



DANIA Z MARCHEWKĄ




przepisy.pl



przepisy.pl

Sandacz z ziołami i glazurowaną marchewką



 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- sandacz (duży filet) - 1 sztuka
- marchewka (duża) - 1 sztuka
- bulion drobiowy - 300 mililitrów
- czerwony kawior - 1 łyżeczka
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżka
- przyprawa do piernika - 1 łyżeczka
- sos rybny - 1 łyżka
- białe wino - 100 mililitrów
- musztarda francuska - 1 łyżka
- świeży imbir - 2 cm kawałek - 1 szklanka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- cukier brązowy - 1 łyżka
- ocet z sherry - 1 łyżeczka
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- bułka tarta - 1 łyżka
- masło klarowane - 80 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Z natki pietruszki zerwij liście. Następnie sparz je we wrzątku (przez 2-3 minuty) i przełóż do wody z lodem. Następnie odsącz i wysusz na ręczniku papierowym.
2. Lekko ciepłe masło klarowane przelej do kielicha miksera. Wsyp bułkę tartą, dodaj Delikat Knorr. Dopraw suszoną kolendrą i całość dokładnie zmiksuj. Powinna powstać gęsta, zielona masa. Przełóż ją do lodówki. Gdy zastygnie i będzie plastyczna, ugnieć rękoma kulkę.
3. Włóż ją pomiędzy dwa kawałki papieru pergaminowego i rozwałkuj na cienki plaster. Z sandacza zdejmij skórę. Wytnij równy kawałek w kształcie prostokąta na porcję. Z plastra ziół wytnij tej samej wielkości prostokąt i przykryj górną powierzchnię ryby.
4. Przygotuj sos. Wymieszaj wino z bulionem, zredukuj o połowę, dodaj musztardę, kawior oraz drobno posiekany szczypiorek.
5. Marchew obierz dokładnie tak, aby powstał długi i cienki walec. Ugotuj w osolonej wodzie. Po ugotowaniu marchew powinna pozostać półtwarda. Z cukru przygotuj karmel, dodaj marchewki pokrojone w słupki i pozwól, żeby cukier dokładnie otoczył warzywa. Następnie dodaj po jednej łyżce sosu rybnego, octu oraz wody. Wsyp obrany i drobno posiekany imbir oraz przyprawę piernikową. Gotuj, aż płyn się zredukuje i dokładnie otoczy marchewki.
6. Rybę obsmaż tylko z jednej strony (ziołami do góry), a następnie piecz w rozgrzanym do 160°C piekarniku przez 10 minut. Na talerzu wylej niewielką ilość sosu, połóż ryby z zieloną panierką, podawaj z marchewką.



Kotlety z marchewki

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- marchew - 5 sztuk
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr**
- olej - 3 łyżki
- mleko - 150 mililitrów
- kasza manna - 3 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- bułka tarta - 5 łyżek
- śmietana - 4 łyżki
- masło - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Zetrzyj marchew na grubej tarce. Gotuj w mleku z dodatkiem łyżki masła na półmiętko.
2. Wsyp kaszę mannę i dogotuj do miękkości.
3. Po wystudzeniu, do marchewki wbij jajko, dopraw przyprawą Knorr i wymieszaj.
4. Uformuj kotlety, obtocz w bułce tartej.
5. Usmaż kotlety na tłuszczu. Kotlety podawaj polane śmietaną.

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



przepisy.pl

Żeberka duszone w warzywach



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żeberka - 800 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Bulion na wędzonym boczku Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- marchewki - 3 sztuki
- namoczona dzień wcześniej fasola - 200 gramów
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- majeranek - 20 gramów
- masło
- olej
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Pokrój żeberka. Posyp przyprawą Knorr oraz suszonym majerankiem. Następnie obsmaż mięso na złoty kolor i dopraw pieprzem oraz odrobiną soli.
2. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na 2 łyżkach masła, dodaj do mięsa i zalej wodą. Należy uważać, aby masło się nie przypaliło, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Dodaj kostkę Bulionu na wędzonym boczku i duś pod przykryciem około 45 minut.
3. Ugotuj wcześniej namoczoną fasolę, marchewkę i selera zetrzyj na grubej tarce i obsmaż na 2 łyżkach masła. Dodaj 2 łyżki koncentratu pomidorowego, przesmaż i przełóż do żeberek.
4. Do mięsa dodaj również fasolę. Gotuj jeszcze 20 minut. Podawaj z chlebem.

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



Fricassee z kurczaka

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 600 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- szalotki - 8 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- seler naciowy - 2 sztuki
- zielony groszek mrożony - 225 gramów
- papryka żółta - 1 sztuka
- pieczarki - 6 sztuk
- jogurt naturalny - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 3 łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- biały pieprz - 1 łyżka
- oliwa - 1 łyżka
- rosół - 200 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Filety z kurczaka oczyść, pokrój w kostkę i oprósź Przyprawą do złotego kurczaka Knorr.
2. Czosnek pokrój w plasterki. Marchewkę pokrój w plasterki, selera w kostkę. Paprykę pokrój w paski, pieczarki w części. Cebulki obierz i pokrój w kostkę.
3. Cebulki i czosnek zeszklij na rozgrzanej oliwie. Wrzuć oprószonego w mące kurczaka i smaż przez 10 minut, aż mięso się zrumieni.
4. Stopniowo wlewaj rosół i mieszaj.
5. Dodaj marchewkę i seler oraz groszek. Doprowadź do wrzenia i duś przez 5 minut na małym ogniu. Następnie dodaj paprykę i pieczarki. Przykryj i duś jeszcze przez 10 minut.
6. Kilka łyżek gorącego wywaru wymieszaj z jogurtem i całość wlej do dania. Dopraw do smaku pieprzem i dodaj posiekaną pietruszkę i podgotuj jeszcze przez kilka minut.

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



przepisy.pl

Quiche z zielonym groszkiem



 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- gotowe kruche ciasto słone - 250 gramów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr**
- mrożony zielony groszek - 300 gramów
- ser gorgonzola - 250 gramów
- marchew - 2 sztuki
- mleko - 100 mililitrów
- dymki - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- oliwa z oliwek do wysmarowania formy

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj dymki, marchew pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę, smaż do miękkości dymki, dodaj groszek, smaż około 5 minut. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i zostaw do ostudzenia.
2. W misce ubij mleko z jajkami, dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Ciasto wyłóż do formy wysmarowanej oliwą, upiecz.
4. Na podpieczone ciasto nałóż połowę masy groszkowej, posyp serem, nałóż resztę masy groszkowej.
5. Zalej całość masą jajeczną.
6. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40 minut. Podawaj schłodzone.

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



Warzywa po indyjsku

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- imbir małe kłaczki - 1 sztuka
- olej - 0.3 szklanek
- olej sezamowy - 0.3 szklanek
- cytryna - 2 sztuki
- garam masala - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana i cukinię pokrój w plastry. Marchewkę obierz i pokrój podobnie. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i również pokrój w mniejsze kawałki. Cebule pokrój w plastry.
2. Do miski wlej oba oleje, sok z cytryny, dodaj drobno posiekane chilli oraz czosnek.
3. Wsyp garam masalę, świeżo starty imbir oraz przyprawę Knorr.
4. Do marynaty wsyp warzywa. Delikatnie wszystko wymieszaj i pozostaw na 30 minut.
5. Warzywa grilluj, aż będą dobrze zarumienione. Po usmażeniu przełóż wszystkie do miski, w której pozostała marynata.
6. Na końcu dodaj posiekaną kolendrę i natychmiast podawaj.



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



Proste sajgonki

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- piersi z kurczaka - 100 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- ryż - 1 opakowanie
- papier ryżowy - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sos sweet chilli - 100 mililitrów
- kapusta pekińska - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Filet z kurczaka pokrój w paski, posyp obficie przyprawą Knorr. Odstaw na 10 minut.
2. Na rozgrzanej patelni z olejem zeszklij drobno pokrojoną cebulę, następnie dodaj kurczaka i smaż, aż będzie złocisty.
3. Marchewkę i kapustę pokrój w paski.
4. Gdy mięso z kurczaka się usmaży i lekko przestygnie, wymieszaj je z kapustą i marchewką tak, aby powstał farsz.
5. Papier ryżowy zanurz w ciepłej wodzie na 2 sekundy, połóż na talerz na około 30 sekund, aż zmięknie, następnie połóż łyżkę farszu i zwijaj sajgonki. Podawaj z sosem sweet chilli. Takie sajgonki możesz również przygotować bez kurczaka, z samych warzyw, jako danie wegetariańskie.

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