

Poniedziałek

[Parówki w cieście francuskim z warzywami](#)

przepisy.pl

- 30 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- żółty ser - 8 plastrów
- jajko - 1 sztuka
- pieczarki - 4 sztuki
- parówki - 8 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- **Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- ciasto francuskie - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Parówki w cieście francuskim posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez około 20 minut.
2. Na każdy z przygotowanych kawałków ciasta z warzywami połów po jednej surowej parówce tak, aby jeden i drugi koniec wystawał za ciasto. Zawień ciasto z dodatkami wokół parówki i połów na wyłożoną papierem do pieczenia blachę.
3. Na każdy kawałek ciasta francuskiego wyłóż kilka plasterków pieczarek oraz cukinii. Posyp je pokruszoną Minikostką Smażona cebula Knorr, a następnie dołóż paprykę i plasterki sera żółtego.
4. Cukinię oraz pieczarki umyj i pokrój w cienkie paski. Paprykę umyj, wydrąż gniazdo z ziarnami i pokrój w cienkie piórka.
5. Przygotuj dużą deskę do krojenia. Ciasto francuskie pokrój na 8 równych części przypominających prostokąty.

[Słoneczna zupa marchewkowa](#)

przepisy.pl

- 30 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- gęsty jogurt lub śmietana - 4 łyżki
- ziemniaki - 2 sztuki
- **Bulion warzywny Knorr** - 1 sztuka
- marchewka - 4 sztuki
- woda - 1.5 litrów
- cebula - 0.5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Przelej zupę na szeroki talerz. Na środku połów łyżkę gęstej śmietany lub jogurt. Wykałaczką rozciągnij śmietankę tak aby powstały promienie słońca.
2. Po tym czasie zmiksuj zupę na gładki krem.
3. Zalej gorącą wodą, dodaj kostkę Knorr i gotuj wszystko aż zmięknie.
4. Marchewkę, ziemniaki i cebulę drobno pokrój i włóż do garnka.

[Pałki z kurczaka w śliwkowej marynacie](#)

przepisy.pl

□

- 60 minut
- 8 osób
- Łatwe

Składniki:

- **Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- powidła śliwkowe - 3 łyżki
- starty imbir - 1 łyżka
- sos sojowy - 50 mililitrów
- kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- pałki z kurczaka - 12 sztuk
- **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 50 mililitrów
- ocet ryżowy - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Po tym czasie kurczaka grilluj na średnio rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 40 minut. Udką cały czas przekręcaj i smaruj je marynatą co jakiś czas.
2. W tak przygotowanej marynacie umieść pałki z kurczaka na około 12 godzin. Całość umieść w chłodnym miejscu.
3. Umyj i osusz pałki z kurczaka. W misce pomieszaj oliwę, ocet ryżowy, sos sojowy, przyprawę Knorr, powidła śliwkowe, imbir, posiekaną kolendrę oraz drobno pokrojoną papryczkę chilli.

□

[Krucze ciasteczka](#)

przepisy.pl

□

- 90 minut
- Łatwe

Składniki:

- pasta waniliowa - 1 łyżeczka
- płatki migdałowe - 2 łyżki
- zimna woda - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 100 gramów
- mąka pszenna - 320 gramów
- masło - 250 gramów

Sposób przygotowania:

1. Nagrzać piekarnik. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Oстрыm nożem pociąć każdy wałek ciasta na krążki o grubości ok. 0,5 cm. Krążki ułożyć na papierze do pieczenia zachowując spore odległości (ciasteczka rosną w trakcie pieczenia). Pokruszyć na ciasteczka płatki migdałowe. Piec około 15 minut.
2. Uformować z ciasta dwa wałki o średnicy ok. 3 cm.
3. Wszystkie składniki umieścić w misce i zagnieść szybko gładkie ciasto.

□

[Panini z suszonymi pomidorami, mozzarellą i rukolą](#)

przepisy.pl

□

- 15 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- rukola - 0.5 opakowań

- mozzarella - 2 szklanki
- suszone pomidory - 0.5 szklanek
- **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- ciabatta - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj blender oraz miskę lub inne naczynie, w którym wymieszasz składniki na pomidorowe pesto. Wrzuć do niego garść prażonych orzechów, pół szklanki suszonych pomidorów i dwie sztuki Przyprawy w Minikostkach Czosnek Knorr. Do składników dolej 20 mililitrów oliwy z oliwek. Blenduj całość, aż otrzymasz jednolitą masę.
2. Bułki ciabatta przekrój na pół. Dolne połówki posmaruj zblendowanym pesto z suszonych pomidorów. Pokrój ser mozzarella w grube plastry i ułóż je na bułce. Posyp kanapki z wierzchu rukolą. Następnie przykryj każdą połówkę górną częścią ciabatty (ją również możesz posmarować pomidorowym pesto – danie będzie dzięki temu bardziej soczyste).
3. Rozgrzej grill lub piekarnik do temperatury 200°C. Ułóż kanapki panini na ruszcie lub blasze wyścielonej papierem do pieczenia. Zapiekaj je przez 5 minut, aż ser lekko się rozpuści, a skórka bułek zarumieni. Panini z suszonymi pomidorami gotowe!

Wtorek

□

[Placuszki z bobem](#)

przepisy.pl

□

- 40 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- olej - 40 mililitrów
- ser feta - 65 gramów
- jogurt - 100 mililitrów
- pieprz czarny - 1 szczypta
- mały pęczek mięty - 1 sztuka
- **Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- bób - 1 kilogram
- cebula duża - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 100 gramów
- **Przyprawa czosnkowa Knorr grubo mielona** - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Listki mięty posiekaj i wymieszaj z jogurtem oraz sosem sałatkowym Knorr. Placuszki z bobem podawaj z sosem na boku.
2. Teraz nakładaj ciasto na rozgrzaną patelnię formując małe placuszki. Smaż po 3-4 minuty z każdej strony aby były rumiane i chrupiące.
3. Dodaj jajko, mąkę, dopraw pieprzem oraz czosnkiem Knorr. Wymieszaj dokładnie.
4. Przełóż bób do miski, dodaj ser feta i rozkruszyć całość za pomocą widelca.
5. Bób sparzyć w lekko osolonej wodzie. Następnie wystudzić w zimnej wodzie i obierz.

□

[Zupa kalafiorowa po belwedersku](#)

przepisy.pl

□

- 60 minut
- 6 osób
- Średnie

Składniki:

- żółtka z jaj - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- **Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- wywar z warzyw - 1 litr
- pieprz czarny mielony - 1 szczypta
- mleko - 500 mililitrów
- kalafior - 600 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- natka pietruszki - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mleko zagotuj w rondelku i dodaj wraz z pieczarkami do zupy.
2. Pieczarki oczyść, opłucz, pokrój w plastry i usmaż na rozgrzanej oliwie.
3. Dodaj kostkę Knorr i ugotuj.
4. Kalafiora oczyść, opłucz, podziel na małe różyczki, a następnie zalej wrzątkiem i ugotuj.
5. Gdy kalafior będzie miękki dopraw zupę pieprzem i sokiem z cytryny. Żółtka wymieszaj z posiekaną natką pietruszki i niewielką ilością zupy. Następnie wlej całość do zupy, energicznie wymieszaj i podgrzewaj aż zupa zgęstnieje lecz nie może się zagotować.

[Zapiekanka makaronowa z serem i szynką](#)

przepisy.pl

- 20 minut
- 2 osoby
- Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 200 gramów
- **Knorr Zapiefix Ser z szynką** - 1 opakowanie
- ser żółty - 50 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- woda - 500 mililitrów
- szynka - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Posyp tartym serem, piecz w piekarniku 25 do 30 minut, do momentu, w którym makaron będzie ugotowany, a ser złocisto-brązowy.
2. Dodaj szynkę i makaron do garnka, wymieszaj dokładnie, wlej do naczynia do zapiekania.
3. W garnku wymieszaj dokładnie Zapiefix z zimną wodą i śmietaną. Zagotuj sos i mieszaj gotując przez 2 minuty.
4. Nagrzij piekarnik do 180°C z termoobiegiem lub do 200°C bez termoobiegu. Pokrój szynkę w kostkę.

[Ciasto z masą kokosową](#)

przepisy.pl

- 60 minut
- Średnie

Składniki:

- czekolada gorzka - 100 gramów
- czekolada mleczna - 100 gramów
- śmietanka kremówka 36% - 150 mililitrów
- płatki kokosa do dekoracji - 3 łyżki
- jajka - 5 sztuk
- kakao - 40 gramów
- cukier - 100 gramów
- mąka pszenna - 120 gramów

- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 90 mililitrów
- woda - 120 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- mleko - 800 mililitrów
- budyń - 40 gramów
- cukier - 100 gramów
- wiórki kokosowe - 300 gramów
- masło - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Połamana czekoladę przekładamy do miski. Zalewamy gorącą śmietanką i mieszamy, aż do rozpuszczenia. Czekoladowy krem wlewamy na ciasto. Wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc. Można posypać płatkami kokosa.
2. Mieszamy, aż masa jeszcze bardziej zgęstnieje. Ciepłą masę kokosową wlewamy na biszkopt, wyrównujemy i zostawiamy do wystudzenia.
3. Do garnka wlewamy 600 ml mleka. Dodajemy cukier, wiórki kokosa i mieszamy. Stawiamy na ogniu i gotujemy od czasu do czasu mieszając, aż masa zgęstnieje. Do gęstej masy kokosowej dodajemy pokrojone w kostkę masło i mieszamy, aż się roztopi. W 200 ml mleka rozpuszczamy budyń dodajemy go do gotującej się masy kokosowej.
4. Ostygnięty biszkopt wyjmujemy z blaszki, wyrównujemy wierzch za pomocą noża i ponownie wkładamy do blaszki. Wodę z sokiem z cytryny mieszamy ze sobą i nasączamy nim biszkopt.
5. Ciasto przekładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy ok 30 min w temp 160 C. Pozostawiamy do wystudzenia.
6. Do miski przesiewamy mąkę. Dodajemy proszek do pieczenia i kakao. Do jajecznej masy powoli wlewamy olej cały czas mieszając. Następnie przesypujemy do niej mąkę z kakao, mieszamy szpatułką tylko do połączenia się składników.
7. Piekarnik nastawiamy na 160 C. Białka ubijamy na sztywną pianę. Stopniowo dodajemy cukier i dalej ubijamy, aż masa stanie się gęsta i lśniąca. Pod koniec dodajemy żółtka, ponownie mieszamy, aż do uzyskania kremowej masy.

□

[Omlet z cukinią](#)

przepisy.pl

□

- □30 minut
- □2 osoby
- □Łatwe

Składniki:

- **Bulion warzywny Knorr** - 0.5 sztuk
- masło lub margaryna - 1 łyżka
- pieprz czarny mielony - 1 szczypta
- olej - 5 łyżek
- suszone oregano - 1 szczypta
- tarty parmezan - 3 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- cukinia - 100 gramów
- gotowana szynka - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. W międzyczasie na maśle przesmaż szynkę z pokrojonym w kostkę pomidorem. Gdy omlet się zetnie, wyjmij go z piekarnika, posyp podsmażonymi dodatkami i natychmiast podawaj.
2. Danie posyp papryką pokrojoną w kostkę, włóż do piekarnika i dopiecz pod rozgrzanym grillem.
3. Pozostały olej rozgrzej na osobnej patelni (najlepiej z odpinaną rączką lub takiej, którą można włożyć do piekarnika) i wlej masę jajeczną z cukinią. Całość smaź przez kilka minut, do lekkiego ścięcia masy.
4. W misce ubij jajka, dopraw rozdrobnionym w palcach bulionem na włoszczyźnie oraz mielonym pieprzem. Wszystko razem wymieszaj i dorzuć parmezan oraz pokrojoną cukinię.
5. Na patelnię wlej 2 łyżki oleju. Gdy tłuszcz będzie gorący, wrzuć cukinię i chwilę podsmażaj. Warzywo oprósz suszonym oregano. Włącz piekarnik i ustaw na funkcję grilla.
6. Przygotuj warzywa: młodą cukinię umyj i potnij na półplasterki. Paprykę podziel na pół, usuń gniazdo nasienne, a resztę pokrój w kostkę podobnie jak szynkę. Pomidora sparz we wrzątku, obierz ze skórki i również pokrój w kosteczkę.

Sroda

[Sałatka z bobem i jajkiem](#)

przepisy.pl

- 45 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- pieprz czarny mielony
- jajko - 6 sztuk
- **Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- ziemniaki - 3 sztuki
- bób (może być mrożony) - 1 szklanka
- boczek wędzony - 6 plastrów
- szczypiorek drobny pokrojony - 1 pęczek
- musztarda - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Dodaj bób i wszystko razem dokładnie i delikatnie wymieszaj. Wierzch sałatki posyp szczypiorkiem oraz pokruszonym, chrupiącym boczkiem. Sałatkę z bobem i jajkiem podawaj schłodzoną.
2. Jajka oraz ziemniaki pokrój w kostkę 2x2 cm. Przełóż do miski z przygotowanym majonezem.
3. W misce wymieszaj majonez z jogurtem, dopraw musztardą i pieprzem.
4. Ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości, następnie wystudź i obierz. Plastry boczku rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem i upiecz na chrupko w piekarniku.
5. Jajka ugotuj na twardo, wystudź i obierz. Bób rozmroź i obierz z łupinek.

[Zupa zacierkowa](#)

przepisy.pl

- 60 minut
- 6 osób
- Łatwe

Składniki:

- mąka - 5 łyżek
- boczek w pastrach - 100 gramów
- seler - 0.25 sztuk
- por - 0.5 sztuk
- korzeń pietruszki - 1 sztuka
- **Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 400 gramów
- woda - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Jajko wbij do miseczki, dodaj mąkę, wodę i dokładnie wymieszaj.
2. Ziemniaki oraz warzywa korzenne obierz i pokrój w kostkę. Zalej wodą, dodaj kostkę Knorr i gotuj do miękkości.
3. Plastry boczku ułóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i piecz w piekarniku w temp. 180°C przez 10 min. Następnie przełóż na ręcznik papierowy aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Pokrój w paseczki.
4. Gotowe zacierki wrzuć do zupy i gotuj jeszcze 5 min. Następnie dodaj boczek i podawaj.
5. Z tak przygotowanego ciasta uformuj dłońmi zacierki.

[Grillowany schab](#)

przepisy.pl

- 60 minut
- 6 osób
- Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy, bez kości, plastry - 1 kilogram
- świeże zioła do dekoracji
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- chilli do smaku
- kmin rzymski mielony - 0.5 łyżeczek
- sól i pieprz do smaku
- papryka wędzona, słodka - 2 łyżeczki
- **Sos Hellmann's BBQ** - 5 łyżek
- suszona cebula - 1 łyżeczka
- posiekany ząbek czosnku - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Po odpowiednim usmażeniu odłóż mięso na bok i odstaw na 5 minut przed podaniem.
2. Marynowane kotlety podsmaż na rozgrzanej patelni lub grillu. Po 2 do 3 minutach pieczenia odwróć i posmaruj świeżo zrumienioną stroną sosem BBQ. Smaż przez kolejne 2-3 minuty i ponownie odwróć. Tym razem posmaruj pędzelkiem drugą stronę. Możesz powtórzyć cały proces jeszcze raz, w zależności od wielkości kawałków.
3. Wymieszaj posiekany czosnek, suszoną cebulę, paprykę, sól, pieprz, kmin rzymski, chilli i 2 łyżki oliwy z oliwek. Mięso dokładnie posmaruj mieszanką i pozostaw do zamarynowania w chłodnym miejscu na co najmniej 30 minut.

[Sernik tarty](#)

przepisy.pl

- 90 minut
- Łatwe

Składniki:

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- jajka - 4 sztuki
- masło - 200 gramów
- cukier - 100 gramów
- twaróg sernikowy - 1 kilogram
- sól - 1 szczypta
- cukier - 110 gramów
- jajka - 2 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- masło - 200 gramów
- mąka pszenna - 300 gramów

Sposób przygotowania:

1. Do miski przesiewamy mąkę. Dodajemy proszek do pieczenia, kakao, cukier, sól oraz pokrojone w kostkę masło. Całość rozdrabniamy, aż powstanie kruszonka. Następnie wbijamy jajka i ponownie ugniatamy, aż powstanie zbite i jednolite ciasto.
2. Na wierzchu ścieramy pozostałe ciasto, które było w lodówce. Całość pieczemy ok 40-45 min.
3. Masę serową układamy na spód ciasta.
4. Piekarnik nagrzewamy do 180 C. Białka oddzielamy od żółtek. Miękkie masło ucieramy z cukrem, aż powstanie puszysta i jednolita masa. Następnie dodajemy po jednym żółtku a następnie po łyżce dodajemy twaróg i miksujemy na niewielkich obrotach. Pod koniec wsypujemy budyń. Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy je delikatnie do masy serowej.

5. Dzielimy je na dwie części i formujemy kule.
6. Jedną wkładamy do lodówki. Drugą kroimy w plasterki i wykładamy nią spód formy wyłożonej uprzednio papierem do pieczenia. Dziurkujemy widelcem.

□

[Kanapka BLT \(bekon, pomidor, sałata\)](#)

przepisy.pl

□

- □10 minut
- □4 osoby
- □Łatwe

Składniki:

- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta
- pomidory pokrojone w kostkę - 2 sztuki
- masło lub olej - 1 łyżka
- liście sałaty - 2 szklanki
- paski boczku - 8 sztuk
- awokado - 1 sztuka
- **Majonez Hellmann's Babuni** - 8 łyżek
- kromki chleba tostowego - 8 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Przekrój kanapki na pół po przekątnej lub podaj w całości. BLT sandwich świetnie komponuje się na przykład z frytkami, sałatką colesław lub sałatką warzywną. Smacznego!
2. Na czystej powierzchni rozłóż 8 kromek chleba tostowego, opieczonych na złoty kolor. Posmaruj każdą kromkę chleba z jednej strony dużą ilością majonezu Hellmann's. Rozpocznij składanie kanapek, układając wszystkie składniki jeden na drugim: chleb, majonez, sałatę, plastry pomidora, bekon, plaster awokado, majonez i chleb. Posyp plasterki pomidora szczyptą soli i pieprzu, aby uzyskać mocniejszy smak. Delikatnie ściśnij górną część kanapki BLT, aby była bardziej zwarta.
3. Na patelni na średnim ogniu usmaż boczki do uzyskania chrupkości, od czasu do czasu obracając. Zwykle zajmuje to około 5-7 minut. Gdy boczek będzie gotowy, przenieś go na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby ociek z nadmiaru tłuszczu i odłóż na bok.

Czwartek

□

[Placuszki z cukinii z sosem jogurtowym](#)

przepisy.pl

□

- □30 minut
- □3 osoby
- □Łatwe

Składniki:

- natka pietruszki - 1 łyżka
- mąka - 0.5 szklanek
- **Knorr Przyprawa Włoskie Zioła** - 2 łyżki
- jajka - 3 sztuki
- olej
- cukinia - 700 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pieprz czarny mielony - 2 szczypty
- sól - 2 szczypty

Sposób przygotowania:

1. Usmażone placki odkładaj na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Przygotuj sos jogurtowy do placków z cukinii. Smacznego!

2. Na kuchence rozgrzej patelnię. Za pomocą łyżki uformuj okrągłe placuszki z cukinii i smaż w niewielkiej ilości oliwy do momentu, aż lekko się zarumienią.
3. Przygotuj miskę. Włóż do niej kolejno odsączoną z nadmiaru wody cukinię, cebulę i pietruszkę. Dodaj kurze jaja oraz wcześniej przygotowaną mąkę. Mieszając dokładnie połącz ze sobą wszystkie składniki. Dopraw solą, pieprzem oraz Przyprawą Włoskie Zioła Knorr.
4. Cebulę obierz i drobno posiekaj. Natkę pietruszki umyj pod bieżącą wodą, delikatnie osusz i posiekaj.
5. Cukinię dokładnie umyj, osusz ścierką lub ręcznikiem papierowym, a następnie zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Startą cukinię odciśnij i odłóż na sitko, aby odsączyć nadmiar wody.

□

[Chłodnik z marchewki](#)

przepisy.pl

□

- 30 minut
- 6 osób
- Łatwe

Składniki:

- sok z 1 limonki
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- kawałek świeżego imbiru - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- cebula pokrojona w kostkę - 1 sztuka
- **Bulion warzywny Knorr** - 3 sztuki
- marchew (obrana i pokrojona w plastry) - 1 kilogram

Sposób przygotowania:

1. Przed podaniem dodaj jogurt oraz sok z limonki.
2. Po tym czasie zupę zmiksuj na gładki krem i wystudź. Wstaw do lodówki.
3. Wlej bulion przygotowany z 1,5 l wody i kostek rosołowych. Całość zagotuj, następnie zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy marchew będzie miękka.
4. Cebulę oraz czosnek przesmaż na margarynie. Dodaj pokrojona marchew oraz imbir i smaż chwilę.

□

[Knedle ze śliwkami](#)

przepisy.pl

□

- 60 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- bułka tarta - 100 gramów
- cynamon - 15 gramów
- cukier kryształ - 100 gramów
- sól - 5 gramów
- masło - 3 łyżki
- żółtka - 3 sztuki
- mąka - 10 dekagramów
- małe dojrzałe śliwki węgierki - 20 dekagramów
- ziemniaki - 1 kilogram

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej resztę masła, posyp tartą bułką i cukrem, zrumień. Osączone knedle obtocz w mieszaninie i od razu podawaj.
2. Gotuj porcjami w osolonej wodzie, do momentu, kiedy wypłyną na powierzchnię.
3. Owoce odciśnij na sitku lub dodaj trochę bułki tartej, żeby były bardziej zwarte. Ułatwi to formowanie knedli. Każdy plaster ciasta spłaszcz dłonią, na wierzchu połóż owoc, sklej i uformuj okrągłe knedle.
4. Ciepłe ziemniaki wymieszaj z mąką, żółtkiem, łyżeczką masła i łyżeczką soli. Zagnieć ciasto, ulepi wałek, pokrój go na

20 plastrów na posypanej mąką stolnicy.

5. Owoce przekrój na pół, usuń pestki. Posyp cukrem i cynamonem. Odstaw na 20 minut, żeby się zamarynowały w przyprawach.
6. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, obierz, przeciśnij przez praskę.

[Tort z kaszy manny z galaretką i owocami](#)

przepisy.pl

- 45 minut
- Łatwe

Składniki:

- okrągłe biszkopty - 12 sztuk
- mleko - 1 litr
- cukier - 130 gramów
- masło - 200 gramów
- kasza manna - 170 gramów
- maliny - 300 gramów
- galaretka malinowa - 2 sztuki
- wrzątek - 600 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Na wierzchu układamy maliny.
2. Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie i zostawiamy do wystudzenia, gdy stężą wlewamy je na tort. Gotowy tort wkładamy do lodówki na całą noc.
3. Grysikową masę przelewamy do formy.
4. Następnie kaszkę mieszamy w pozostałych 250 ml mleka i wlewamy do gorącego mleka. Masę gotujemy na niewielkim ogniu, aż zgęstnieje.
5. Do rondelka wlewamy 750 ml mleka. Dodajemy cukier, pokrojone w kostkę masło. Całość podgrzewamy, aż się rozpuści.
6. Formę układamy papierem do pieczenia. Na dnie układamy biszkopty.

[Sałatka z ryżem](#)

przepisy.pl

- 25 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- **Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- ogórek świeży - 1 sztuka
- ryż - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sok z limonki - 3 łyżki
- świeża mięta - 0.5 pęczków
- kukurydza z puszki - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz wystudzony ryż, kukurydzę, ogórki oraz sos i mięte. Całość wymieszaj, przełóż do salaterki i podawaj.
2. Ogórka obierz ze skóry, przekrój wzdłuż na cztery części i wytnij nasiona. Pokrój w centymetrowej grubości kawałki. Miętę pokrój drobno.
3. Ryż ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu i wystudź. Przygotuj sos – zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z sokiem z limonki i oliwą.

Piątek

[Placki ziemniaczane nadziewane serem](#)

przepisy.pl

- 45 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajka - 3 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- tymianek suszony - 1 łyżka
- **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, umyj i zetrzyj na średnich lub małych oczkach tarki. Za pomocą gęstego sitka lub gazy odcisnij nadmiar gromadzących się na dnie płynów.
2. Placki ziemniaczane smaż z obu stron. Gdy nabiorą złocisto-brązowej barwy wykładaj je na papierowy ręcznik, by ociekły z nadmiaru tłuszczu. Podawaj gorące solo, z dodatkiem śmietany lub wybranego sosu.
3. Na patelnię o szerokim dnie wlej olej. Gdy tłuszcz będzie gorący, nakładaj łyżką niewielkie płaskie placuszki, na nie od razu kładź plasterki sera i ponownie pokryj cienką warstwą masy ziemniaczanej.
4. Białą cebulę obierz z łupinek i dość drobno posiekaj.
5. Do miski przełóż odcisnięte z nadmiaru wody ziemniaki, rozbite jajka, mąkę pszenną, przyprawy oraz posiekaną cebulę. Wszystko wymieszaj na jednolitą masę.

[Zupa pomidorowa](#)

przepisy.pl

- 45 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 2 dekagramy
- natka pietruszki (posiekana)
- pieprz czarny mielony - 1 szczypta
- woda - 1.5 litrów
- **Bulionetka drobiowa Knorr**
- pomidory - 50 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- śmietana - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Dopraw do smaku pieprzem i posyp natką pietruszki.
2. Wymieszaj śmietanę z mąką, dodaj do zupy. Gotuj 10 minut.
3. Przetrzuj. Dodaj do wywaru.
4. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokrój w cząstki. Cebulę posiekaj i usmaż, dodaj pomidory. Duś często mieszając.
5. Z wody i bulionetek Knorr przygotuj wywar.

[Ryba po cygańsku](#)

przepisy.pl

- 25 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- marynowana papryka w słoiku - 200 gramów
- ogórki konserwowe - 200 gramów
- grzyby marynowane - 200 gramów
- cebula czerwona - 200 gramów
- sól i pieprz do smaku - 1 szczypta
- cukier do smaku - 1 szczypta
- ostra papryka do smaku
- koncentrat pomidorowy - 50 gramów
- **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 gramów
- musztarda - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- filet z białej ryby - 600 gramów
- mąka kukurydziana - 50 gramów
- olej roślinny - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Rybę podawaj na zimno lub na ciepło według uznania.
2. Sos dopraw do smaku pieprzem, cukrem i ostrą papryką, dodaj natkę pietruszki.
3. Na rozgrzanej patelni po smażeniu ryby, podsmaż cebule, gdy się zeszkli, dodaj ogórki paprykę i grzyby, wszystko razem smaż chwilę, dodaj koncentrat pomidorowy, musztardę i ketchup. Składniki smaż razem 2-3 minuty, mieszając cały czas (uważaj będzie przyskało).
4. Cebulę pokrój w piórka. Paprykę, ogórki i grzyby odcedź z zalewy, pokrój w cienkie paseczki. Posiekaj natkę pietruszki.
5. Rybę pokrój na mniejsze kawałki, oprósź solą, pieprzem, oprósź w mące kukurydzianej.
6. Rybę usmaż na patelni.

□

[Lekki biszkopt z jabłkami](#)

przepisy.pl

□

- 60 minut
- Łatwe

Składniki:

- masło do wysmarowania formy - 2 łyżki
- cukier puder do podsypywania - 2 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- cukier drobny - 200 gramów
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jabłka - 2 sztuki
- gorąca woda - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Pianę przekładamy do masy z żółtek i delikatnie mieszamy do połączenia się składników.
2. Białka oddzielamy od żółtek. Żółtka ucieramy na puszystą masę z cukrem oraz cukrem waniliowym. Pod koniec ucierania dodajemy gorącą wodę.
3. Białka ubijamy na puszystą pianę ze szczyptą soli.
4. Mąkę przesiewamy do miski wraz z proszkiem do pieczenia. Dodajemy ją do masy z jajkami i delikatnie mieszamy. Tortownicę smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia. Przelewamy masę na spód.
5. Jabłka myjemy, obieramy i kroimy w ósemki.
6. Na wierzchu ciasta układamy pokrojone jabłka. Wkładamy ciasto do piekarnika nagrzanego do 170 °C na ok. 35 min. (pieczemy do „suchego patyczka”). Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

[Sałatka z kurczakiem](#)

przepisy.pl

- 20 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- **Majonez Hellmann's Babuni** - 0.5 szklanek
- jajka ugotowane na twardo - 4 sztuki
- sól i pieprz do smaku - 2 szczypty
- sok z 1/2 cytryny - 1 sztuka
- starty parmezan - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kapary - 0.5 szklanek
- rukola - 0.5 szklanek
- pomidorki koktajlowe - 0.5 szklanek
- czarne oliwki - 0.5 szklanek
- filety z kurczaka - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę, dodaj kapary parmezan, sok z cytryny, majonez. Wszystko razem zmiksuj w kielichu blendera na gładki sos.
2. Czarne oliwki pokrój w pół, sałatę rukolę umyj i osusz.
3. Sałatkę ułóż na półmisku, dodaj ugotowane pokrojone na ćwiartki jaja. Sałatkę schłodzić w lodówce przed podaniem.
4. Wszystkie składniki połącz w dużej misce, dopraw solą i pieprzem do smaku.
5. Filety z kurczaka oprószyć solą i pieprzem z grilluj na patelni, a następnie pokrój w grubą kostkę.

Sobota

[Corn Dogi](#)

przepisy.pl

- 30 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- mleko - 120 mililitrów
- cukier - 10 gramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 5 gramów
- sól - 1 szczypta
- olej - 400 mililitrów
- parówki - 5 sztuk
- **Przyprawa do skrzydełek kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- mąka pszenna - 70 gramów
- mąka kukurydziana - 70 gramów

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz mąkę pszenną, mąkę kukurydzianą, jajko, cukier, proszek do pieczenia, mleko, przyprawę do skrzydełek z kurczaka Knorr i szczyptę soli. Całość dokładnie wymieszaj tak, by powstała jednolita, gęsta masa.
2. W wąskim ale dość wysokim garnku rozgrzej porządnie olej. Jego temperaturę możesz sprawdzić za pomocą termometru kuchennego lub zanurzając suchą końcówkę drewnianej łyżki – jeśli wokół trzonka pojawiają się bąbelki powietrza, to znak, że można zacząć smażyć potrawę. Wszystkie szaszłyki z parówek obtocz dokładnie w cieście i od razu smaż na głębokim oleju do uzyskania złotego koloru.

3. Parówki obierz z folii, podziel na pół i nabij wzdłuż na drewniane wykałaczki. Pamiętaj, by nie przebić ich na wylot, ponieważ w trakcie smażenia mogą się zsuwać z patyczków.

□

[Zupa kukurydziana](#)

przepisy.pl

□

- 45 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- masło - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- **Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- puszka kukurydzy - 2 sztuki
- woda - 1 litr
- olej - 50 mililitrów
- ser żółty - 40 gramów
- śmietana 18% - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Następnie zalej wszystko litrem wody i dodaj kostkę Knorr.
2. W garnku rozgrzej masło i oliwę, wrzuć pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek, paprykę pokrojoną w paseczki oraz por pokrojony w talarki. Smaż przez kilka minut.
3. Po 10 minutach dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę i kukurydzę. Gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.
4. Następnie wlej śmietanę i całość ponownie zagotuj. Po nałożeniu na talerze posyp startym serem.

□

[Chili Buffalo wings z dipem blue cheese](#)

przepisy.pl

□

- 20 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- piwo - 100 mililitrów
- olej do smażenia - 1 litr
- jajko - 1 sztuka
- **Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- śmietana 18% - 100 gramów
- ser niebieski - 50 gramów
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- Natka pietruszki posiekanej - 1 pęczek
- roztarty ząbek czosnku - 2 sztuki
- skrzydełka - 1 kilogram
- pasta Harissa - 2 łyżki
- mąka pszenna - 200 gramów
- **Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Gotowe skrzydełka podawaj z dipem z niebieskiego sera i kawałkami warzyw.
2. Skrzydełka porozcinaj na pojedyncze kawałki, lotki, czyli skrajną część skrzydełka odłóż na bok i wykorzystaj przy gotowaniu bulionu. Resztę skrzydełek wrzuć do osolonej gotującej się wody na około 10 minut. Po tym czasie mięso

przełóż do miski oprószyć przyprawą Knorr i odstaw do ostygnięcia.

3. Skrzydełka pojedynczo maczaj w cieście i smaż w rozgrzanym oleju na złoty kolor.
4. W misce pomieszaj mąkę pszenną z harissą, piwem i jajkiem. Powinno wyjść Ci gęste ciasto.
5. W drugiej misce wymieszaj śmietanę, majonez, ser, czosnek, natkę pietruszki. Powstały dip dopraw do smaku pieprzem i sokiem z cytryny.

□

[Sernik nowojorski](#)

przepisy.pl

□

- □120 minut
- □Łatwe

Składniki:

- cytryna - 1 sztuka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- śmietana 18% - 180 mililitrów
- jajka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- cukier - 250 gramów
- twaróg sernikowy - 900 gramów
- ciastka Digestive - 140 gramów
- masło - 80 gramów
- cukier - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Masę przesypujemy na dno, dociskamy i formujemy spód. Wkładamy na 30 min do lodówki.
2. Ciastka rozdrabniamy blenderem na pył i przesypujemy do miski. Wlewamy roztopione masło. Całość zagniatamy, aż powstanie mokra kruszonka.
3. Składniki muszą być w temperaturze pokojowej. Twaróg przekładamy do miski. Dodajemy cukier, mąkę pszenną, skórkę otartą z cytryny, śmietanę, 3 jajka oraz jedno żółtko. Całość krótko miksujemy tylko do połączenia się składników.
4. Śmietanę łączymy z cukrem oraz sokiem z cytryny. Po wystudzeniu smarujemy sernik powstałą polewą. Sernik chłodzimy w lodówce najlepiej całą noc.
5. Masę serową przelewamy na spód i wyrównujemy z wierzchu. Sernik pieczemy w kąpielii wodnej w piekarniku nagrzanym do 180C przez 10 min, następnie zmniejszamy moc do 110 C i pieczemy dodatkowe 40-45 min. (lub dłużej) Masa z wierzchu musi być ścięta i sprężysta. Piekarnik wyłączamy i studzimy w nim sernik.
6. Tortownicę wyjmujemy z lodówki i owijamy folią aluminiową. Do większej blaszki wkładamy tortownicę. Wlewamy wrzącą wodę tak do połowy formy.

□

[Mac'n Cheese WRAP BECON](#)

przepisy.pl

□

- □25 minut
- □4 osoby
- □Łatwe

Składniki:

- mleko - 200 mililitrów
- masło - 50 gramów
- cebula - 1 sztuka
- smażony boczek - 3 plastry
- pietruszka - 2 łyżki
- Wrapy - 4 sztuki
- drobny makaron typu drobne kolanka - 250 gramów
- **Fix Knorr Mac'n Cheese** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Tortillę lekko podgrzej na suchej patelni. Ściągnij na talerz – w centralnej części ciasta ułóż średnią ilość makaronu, a na wierzch dodaj wcześniej usmażony boczek. Zawij tortillę (podobnie jak naleśniki bądź krokiety) z pozostałymi składnikami. Gotowe!
2. Wszystko razem zagotuj na małym ogniu, mieszając do połączenia się składników i aż sos zgęstnieje. Połącz w garnku makaron z cebulą, a następnie dokładnie wymieszaj. Na koniec możesz wszystko posypać drobno posiekaną pietruszką.
3. Ugotuj makaron według wskazówek producenta, powinien być al dente. Makaron odlej z wody, pozostaw go w garnku. Dodaj do niego masło i całość zalej mlekiem wymieszanym z fixem Knorr Mac'n Cheese.
4. W garnku usmaż do ulubionej chrupkości bekon, a następnie odstaw go na talerz obok. Będzie potrzebny na koniec. W tym samym garnku, na wytopionym tłuszczu zeszklij pokrojoną w piórka cebulę.

Niedziela

[Sałatka arbuzowa z serem feta](#)

przepisy.pl

- 15 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- mięta - 0.5 pęczków
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- **Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- ser feta - 1 opakowanie
- miąższ z arbuza - 300 gramów
- woda - 3 łyżki
- orzeszki pistacjowe - 10 gramów
- olej z pestek winogron - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Arbuza obierz, następnie pokrój w dużą kostkę starając się usunąć pestki. Kawałki arbuza ułóż na talerzu.
2. Ser feta pokrój w podobnej wielkości kawałki co arbuza i połóż je na arbuzie. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z trzema łyżkami wody i olejem.
3. Polej sosem arbuza i ser. Następnie skrop sałatkę kremem balsamicznym.
4. Na końcu posyp całość pistacjami i listkami mięty. Sałatkę podawaj lekko schłodzoną.

[Kremowa zupa z kurek](#)

przepisy.pl

- 60 minut
- 4 osoby
- Łatwe

Składniki:

- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- pęczek szczypioru - 1 sztuka
- śmietana 22% - 0.5 szklanek
- pieprz czarny ziarnisty - 5 ziaren
- ziele angielskie - 4 ziarna
- majeranek - 1 łyżka
- ciemne piwo - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- średniej wielkości ziemniaki - 4 sztuki
- świeże kurki - 200 gramów
- **Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- porcja rosółowa - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Umyj kurki, po czym dodaj je do wywaru wraz z kostkami rosółowymi Knorr oraz majerankiem. Gotuj całość do momentu, gdy ziemniaki będą miękkie.
2. Obierz ziemniaki, pokrój je w kostkę i dodaj do odcedzonego bulionu.
3. Ugotuj bulion z porcji rosółowej, przypraw oraz warzyw. Następnie odcedź go.
4. Dolej do zupy piwo oraz śmietanę i mocno ją podgrzej. Podawaj porcje zupy, na talerzach, udekorowaną siekanym szczypiorkiem.

□

[Żeberka w piwie i miodzie](#)

przepisy.pl

□

- □160 minut
- □6 osób
- □Łatwe

Składniki:

- **Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- żeberka - 1 kilogram
- trawa żubrowa (turówka wonna) - 6 sztuk
- ocet jabłkowy - 3 łyżki
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- kawałek świeżego imbiru - 3 cm
- piwo pszenne - 500 mililitrów
- **Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- miód - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Żeberka pokrój na mniejsze części np. w elementy zawierające tylko trzy kostki. Mięso dokładnie oprószyć przyprawą Knorr i odstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin.
2. Imbir obierz i zetrzyj na tarce.
3. W garnku połącz soki z pieczenia z miodem, ketchupem, mieloną kolendrą, imbirem, octem, trawą żubrową i szklanką piwa. Całość gotuj aż powstanie gęsta glazura.
4. Po tym czasie żeberka ułóż na blasze do pieczenia piecz 120 minut w 160°C. Żeberka powinny być bardzo miękkie. Wyjmij je z pieca, ostudź i zbierz powstałe podczas pieczenia soki.
5. Żeberka zanurz w sosie i pozostaw jak długo się da. Opiekaj na średnio rozgrzanym grillu pod przykryciem, na tackach aluminiowych przez około 20- 30 minut. Obracaj mięso co jakiś czas i smaruj z wierzchu glazurą.

□

[Malinowa chmurka](#)

przepisy.pl

□

- □180 minut
- □Średnie

Składniki:

- mascarpone - 250 gramów
- maliny - 400 gramów
- galaretka malinowa - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier puder - 30 gramów
- masło - 100 gramów
- mąka pszenna - 150 gramów
- żółtka - 3 sztuki
- płatki migdałowe - 55 gramów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- cukier - 150 gramów
- białka z jajek - 3 sztuki

- laska wanilii - 1 sztuka
- cukier puder - 3 łyżki
- śmietanka kremówka - 500 mililitrów
- wrząca woda - 3.5 szklanki

Sposób przygotowania:

1. Następnie przelewamy na ciasto biszkoptowe.
2. Galaretkę rozpuszczamy we wrzącej wodzie i dokładnie mieszamy. Następnie lekko studzimy i wrzucamy do niej maliny. Odstawiamy do lodówki, aby lekko stężała.
3. Do miski wlewamy śmietanę wraz z cukrem oraz ziarenkami z laski wanilii. Ubijamy, aż powstanie gęsty krem. Następnie dodajemy mascarpone i ponownie ubijamy. Krem waniliowy przekładamy na stężałą galaretkę.
4. Białka ubijamy wraz z cukrem na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy mąkę ziemniaczaną i ponownie ubijamy. Formę wykładamy papierem do pieczenia. Ubitą bezę przekładamy na papier i dokładnie rozsmarowujemy. Posypujemy płatkami migdałów. Bezę pieczemy w temp. 120-130°C ok. 1 h. Studzimy w piekarniku.
5. Na wierzchu układamy bezę.
6. Mąkę wraz z proszkiem przesiewamy do miski. Dodajemy żółtka, pokrojone w kostkę masło oraz cukier puder. Całość zagniatamy na gładkie ciasto. Formujemy z niego kulę i wstawiamy na 30 min. do lodówki. Formę wykładamy papierem do pieczenia. Schłodzonym ciastem wykładamy spód formy. Dziurkujemy widelcem. Pieczemy w temp. 190°C ok. 15 min. do zarumienienia i studzimy.

□

[Bajgiel z hamburgerem z kurczaka i sadzonym jajkiem](#)

przepisy.pl

□

- □10 minut
- □4 osoby
- □Łatwe

Składniki:

- liść sałaty lodowej - 4 sztuki
- rzodkiewka - 8 sztuk
- bajgle - 4 sztuki
- pesto z bazylii - 2 łyżki
- **Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- pierś z kurczaka 300g - 2 sztuki
- kapary - 2 łyżki
- mała czerwona cebula - 1 sztuka
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- jajka - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Majonez pomieszaj z pesto, tak przygotowaną pasta posmaruj bułki. Majonez z pesto sprawi, że kanapka nie będzie sucha i nabierze przy tym majonezowo-bazyliowego smaku.
2. Bajgle przetrnij na pół umieść na 4 minuty w nagrzanym do 180°C piekarniku. W tym czasie usmaż cztery jajka sadzone.
3. Tak przygotowane hamburgery smaź na grillu lub patelni po około 4 minuty z każdej strony, tak aby nie były surowe w środku.
4. Piersi z kurczaka pokrój w grubą kostkę, włóż do blendera, dodaj dwie łyżki majonezu, kilkoma ruchami miksera spraw aby mięso się rozdrobniło. Zmiksowane piersi przełóż do miski połącz z wcześniej pokrojonymi składnikami. Z kurczaków uformuj cztery tej samej wielkości kule, a następnie spłucz je do grubości 1 cm.
5. Na spód bułki ułóż liść sałaty. Na sałatę połóż hamburgera z kurczaka. Na wierzchu ułóż jajka sadzone. Kanapkę przykryj wierzchnią warstwą bułki. Podawaj np. z rzodkiewkami
6. Czerwoną cebulę i chili pokrój w drobną kosteczkę, kapary i kolendrę posiekaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl