



SZYBKIE PRZEKĄSKI NA LATO



przepisy.pl



przepisy.pl

Bagietka faszerowana szynką parmeńską, rukolą i mozzarellą



Składniki:

- bagietka - 2 sztuki
- suszone pomidory - 100 gramów
- rukola - 200 gramów
- mozzarella - 2 sztuki
- szynka parmeńska - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- pesto - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bagietkę podziel na 15 cm kawałki, wydrąż miąższ ze środka bułki. Pesto połącz z majonezem.
2. Na stole rozwiń mniej więcej 30 cm kawałek folii spożywczej, posmaruj ją z wierzchu olejem. Na folię ułóż po kolei rukolę, szynkę parmeńską, łyżkę przygotowanego majonezu, suszone pomidory i kawałki mozzarelli. Wszystko razem ściśle zawiń w folię.
3. Jeden koniec folii przelóż przez środek bułki i delikatnie wciągnij farsz w środek bułki. Delikatnie przytrzymując farsz usuń folię z kanapki.

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



przepisy.pl

Kanapka z pastą jajeczną z papryką i szczypiorkiem



Składniki:

- pieczywo tostowe pełnoziarniste, kromki - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżka
- jajko ugotowane na twardo - 2 sztuki
- papryka czerwona - 0.25 sztuk
- posiekany szczypiorek - 1 łyżeczka

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo upiecz w tosterze i odkrój skórkę. Wystudź. Paprykę pokrój w drobną kostkę.
2. Ugotowane jajka rozgnieć w miseczce widelcem, dodaj pokrojoną paprykę oraz majonez i szczypiorek.
3. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotową pastą posmaruj dwie kromki pieczywa – pozostałymi dwoma przykryj kanapki i przygnieć lekko dłonią. Kanapki przekrój po przekątnej na trójkąty.

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



przepisy.pl

Pasta jajeczna z bazylią i orzeszkami



Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 1 łyżka
- pesto z bazylii - 1 łyżeczka
- orzeszki pinii - 1 łyżka
- suszone pomidory - 3 sztuki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

 25 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, następnie wystudź i obierz ze skorupki. Pamiętaj, aby jajek nie gotować zbyt długo – wtedy żółtka nabiorą siniego koloru.
2. Jajka posiekaj drobno lub zmiksuj, następnie wymieszaj z majonezem, jogurtem oraz pesto. Całość dopraw do smaku pieprzem. Orzeszki upraż na rozgrzanej suchej patelni.
3. Pomidory pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z pastą. Gotową pastę przełóż do miseczki i posyp uprażonymi orzeszkami.

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



przepisy.pl

Tabbouleh z kaszą jaglaną i kurczakiem



 35 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 2 opakowania
- pomidor - 2 sztuki
- ogórek świeży - 1 sztuka
- papryka czerwona - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- pęczek świeżej mięty
- pęczek natki pietruszki
- ząbek czosnku
- orzeszki pinii - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 6 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Wystudź. Warzywa (ogórek, pomidory, paprykę oraz cebulę) pokrój w drobną kostkę. Miętę, natkę pietruszki oraz chilli posiekaj. Orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
2. Pierś z kurczaka umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Majonez wymieszaj z połową posiekanej mięty oraz posiekanym czosnkiem, a następnie zamarynuj mięso. Wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez 12 minut. Wystudź.
3. W dużej misce połącz kaszę, warzywa oraz zioła. Sos sałatkowy wymieszaj dokładnie z oliwą oraz sześcioma łyżkami wody.
4. Gotowy sos wlej do kaszy, całość dokładnie wymieszaj. Wystudzoną pierś pokrój w cienkie plasterki pod skosem i ułóż na wierzchu sałatki. Całość posyp uprażonymi orzeszkami i podawaj.

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



Mięsne kulki z dipem BBQ

przepisy.pl



Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 600 gramów
- dżem śliwkowy - 50 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 7 łyżek
- woda - 80 mililitrów
- olej - 50 mililitrów
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wymieszaj z zawartością Fixu Knorr, dodaj posiekaną natkę kolendry.
2. Z mięsa uformuj małe kulki i obsmaż je na patelni. Usmażone kulki wyłóż na papierowe ręczniki, by usunąć nadmiar tłuszczu.
3. Sos z opakowania Fixu Knorr wymieszaj z wodą, dżmem śliwkowym i ketchupem.
4. W powstałym dipie wymieszaj dokładnie mięsne kulki. Każdą kulkę nabij na wykałaczkę i podawaj.

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



przepisy.pl

Pieczony schab pod pierzynką z majonezu



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1 kilogram
- pieczarki - 300 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- średnia cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- orzechy laskowe - 100 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- kajzerka - 1 sztuka
- starty żółty ser - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w 1 cm grubości plastry, oprósź Przyprawą do mięs Knorr. Ułóż na blasze do pieczenia, na pergaminie.
2. Bułkę rozkrusz w mikserze lub posiekaj drobno nożem. Połącz z tartym serem i pokruszonymi orzechami.
3. Pieczarki pokrój w plastry, cebule w piórka, dodaj posiekaną natkę pietruszki i majonez.
4. Farsz ułóż na wierzchu schabu. Całość obficie oprósź przygotowaną wcześniej bułką z serem i orzechami. Blachę z mięsem wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 15- 20 minut.

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



przepisy.pl

Kanapki z pastą rybną z jajkiem i ogórkiem konserwowym



Składniki:

- pieczywo razowe, kromki - 6 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- makreła wędzona - 100 gramów
- jajka ugotowane na twardo - 2 sztuki
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- szczypior - 0.5 pęczków
- pieprz czarny - 1 szczypta
- Rama Classic** - 1 łyżka



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kromki pieczywa posmaruj margaryną. Jajka oraz ogórki pokrój w drobną kostkę a rybę obierz, usuń ości i rozdrobnij widelcem. W miseczce wymieszaj dokładnie majonez z rozdrobnioną makrelą oraz pieprzem – najlepiej zrobić to przy pomocy widelca.
2. Do miseczki dodaj teraz pokrojone jajka oraz ogórki. Wymieszaj wszystko razem.
3. Gotową pastę nakładaj na posmarowane kromki. Szczypior pokrój drobno i posyp wierzch kanapek.

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