – aromatyczne połączenie smaków

Delikatny łosoś, kremowa feta i słodki groszek na puszystym ryżu – to propozycja dania, które zachwyci prostotą i wyrazistym smakiem. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim przygotowaniu ryżu, który dzięki kostce Knorr zyskuje głębię smaku i idealną konsystencję. Soczyste kawałki łososa harmonijnie komponują się z zielonym groszkiem, a całość dopełnia aromatyczny koperek i słona feta.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników lekkiej kuchni z akcentem śródziemnomorskim. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i kolację we dwoje. **Ryż z łososiem i fetą** to propozycja dla osób ceniących sobie szybkie przygotowanie i pełnowartościowy posiłek. Dzięki zawartości ryby jest bogaty w kwasy omega-3, a dodatek warzyw zwiększa jego wartość odżywczą.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy czasu jest niewiele, a chcemy zjeść coś pożywnego i smacznego. Sprawdzi się również jako lekka kolacja lub danie na spotkanie z przyjaciółmi. Jego elegancki wygląd i wyrazisty smak zadowolą nawet wybrednych gości.

Czy wiesz, że?

Łosoś w połączeniu z fetą to nie tylko smaczne, ale i zdrowe połączenie. Ryba dostarcza cennych kwasów tłuszczowych, a ser

feta jest źródłem wapnia i białka. **Koperek** dodany do dania nie tylko wzbogaca smak, ale również wspomaga trawienie i dodaje potraw witamin.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać suszone pomidory, oliwki lub kapary dla śródziemnomorskiego akcentu. Zamiast łososia sprawdzi się również pstrąg lub tuńczyk. Dla bardziej wyrazistego smaku warto skropić gotowe danie sokiem z cytryny i świeżo zmielonym pieprzem.