

RABAT DETAL PRZEDSTAWIA

RABAT KULINARNIE

~ Specjały na Święta i Nowy Rok ~

e-book z przepisami

ŚWIĘTA NA SŁONO

- 05 | Krem z buraków z napojem kokosowym
- 07 | Kremowa zupa serowa z borowikami
- 09 | Borowikowa pod ziemniaczaną pierzynką
- 10 | Steki rybne z pieczonymi warzywami
- 12 | Paluszki rybne z warzywami
- 14 | Pieczona ryba z masłem ziołowym
- 16 | Klopsiki rybne w zalewie octowej
- 18 | Pierogi szpinakowe z serem feta
- 20 | Paszteciki z pieczarkami i serem pleśniowym

ŚWIĘTA NA SŁODKO

- 22 | Aromatyczne pierniki na Święta
- 24 | Klasyczny sernik Świąteczny
- 26 | Korzenna tarta gruszkowa
- 28 | Czekoladowa tarta
- 30 | Sernik pistacjowy z malinami
- 32 | Budyniowe ciasto z nutą migdału
- 34 | Kakaowa rolada z budyniem i makiem

Partnerzy:



NOWY ROK NA SŁONO

- 37 | [Krem z zielonego groszku i brokuła](#)
- 38 | [Aromatyczna pasta z pieczonej papryki](#)
- 40 | [Roladki z serkiem śmietankowym i rukolą](#)
- 41 | [Paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem](#)
- 42 | [Koreczki serowo-czosnkowe z kiwi](#)
- 43 | [Sałatka zuseku](#)
- 44 | [Noworoczne pieczone ziemniaczki](#)

NOWY ROK NA SŁODKO

- 48 | [Babeczki kefirowe z borówkami](#)
- 50 | [Rolada bananowa](#)
- 52 | [Puszyste pączki z serka](#)
- 54 | [Sernik z popcornem i karmelem](#)
- 56 | [Ciasto czekoladowe z owocową nutą](#)
- 58 | [Faworki sylwestrowe](#)
- 60 | [Wianki z pistacjami i orzechami](#)

Partnerzy:



ŚWIĘTA NA SŁONO

~ Specjały na Święta i Nowy Rok ~



KREM Z BURAKÓW

z napojem kokosowym

 45 minut

 4 porcje

SKŁADNIKI

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 cebula, posiekana w kostkę
- 3 ząbki czosnku, posiekane
- 1 łyżeczka posiekanego imbiru
- 3 duże buraki, obrane i pokrojone w kostkę
- 5 szklanek bulionu warzywnego
- 400 ml napoju kokosowego **ALPRO**
- 2 łyżki oleju kokosowego
- po 1/2 łyżeczki soli i czarnego pieprzu
- grzanki i świeże oregano do podania



DO PRZEPISU
POLECAMY:

NAPÓJ KOKOSOWY ALPRO

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie bazy.

Rozgrzej oliwę z oliwek w dużym garnku na średnim ogniu. Dodaj posiekaną cebulę i smaż, mieszając od czasu do czasu, aż cebula stanie się miękka i lekko złocista, około 5 minut.

Dodaj posiekany czosnek i imbir do garnka. Smaż przez kolejne 2-3 minuty.

Krok 2: Buraki

Dodaj pokrojone w kostkę buraki do garnka i dobrze wymieszaj, aby połączyć składniki. Wlej cztery szklanki bulionu warzywnego, zwiększ ogień i doprowadź do wrzenia.

Krok 3: Gotowanie zupy

Zmniejsz ogień do średniego i gotuj zupę, aż buraki będą miękkie, około 30 minut. Sprawdź miękkość buraków, wbijając w nie widelec – powinny być łatwo przebijalne.

Krok 4: Blendowanie.

Gdy buraki są już miękkie, zdejmij garnek z ognia i użyj blendera ręcznego, aby zmiksować zupę na gładki krem. Jeśli nie masz blendera ręcznego, możesz przelać zupę partiami do blendera stacjonarnego. Uważaj, aby nie przepełniać blendera gorącą zupą.

Krok 5: Napój kokosowy.

Po zmiksowaniu zupy, dodaj napój kokosowy i olej kokosowy. Wymieszaj dokładnie, aby składniki się połączyły. Jeśli zupa jest zbyt gęsta, dodaj pozostałą szklankę bulionu, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Krok 6: Doprawianie.

Dopraw zupę solą i czarnym pieprzem do smaku. Podgrzewaj na małym ogniu przez kilka minut, aby wszystkie smaki się połączyły.

Krok 7: Podanie.

Podawaj krem z buraków gorący, udekorowany grzankami i listkami świeżego oregano. Możesz również dodać odrobinę oliwy z oliwek na wierzch dla dodatkowego smaku.



KREMOWA ZUPA SEROWA

z borowikami

 45 minut

 4 porcje

SKŁADNIKI

- 1 litr bulionu warzywnego
- 200 g sera topionego z borowikami SERTOP
- 2 średnie ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- 100 ml śmietanki 30%
- Sól i pieprz do smaku
- Szcypiorek do dekoracji



DO PRZEPISU
POLECAMY:

SER TOPIONY Z BOROWIKAMI
SERTOP
SER TOPIONY ŻÓŁTY
EMENTALER SERTOP

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie warzyw

Obierz ziemniaki, marchewkę i cebulę. Ziemniaki i marchewkę pokrój w kostkę, a cebulę drobno posiekaj. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę.

Krok 2: Smażenie warzyw

W dużym garnku rozgrzej masło. Dodaj posiekaną cebulę i smaż na średnim ogniu, aż stanie się miękka i lekko złocista. Dodaj przeciśnięty czosnek i smaż przez kolejne 2 minuty, uważając, aby czosnek się nie przypalił.

Krok 3: Gotowanie zupy

Do garnka dodaj pokrojone ziemniaki i marchewkę. Wlej bulion i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut, aż warzywa będą miękkie.

Krok 4: Dodanie sera topionego

Gdy warzywa będą miękkie, dodaj ser topiony z borowikami do garnka. Mieszaj, aż ser całkowicie się rozpuści i zupa stanie się kremowa. Dodaj śmietankę i dokładnie wymieszaj. Dopraw zupę solą i pieprzem do smaku.

Krok 5: Blendowanie i podawanie

Zupę zmixuj blenderem na gładki krem. Jeśli zupa jest zbyt gęsta, możesz dodać trochę więcej bulionu lub wody, aby uzyskać pożądaną konsystencję. Podawaj zupę gorącą, posypaną posiekanym szczypiorkiem.



BOROWIKOWA

pod ziemniaczaną pierzynką



1 godzina 15 minut



4 porcje

SKŁADNIKI

- 2 opakowania Zupy Borowikowej Szlachetne Smaki WINIARY
- 500g pieczarek
- 600g ziemniaków
- 1 cebula
- 4 łyżki masła
- 100ml mleka
- 2 łyżki oliwy
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie zupy

Cebulę drobno posiekaj i podsmaż na oliwie. Grzyby umyj, osusz, pokrój w plasterki i dodaj do cebuli. Smaż około 5 minut, a następnie zalej 1 litrem wody. Dodaj zupę borowikową Szlachetne smaki i gotuj około 15 minut na średniej mocy palnika.

Krok 2: Przygotowanie ziemniaków

Ziemniaki ugotuj do miękkości w osolonej wodzie. Następnie przeciśnij przez praskę. Dodaj masło oraz zagotowane mleko i dokładnie wymieszaj. Dopraw i przełóż do rękawa cukierniczego.

Krok 3: Pieczenie i podanie.

Zupę nalej do miseczek, w których można zapiekać. Na wierzch każdej porcji wyciśnij puree ziemniaczane i wstaw do piekarnika z opcją grill na 5-10 minut, aż się zarumieni.

DO PRZEPISU
POLECAMY:

ZUPA BOROWIKOWA
SZLACHETNE SMAKI WINIARY





STEKI RYBNE

z warzywami

 45 minut

 4 porcje

SKŁADNIKI

- 4 steki rybne FROSTA
- 2 marchewki
- 1 brokuł
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 cytryna
- 200 ml śmietany 18%
- 2 łyżki masła
- Sól i pieprz do smaku
- Świeże zioła (np. koperek, natka pietruszki) do dekoracji



DO PRZEPISU
POLECAMY:

STEKI RYBNE FROSTA

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie warzyw

Marchewki obierz i pokrój w cienkie plasterki. Brokuł podziel na różyczki. Paprykę pokrój w paski. Cebulę i czosnek drobno posiekaj.

Krok 2: Gotowanie warzyw

W dużym garnku zagotuj wodę z odrobiną soli. Dodaj marchewki i gotuj przez 5 minut. Następnie dodaj brokuły i gotuj kolejne 3 minuty. Odcedź warzywa i odstaw na bok.

Krok 3: Smażenie steków rybnych

Na patelni rozgrzej masło. Dodaj steki rybne i smaż na średnim ogniu przez około 8 minut, aż będą złociste i chrupiące. Przewracaj je co jakiś czas, aby równomiernie się usmażyły.

Krok 4: Przygotowanie sosu cytrynowego

Na tej samej patelni, na której smażyły się steki, dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż przez 2-3 minuty, aż będą miękkie. Dodaj śmietanę i sok z jednej cytryny. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Gotuj na małym ogniu przez 5 minut, aż sos lekko zgęstnieje.

Krok 5: Podanie dania

Na talerze wyłóż ugotowane warzywa. Na warzywach ułóż usmażone steki rybne. Polej wszystko sosem cytrynowym. Udekoruj świeżymi ziołami.





PALUSZKI RYBNE

z warzywami

 45 minut

 20 sztuk

SKŁADNIKI

- 12 złocistych paluszków rybnych FROSTA
- 1 opakowanie warzyw na patelnię FROSTA
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- Sól i pieprz do smaku
- Świeże zioła (np. koperek, natka pietruszki) do dekoracji



DO PRZEPISU
POLECAMY:

ZŁOCISTE PALUSZKI
RYBNE FROSTA
WARZYWA NA
PATELNIĘ FROSTA



PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie warzyw

Najpierw drobno posiekaj cebulę i czosnek. Wyjmij warzywa na patelnię z opakowania i rozmroź je, jeśli to konieczne.

Krok 2: Smażenie warzyw

Na dużej patelni rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż przez 2-3 minuty, aż będą miękkie. Następnie dodaj warzywa na patelnię i smaż na średnim ogniu przez około 7 minut, aż będą miękkie i lekko zrumienione. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Krok 3: Smażenie paluszków rybnych

Na osobnej patelni rozgrzej odrobinę oliwy z oliwek. Dodaj paluszki rybne i smaż na średnim ogniu przez około 6 minut, aż będą złociste i chrupiące. Przewracaj je co jakiś czas, aby równomiernie się usmażyły.

Krok 4: Podanie dania

Na talerze wyłóż usmażone warzywa. Na warzywach ułóż chrupiące paluszki rybne.





PIECZONA RYBA

z masłem ziołowym



45 minut



4 porcje

SKŁADNIKI

- 2 świeże pstrągi lub dwa filety innej, ulubionej ryby
- 1 cytryna
- 2 łyżki masła
- Pęczek świeżego kopru
- 4 ząbki czosnku
- Sól – około 2 łyżeczki (może być gruboziarnista, ale niekoniecznie)
- Pieprz cytrynowy
- Oliwa – około 50 ml

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ryby

PSTRĄG: Dokładnie oczyść pstrągi z pozostałych łusek oraz śluzu, wypłucz pod bieżącą wodą i osusz. Według własnych preferencji, możesz odgłowić pstrągi.

FILET: Oczyść oraz osusz filety.

Krok 2: Przygotowanie masła ziołowego i ryby

Rozgnieć masło z pokrojonymi 2 gałązkami świeżego kopru oraz z czosnkiem.

PSTRĄG: Pstrągi lekko natnij na boku pod skosem. Natrzyj solą, obficie po zewnętrznej stronie i delikatniej wewnątrz, oraz pieprzem cytrynowym. Rozgniecione masło z koprem i czosnkiem umieść w nacięciach, a pozostałą ilość umieść wewnątrz ryby wraz z 2 grubszymi plasterkami cytryny i 2 gałązkami kopru. Całość zepnij kilkoma wykałaczkami.

FILET: Natrzyj filety przygotowanym masłem z każdej strony, na wierzchu ułóż plastry cytryny oraz gałązki kopru.

Krok 3: Przygotowanie do pieczenia

Dno naczynia żaroodpornego posmaruj oliwą. Umieść przygotowane ryby w naczyniu, polej oliwą oraz spryskaj sokiem z pozostałej części cytryny.

Krok 4: Pieczenie

Piecz ryby w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 25-30 minut (w zależności od wielkości ryby). Na ostatnie 5 minut włącz termoobieg.

Krok 5: Serwowanie

Wyjmij ryby z piekarnika i podawaj na gorąco, najlepiej z ulubionymi dodatkami.



KŁOΨIKI RYBNE

w zalewie octowej



1 godzina 30 minut



4 porcje

SKŁADNIKI

Na klopsiki:

- 800 g - 1 kg fileta z dorsza lub innej ulubionej ryby
- 1 kajzerka + mleko do namoczenia
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 żółtko
- Garść posiekanego drobno koperku
- 1 łyżeczka przyprawy do ryb
- Sól i pieprz do smaku
- 1 łyżeczka majeranku
- Bułka tarta do obtoczenia klopsików
- Olej do smażenia

Na zalewę:

- 1 litr wody
- 3/4 szklanki octu
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżka soli
- 3 liście laurowe
- 7 kulek ziela angielskiego
- 1 łyżeczka ziaren gorczycy



PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ryby

Rozmroź rybę, następnie zmiel ją w maszynce do mielenia. W połowie mielenia dodaj odcisniętą z nadmiaru mleka kajzerkę, a następnie zmiel resztę ryby. W międzyczasie podsmaż na maśle posiekaną cebulę, aż będzie miękka i lekko złocista.

Krok 2: Mieszanie składników

Do zmielonej ryby dodaj podsmażoną cebulkę, bułkę tartą, żółtko, koperek, przyprawę do ryb, sól, pieprz i majeranek. Całość dokładnie wyrób ręką, aż składniki się połączą. Uformuj małe klopsiki, trochę większe niż orzech włoski, i obtocz je w bułce tartej.

Krok 3: Smażenie klopsików

Rozgrzej olej na patelni. Smaż klopsiki na średnim ogniu, z obu stron na rumiano. Wlej tyle oleju, żeby sięgał do połowy klopsików. Klopsiki podczas smażenia obracaj, aby równomiernie się zarumieniły. Po zdjęciu z patelni, układaj klopsiki na ręczniku papierowym, żeby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Krok 4: Przygotowanie zalewy

Zimne klopsiki układaj w słoikach. Wszystkie składniki zalewy doprowadź do wrzenia w rondelku, a następnie zalej klopsiki ułożone w słoikach. Zakręć mocno słoiki i odstaw do wystudzenia.

Krok 5: Przechowywanie i serwowanie

Zimne słoiki wstaw do lodówki. Klopsiki są najlepsze, gdy smaki się przegryzą, najlepiej smakują po 48 godzinach.





PIEROGI SZPINAKOWE

z serem feta



1 godzina 30 minut



30-35 sztuk

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 500 g mąki pszennej **MAKA POLKA - PIEROGI, NALEŚNIKI**
- 250 ml ciepłej wody
- 2 łyżki oleju roślinnego
- Szczypta soli

Na farsz:

- 300 g świeżego lub mrożonego szpinaku
- 200 g sera feta
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- Szczypta gałki muszkatołowej
- Sól i pieprz do smaku



DO PRZEPISU
POLECAMY:

MAKA POLKA - NAJLEPSZA
NA PIEROGI, NALEŚNIKI

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta

W dużej misce wymieszaj mąkę z solą. Stopniowo wlewaj ciepłą wodę i olej, mieszając najpierw łyżką, a potem zagniatając ręcznie, aż powstanie elastyczne, gładkie ciasto. Przełóż je na blat i wyrabiaj przez około 10 minut. Gotowe ciasto owiń folią spożywczą i odstaw na 30 minut, aby odpoczęło.

Krok 2: Przygotowanie farszu

Jeśli używasz świeżego szpinaku, umyj go i podsmaż na łyżce masła, aż zwiędnie. W przypadku szpinaku mrożonego, rozmroź go i odcisnij nadmiar wody. Na patelni podsmaż przeciśnięty przez praskę czosnek na maśle, dodaj szpinak i przypraw gałką muskatołową, solą oraz pieprzem. Po ostudzeniu wymieszaj szpinak z pokruszoną fetą, aż farsz będzie jednolity.

Krok 3: Wałkowanie ciasta

Ciasto podziel na dwie części, a każdą z nich rozwałkuj cienko na podsypnym mąką blacie. Za pomocą szklanki wycinaj kółka.

Krok 4: Nadziewanie pierogów

Na każde kółko z ciasta nałóż łyżeczkę farszu. Złóż ciasto na pół, a brzegi dokładnie zlep, formując pierogi.

Krok 5: Gotowanie pierogów

W dużym garnku zagotuj osoloną wodę. Wrzucaj pierogi partiami do wrzątku i gotuj, aż wypłyną na powierzchnię (ok. 2–3 minuty). Wyjmij je łyżką cedzakową i odstaw na talerz.

Krok 6: Podanie

Pierogi podawaj polane roztopionym masłem. Idealnie komponują się z barszczem czerwonym.





PASZTECIKI

z pieczarkami i serem pleśniowym
na winie z dodatkiem granatu

 1 godzina

 12 porcji

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 2 białe cebule
- 1 bulionetka domowa pieczeniowa
- 200 ml białego wytrawnego wina
- 3 łyżki bułki tartej
- 200 g sera brie z niebieską pleśnią
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 jajko
- 80 ml oliwy
- 1 granat

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie farszu

Pokrój pieczarki i cebulę w cząstki. Posiekaj natkę pietruszki, a ser pokrój w drobną kostkę. Na mocno rozgrzanej oliwie przesmaż pieczarki wraz z cebulą. Następnie wlej wino, zredukuj jego objętość, dodaj bulionetkę i wymieszaj. Całość wystudź i zmiel. Do zmielonej masy dodaj tartą bułkę, posiekaną natkę oraz ser.

Krok 2: Formowanie pasztecików

Rozwałkuj ciasto francuskie na grubość 2 mm. Wykrój kształty w jakich chcesz serwować paszteciki. Na środek każdego z nich nałóż po łyżce farszu i kilka pestek granatu (około 3-4 na każdy rogalik).

Krok 3: Pieczenie pasztecików

Na blaszce wyłożonej pergaminem ułóż paszteciki w odległości 3-4 cm od siebie i posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz paszteciki w rozgrzanym do 180°C piekarniku przez około 15-20 minut.

ŚWIĘTA NA SŁODKO

~ Specjaly na Święta i Nowy Rok ~



Aromatyczne Ciasteczka na Święta

PIERNIKI



15 minut / 5 godzin



100 sztuk

SKŁADNIKI

- 3 szklanki mąki pszennej np. tortowa lub uniwersalna - do 500 g
- 3/4 kostki prawdziwego masła - 150 g
- pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru - około 150 g
- 200 g płynnego, ulubionego miodu
- około pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % - 150 g
- 4 żółtka jajek (średniej wielkości)
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- łyżeczka kakao
- przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru;
- po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muskatołowej, czarnego pieprzu, kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie masła

W rondelku umieść 150 gramów prawdziwego masła. Wlej również 200 gramów płynnego miodu. Wsyp łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne – może być gotowa mieszanka. Rondelk umieść na palniku i ustaw małą moc. Całość podgrzewaj kilka minut do całkowitego roztopienia się masła. Słodki krem wymieszaj dokładnie.

Krok 2: Ostudź

Rondelek ze słodkim, korzennym płynem odstaw na bok do przestudzenia.

Krok 3: Połącz śmietaną z sodą

Pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % wymieszaj z dwiema łyżeczkami sody oczyszczonej. Pół szklanki śmietany, to około 150 gramów. Śmietaną możesz zamienić na gęsty i kremowy jogurt naturalny.

Krok 4: W misce umieść mąkę, żółtka i śmietaną

W dużej misce umieść 500 gramów mąki pszennej (około 3 szklanki). Dodaj też cztery żółtka średniej wielkości jajek i śmietaną wymieszaną z sodą oczyszczonej.

Krok 5: Dodaj cukier i przestudzony płyn

Do miski z mąką, żółtkami i śmietaną z sodą dodaj też pół szklanki drobnego cukru. Możesz też użyć cukru trzcinowego. Na koniec wlej przestudzony, słodki płyn korzenny. Zawartość rondelka może być ciepła, ale nie gorąca. Ciasto na pierniczki świąteczne wymieszaj dokładnie łyżką. Będzie gęste i klejące, jednak po umieszczeniu go w lodówce, zrobi się idealnie plastyczne.

Krok 6: Po schłodzeniu ciasta, wycinaj pierniczki

Gotowe ciasto przykryj folią i odłóż do lodówki na minimum 5 godzin, najlepiej na całą noc.

Ciasto rozwałkuj na placek grubości minimum 6 mm. Możesz śmiało wycinać pierniczki grube nawet na 1 cm. Przy pomocy dowolnej wykrawaczki z świątecznym wzorem wycinaj pierniczki.

Krok 7: Piecz pierniczki

Błazkę wyłóż papierem do pieczenia. Wycięte pierniczki układaj obok siebie na blaszce. Między pierniczkami zachować spore odległości, ponieważ pierniczki rosną w piekarniku.

Każdą partię pierniczek piecz na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Pierniczki piecz 12 minut. Po upieczeniu można je od razu wyjmować z piekarnika i układać na kratce do przestudzenia. Pierniczki świąteczne stygną bardzo szybko.

Krok 8: Przestudź i dekoruj pierniczki

Po upieczeniu i przestudzeniu pierniczki świąteczne są od razu gotowe do jedzenia. Te pierniczki są pyszne nawet bez żadnych ozdób.





SERNIK ŚWIĄTECZNY

z ciasteczkowym spodem



2 godziny



12 porcji

SKŁADNIKI

Na ciasto kruche:

- 200 g masła
- 300 g mąki pszennej
- 75 g cukru
- 1 jajko

Na masę serową:

- 1 kg **TWAROGU SERNIKOWEGO Z PIĄTNICY**
- 250 g **MASCARPONE Z PIĄTNICY**
- 200 g **ŚMIETANY 18% Z PIĄTNICY**
- 6 białek
- 6 żółtek
- 200 g cukru
- 30 g cukru waniliowego
- 1 łyżka skórki z pomarańczy

Na polewę czekoladową:

- 200 g białej czekolady
- 75 ml śmietanki kremówki 36%
- Posiekane pistacje i liofilizowane lub świeże maliny do posypania

DO PRZEPISU POLECAMY:

TWARÓG SERNIKOWY Z PIĄTNICY
MASCARPONE Z PIĄTNICY
ŚMIETANĘ 18% Z PIĄTNICY
PRZEPIS STREFA MISTRZÓW SMAKU, PIĄTNICA.



PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Ciasto kruche.

Masło z Piątnicy i jajko powinny być prosto z lodówki. Mąkę przesiej przez sito. Masło pokrój w kostkę i połącz z mąką. Dodaj jajko i 75 g cukru i wyrabiaj do połączenia składników. Rozwałkuj ciasto i przełóż do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Ponakłuj widelcem na całej powierzchni. Włóż do lodówki na 30 min.

Krok 2: Pieczenie spodu.

Piecz w tortownicy o średnicy 28 cm przez 20 minut, w temperaturze 180 st. C (piekarnik ustawiony na grzanie góra-dół, bez termoobiegu).

Krok 3: Masa serowa.

Twaróg Sernikowy z Piątnicy, Mascarpone z Piątnicy, Śmietanę 18% z Piątnicy i jajka wyjmij z lodówki 2 h przed pieczeniem. Ser twarogowy i mascarpone zmiksuj w dużej misie ze 150 g cukru i cukrem waniliowym – do połączenia składników. Do masy serowej dodaj śmietanę, skórkę pomarańczową i znów chwilę miksuj. Dodawaj po jednym żółtku i miksuj krótko do połączenia składników. Ubij białka z 50 g cukru na sztywno i delikatnie wmieszaj do masy serowej drewnianą łyżką. Gotową masę przełóż do tortownicy z upieczonym kruchym spodem.

Krok 4: Pieczenie sernika.

Piecz 90 minut w temperaturze 160 st. C (piekarnik ustawiony na grzanie góra-dół, bez termoobiegu). Po upieczeniu pozostaw sernik na kolejne 30 minut w zamkniętym piekarniku. Kolejne 30 minut studź ciasto przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Sernik przed konsumpcją powinien być chłodzony w lodówce przez kilka godzin (najlepiej całą noc).



KORZENNA TARTA GRUSZKOWA

z orzechową kruszonką



1 godzina 30 minut



10 porcji

SKŁADNIKI

Na kruche ciasto:

- 200 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 50 g cukru pudru
- 1 żółtko
- Szczypta soli
- 2-3 łyżki zimnej wody

Na nadzienie:

- 4 dojrzałe gruszki
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- Szczypta gałki muszkatołowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Na orzechową kruszonkę:

- 50 g mąki pszennej
- 50 g mielonych orzechów laskowych
- 50 g zimnego masła
- 50 g cukru trzcinowego



PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie kruchego ciasta

W dużej misce wymieszaj mąkę z cukrem pudrem i solą.

Dodaj pokrojone w kostkę zimne masło i rozcieraj palcami, aż masa będzie przypominała mokry piasek.

Dodaj żółtko i 2-3 łyżki zimnej wody. Szybko zagnieć ciasto, uformuj kulę, owiń folią spożywczą i schłódź w lodówce przez 30 minut.

Krok 2: Przygotowanie nadzienia

Gruszki obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w cienkie plasterki.

Wymieszaj plasterki gruszek z sokiem z cytryny, cukrem, cynamonem, imbirem, gałką muszkatołową i mąką ziemniaczaną. Odstaw na chwilę, aby składniki się połączyły.

Krok 3: Przygotowanie kruszonki

W misce połącz mąkę, mielone orzechy laskowe, cukier trzcinowy i zimne masło.

Rozcieraj składniki palcami, aż powstanie sypka kruszonka.

Krok 4: Składanie i pieczenie tarty

Rozwałkuj schłodzone ciasto i wyłóż nim formę do tarty (średnica ok. 24 cm). Nakłuj spód widelcem.

Podpiecz spód w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 10 minut.

Wyjmij podpieczony spód z piekarnika i rozłóż równomiernie gruszki. Posyp całość orzechową kruszonką.

Piecz tartę przez kolejne 25-30 minut, aż kruszonka się zarumieni, a gruszki będą miękkie.

Krok 5: Podanie:

Ostudzoną tartę podawaj z kleksem bitej śmietany lub gałką lodów waniliowych.



CZEKOLADOWA TARTA

pyszna dekoracja stołu



2 godziny



12 porcji

SKŁADNIKI

Na ciasto kruche:

- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżka przyprawy piernikowej
- 1 łyżka kakao
- Szczypta soli
- 1 łyżka **cukru wanilinowego DELECTA.**
- 100 g masła w temperaturze pokojowej
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka zimnej wody

Dodatkowe składniki:

- 150 ml śmietany 30%
- 1 łyżka aromatu migdałowego
- 250 g czekolady lekko gorzkiej
- 50 g masła
- 250 g powideł śliwkowych
- Dekoracje według uznania



DO PRZEPISU
POLECAMY:

CUKIER WANILINOWY DELECTA

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta kruchego

Wsyp mąkę, przyprawę piernikową, kakao i sól do miski. Zrób wgłębienie, dodaj cukier, żółtka, wodę oraz wanilię. Wymieszaj czubkami palców. Dodaj masło i szybko wymieszaj z resztą składników. Zagniataj ciasto opuszkami palców, aż powstaną okruchy. Uformuj kulę, zawiń w pergamin i schłódź w lodówce przez co najmniej 30 minut.

Krok 2: Wałkowanie i pieczenie ciasta

Rozwałkuj ciasto na oprószonej mąką stolnicy, tworząc koło o średnicy 30 cm. Unikaj dotykania ciasta palcami. Wyłóż ciasto na formę o średnicy 23 cm, dociskając do dna i krawędzi. Na spodzie rozsmaruj powidlą. Przykryj okruszkami z pozostałego ciasta lub zrób wzór kratki. Piecz w temperaturze 200°C przez około 20-25 minut.

Krok 3: Przygotowanie kremu czekoladowego

Połam czekoladę na kostki. Zagotuj śmietanę i przelej do miski. Dodaj aromat migdałowy i połamaną czekoladę. Mieszaj do rozpuszczenia i uzyskania jednolitej masy. Dodaj pokrojone w kostkę masło i mieszaj do jego rozpuszczenia. Odstaw masę do wystudzenia.

Krok 4: Wykończenie ciasta

Upieczone ciasto posmaruj przygotowaną polewą czekoladową. Przyozdób według uznania.

Krok 5: Chłodzenie i serwowanie

Wstaw ciasto do lodówki na kilka godzin, aby polewa stężała. Podawaj schłodzone.





SERNIK PISTACJOWY

z ciasteczkowym spodem



2 godziny



12 porcji

SKŁADNIKI

Na spód:

- 200 g ciastek owsianych z czekoladą
- 100 g roztopionego masła

Na masę serową:

- 150 g białej czekolady
- 150 ml śmietanki kremówki 30%
- 200 g pasty pistacjowej
- 750 g twarogu z wiaderka
- 250 g serka mascarpone
- 4 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1,5 łyżki skrobi ziemniaczanej

Na polewę czekoladową:

- 200 g białej czekolady
- 75 ml śmietanki kremówki 36%
- Posiekane pistacje i liofilizowane lub świeże maliny do posypania

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasteczkowego spodu

Pokrusz ciastka owsiane z czekoladą i wymieszaj z roztopionym masłem. Wyłóż masę na dno tortownicy o średnicy 24 cm, dokładnie dociskając.

Krok 2: Przygotowanie masy serowej

Połam białą czekoladę na kostki i roztop w kąpieli wodnej. Dodaj śmietankę kremówkę, a następnie pastę pistacjową, dokładnie mieszając. Odstaw do wystudzenia. W mikserze wymieszaj twaróg z serkiem mascarpone. Stopniowo dodawaj jajka, ekstrakt z wanilii i cukier, mieszając aż cukier się rozpuści. Na koniec dodaj masę pistacjową i skrobię ziemniaczaną, mieszając do połączenia składników. Gotową masę wyłóż na ciasteczkowy spód.

Krok 3: Pieczenie sernika

Piecz w piekarniku nagrzanym do 160°C (góradół) przez około 60-70 minut lub do suchego patyczka. Po upieczeniu studź sernik w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.

Krok 4: Przygotowanie polewy czekoladowej

Połam białą czekoladę na kostki i roztop w kąpieli wodnej. Dodaj śmietankę kremówkę, dokładnie wymieszaj i odstaw do wystudzenia.

Krok 5: Dekorowanie sernika

Po wystudzeniu sernika, polej go przygotowaną polewą czekoladową. Posyp posiekanymi pistacjami i pokruszonymi liofilizowanymi malinami. Wstaw do lodówki na kilka godzin, aby polewa stężała.



BUDYNIOWE CIASTO

z nutą migdałów



1 godzina 15 minut



12 porcji

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **budyniu śmietankowego lub waniliowego DELECTA**
- 500 ml mleka (2 szklanki)
- 2 łyżki cukru (30 g)
- 1 łyżeczka **aromatu migdałowego lub pomarańczowego DELECTA**
- 200 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 200 g cukru
- 4 jajka
- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 100 ml śmietany 18%



DO PRZEPISU
POLECAMY:

BUDYŃ ŚMIETANKOWY LUB
WANILIOWY DELECTA

AROMAT MIGDAŁOWY LUB
POMARAŃCZOWY DELECTA

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie budyniu

Zawartość opakowania rozprowadzić w 1 szklance mleka. Zagotować pozostałą szklankę mleka z cukrem. Wlać rozprowadzony proszek z mlekiem i cukrem. Całość chwilę gotować. Odstaw do ostygnięcia.

Krok 2: Przygotowanie ciasta

W dużej misce utrzyj masło z cukrem na puszystą masę. Dodaj jajka, jedno po drugim, dokładnie mieszając. Dodaj aromat migdałowy lub pomarańczowy i śmietanę, mieszając do połączenia składników. W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Stopniowo dodawaj suche składniki do masy maślanej, mieszając, aż powstanie jednolite ciasto.

Krok 3: Przygotowanie formy

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Formę do pieczenia (o średnicy około 24 cm) wyłóż papierem do pieczenia lub posmaruj masłem i oprósz mąką.

Krok 4: Nakładanie ciasta

Połowę ciasta przełóż do przygotowanej formy i równomiernie rozprowadź. Na ciasto wyłóż ostudzony budyń, a następnie przykryj pozostałą częścią ciasta, delikatnie rozprowadzając, aby budyń nie wypłynął.

Krok 5: Pieczenie ciasta

Wstaw formę do rozgrzanego piekarnika i piecz przez około 45 minut, aż ciasto będzie złociste i sprężyste na dotyk.

Krok 6: Podanie ciasta

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia w formie. Po ostygnięciu wyjmij ciasto z formy i przełóż na talerz do podania. Możesz je dodatkowo udekorować cukrem pudrem lub świeżymi owocami.



KAKAOWA ROLADA

z budyniem i makiem

 55 minut

 8 porcji

SKŁADNIKI

- 2 opakowania Budyniu aksamitnego WINIARY o smaku śmietankowym
- 100g mąki pszennej
- 4 łyżki kakao
- 4 jajka
- 100g drobnego cukru
- 30g cukru
- 750ml mleka
- 200g masła
- 4 łyżki masy makowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pierniczki i cukier puder do dekoracji



DO PRZEPISU
POLECAMY:

BUDYŃ AKSAMITNY WINIARY
O SMAKU ŚMIETANKOWYM

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta

Do miski przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia oraz kakao i wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec dosypując drobnego cukru – łyżka po łyżce – wciąż ubijając. Wlej żółtka i nadal ubijaj. Do sztywnej piany wsyp mąkę i resztę składników z miski. Wymieszaj delikatnie szpatułką, by piana nie opadła. Dużą blachę wyłóż papierem do pieczenia. Przelej i wyrównaj masę.

Krok 2: Pieczenie

Piecz około 10–12 minut w temperaturze 180°C. Sprawdzaj ciasto patyczkiem. Jeśli będzie suchy, to wyjmij je z piekarnika. Pieczone zbyt długo będzie się łamało przy zwijaniu. Zaraz po upieczeniu przełóż ciasto na kuchenną ściereczkę wysypaną drobnym cukrem. Połóż je papierem do pieczenia do góry. Powoli zdejmij papier, a roladę ze ściereczką zwiń wzdłuż dłuższego boku. Zostaw do wystudzenia.

Krok 3: Przygotowanie budyniu

Proszki budyniowe rozprowadź w szklance mleka. Resztę mleka zagotuj z cukrem, wlej mleko z budyniami i mieszaj, aż zgęstnieje. Gotuj przez minutę i odstaw do wystudzenia. Miękkie masło ubij mikserem na puszystą masę. Wciąż ubijając, dodawaj po łyżce ostudzony budyń, aż do otrzymania puszystego kremu.

Krok 4: Podanie

Delikatnie rozwiń roladę, posmaruj ją masą makową i przygotowanym kremem. Zawiń ponownie w ściereczkę.

Włóż do lodówki na kilka godzin lub na całą noc. Przed podaniem odwiń roladę ze ściereczki, udekoruj pierniczkami i posyp cukrem pudrem.



NOWY ROK NA SŁONO

~ Specjały na Święta i Nowy Rok ~

KREM Z GROSZKU

i brokołu ze śmietanką



35 minut



4 porcje

SKŁADNIKI

Na krem z groszku i brokołu:

- 200 ml bulionu
- 20 g cebuli
- 5 g czosnku
- 80 g groszku zielonego mrożonego
- 60 g brokołu mrożonego
- 40 ml Śmietany 18% UHT z Piątnicy
- 15 g Masła z Piątnicy
- sól, pieprz

Dodatki:

- groszek zielony
- Śmietana 18% z Piątnicy
- oliwa bazyliowa
- groszek wąsaty

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie zupy.

Upřednio nastawiony bulion drobiowo-warzywny przecedź. Na maśle podsmaż cebulę i czosnek, następnie zalej bulionem, zagotuj i dodaj groszek zielony oraz brokuł. Gotuj około 10 min. Dodaj Śmietanę 18% UHT z Piątnicy. Na koniec wszystko zblenduj, przetrzyj przez sito i dopraw do smaku.

Krok 2: Podanie

Krem podawaj w głębokim talerzu, serwuj z kwaśną Śmietaną 18% UHT z Piątnicy, udekoruj groszkiem wąsatym i łuskany groszkiem zielonym. Delikatnie skrop oliwą bazyliową.

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

ŚMIETANA 18% Z PIĄTNICY

Przepis Strefa Mistrzów Smaku, Piątnica.



AROMATYCZNA PASTA

z pieczoną papryką

 45 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg serka śmietankowego **TWÓJ SMAK PUSZYSTY** z Piątnicy
- 4 papryki czerwone
- 1 bakłażan
- 5 ząbków czosnku
- 2 cebule
- 2 łyżeczki papryki wędzonej
- 1 sztuka papryczki jalapeño
- 5 gałązek tymianku
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- sól morska
- sól, pieprz do smaku



DO PRZEPISU
POLECAMY:

**SEREK ŚMIETANKOWY TWÓJ
SMAK PUSZYSTY Z PIĄTNICY**

Przepis Strefa Mistrzów Smaku, Piątnica.

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do temp. 200 st. C.

Krok 2: Pieczenie warzyw

Na blaszce wyłożonej pergaminem rozłóż umyte i osuszone papryki, bakłażan przekrojony na pół i posypany solą morską, obraną cebulę przekrojoną na pół oraz czosnek. Rozłóż gałązki tymianku, skrop wszystko olejem. Piecz przez ok. 15 minut.

Krok 3: Studzenie

Po wyjęciu z piekarnika owiń blaszkę folią aluminiową i wystudź warzywa pod przykryciem.

Krok 4: Przygotowanie warzyw

Usuń skórkę bakłażana, a następnie obierz paprykę i wyjmij gniazda nasienne.

Krok 5: Stworzenie pasty

Wszystkie warzywa, w tym papryczkę jalapeño, przełóż do kielicha miksera i dopraw. Miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji, następnie połącz delikatnie z Serkiem śmietankowym do sushi z Piątnicy.



ROLADKI

w panierce z chipsów



10 minut / 1 godzina



6 porcji

SKŁADNIKI

- opakowanie tortilli (2 placki)
- 6 plasterków szynki drobiowej
- 2 serki puszyste np. ziołowe
- 4 garści rukoli
- 2 łyżki pomidorów suszonych
- małe wykałaczki
- 2 łyżki sera puszystego ziołowego
- 2 garści nachosów **DORITOS HOT CORN** lub chipsów **LAY'S SPICY PAPRIKA**

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie farszu

Tortillę wysmaruj dokładnie puszystym serem, a następnie ułóż równomiernie na środku składniki: rukolę, szynkę, pomidory. Zawień tortillę i włóż je na minimum godzinę do lodówki.

Krok 2: Przygotowanie panierki.

Wsymp wybrane chipsy do miski i rozdrobnij lub zmiel je na drobny pył.

Krok 3. Podanie.

Gdy roladki odpoczną w lodówce obtocz je w chrupkiej posypce i pokrój na równe części. Podane na talerzu roladki można dodatkowo obsypać pozostałą ilością panierki.

DO PRZEPISU
POLECAMY:

DORITOS HOT CORN
LAY'S SPICY PAPRIKA



PASZTECIKI

z ciasta francuskiego z mięsem.



45 minut



18 porcji

SKŁADNIKI

- 300g mięsa mielonego wieprzowo-wołowe
- 1 cebula
- 2 ciasta francuskie
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz, majeranek

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie farszu

Cebulę drobno posiekaj, dodaj na patelnię z rozgrzaną oliwą i podsmażaj.

Na patelnię dodaj mięso, wymieszaj i podsmażaj.

Krok 2: Tworzenie pasztecików.

Ciasto francuskie pokrój na równej wielkości kwadraty. Na każdy z nich nałóż niewielką ilość farszu. Przykryj każdy z kwadratów drugą porcją ciasta francuskiego.

Krok 3: Pieczenie i podanie.

Piecz ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 190 st. C.





KORECZKI SEROWE

z szynką i kiwi

 30 minut

 20 sztuk

SKŁADNIKI

- 200 g tartego sera (np. cheddar)
- 4 łyżki majonezu
- 6 ząbków czosnku
- 200 g szynki w plastrach
- 2 kiwi
- Wykałaczki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie nadzienia serowo-czosnkowego

Zetrzyj ser na tarce o drobnych oczkach, jeśli nie jest już starty. W misce wymieszaj starty ser z majonezem. Obierz czosnek i przeciśnij przez praskę, dodaj do masy serowej. Dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły. Nadzienie powinno być gęste i kremowe. Jeśli masa jest zbyt gęsta, możesz dodać odrobinę więcej majonezu.

Krok 2: Przygotowanie szynki

Rozłóż plastry szynki na desce do krojenia. Na każdy plaster nałóż łyżkę nadzienia serowo-czosnkowego i równomiernie rozsmaruj. Całość zawiń w rulon lub stwórz sakiewki.

Krok 3: Przygotowanie kiwi

Obierz kiwi i pokrój na cienkie plasterki. Każdy plasterki powinien być na tyle cienki, aby łatwo można było go przebić wykałaczką, ale na tyle gruby, aby nie rozpadł się podczas nakładania.

Krok 4: Montowanie koreczków

Na każdy zawinięty plaster szynki połóż plasterki kiwi. Przebij całość wykałaczką, aby koreczki się nie rozpadły. Upewnij się, że wykałaczka przechodzi przez środek kiwi i szynki, aby wszystko było stabilne.



SALATKA ŻURAWKI

z kurczakiem

 35 minut

 4 porcje

SKŁADNIKI

- 1 seler naciowy
- 150g suszonej żurawiny
- 500g filetu z kurczaka
- 2 duże łyżki majonezu
- sól, ostra papryka, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie kurczaka.

Mięso dokładnie umyj i osusz, a następnie pokrój w niedużą kostkę. Całość usmaż na małej ilości oleju, doprawiając jedynie solą i pieprzem. Ostudź.

Krok 2: Tworzenie sałatki.

Seler naciowy pokrój cienko na małe kawałki, wymieszaj z żurawiną, majonezem i wcześniej usmażonym kurczakiem. Przypraw według uznania.

NOWOROCZNE PIECZONE ZIEMNIACZKI

z dipem jogurtowym

 40 minut

 4-6 porcji

SKŁADNIKI

- 1 kg cząstek ziemniaczanych **McCain Golden Wedges**
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- Sól i pieprz do smaku
- 1 ogórek
- 1 marchewka
- 1 czerwona papryka
- 200 g jogurtu naturalnego
- 1 ząbek czosnku
- Sok z połowy cytryny
- Świeże zioła (np. koperek, natka pietruszki) do dekoracji



DO PRZEPISU
POLECAMY:

MCCAIN GOLDEN WEDGES

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ziemniaczków

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Mrożone cząstki ziemniaczane wyłóż na blachę do pieczenia. Skrop oliwą z oliwek, posyp papryką słodką, czosnkiem w proszku, solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj, aby ziemniaczki były równomiernie pokryte przyprawami.

Krok 2: Pieczenie ziemniaczków

Wstaw blachę z ziemniaczkami do rozgrzanego piekarnika. Piecz przez około 18-20 minut, aż będą złociste i chrupiące. W połowie czasu pieczenia przewróć ziemniaczki, aby równomiernie się upiekły.

Krok 3: Przygotowanie warzyw

W międzyczasie obierz ogórka i marchewkę, a następnie pokrój je w słupki. Czerwoną paprykę pokrój w paski. Warzywa ułóż na talerzu do podania.

Krok 4: Przygotowanie dipu jogurtowego

Do miseczki wlej jogurt naturalny. Dodaj przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku, sok z połowy cytryny, sól i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszaj. Dip przełóż do małej miseczki i udekoruj świeżymi ziołami.

Krok 5: Podanie dania

Upieczone ziemniaczki wyjmij z piekarnika i przełóż na talerz do podania. Obok ułóż przygotowane warzywa i miseczkę z dipem jogurtowym. Całość udekoruj świeżymi ziołami.



KURCZAK Z BAKALIAMI

i sosem pieczeniowym

 55 minut

 4-6 porcji

SKŁADNIKI

- 1 i 1/2 łyżki Bulionu drobiowego w słoiku WINIARY
- 500g mięsa mielonego z kurczaka
- 1 jajko
- po 6 suszonych moreli i śliwek
- 1 łyżka rodzynek
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 łyżka sosu pieczeniowego jasnego WINIARY
- natka pietruszki
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie kurczaka

Do miski wrzuć mięso mielone, pokrojone w paski morele i śliwki oraz pozostałe bakalie. Dodaj jajko, Bulion drobiowy, bułkę tartą oraz posiekaną natkę pietruszki i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem.

Krok 2: Pieczenie rolady

Mięso uformuj w roladę (ok. 10cm średnicy), a następnie zawiń w folię aluminiową (najlepiej dwukrotnie). Tak przygotowane mięso wstaw do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz około 40-45 minut.

Krok 3: Podanie

Danie podawaj na ciepło z sosem pieczeniowym jasnym przygotowanym według instrukcji na opakowaniu.

DO PRZEPISU
POLECAMY:

BULION DROBIOWY W SŁOIKU WINIARY
SOS PIECZENIOWY JASNY WINIARY



NOWY ROK NA SŁODKO

~ Specjaly na Świeta i Nowy Rok ~



BABECZKI

kefirowe z borówkami



10 minut / 1 godzina



6 porcji

SKŁADNIKI

- 3 jajka
- 160 g cukru (1 szklanka) np. trzcinowego
- 100 g oleju roślinnego
- 300 g kefiru
- 550 g mąki pszennej **MAKA POLKA - NAJLEPSZA NA CIASTA**
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g drobnych owoców np. borówek
- szczypta soli
- cukier puder do dekoracji



DO PRZEPISU
POLECAMY:

**MAKA POLKA - NAJLEPSZA
NA CIASTA**

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie piekarnika

Na początek rozgrzej piekarnik do 180°C, ustawiając grzanie na „góra-dół”. To zapewni równomierne pieczenie babeczek.

Krok 2: Przygotowanie masy jajecznej

W dużej misce za pomocą miksera ubij jajka z cukrem, aż powstanie bardzo puszysta masa. Powinna być jasna i lekka. Następnie dodaj olej oraz kefir i ponownie miksuj, aż składniki dobrze się połączą. Pamiętaj, że aby babeczki pięknie wyrosły, ciasto musi być dobrze ubite, więc nie spiesz się z tym krokiem.

Krok 3: Dodawanie suchych składników

W osobnej misce wymieszaj mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Następnie, cały czas mieszając, stopniowo dodawaj suche składniki do masy jajecznej. Mieszaj delikatnie, aby ciasto pozostało puszyste i lekkie.

Krok 4: Nakładanie masy do foremek

Przygotowaną masę nakładaj za pomocą łyżki do papierowych lub silikonowych papilotek, wypełniając je do około dwóch trzecich wysokości. Dzięki temu babeczki będą miały miejsce, aby ładnie wyrosnąć podczas pieczenia.

Krok 5: Dodawanie borówek i pieczenie

Borówki dokładnie umyj i osusz, aby nie były zbyt mokre. Równomiernie rozłóż je na powierzchni każdej babeczki, delikatnie wciskając je w ciasto. Wstaw babeczki do nagrzanego piekarnika i piecz przez około 30 minut, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy. Po upieczeniu delikatnie wyjmij babeczki z foremek i przełóż na kratkę do studzenia. Gdy ostygną, posyp je cukrem pudrem, aby dodać im odrobinę słodyczy i elegancji.



ROLADA BANANOWA

 45 minut  8 porcji

SKŁADNIKI

- 3 jajka
- 100 g cukru
- 75 gram mąki pszennej
- 25 gram mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka **proszku do pieczenia DELECTA**
- 40 ml śmietany kremówki
- 1 łyżka cukru
- 2 banany
- 50 gram czekolada gorzka
- 1 łyżka kakao



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**PROSZEK DO PIECZENIA
DELECTA**

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier, aby masa była gładka i lśniąca. Następnie delikatnie dodajemy żółtka, mieszając, aby nie stracić puszystości piany. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy proszek do pieczenia oraz kakao. Te suche składniki delikatnie przekładamy do masy z białkami, mieszając, aż wszystko się połączy. Powstałe ciasto przelewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, tworząc cienką warstwę. Piekarnik nagrzewamy do 200°C i pieczemy ciasto przez około 8 minut, uważając, aby się nie spiekło. Po upieczeniu zostawiamy ciasto do wystudzenia.

Krok 2: Przygotowanie nadzienia i składanie ciasta

Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno, dodając stopniowo cukier, aby masa była stabilna. Na końcu dodajemy drobno startą czekoladę i dokładnie mieszamy, aby równomiernie rozprowadzić czekoladę w śmietanie. Powstałą masą smarujemy wystudzony biszkopt, tworząc równą warstwę. Na środku biszkoptu układamy obrane ze skórki banany, a następnie delikatnie zwijamy ciasto w rulon, starając się, aby masa śmietanowa równomiernie otaczała banany. Zwinięte ciasto wkładamy do lodówki na minimum 1 godzinę, aby masa stężała i smaki się przegryzły. Przed podaniem posypujemy ciasto kakao, co podkreśli smak czekolady.



PUSZYSTE PĄCZKI

z cukrem pudrem

 45 minut

 20 sztuk

SKŁADNIKI

- 280-300 g serka homogenizowanego waniliowego **DANIO**.
- 1,5 szklanki mąki pszennej (250 g)
- 2 średnie jajka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- Olej do smażenia
- Cukier puder do obtoczenia



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SEREK HOMOGENIZOWANY
DANIO O SMAKU WANILIOWYM**

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta

W misce umieść mąkę, sól oraz proszek do pieczenia i wymieszaj wszystko łyżką. Dodaj jajka i serki waniliowe. Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką na jednolitą masę. Ciasto będzie gęste i klejące. Ważne jest, aby dokładnie wymieszać składniki, aby uniknąć grudek mąki i uzyskać gładką konsystencję. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę mleka, aby je rozrzedzić.

Krok 2: Formowanie pączków

Przygotuj grubą, dużą patelnię z wysokim rantem lub szeroki garnek. Wlej olej i ustaw średnią moc palnika. Czekaj, aż olej będzie wystarczająco nagrany (około 170°C). Czyste i suche dłonie lekko natłuszczyć olejem. Nabieraj łyżką porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego, formuj kulki, przekładając ciasto kilka razy z jednej dłoni do drugiej. Dzięki natłuszczeniu dłoni ciasto nie będzie się kleić, co ułatwi formowanie pączków. Kulki nie muszą być idealnie okrągłe, ponieważ podczas smażenia same nabiorą odpowiedniego kształtu.

Krok 3: Smażenie pączków

Na nagrany olej kładź pączki wielkości orzecha włoskiego, jeden po drugim. Pączki powinny się powoli rumienić i same obracać w oleju. Smaż pączki przez około 6 minut, aż będą złociste. Pamiętaj, aby nie przegrzewać oleju, ponieważ pączki mogą się spalić na zewnątrz, a pozostać surowe w środku. Jeśli zauważysz, że pączki smażą się zbyt szybko, zmniejsz nieco moc palnika.

Krok 4: Odsączanie pączków

Gdy pączki będą już złociste, wyjmij je na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Możesz użyć łyżki cedzakowej lub szczypiec kuchennych, aby delikatnie wyjąć pączki z oleju. Odsączanie na papierowym ręczniku sprawi, że pączki będą mniej tłuste i bardziej chrupiące.

Krok 5: Wykończenie i podawanie

Po odsączeniu obtocz pączki w cukrze pudrze. Możesz również posypać je cynamonem lub innymi ulubionymi dodatkami.



SERNIK Z POPCORNEM

i słodkim karmelem

 2 godziny

 12 porcji

SKŁADNIKI

Na spód:

- 2 opakowania herbatników **Petit Beurre KRAKUSKI**

Na słony karmel:

- 220 g cukru
- 60 ml wody
- 120 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%
- 30 g masła
- Duża szczypta soli

Na masę serową:

- 750 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego trzykrotnie
- 250 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%
- 2 duże jajka
- 1,5 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 1 ¼ szklanki drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżeczka pasty z wanilii, ekstraktu z wanilii lub 1 opakowanie cukru wanilinowego

Na popcorn:

- Ziarna kukurydzy do popcornu
- Olej
- Sól

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

HERBATNIKI PETIT BEURRE KRAKUSKI



PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie karmelu

Do małego garnka wsyp cukier i wlej wodę. Podgrzewaj, aż cukier się rozpuści, a następnie gotuj na średnim ogniu bez mieszania przez około 5 minut. Obserwuj uważnie, jak syrop zmienia kolor – najpierw na lekko złoty, a potem na bursztynowy. Gdy osiągnie odpowiedni kolor, zdejmij garnek z palnika i ostrożnie wlej śmietankę kremówkę. Dodaj masło oraz sól, a następnie wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Postaw garnuszek ponownie na palnik i gotuj przez kolejne 30 sekund, mieszając. Gotowy karmel odstaw do całkowitego wystudzenia.

Krok 2: Przygotowanie masy serowej

Do miski miksera włóż twaróg, wlej śmietankę, dodaj jajka, skrobię ziemniaczaną, cukier oraz wanilię. Miksuj krótko, tylko do momentu połączenia składników. Ważne, aby nie miksować zbyt długo, by masa nie nabrała zbyt dużo powietrza – sernik podczas pieczenia powinien pozostać równy i nie opadać.

Krok 3: Przygotowanie formy i spodu

Formę o wymiarach 33 x 23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na spodzie ułóż warstwę herbatników, ciasto jeden przy drugim, tak aby pokryć całą powierzchnię formy.

Krok 4: Pieczenie sernika

Na przygotowany spód z herbatników wylej masę serową. Wyrównaj powierzchnię szpatułką, aby była gładka. Wstaw formę do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez około 45–50 minut. Jeśli sernik wydaje się jeszcze zbyt miękki, wydłuż czas pieczenia o kilka minut. Po upieczeniu wyjmij sernik z piekarnika i odstaw do całkowitego wystygnięcia, najlepiej pozostawiając go na noc.

Krok 5: Przygotowanie popcornu

Na patelnię lub do szerokiego garnka wlej ciekłą warstwę oleju i dobrze go rozgrzej. Wsyp ziarna kukurydzy, tworząc pojedynczą warstwę, a następnie przykryj naczynie pokrywką. Gdy kukurydza zacznie pękać, zmniejsz moc palnika i praż, aż wszystkie ziarenka się otworzą. Gdy odgłosy pękania ustną, zdejmij patelnię z ognia, odkryj pokrywkę i posól popcorn.

Krok 6: Dekorowanie sernika

Na wystudzony sernik wyłóż warstwę solonego karmelu, rozprowadzając go równomiernie po całej powierzchni. Jeśli karmel zgęstniał, podgrzej go delikatnie w mikrofalówce przez kilkanaście sekund. Na wierzch karmelu wysyp przygotowany popcorn, tworząc dekoracyjną warstwę. Na koniec polej całość odłożonym wcześniej karmelem.



CIĄSTO CZEKOLADOWE

z owocową nutą

 1 godzina 45 minut

 8 porcji

SKŁADNIKI

- 200 g mlecznej czekolady WEDEL
- 200 g masła
- 200 g cukru
- 4 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 100 ml mleka
- 100 g mlecznej czekolady z nadzieniem truskawkowym lub malinowym WEDEL (do dekoracji)
- 100 g mlecznej czekolady WEDEL (do dekoracji)

DO PRZEPISU
POLECAMY:

MLECZNA CZEKOLADA WEDEL
MLECZNA CZEKOLADA Z
NADZIENIEM TRUSKAWKOWYM
LUB MALINOWYM WEDEL

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie czekolady

Rozpuść mleczną czekoladę i masło w kąpieli wodnej, mieszając, aż powstanie gładka masa. Odstaw do lekkiego ostygnięcia.

Krok 2: Przygotowanie ciasta

W dużej misce utrzyj jajka z cukrem na puszystą masę. Dodaj przestudzoną czekoladę z masłem i dokładnie wymieszaj. W osobnej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Stopniowo dodawaj suche składniki do masy czekoladowej, na przemian z mlekiem, mieszając, aż powstanie jednolite ciasto.

Krok 3: Przygotowanie formy

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Formę do pieczenia (o średnicy około 24 cm) wyłóż papierem do pieczenia lub posmaruj masłem i oprósz mąką.

Krok 4: Pieczenie ciasta

Przełóż ciasto do przygotowanej formy i wyrównaj powierzchnię. Wstaw formę do rozgrzanego piekarnika i piecz przez około 45 minut, aż ciasto będzie złociste i sprężyste na dotyk. Sprawdź patyczkiem, czy ciasto jest upieczone – patyczek powinien wyjść suchy.

Krok 5: Przygotowanie dekoracji

Podczas gdy ciasto się piecze, pokrój mleczną czekoladę z nadzieniem truskawkowym na małe kawałki. Pozostałą czekoladę mleczną rozpuść w kąpieli wodnej.

Krok 6: Dekorowanie i podanie

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia w formie. Po ostygnięciu wyjmij ciasto z formy i przełóż na talerz do podania. Udekoruj ciasto kawałkami mlecznej czekolady z nadzieniem truskawkowym oraz polej rozpuszczoną czekoladą.





FAWORKI

idealne na sylwestra



1 godzina



40 sztuk

SKŁADNIKI

- 300 g mąki **Mąka Polka Kulinarna**
- 4 żółtka
- 1 całe jajko
- 1 łyżka spirytusu lub octu
- 1 łyżka cukru pudru
- 200 ml śmietany 18%
- Szczypta soli
- Olej do smażenia (np. rzepakowy)
- Cukier puder do posypania



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

MAKA POLKA KULINARNA

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier puder i szczyptę soli. Dodaj żółtka, całe jajko, spirytus lub ocet oraz śmietanę. Zagnieć ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj odrobinę śmietany.

Krok 2: Wyrabianie ciasta

Ciasto przełóż na stolnicę i wyrabiaj przez około 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Następnie przykryj je ściereczką i odstaw na 30 minut, aby odpoczęło.

Krok 3: Wałkowanie ciasta

Po odpoczynku ciasto podziel na kilka części. Każdą część cienko rozwałkuj na grubość około 1-2 mm. Rozwałkowane ciasto pokrój na paski o szerokości około 3 cm i długości 10-12 cm. W środku każdego paska zrób nacięcie i przewlecż jeden koniec przez otwór, tworząc charakterystyczny kształt faworka.

Krok 4: Smażenie faworków

W dużym garnku rozgrzej olej do temperatury około 175°C. Smaż faworki partiami, po kilka sztuk naraz, aż będą złociste i chrupiące. Każda partia powinna smażyć się przez około 1-2 minuty z każdej strony. Usmażone faworki wyjmij łyżką cedzakową i osącz na papierowym ręczniku.

Krok 5: Posypywanie cukrem pudrem

Ostudzone faworki posyp obficie cukrem pudrem. Przełóż na talerz do podania.





WIĄNUSZKI

z żurawiną i orzechami

 45 minut

 10 porcji

SKŁADNIKI

- 2 łyżeczki **cukru wanilinowego WINIARY**
- 450g mąki pszennej
- 1 jajko
- 225g masła
- 250g cukru pudru
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szklanki prażonych pistacji
- pół szklanki suszonej żurawiny
- 3/4 szklanki białej czekolady

PRZYGOTOWANIE

Krok 1: Przygotowanie ciasta

Masło z cukrem utrzyj mikserem na puszystą masę. Dodaj jajko, cukier wanilinowy i miksuj do połączenia się wszystkich składników. Do ubitej masy stopniowo dodawaj przesiane wcześniej suche składniki, aż wszystko dokładnie się połączy.

Krok 2: Pieczenie

Rozgrzej piekarnik do 190 stopni i wyłóż blachę do pieczenia papierem. Podziel ciasto na cztery porcje, rozwałkuj każdą pomiędzy dwoma arkuszami papieru do grubości około 3mm. Wycinaj koła o średnicy szklanki, następnie w każdym wytnij mniejszy otwór w kształcie gwiazdki. Całość piecz przez około 10 minut.

Krok 3: Dekoracja

Pistacje i żurawinę posiekaj, a białą czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej. Zanurzaj górę wystudzonych ciasteczek i układaj je na kratce. Zanim czekolada wystygnie - posyp każde ciasteczko mieszanką żurawiny i pistacji.

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

CUKIER WANILINOWY WINIARY



SMACZNYCH ORAZ WESOŁYCH ŚWIĄT!

i szczęśliwego Nowego Roku!



Rabat Detal Sp. z o.o.

ul. Kossutha 6, 40-832 Katowice,

tel. 32 782 26 76, 32782 26 77



@RabatDetal



@RabatDetal

www.rabat-detal.pl