

Sznye na jarznce kalarepkowej

Sznye na jarznce kalarepkowej

Delikatne **sznye drobiowe** podane na aromatycznej jarznce kalarepkowej to propozycja obiadu, który zachwyci całą rodzinę. Soczyste mięso w chrupiącej panierce doskonale komponuje się z delikatnym smakiem kalarepy i marchewki, tworząc harmonijne połączenie smaków.

Dla kogo?

Danie idealne dla rodzin z dziećmi, które szukają *zdrowego i pełnowartościowego* posiłku. Kalarepka jest źródłem witamin, a delikatne mięso drobiowe dostarcza niezbędnego białka. To propozycja dla osób ceniących tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Sznye na jarznce kalarepkowej sprawdzą się zarówno na codzienny obiad, jak i na **niedzielne spotkanie rodzinne**. To danie, które można przygotować z wyprzedzeniem, a jego aromat wypełni dom zachęcającym zapachem domowej kuchni.

Czy wiesz o tym?

Kalarepy używano w kuchni europejskiej już od XVI wieku. Jest niskokaloryczna i bogata w witaminę C. Podwójna panierka sznycli to sekret ich wyjątkowej chrupkości – technika ta zapewnia idealną ochronę dla soczystego mięsa podczas smażenia.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić jarzynkę o *zielony groszek* lub kawałki papryki. Szynce świetnie smakują również z dodatkiem sosu pieczarkowego lub cytrynowego. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do panierki ulubione zioła – tymianek lub rozmaryn nadadzą potrawie aromat kuchni śródziemnomorskiej.