

Szaszłyk z ziemniaków i krewetek

Szaszłyki z ziemniaków i krewetek – klasyka w nowej odsłonie

Szaszłyki z ziemniaków i krewetek to **wyjątkowe połączenie smaków morza i ziemi**. Delikatne krewetki zestawione z ziemniakami owiniętymi w chrupiący boczek tworzą harmonijną kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika dobrej kuchni. Całość dopełnia aksamitny sos beszamelowy, nadający potrawie kremowej elegancji.

Dla kogo?

Danie idealne dla osób poszukujących *niebanalnych pomysłów* na przekąski. Szaszłyki zasmakują zarówno miłośnikom owoców morza, jak i osobom, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z krewetkową kuchnią. Dzięki połączeniu z ziemniakami i boczkiem, danie ma uniwersalny charakter, który trafi w gusta nawet wybrednych smakoszy.

Na jaką okazję?

Te wyjątkowe szaszłyki sprawdzą się jako **elegancka przekąska na przyjęcia** lub jako danie główne podczas rodzinnego obiadu. Doskonale komponują się z letnimi spotkaniami przy grillu, ale równie dobrze sprawdzą się jako ciepła kolacja w chłodniejsze wieczory. Ich efektowny wygląd sprawi, że staną się ozdobą każdego stołu.

Czy wiesz o tym?

Krewetki są nie tylko smaczne, ale także **bogate w białko i minerały**. W połączeniu z ziemniakami stanowią pełnowartościowy

posiłek. Przyprawienie szaszłyków Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr wydobywa głębię smaku wszystkich składników, a czas marynowania w lodówce pozwala na idealne przeniknięcie aromatów.

Dla urozmaicenia

Szaszłyki możesz wzbogacić o *kolorowe warzywa* – paprykę, cukinię czy pieczarki. [Sos](#) beszamelowy można doprawić świeżymi ziołami, takimi jak koperek czy natka pietruszki, które dodadzą świeżości i koloru. Dla miłośników ostrzejszych smaków, warto dodać do sosu odrobinę chili lub pieprzu cayenne.