

Steki z szynki z warzywami i białym sosem

Soczyste steki z szynki w kremowym sosie

Delikatne steki z szynki w towarzystwie kremowego sosu i sezonowych warzyw to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Połączenie aromatycznej szynki z aksamitnym białym sosem tworzy harmonijną kompozycję smaków, która rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Soczyste plastry szynki otulone delikatnym sosem śmietanowym zadowolą zarówno dorosłych, jak i dzieci. To propozycja dla osób ceniących proste, ale wyraziste smaki oraz szybkie w przygotowaniu posiłki, które nie wymagają skomplikowanych technik kulinarnych.

Na jaką okazję?

Steki z szynki sprawdzają się doskonale jako elegancki obiad rodzinny w weekend, ale również jako propozycja na spotkanie z przyjaciółmi. Danie prezentuje się na tyle efektownie, że możesz je podać podczas kameralnej kolacji lub nieformalnego przyjęcia. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, co czyni je idealnym wyborem na spontaniczne spotkania.

Czy wiesz, że?

Sekret udanego sosu tkwi w powolnym odparowaniu alkoholu z wina, co nadaje mu głębię smaku. Mini kostka Knorr wzbogaca [sos](#) o aromatyczne przyprawy, eliminując potrzebę dodawania

wielu składników. Zapiekanie szynki w całości przed krojeniem pozwala zachować jej soczystość i pełnię smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z rodzajami warzyw w zależności od sezonu – wiosną sprawdzą się młode marchewki i groszek, latem cukinia i papryka, a jesienią dynia i bataty. Do sosu możesz dodać świeże zioła: tymianek, rozmaryn lub estragon, które nadadzą mu świeżości i aromatu.