

Zapiekane ravioli w kremowym sosie serowym

Zapiekane ravioli w kremowym sosie serowym

Odkryj niezwykłą prostotę i wyborny smak zapiekanego ravioli w kremowym sosie serowym! To danie, które łączy w sobie delikatność makaronu z intensywnym aromatem sera i świeżością brokułów. Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy rozmieszać Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr ze śmietaną, ułożyć ravioli z brokułami w naczyniu żaroodpornym, zalać sosem i posypać serem. Po 25 minutach zapiekania w temperaturze 175°C, na Twoim stole pojawi się aromatyczne, kremowe danie, które zachwyci każdego.

Dla kogo?

Zapiekane ravioli to **doskonała propozycja dla całej rodziny**. Dzieci pokochają kremowy, serowy smak, a dorośli docenią harmonijne połączenie składników. To również świetna opcja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz je również przygotować na większe spotkania rodzinne – wystarczy zwiększyć ilość składników, a sukces kulinarny masz gwarantowany!

Czy wiesz, że?

Ravioli to tradycyjny włoski makaron z nadzieniem, którego historia sięga XIII wieku. Połączenie go z kremowym sosem serowym to klasyka, która nigdy nie wychodzi z mody. Brokuły dodają nie tylko koloru, ale także cennych składników odżywczych.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – **spróbuj dodać podsmażone pieczarki**, kawałki kurczaka lub suszone pomidory. Dla bardziej wyrazistego smaku posyp danie przed podaniem świeżymi ziołami, takimi jak bazylia czy tymianek.