

Ziemniaczane casserole z pomidorami

Ziemniaczane Casserole z Pomidorami – Kłasyka w Nowej Odsłonie

Odkryj wyjątkowy smak **ziemniaczanego casserole** – francuskiej zapiekanki, która zachwyci Cię prostotą przygotowania i bogactwem smaków. Soczyste plastry ziemniaków przełożone dojrzałymi pomidorami, doprawione aromatyczną bazylią i delikatnie podsmażoną cebulką z czosnkiem tworzą harmonijną kompozycję, która rozpływa się w ustach. Sekret tej potrawy tkwi w kremowym sosie na bazie mleka i Naturalnie Smaczne Knorr, który otula warzywa, nadając im aksamitny smak.

Dla kogo?

Ziemniaczane casserole to idealna propozycja dla *miłośników warzywnych dań*. Możesz je dowolnie modyfikować, dodając cukinię, bakłażana, paprykę czy dynię. Szczególnie ciekawym dodatkiem jest chrupiący zapiekany jarmuż. To doskonała opcja dla wegetarian oraz wszystkich, którzy cenią sobie proste, sycące i aromatyczne potrawy.

Na jaką okazję?

Rodzinny obiad, spotkanie ze znajomymi czy romantyczna kolacja we dwoje – ziemniaczane casserole sprawdzi się w każdej sytuacji. Ta uniwersalna potrawa zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy, a jej elegancki wygląd sprawi, że stanie się ozdobą każdego stołu.

Czy wiesz, że?

Do przygotowania casserole najlepiej wybierać twarde odmiany ziemniaków, takie jak denar czy regina. Zawierają one mniej skrobi, dzięki czemu łatwiej je pokroić, a podczas pieczenia zachowują swój kształt. Pamiętaj, aby nie płukać pokrojonych ziemniaków – zachowana skrobia pomoże w zagęszczeniu sosu.

Dla urozmaicenia

Podawaj ziemniaczane casserole z **bukietem świeżych sałat** lub chrupiącą surówką z białej kapusty. Aby przyspieszyć przygotowanie, podsmaż ziemniaki z sosem podczas nagrzewania piekarnika. Rumiana, złocista skórka na wierzchu zapiekanki to znak, że danie jest gotowe do podania!