

Zapiekanka pod beszamelem

Kremowa Zapiekanka Makaronowa pod Beszamelem

Odkryj klasyczny smak domowej zapiekanki makaronowej, gdzie delikatny sos beszamelowy otula każdy kęs. Ta prosta, a jednocześnie wyrafinowana potrawa łączy w sobie al dente ugotowany makaron z aromatycznymi warzywami i soczystą szynką, tworząc idealne danie na rodzinny obiad.

Dla kogo?

Zapiekanka pod beszamelem to doskonały wybór dla całej rodziny. Dzieci pokochają kremową konsystencję i delikatny smak, a dorośli docenią harmonię składników. To także świetna propozycja dla osób poszukujących pomysłu na wykorzystanie pozostałych w lodówce warzyw i wędlin w kreatywny sposób.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz przygotować ją wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni ją idealnym rozwiązaniem, gdy oczekujesz gości. Zapiekanka pięknie prezentuje się na stole i zawsze wywołuje zachwyt swoim apetycznym wyglądem.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) beszamelowy, będący podstawą tej zapiekanki, to jeden z pięciu podstawowych sosów kuchni francuskiej. Jego kremowa konsystencja i delikatny smak doskonale komponują się z makaronem i warzywami. Dodatek świeżego koperku nadaje klasycznemu beszamelowi wyjątkowy, polski akcent.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Zamiast kalafiora możesz użyć brokuła lub cukinii. Szynek zastąp wędzonym kurczakiem lub łososiem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu beszamelowego odrobinę gałki muszkatołowej lub startego parmezanu. Wierzch możesz udekorować mieszanką tartych serów dla uzyskania złocistej, chrupiącej skorupki.