

Zapiekany pęczak z kurczakiem, serem pleśniowym i orzechami

Zapiekany pęczak z kurczakiem, serem pleśniowym i orzechami

Odkryj nowe oblicze kaszy pęczak w tej wyjątkowej zapiekance! Delikatne kawałki kurczaka, aromatyczne pieczarki i cebula, soczyste pomidory oraz wyrazisty ser pleśniowy tworzą harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. Całość dopełniają chrupiące orzechy i świeża natka pietruszki, nadające potrawie niepowtarzalnego charakteru.

Przygotowanie jest proste – obsmaż składniki, połącz z ugotowaną kaszą, dodaj śmietanę i zapiecz pod kołderką z sera. Aromatyczny sos pieczeniowy z grzybami Knorr doskonale podkreśla smak całego dania, tworząc kulinarne arcydzieło, które z pewnością zagości na Twoim stole na stałe.

Dla kogo?

Zapiekanka z pęczakiem to doskonała propozycja zarówno dla miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osób poszukujących nowych, inspirujących smaków. Zadowolili zarówno dorośli, jak i dzieci, które z pewnością docenią kremową konsystencję i bogactwo smaków.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się idealnie jako sycący obiad dla całej rodziny, ale również jako ciepła, rozgrzewająca kolacja w chłodniejsze dni. Zapiekanka będzie też gwiazdą domowego

przyjęcia – możesz ją przygotować wcześniej i podgrzać tuż przed podaniem.

Czy wiesz, że?

Kasza pęczak to nie tylko jęczmienna perełka – może być również owsiana! Jej wyjątkowość polega na zachowaniu całego ziarna, pozbawionego jedynie zewnętrznej łuski. Co ciekawe, pęczak jest także popularną przynętą wędkarską, cenioną przez pasjonatów łowienia ryb.

Dla urozmaicenia

Jeśli nie przepadasz za serem pleśniowym, możesz z powodzeniem zastąpić go ulubionym serem żółtym. Danie będzie równie smaczne, choć nieco łagodniejsze w smaku. Możesz też eksperymentować z dodatkiem różnych ziół – rozmaryn czy tymianek świetnie podkreślą smak zapiekanki.