

Zapiekanka ryżowa z szynką i brokułami

Zapiekanka ryżowa z szynką i brokułami – domowy obiad pełen smaku

Aromatyczna zapiekanka ryżowa z szynką i brokułami to doskonały pomysł na sycący obiad dla całej rodziny. Połączenie delikatnego ryżu, chrupiących brokuł i soczystej szynki tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Dla kogo?

Ta prosta zapiekanka to idealne rozwiązanie dla zapracowanych rodziców, którzy cenią sobie szybkie i pożywne dania. Dzięki zawartości warzyw i pełnowartościowego białka, stanowi zbilansowany posiłek, który zaspokoi potrzeby zarówno dorosłych, jak i dzieci. Dodatek kostek Rosołu z kury Knorr nadaje potrawie głębokiego, domowego smaku.

Na jaką okazję?

Zapiekanka sprawdzi się doskonale jako codzienny obiad, ale również jako danie na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi. Możesz przygotować ją wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni ją idealnym wyborem na dni, gdy masz mało czasu na gotowanie. Podana z pikantną sałatką stworzy kompletny, satysfakcjonujący posiłek.

Czy wiesz o tym?

Ryż w zapiekance nie musi być całkowicie ugotowany przed

pieczeniem – dogotuje się w piekarniku, absorbując aromaty pozostałych składników. Dzięki temu zachowuje idealną konsystencję i nie rozgotowuje się. Przyprawa w mini kostkach Knorr – smażona cebulka to sekretny składnik, który nadaje potrawie głębię smaku bez konieczności długiego smażenia cebuli.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami wędlin lub zastąpić je kurczakiem. Brokuły można wymienić na kalafior lub mieszankę ulubionych warzyw. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed podaniem posyp zapiekanek startym serem żółtym i zapiecz jeszcze przez 5 minut, aż ser się rozpuści i lekko zrumieni.