

Zapiekanka z szynki i porów

Zapiekanka z szynki i porów – kremowa uczta dla podniebienia

Dla kogo?

Ta **zapiekanka z szynki i porów** to prawdziwa uczta dla miłośników kremowych, sycących dań. Nie jest to propozycja dla osób na diecie – pory mają w sobie to coś, co sprawia, że chłoną masło jak gąbka. A my im na to pozwalamy! Dzięki temu danie zyskuje niepowtarzalny, głęboki smak, który zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Idealna na **rodzinny obiad** czy kolację z przyjaciółmi. Zapiekanka świetnie sprawdzi się w chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś naprawdę rozgrzewającego i pożywneho. Podana z prostą sałatką stanie się kompletnym posiłkiem, który z pewnością wywoła uśmiechy na twarzach bliskich.

Czy wiesz o tym?

Pory to warzywa, które *najlepiej smakują właśnie w towarzystwie masła*. To nie przypadek – tłuszcz wydobywa z nich słodczy i łagodni charakterystyczną cebulową ostrość. Połączenie porów z kremowym sosem na bazie mleka tworzy harmonijną bazę, która doskonale komponuje się z delikatną szynką i wytrawnym oscypkiem.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do tej zapiekanki. Spróbuj dodać **pieczarki podsmażone z czosnkiem**, zastąpić oscypek innym

serem górskim lub dodać odrobinę białego wina do sosu. Dla bardziej wyrazistego smaku warto też rozważyć szczyptę gałki muszkatołowej lub kilka kropel sosu worcestershire.