



# CYTRUSY NA TALERZU





przepisy.pl





przepisy.pl

## Tort z karmelizowaną cytryną



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C

 Dwie tortownice 20 cm

### Składniki:

- cukier drobny - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 225 gramów
- jajka duże - 4 sztuki
- mąka samorosnąca przesiana (lub zwykła + 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 225 gramów
- skórka z 1 cytryny
- cukier puder - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- mleko - 2 łyżki
- krem cytrynowy lemon curd - 2 łyżki
- srebrne kuleczki jadalne
- cytryna - 1 sztuka
- cukier drobny - 40 gramów
- jajka duże - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- cukier drobny - 160 gramów
- masło - 80 gramów
- skórka i sok z 2 cytryn

### Sposób przygotowania:

1. Ucieraj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę (przez ok. 1,5 minuty mikserem). Dodawaj kolejno jajka, cały czas ucierając masę. Dosyp trochę mąki przy ostatnim jajku. Dodaj resztę mąki i skórkę z cytryny za pomocą metalowej łyżki lub szpatułki.
2. Wyłóż masę do dwóch natłuszczonych tortownic o średnicy 20 cm. Piecz na środkowej półce piekarnika nagrzanego do 180 °C (piekarnik z termoobiegiem – do 160 °C, oznaczenie piekarnika – 4) przez 30-35 minut. Odłóż na kratkę do wystygnięcia.
3. Połącz składniki kremu na jednolitą masę. Dekoracja: pokrój skórkę z cytryny na długie paski, włóż do rondelka, dodaj cukier i 100 ml wody i podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści. Zagotuj, a następnie gotuj przez 10 minut na wolnym ogniu. Rozłóż na pergaminie i pozostaw do wystygnięcia.
4. Lemon curd: W niedużym garnuszku roztrzep jajka, żółtka i cukier, do połączenia. Postaw na kuchence, podgrzewaj na małej mocy palnika, cały czas mieszając (bezpieczniejszą metodą jest gotowanie na parze). Dodaj masło i sok z cytryny. Mieszaj do zagotowania i zgęstnienia kremu. Jeśli w kremie pojawią się grudki, przetrzyj przez sitko.
5. Nałóż na siebie dwie warstwy tortu, przekładając je 1/3 kremu i kremem cytrynowym lemon curd. Kolejną 1/3 część kremu rozsmaruj na wierzchu, a resztę włóż do szprycy i udekoruj brzegi tortu rozetkami. Ozdób srebrnymi kuleczkami i karmelizowaną cytryną.



przepisy.pl

## Sałatka z pomarańczami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 200 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- sałata lodowa - 300 gramów
- pomarańcze - 3 sztuki
- zielone oliwki - 100 gramów
- grzanki - 20 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Piersi kurczaka pokrój w kostkę, dopraw do smaku Przyprawą do kurczaka Knorr i podsmaż na patelni.
2. Obierz pomarańcze i wytnij z nich sam miąższ, bez białej skórki.
3. Umyj sałatę i pokrój ją na mniejsze kawałki. Następnie wymieszaj z oliwkami, kurczakiem oraz pomarańczami.
4. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem oraz ketchupem. Polej nim całość.
5. Sałatkę posyp grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Ciasto cytrynowe



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- cytryna - 2 sztuki



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



60 minut



180 °C



### Sposób przygotowania:

1. Cytryny dokładnie umyj i wytrzyj, a następnie zetrzyj z nich skórkę i wyciśnij sok.
2. Oddziel żółtka od białek. Miękką Kasię utrzyj dokładnie z cukrem pudrem. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
3. Ciągłe ucierając dodawaj po jednym żółtku, a następnie wsyp szklankę mąki z proszkiem i wymieszaj.
4. Dodaj startą skórkę, sok z cytryny i resztę mąki i ponownie wymieszaj.
5. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszaj łyżką.
6. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia, podłużnej formy keksowej o wymiarach 10 x 30 cm i piecz około 50 minut w 180 st. C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Spirale z buraków z pomarańczami i miętą



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- buraki świeże - 2 sztuki
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 sztuka
- ser kozi - 50 gramów
- pomarańcza - 1 sztuka
- świeża mięta - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sok z pomarańczy - 3 łyżki
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- rukola 2 garstki

### Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą i sokiem z pomarańczy. Orzechy upraż na suchej rozgrzanej patelni. Schłodzony ser pokrój w talarki.
2. Buraki obierz ze skóry a następnie używając specjalnej obieraczki pokrój je w spiralki. Następnie sparz je krótko we wrzącej wodzie i wystudź. Pomarańczę obierz i wykrój z niej tzw. segmenty.
3. Buraczane spiralki ułóż dekoracyjnie na półmisku wyłożonej rukolą i polej przygotowanym sosem.
4. Na buraczkach ułóż segmenty cytrusa, kawałki sera oraz listki mięty. Całość posyp prażonymi orzechami i podawaj.

---



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Babka cytrynowa z kokosem BEZGLUTENOWA



 45 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka ziemniaczana - 90 gramów
- mąka kukurydziana - 90 gramów
- wiórki kokosowe - 45 gramów
- bezglutenowy proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier - 125 gramów
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- białko jajka - 4 sztuki
- żółtka - 2 sztuki

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę kukurydzianą, mąkę ziemniaczaną, wiórki kokosowe i bezglutenowy proszek do pieczenia.
2. Kasię rozpuść w rondelku i odstaw do wystudzenia.
3. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę i ciągle ubijając dodaj żółtka.
4. Do masy jajecznej wlej wystudzoną Kasię i delikatnie wymieszaj.
5. Ciągle ubijając dodaj po łyżce mąki z wiórkami i na koniec sok z cytryny.
6. Formę do babki z kominkiem posmaruj Kasią i posyp mąką kukurydzianą. Ciasto przełóż do formy i piecz w 180 st.C około 40 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

## Dip z limonki z imbirem



### Składniki:

- jogurt naturalny gęsty - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 gramów
- świeży imbir - 10 gramów
- limonka - 1 sztuka
- miód - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - 1 pęczek

 5 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Limonkę otrzyj ze skóry. Wyciśnij z niej sok i połącz z jogurtem, majonezem Hellmann's, posiekaną kolendrą, łyżeczka miodu oraz startym na miazgę świeżym imbirem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kurczak w pomarańczach



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- cebule - 2 sztuki
- pomarańcze - 3 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów
- pistacje lub inne orzechy - 10 gramów
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka pokrój w paski, cebule pokrój w piórka, natomiast imbir obierz i pokrój w bardzo drobną kostkę. Natkę kolendry posiekaj.
2. Pomarańcze obierz, odkrawając skórę dookoła. Wytnij z pomiędzy włókien „filety”, a z reszty wyciśnij sok.
3. Na patelni rozgrzej tłuszcz. Podsmaż kurczaka razem z cebulą i imbirem. Po kilku minutach dodaj orzechy.
4. Przygotuj Fix Knorr zgodnie z instrukcjami na opakowaniu i wymieszaj z zawartością patelni. Doprowadź do wrzenia i gotuj około 3 minut.
5. Tuż przed podaniem, dodaj pozostały sok z pomarańczy, wykrojone części owocu i posiekaną natkę kolendry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)