

Zapiekanka po hawajsku

Zapiekanka po hawajsku – egzotyczna uczta dla całej rodziny

Zapiekanka po hawajsku to doskonałe połączenie słodko-słonnych smaków, które przeniosą Cię prosto na tropikalne wyspy! Soczyste kawałki ananasa harmonijnie komponują się z delikatną szynką, tworząc klasyczne hawajskie zestawienie, które zyskało fanów na całym świecie. Kremowy sos na bazie śmietanki i jajek, doprawiony Delikatem Knorr, nadaje potrawie aksamitnej konsystencji, a zapiekany ser tworzy apetyczną, złocistą skorupkę.

Dla kogo?

Zapiekanka po hawajsku to **idealne danie dla rodzin z dziećmi**. Maluchy uwielbiają słodkawy smak ananasa, a rodzice docenią pełnowartościowy posiłek, który można przygotować z wyprzedzeniem. To również świetna propozycja dla osób poszukujących *szybkiego i sycącego dania* na codzienny obiad.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa zapiekanka sprawdzi się zarówno na *nieformalny obiad z przyjaciółmi*, jak i jako element większego przyjęcia w stylu hawajskim. Możesz ją przygotować na weekendowy lunch lub kolację w środku tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie.

Czy wiesz o tym?

Połączenie ananasa z szynką, znane jako „Hawaiian”, zostało spopularyzowane w latach 60. XX wieku i od tego czasu budzi zarówno zachwyt, jak i kontrowersje wśród smakoszy. Ananas zawiera enzym bromelainę, który działa jak naturalny

tenderyzator mięsa, dlatego tak dobrze komponuje się z szynką.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zapiekanekę o **kołorową paprykę**, kukurydzę lub pieczarki. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę curry lub papryki wędzonej do sosu. Zamiast szynki możesz użyć kurczaka lub, w wersji wegetariańskiej, zastąpić mięso grillowanym tofu.