



Obiady z makaronem

15 sprawdzonych przepisów





**Rozsmakuj się w pysznych
pomysłach na dania i poczuj
pełnię smaku
– to takie proste!**

MENU

Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym	6
Makaron z łososiem w sosie śmietanowym	8
Makaron w sosie paprykowym	11
Makaron z kurczakiem i groszkiem	13
Spaghetti alla Carbonara	14
Penne z kurczakiem i papryką	17
Makaron z kurczakiem i grzybami	21
Makaron z kurczakiem i warzywami	22
Tagliatelle z kurkami i cukinią	24
Makaron w dyniowym sosie	26
Makaron z kurczakiem i pomidorkami	30
Makaron z sosem pomidorowym i burratą	32
Makaron z cukinią, pomidorami i mascarpone	34
Makaron z bakłażanem i sosem pomidorowym	37
Makaron w sosie szpinakowym z serem lazur	38

Marzenia się spełniają :)

Czy Twoim marzeniem jest gotować pysznie i z przyjemnością? Czy chcesz poczuć niepowtarzalny i pełny smak w każdym daniu? Z naszym ebookiem to możliwe i łatwe w realizacji. Możesz przygotować obiad dla siebie, dla rodziny, zaprosić znajomych na kolację – co tylko chcesz. Główny zamysł jest taki, by gotowanie było przyjemnością, a nie męczącym wyzwaniem. Mamy dla Ciebie kilka sekretnych trików, które pozwolą poczuć więcej smaku w każdym daniu, oszczędzając wysiłek!

Wydawało Ci się, że gotowanie wyrafinowanych w smaku potraw jest trudne i zajmuje dużo czasu? Myślisz, że nie jesteś w stanie tak doprawić dań, żeby ich aromat był wyrazisty i niepowtarzalny? Od teraz to żaden problem. Nasze przepisy są doskonałym dowodem na to, że gotowanie może stać się Twoją pasją, a goście będą rozsmakowywać się w Twoich daniach i prosić o sekretne przepisy. Makarony jak w renomowanej włoskiej restauracji oraz aromatyczne risotto - oto nasze propozycje na wspaniałą podróż do krainy smaku. Wyruszasz z nami?

W kuchni kluczem do sukcesu jest planowanie i dobra organizacja. To one decydują o tym, czy proces gotowania przebiegnie sprawnie i bez stresu, czy też stanie się chaotycznym zmaganiem z czasem i brakiem składników. Na początek warto skupić się na planowaniu posiłków na cały tydzień. Przygotowanie tygodniowego menu pozwala nie tylko zaoszczędzić czas, ale również zoptymalizować zakupy. Kiedy wiesz, co będziesz gotować, możesz z wyprzedzeniem zaopatrzyć się w potrzebne produkty, unikając codziennych wizyt w sklepie i marnowania składników, które mogłyby się zepsuć.



Ważnym elementem efektywnego gotowania jest zasada „mise en place”, co oznacza „wszystko na swoim miejscu”. Jest to kluczowy koncept w profesjonalnej kuchni, który możesz z powodzeniem wdrożyć również w domowych warunkach! Zanim zaczniesz gotować, przygotuj wszystkie składniki – umyj, obierz, pokrój, odmierz odpowiednie ilości. Dzięki temu unikniesz przerywania pracy, aby szukać potrzebnych rzeczy, co nie tylko oszczędza czas, ale również pozwala skupić się na gotowaniu.



Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym



30 minut
łatwe
dla 6 osób

SKŁADNIKI

- 300 g makaronu tagliatelle
- 500 g filetów z piersi kurczaka
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 200 g pieczarek
- 1 cebula
- 300 ml wody
- 200 ml śmietany 18%
- 2 łyżki mąki pszennej
- 80 ml oleju do smażenia
- pęczek natki pietruszki
- 100 g startego parmezanu
- sól i pieprz do smak

Dobra rada:

Świetny trik dla lubiących głęboki, bardziej intensywny smak! Jeśli masz ochotę na głębszy, bardziej intensywny smak, możesz zapiec gotowe danie w piekarniku: posyp obficie ulubionym serem, dodaj natkę pietruszki i szczyptę wędzonej papryki. Wstaw na 15 minut do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni. Pamiętaj, żeby skrócić czas gotowania makaronu o 2 minuty. Wówczas po zapieczeniu nadal będzie al dente.

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Piersi pokrój w kostkę 1x1 cm, cebulę w plastry, a pieczarki w ćwiartki.

Krok 2

Mięso dopraw do smaku solą i pieprzem, oprósz w mące, obsmaż na patelni na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Dodaj cebulę i pieczarki. Całość smaży, aż zupełnie odparują soki z mięsa i grzybów.

Krok 3

Ugotuj makaron al dente.

Krok 4

Do mięsa dodaj śmietanę i 300 ml zimnej wody. Całość dopraw kostką Bulionu warzywnego Knorr i gotuj około 5 minut, aż sos zgęstnieje.

Krok 5

Dodaj ugotowany makaron i dokładnie wymieszaj. Makaron podawaj posypany natką pietruszki i startym serem.





Makaron z łososiem w sosie śmietanowym

30 minut
średnie
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu fettuccine
- 200 g świeżego łososia
- 300 ml śmietany 30%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła
- cytryna

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Łososia pokrój na małe kawałki. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 2

Na dużej patelni rozgrzej oliwę z oliwek i masło. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż na małym ogniu, aż staną się miękkie i lekko złociste. Dodaj kawałki świeżego łososia i smaż przez 2-3 minuty, aż się zetnie.

Krok 3

Wlej śmietanę na patelnię i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień. Dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr. Gotuj sos, aż lekko zgęstnieje.

Krok 4

Dodaj ugotowany makaron do sosu i dobrze wymieszaj. Gotowe danie posyp świeżo mielonym pieprzem i podawaj z kawałkiem cytryny.





Makaron w sosie paprykowym



30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu rigatoni
- 2 łyżki oleju
- 3 papryki czerwone
- pół papryki ostrej
- 3 ząbki czosnku
- 1 mała cebula
- 400 ml śmietany 30%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- pół łyżeczki papryki wędzonej
- sól, pieprz do smaku
- 3 łyżki tartego parmezanu
- liście bazylii do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Paprykę posmaruj olejem i wstaw na 20-30 minut do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Gdy się opieczą, wyjmij ją i wystudź. Obierz ze skóry i pozbaw gniazd nasiennych. Zmiksuj lub drobno posiekaj.

Krok 2

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 3

Na dużej patelni rozgrzej olej. Dodaj posiekaną cebulę, paprykę chilli i czosnek. Smaż na małym ogniu, aż staną się miękkie i lekko złociste.

Krok 4

Wlej śmietanę, dodaj upieczoną paprykę i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień. Dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr oraz paprykę wędzoną. Gotuj sos aż zgęstnieje. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Krok 5

Ugotowany makaron dodaj do sosu i wymieszaj.

Krok 6

Wyłóż danie na talerz, posyp parmezanem i udekoruj listkami świeżej bazylii.



Makaron z kurczakiem i groszkiem



30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 100 g piersi z kurczaka
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 400 g makaronu penne
- 100 g zielonego groszku mrożonego
- 200 ml śmietany 18%
- 200 g sera żółtego, startego
- 3 łyżki mąki pszennej
- 50 g oleju roślinnego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pierś z kurczaka pokrój w kostkę i podsmaż na patelni. Następnie mięso oprósz mąką i zalej śmietaną. Całość gotuj przez dwie minuty.

Krok 2

Makaron penne ugotuj w niesolonej wodzie.

Krok 3

Do sosu dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr i zielony groszek. Gotuj jeszcze chwilę, po czym wymieszaj otrzymany sos z makaronem.

Krok 4

Danie podawaj posypane startym serem.

Dobra rada:

Możesz zrobić to inaczej - groszek zastąp innym ulubionym warzywem, np. kukurydzą, fasolką szparagową, papryką, brokułem. Zimą warto sięgnąć po mrożone warzywa, np. ulubiony miks.

Spaghetti alla Carbonara

Knorr

25 minut
łatwe
dla 6 osób

SKŁADNIKI

- 500 g makaronu spaghetti
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 100 g startego parmezanu
- 200 ml śmietany 18%
- 150 g chudego boczku, pokrojonego w kostkę
- 6 żółtek jaj
- szczypta pieprzu czarnego

Dobra rada:

Wierzch możesz posypać posiekaną natką pietruszki.

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku. Zachowaj trochę wody z gotowania. Rozpuść w niej kostkę warzywną Knorr. Odcedź makaron, skrop oliwą i odstaw na później.

Krok 2

Do dużej miski wbij żółtka. Dokładnie je rozmieszaj, dodaj śmietanę oraz starty parmezan.

Krok 3

Rozgrzej na patelni 1-2 łyżki oleju i podsmaż boczek, aż będzie lekko kruchy. Dodaj makaron oraz wodę z kostką Knorr. Podgrzewaj potrawę.

Krok 4

Wlej na patelnię zawartość miski z żółtkami. Energicznie wymieszaj, aby składniki dokładnie się połączyły.

Krok 5

Zwiększ nieco poziom grzania pod patelnią, żeby sos zgęstniał. Uważaj tylko, żeby go nie zagotować! Na koniec posyp danie świeżo mielonym pieprzem.





Penne z kurczakiem i papryką



30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu penne
- 1 pierś z kurczaka
- 1 papryka czerwona
- 300 ml śmietany 30%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku
- pół łyżeczki papryki słodkiej w proszku
- szczypiorek
- tarty żółty ser

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 2

Pokrój pierś z kurczaka na małe kawałki, dopraw solą, pieprzem i papryką słodką. Na dużej patelni rozgrzej olej, obsmaż kurczaka z każdej strony, aż będzie złocisty i dobrze usmażony (ok. 6-7 minut). Zdejmij go z patelni i odłóż na bok.

Krok 3

Na tej samej patelni rozgrzej łyżkę oliwy i dodaj posiekaną cebulę oraz czosnek. Smaż na małym ogniu przez około 3-4 minuty, aż cebula zmięknie. Dodaj pokrojoną w kostkę paprykę i smaż przez kolejne 4-5 minut, aż zmięknie, ale wciąż będzie chrupka.

Krok 4

Wlej śmietanę i podgrzewaj, dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr. Wszystko razem mieszaj i gotuj do momentu aż sos zgęstnieje.

Krok 5

Do sosu dodaj wcześniej usmażonego kurczaka oraz makaron. Dokładnie wymieszaj. Danie posyp szczypiorkiem i tartym serem.

W dobrym smaku

Jeśli chodzi o wydobycie głębokiego i bogatego smaku z potraw, nie zawsze wymaga to skomplikowanych technik czy egzotycznych składników. Często to proste, ale starannie wykonane czynności decydują o tym, czy danie będzie smaczne. Jednym z podstawowych zabiegów kulinarnych, który znacząco podnosi walory smakowe potraw, jest odpowiednie smażenie i karmelizacja składników. Dobrze rozgrzana patelnia oraz cierpliwe smażenie mięsa, warzyw, ryb czy cebuli z czosnkiem nadają potrawie wyjątkowy charakter. W szczególności karmelizacja, czyli proces brązowienia cukrów naturalnie obecnych w składnikach, dodaje głębi i słodczy, która potrafi zrównoważyć inne smaki w daniach takich jak makaron, risotto, paella i nie tylko. Ważne jest, aby podczas tego procesu nie spieszyć się i dać składnikom czas na nabranie odpowiedniego koloru i smaku.

Kolejną istotną techniką, która pozwala na wydobycie pełni smaku, jest budowanie warstw smakowych. Zamiast dodawać wszystkie składniki do garnka jednocześnie, spróbuj wprowadzać je stopniowo, zgodnie z ich czasem gotowania i charakterystyką. Na przykład, przygotowując sos, warto zacząć od podsmażenia aromatycznych warzyw, takich jak cebula, czosnek czy seler, które stworzą bazę smakową. Następnie możesz dodać przyprawy, które powinny się chwilę podsmażyć, aby uwolnić swoje aromaty, a dopiero później dodać mięso, pomidory czy inne składniki. Każda z tych warstw wnosi do potrawy nowy wymiar smakowy, który razem tworzy bogatą całość.

Wydobycie smaku potraw to sztuka, która wymaga zarówno odpowiednich składników, jak i technik gotowania. Oto kilka wskazówek, które pomogą Ci podkreślić walory Twojego dania:

- **wybór świeżych składników:** zawsze stawiaj na produkty świeże i dobrej jakości;
- **umami:** dodawaj składniki bogate w umami, takie jak grzyby, pomidory, sery, sos sojowy czy bulion, aby wzbogacić doznania podczas spożywania potrawy; smażenie cebuli i czosnku: te składniki podsmaż na złoto, pilnuj, by ich nie przypalić, gdyż mogłoby to spowodować, że potrawa nabierze gorzkiego smaku;
- **techniki gotowania:** wypróbuj różne techniki gotowania, takie jak duszenie, pieczenie, grillowanie czy blanszowanie, dzięki którym te same składniki będą smakować za każdym razem nieco inaczej, ;
- **kwasowość:** dodanie cytryny, octu winnego czy innych kwasów może zbalansować smaki i nadać świeżości potrawie;
- **zbalansowanie słodkości:** czasem warto dodać odrobinę cukru lub miodu, aby złagodzić ostrość lub gorycz potrawy, wydobyć jej naturalną słodycz.



Makaron z kurczakiem i grzybami



45 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 2 udka z kurczaka, bez kości
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 200 g makaronu świderki
- 1 cebula
- 100 g boczników
- 1 ząbek czosnku
- 0,5 szklanki zielonego groszku, mrożonego
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 300 ml śmietany 18%
- 1 łyżka tymianku suszonego
- gałązki świeżego tymianku do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj al dente, według zaleceń producenta. Groszek odstaw, aby się rozmroził.

Krok 2

Na patelni rozgrzej olej i podsmaż mięso pokrojone w paski.

Krok 3

Czosnek, cebulę i boczniki posiekaj. Następnie dodaj do mięsa. Smaż jeszcze kilka minut.

Krok 4

Kiedy całość się zarumieni, dodaj śmietanę, kostkę bulionu warzywnego Knorr i musztardę.

Krok 5

Dodaj ugotowany makaron, groszek oraz tymianek. Całość duś, aż wszystkie składniki się połączą i sos zgęstnieje.



Makaron z kurczakiem i warzywami, w sosie śmietanowo-ziółowym

30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 500 g fileta z kurczaka
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 brokuł
- 2 marchewki
- 100 ml białego wina
- 300 ml śmietany 18%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- sól, pieprz do smaku
- szczypta oregano
- szczypta tymianku
- 4 łyżki oleju do smażenia
- 500 g makaronu krótkiego, np. świderki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kurczaka, cebulę i czosnek pokrój na drobne kawałki i podsmaż wszystko razem na rumiany kolor.

Krok 2

Marchew oczyść i zetrzyj na tarce o grubych oczkach, a brokuł rozdziel na różyczki.

Krok 3

Dodaj warzywa do mięsa i smaż je razem przez około 10 minut, a gdy będą chrupkie, podlej je winem.

Krok 4

Dopraw do smaku solą, pieprzem, oregano, tymiankiem i dodaj kostkę Bulionu warzywnego Knorr oraz śmietanę.

Krok 5

Zmniejsz ogień i smaż wszystko razem przez około 3 minuty. Po tym czasie wymieszaj z ugotowanym makaronem i podawaj.



Tagliatelle z kurkami i cukinią



30 minut
średnie
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g świeżych kurek
- 3 szalotki
- 100 g cukinii
- 400 g makaronu tagliatelle
- 1 ostra czerwona papryka
- 2 ząbki czosnku
- 50 ml oliwy z oliwek
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 200 ml śmietany 18%
- 100 g parmezanu
- 100 g bazylii
- 20 g szatwi
- 1 cytryna

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Kurki oczyść z ziemi, umyj, pokrój w ćwiartki. Szalotki i cukinię pokrój w półplasterki, pomidorki przekrój na pół.

Krok 2

Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie na sposób al dente.

Krok 3

Rozdrobnij czosnek i ostrą paprykę. Podsmaż ją na złoty kolor na oliwie z oliwek, dodaj cebulę, grzyby i cukinię. Smaż wszystko razem około 10 minut, dodaj pomidorki koktajlowe, śmietanę i kostkę Knorr.

Krok 4

Całość gotuj jeszcze około 5 minut, dodaj makaron i posiekane zioła. Makaron dopraw do smaku solą, świeżo rozgniecionym pieprzem i sokiem z cytryny. Wszystko razem dokładnie wymieszaj i rozłóż na talerze. Makaron podawaj posypyany parmezanem.



Makaron w dyniowym sosie (z kurczakiem)



30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu penne
- 2 łyżki oleju
- 500 g dyni hokkaido lub piżmowej
- 1 ząbek czosnku
- 300 ml śmietanki 30%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- pół łyżeczki curry
- szczypta kurkumy
- szczypta papryki wędzonej
- sól do smaku
- pierś z kurczaka (200 g)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Dynię pokrój obierz i pokrój w kawałki. Piecz około 30 minut w temperaturze 190 stopni a następnie zmiksuj ją.

Krok 2

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 3

Na dużej patelni rozgrzej olej. Podsmaż czosnek z przyprawami. Następnie dodaj zmiksowaną dynię, śmietankę, kostkę bulionu warzywnego Knorr i gotuj 4-5 minut na małym ogniu.

Krok 4

Sos wymieszaj z ugotowanym makaronem posyp pestkami dyni.

Krok 5

W wersji z kurczakiem – podsmaż czosnek z kurczakiem, aż stanie się złocisty i wtedy dodaj resztę składników.



Głębia smaku

Podstawą wielu wspaniałych dań są sosy. W jaki sposób przygotowywać je, by zyskały pełnię smaku?

Sos pomidorowy z odrobiną cynamonu to doskonały sposób na wprowadzenie wyjątkowej nuty do klasycznego dania. Cynamon, choć może się wydawać nietypowym dodatkiem do sosu pomidorowego, nadaje mu subtelną słodycz i głębię, tworząc harmonijną kompozycję smakową.

Oregano, po które również warto sięgnąć, wzbogaci go o ziołowy aromat, który doskonale połączy się z cynamonem. Taki sos będzie smakować wyśmienicie zarówno na codzienny obiad, jak i podczas specjalnych okazji.

Jeśli preferujesz wyrazisty i aromatyczny sos śmietanowy do dań z makaronem, to mamy dla Ciebie idealny trik – możesz wzbogacić jego smak, dodając kostkę Bulionu warzywnego Knorr. Dzięki niej sos śmietanowy zyska głęboki profil smakowy oraz intensywny aromat. Bulion warzywny to nowy obiadowy trik, który pozwoli Ci przyrządzić domowe dania o jeszcze lepszym smaku!

Do sosu możesz spróbować dodać również kilka łyżek pesto, które wprowadzi intensywny, ziołowy aromat i lekko orzechowy posmak. Dobrym pomysłem jest także wzbogacenie dania o kawałki suszonych pomidorów, które nadadzą mu subtelną słodycz. Natomiast jeśli lubisz ostrzejsze akcenty, spróbuj dodać do sosu odrobinę płatków chili lub papryki wędzonej, które wprowadzą delikatną pikantność i dymny aromat.

Możesz również eksperymentować z różnymi rodzajami serów – zamiast parmezanu spróbuj użyć sera pleśniowego lub fety, które wprowadzą do potrawy unikalne nuty smakowe. Każda z tych modyfikacji sprawi, że Twoje danie zyska interesujący charakter, a Ty, być może, odkryjesz swoje nowe ulubione połączenia smakowe. Ale jedno jest pewne – z kostką bulionową Knorr każdy sos Ci się uda!



Wisienka na torcie...

... albo pomidorek na makaronie. Warto też zwrócić uwagę na wykończenie dania, które niejednokrotnie decyduje o ostatecznym efekcie. Małe dodatki, takie jak świeże zioła, skropienie dania sokiem z cytryny, octem balsamicznym lub oliwą z oliwek, mogą diametralnie zmienić smak potrawy, dodając jej świeżości i wydobywając złożone aromaty. Również doprawienie solą i pieprzem na końcu gotowania jest kluczowe – to właśnie na tym etapie najlepiej jest dopasować intensywność smaku do własnych preferencji, unikając przesolenia czy niedoprawienia dania.

Dzięki tym prostym, ale skutecznym sposobom każda potrawa może stać się kulinarnym arcydziełem, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia!



Makaron z kurczakiem i pomidorkami, w sosie śmietanowym



30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 500 g fileta z piersi kurczaka
- 1 cebula
- 200 g pieczarek
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 80 ml oleju do smażenia
- 300 g makaronu tagliatelle
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 200 ml śmietany 18%
- 50 g szpinaku
- 2 łyżki mąki pszennej
- 300 ml wody
- 100 g parmezanu
- liście świeżej bazylii lub natki pietruszki
- sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Piersi pokrój w kostkę 1x1 cm, cebulę w plastry, pieczarki w ćwiartki a pomidorki przekrój na pół.

Krok 2

Mięso dopraw do smaku solą oraz pieprzem, oprósz w mące, obsmaż na patelni na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Dodaj cebulę i pieczarki. Całość smaż, aż zupełnie odparują soki z mięsa i grzybów.

Krok 3

Ugotuj makaron al dente.

Krok 4

Dodaj śmietanę i 300 ml zimnej wody. Całość dopraw kostką Bulionu warzywnego Knorr i gotuj około 5 minut, aż sos zgęstnieje.

Krok 5

Dodaj ugotowany makaron, połówki pomidorków i dokładnie wymieszaj.

Krok 6

Na sam koniec dodaj liście szpinaku. Makaron podawaj posypany startym serem i listkami bazylii.



Makaron z sosem pomidorowym i burrata



30 minut
średnie
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu penne
- 2 łyżki oleju
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 400 ml pomidorów z puszki
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- ½ łyżeczki oregano
- pieprz do smaku
- 2 kule mozzarella burrata
- garść świeżej bazylii
- 50 ml oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 2

Na dużej patelni rozgrzej olej. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek. Smaż na małym ogniu, aż staną się miękkie i lekko złociste.

Krok 3

Dodaj pomidory i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień. Dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr oraz oregano. Gotuj sos przez 4-5 minut.

Krok 4

Dodaj ugotowany makaron do sosu i dobrze wymieszaj.

Krok 5

Wylóż makaron na talerz, na wierzch połóż kawałki sera burrata i posyp bazylią.





Makaron z cukinią, pomidoreczkami i mascarpone

30 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu spaghetti
- 2 łyżki oleju
- 40 g masła
- 200 g cukinii
- 2 ząbki czosnku
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 200 ml śmietanki 30%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 2 łyżki zielonego pesto
- pieprz do smaku
- 100 g sera mascarpone
- liście bazylii do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 2

Na dużej patelni rozgrzej olej z masłem. Dodaj czosnek i pokrojoną w półplastry cukinię. Smaż aż stanie się złocista.

Krok 3

Dodaj pomidory przekrojone na pół, śmietankę i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień. Dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr, pieprz i zielone pesto. Gotuj aż sos zgęstnieje.

Krok 4

Dodaj ser mascarpone. Rozprowadź go w sosie. Dodaj ugotowany makaron do sosu i wymieszaj.

Krok 5

Wyłóż makaron na talerz, wierzch udekoruj pokrojoną bazylią.





Makaron z bakłażanem i sosem pomidorowym



45 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu penne
- 1 bakłażan (250 gr)
- 2 ząbki czosnku
- 150 g pomidorów suszonych z oliwą
- 400 ml pomidorów z puszki
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- pół łyżeczki oregano
- szczypta płatków chili
- pieprz, cukier do smaku
- 50 g tartego parmezanu
- 1 łyżka pokrojonej świeżej bazylii

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Bakłażana pokrój w kostkę, przełóż do miski, posól i pozostaw na 10-20 minut.

Krok 2

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 3

Oplucz bakłażana pod wodą, następnie osusz z nadmiaru wody. Obsmaż go na oliwie z suszonych pomidorów, na złoty kolor. Pod koniec dodaj posiekany czosnek i posiekane suszone pomidory.

Krok 4

Wlej pomidory na patelnię i doprowadź do wrzenia, po czym zmniejsz ogień. Dodaj kostkę bulionu warzywnego Knorr, płatki chili oraz oregano. Gotuj sos przez 4-5 minut. Dopraw pieprzem.

Krok 5

Sos wymieszaj z ugotowanym makaronem. Posyp danie parmezanem i poszatowaną bazylią.

Makaron w sosie szpinakowym z serem lazur



60 minut
łatwe
dla 4 osób

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu fettuccine
- 1 mała cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 300 ml śmietany 30%
- **1 kostka Bulionu warzywnego Knorr**
- 250 g liści szpinaku
- 80 g sera lazur
- pieprz do smaku
- szczypta gałki muskatołowej
- 60 g orzeszków piniowych

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.

Krok 2

Na dużej patelni rozgrzej olej, dodaj posiekaną cebulę oraz czosnek. Smaż na małym ogniu aż cebula zmięknie.

Krok 3

Wlej śmietanę na patelnię i podgrzewaj, dodaj kostkę

bulionu warzywnego Knorr, gałkę muskatołową, pieprz. Wszystko razem mieszaj i gotuj do momentu aż sos zgęstnieje.

Krok 4

Do sosu dodaj liście szpinaku, wcześniej ugotowany makaron i tarty ser lazur. Dokładnie wymieszaj, aby sos równomiernie pokrył wszystkie składniki. Danie posyp prażonymi orzeszkami piniowymi.





Poszukuj nowych smaków, które być może na stałe zagoszczą w Twoim domowym menu. Baw się składnikami, łącz, kombinuj, a efekt będzie zaskakujący. Tym bardziej, że smak to połączenie również wrażeń węchowych oraz wizualnych.

Spróbuj buraka z kozim serem, truskawek z czarnym pieprzem, arbuza z fetą, grejpfruta z solą, melona z szynką prosciutto, gruszek z gorgonzolą i żurawiną, kurczaka z sosem na bazie czekolady z migdałami. Nawet połączenie przypraw w innych niż zwykle proporcjach nadaje potrawie zupełnie nowy charakter. Możliwości są naprawdę nieograniczone.

Klucz do pysznych potraw leży w próbowaniu i dostosowywaniu przepisów do własnych preferencji. Powodzenia w krainie wyjątkowego smaku!

Dziękujemy za skorzystanie z naszych inspiracji. Mamy nadzieję, że przepisy na łatwe dania doprawione miłością i kostkami Knorr przypadły Ci do gustu.

Zachęcamy do sięgnięcia również po inne ciekawe propozycje.





Po więcej smacznych inspiracji zapraszamy na www.przepisy.pl

Znajdź nas także na



SMACZNEGO!