

ŚWIĘTA PEŁNE SMAKU



KUCHNIALIDLA.PL



FAVORINA

Deluxe

Belbake



PRZEPISY KAROLA OKRASY

KLASYKA NA NOWO ODKRYTA.

Zakwas na barszcz czerwony 10

Ciasto na pierogi 12

Śledź marynowany po mazursku 14

Ekspresowy bigos 16

Zupa grzybowa z lubczykiem i prażonymi
ziarnami dyni 18

PRZEPISY KINGI PARUZEL

WEGE NA CO DZIEŃ I OD ŚWIĘTA.

Wegańska ryba po grecku 22

Wegański farsz do pierogów/krokietów 24

Wegański grzybowy sos pieczeniowy 26

Sałatka jarzynowa z kaparami i rzeżuchą 28

Makówki 30



PRZEPISY PAWŁA MAŁECKIEGO

NAJSŁODSZY CZAS W ROKU.

Wegański makowiec w polewie czekoladowej 34

Praliny piernikowe z marcepanem 36

Marchewkowe ciasto wege i bezglutenowe 38

Bombki z piernika 40

Karmelowy sernik z rosą 42

NAPOJE

ZIMNO, ZIMNIEJ... COŚ CIEPŁEGO DO PICIA!

Zimowa herbata 46

Gorąca czekolada i domowa przyprawa piernikowa 48

Latte piernikowe 50

Rozgrzewający napar z kurkumy i imbiru 52

Kompot z suszu z cytryną 54



monsieur
cuisine
smart



Masz pełne ręce roboty – ugniatasz, przyrządzasz farsz, rozdrabniasz, gotujesz. Gdy przed świętami kuchnia zamienia się w prawdziwy warsztat smaków, w którym powstaje cała masa dań, dobrze mieć pomocnika do zadań specjalnych.

Monsieur Cuisine Smart wyręczy Cię w wyrabianiu ciasta, rozdrabnianiu orzechów, ubijaniu śmietanki na krem, gotowaniu i pieczeniu składników na kapustę z grochem i wielu, wielu innych czynnościach, dzięki czemu skróci czas przyrządzania potraw.



Wyprzedź świąteczną gorączkę i w tym roku zaplanuj łatwiejsze gotowanie z **MONSIEUR CUISINE SMART**. Sprawdź aktualną ofertę Lidl na www.lidl.pl i zaprosz do kuchni swojego pomocnika!



Deluxe

By Świąta były bogate w smak

Ten szczególny czas wypełniony celebrowaniem jednych z najbardziej wyjątkowych dni w roku to idealny moment na gotowanie inne niż na co dzień. Niech tradycyjne potrawy, które co roku goszczą na Twoim stole, zostaną wzbogacone szczytą niecodziennego charakteru dzięki specjałom marki **Deluxe**. Przekonaj się, jak **oliwa truflowa** uszlachetnia ciasto na pierogi, dodaj **ajwaru** do ryby po grecku lub wysokiej jakości **kiełbasy fuet** do bigosu.

Wzbogacaj smakiem Deluxe i świętuj z fantazją!



SYSTEM CERTYFIKACJI
PRODUKTÓW
SPRAWIEDLIWEGO
HANDLU



CHRONIONE
OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE



CERTYFIKAT
POTWIERDZAJĄCY
JAKOŚĆ I WARUNKI,
W JAKICH POWSTAŁA
ŻYWNOŚĆ





By wspólnie celebrować słodkie chwile

Spotkania, emocje, bliskość – to w nich mieszka słodycz Świąt. Dziel się tym wszystkim, częstując gości słodkościami, które przygotujesz z wykorzystaniem produktów marki **Favorina**. Bez względu na to, czy chcesz zaszerwować wykwintne praliny z masą marcepanową, czy wolisz rozgrzać zimową atmosferę kubkiem latte lub gorącej czekolady, **Favorina** będzie towarzyszyć Ci w realizacji planów.

Odkryj, jak słodkie mogą być Świąta z ozdobami, piankami, czekoladami i innymi słodkościami oferowanymi przez tę wyjątkową markę.





By dodać coś od serca

Świąteczne gotowanie jest niczym strojenie wyjątkowej choinki – wystarczy niewielki szczegół, by zmienić charakter dania, a każdy element ma znaczenie dla całości.

Taka filozofia przyświeca produktom marki **Belbake**, z którymi pieczenie, dekorowanie i komponowanie potraw staje się przyjemnością. Do tegorocznych ciast i makówek dodaj wyselekcjonowane bakalie, a wspólnie przygotowywane słodkości udekoruj świątecznymi ozdobami.

Dodawaj od serca to, co najlepsze od marki Belbake!







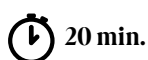
Przepisy Karola Okrasy

Klasyka odkryta na nowo.

*„Gdy zbliżają się Święta,
z niesłabnącą ciekawością sięgam
do bogactwa tradycji polskiej kuchni
i... doprawiam ją szczyptą zaskoczenia.
Mój świąteczny stół co roku skrywa jakąś
niespodziankę, by ten szczególny czas
każdemu zapadł w pamięć”.*



Karol Okrasa



ZAKWAS NA BARSZCZ CZERWONY

SKŁADNIKI

chleb razowy – 50 g
buraki – 1 kg
zębki czosnku – 2 szt.
jabłka czerwone – 2 szt.
pieprz czarny ziarnisty – 10 szt.
sól – 2 łyżeczki
woda – 3 l
kolendra w ziarnach – 2 łyżki
ziele angielskie – 6 szt.
condimento rosso

PRZYGOTUJ

słoik o pojemności 3 l
sznurek
ściereczkę
moździerz

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Zagotuj wodę i przestudź ją tak, aby w momencie zalewania składników była ciepła, nie gorąca.

①

KROIMY I PRZYPRAWIAMY SKŁADNIKI ZAKWASU

Jabłka w skórce i obrane buraki pokrojone w półplastry oraz czosnek pokrojony w plasterki umieszczamy w słoiku. Dodajemy ziele angielskie, sól, pieprz i lekko rozarte w moździerzu ziarna kolendry.



②

ZALEWAMY SKŁADNIKI ZAKWASU

Dodajemy piątkę chleba, którą po 3 dniach wyjmujemy ze stoika. Całość zalewamy wodą tak, by przykryła wszystkie składniki.

③

ODSTAWIAMY ZAKWAS

Stoik nakrywamy ściereczką i obwiązujemy sznurkiem. Odstawiamy w ciemne miejsce i przechowujemy ok. 5-7 dni w temperaturze pokojowej. Po tym czasie przelewamy zakwas do osobnego naczynia i przechowujemy w lodówce do ok. 2 tygodni.

„**Condimento rosso
doda odrobinę winno-
owocowego smaku do
barszczu!**”

Karol Okrasa



Ocet winny condimento rosso



Karol Okrasa



1h



poziom
średni



Zobacz
film



CIASTO NA PIEROGI

SKŁADNIKI

oliwa – 30 g

mąka pszenna – 500 g

mleko – 70 ml

woda – 250 ml

PRZYGOTUJ

sitko o drobnych oczkach
okrągły wycinak o średnicy
ok. 8 cm

①

PRZYGOTOWUJEMY MOKRE SKŁADNIKI CIASTA

Masło roztapiamy w rondelku.
Dodajemy mleko i wodę. Podgrzewamy
na małym ogniu, nie zagotowujemy.

②

ŁĄCZYMY MĄKĘ Z MOKRYMI SKŁADNIKAMI CIASTA

Mąkę przesiewamy do miski. Stopniowo
dolewamy podgrzane mleko z masłem
i wodą. Płyn dodajemy porcjami,
po dolaniu każdej mieszamy.



③

WYRABIAMY CIASTO

Masę wyrabiamy dłońmi. Gdy składniki delikatnie się potączą, przekładamy ciasto na blat. Zagniatamy dosyć długo, do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowe ciasto nie powinno kleić się do dłoni. Opcjonalnie: wyrobione ciasto wkładamy do lodówki na 20-30 minut.

④

WAŁKUJEMY CIASTO

Blat obsypujemy niewielką ilością mąki i rozwałkowujemy na nim ciasto. Odwracamy płat ciasta i zostawiamy na chwilę.

⑤

LEPIMY I GOTUJEMY PIEROGI

Z ciasta wykrawamy krążki za pomocą okrągłego wycinaka. Nakładamy farsz, sklejamy brzegi ciasta i formujemy je w falbankę. Pierogi gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie.

”Ciasto będzie ładnie pachnieć, gdy dodamy oliwę!”

Karol Okrasa





Karol Okrasa



45 min.



poziom
łatwy



Zobacz
film

ŚLEDŹ MARYNOWANY PO MAZURSKU

SKŁADNIKI

MARYNATA PODSTAWOWA

cebula – 2 szt.

cukier – 3 łyżki

goździki – 1 szt.

liście laurowe – 4 szt.

olej z pestek dyni

ocet winny – 250 ml

sól – 1 łyżka

woda – 750 ml

ziele angielskie – 4 szt.

DODATKI DO MARYNATY GRZYBOWEJ

bulion grzybowy – 100 ml

grzyby suszone – 30 g

RYBA

pieprz biały – 1 szczypta

olej rzepakowy – 2 łyżki

sól – 0,25 łyżki

śledzie matiasy – 10 szt.

mąka pszenna – 3 łyżki

PRZYGOTUJ

ręcznik papierowy

duży słoik (objętość 1 l)

głębokie naczynie

folię spożywczą



①

Wodę, ocet, cukier i przyprawy zagotowujemy. Mieszmamy, dodajemy pokrojoną w grube krążki cebulę i ponownie zagotowujemy. Odstawiamy.

②

Tuszki śledzi pozbawiamy struny grzbietowej oraz ości. Połowę śledzi pozostawiamy w całości. Z drugiej połowy odcinamy płetwę i dzielimy każdą rybę na dwa płaty. Mięso śledzi doprawiamy solą i pieprzem. Filety obtaczamy w niewielkiej ilości mąki, smażyimy na złoty kolor i osączamy z nadmiaru tłuszczu.

Jeszcze ciepłe śledzie bez płetwy wkładamy do stoika i zalewamy połową ciepłej zalewy (wraz z połową cebuli i przypraw). Szczelnie zamykamy, studzimy i odstawiamy do lodówki na 2-3 dni.

③

Suszone grzyby gotujemy w 250 ml wody. Studzimy je, odsączamy i drobno kroimy. Do pozostałej zalewy dodajemy łyżkę posiekanych grzybów i 100 ml wywaru, zagotowujemy. Smażone śledzie z płetwami układamy w głębokim naczyniu i zalewamy marynatą grzybową (wraz z cebulą i ziołami). Zawijamy w folię spożywczą, studzimy i wstawiamy do lodówki na 1-2 dni.

„Owoce w chleбку stworzą idealne połączenie z wytrawnym śledziem – kuchnia jak za dawnych lat.”

Karol Okrasa

Deluxe





Karol Okrasa

 25 min.

 poziom
łatwy

 2 porcje

 Zobacz
film



EKSPRESOWY BIGOS

SKŁADNIKI

chouriço – 100 g

schab – 300 g

smalec – 1-2 łyżki

cebula – 1 szt.

suszone śliwki – 5 szt.

świeża biała kapusta – 200 g

kolendra w ziarnach – 1 łyżeczka

liście laurowe – 4 szt.

suszony majeranek – 1 łyżeczka

kiszona kapusta – 200 g

sos worcestershire – 50 ml

czerwone, wytrawne wino – 100 ml

miód – 1 łyżka

sól – 1 szczypta

PRZYGOTUJ

moździerz

①

PRZESMAŻAMY BOCZEK I SCHAB

Boczek pokrojony w kostkę przesmażamy na suchej, głębokiej patelni, aż odda tłuszcz. Schab kroimy w plastry i oczyszczamy z tłuszczu, następnie kroimy w dość grube paski. Dodajemy do boczku. Doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy smalec. Smażymy ok. 3-5 minut. Lekko przesmażony, wciąż miękki schab razem z boczkiem zdejmujemy z patelni.



②

KROIMY I PRZESMAŻAMY ŚWIEŻĄ KAPUSTĘ

Na patelni, na której smażyliśmy boczek i schab, przesmażamy cebulę pokrojoną w kostkę. Gdy się zeszkli, dodajemy śliwki pokrojone w cienkie paski i świeżą, poszatkowaną kapustę.

Doprawiamy roztartą w moździerzu kolendrą. Dodajemy liście laurowe. Mieszmamy i przesmażamy, aż smaki się połączą. W trakcie smażenia co jakiś czas podlewamy bigos niewielką ilością wody. Całość doprawiamy suszonym majerankiem. Dusimy, aż kapusta delikatnie zmięknie.

③

DODAJEMY KISZONĄ KAPUSTĘ

Kiszoną, nieodciśniętą z soku kapustę siekamy i dodajemy do bigosu. Doprawiamy solą i pieprzem, dusimy, aż sok odparuje.

④

DOPRAWIAMY I PODAJEMY BIGOS

Pod koniec duszenia dodajemy sos worcestershire, czerwone wino i miód. Zwiększamy ogień i redukujemy płyny. Dodajemy przesmażone boczek i schab. Mieszmamy i podajemy bigos.

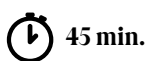
„Pikantność i wytrawność podciągnięte do eleganckiej granicy.”

Karol Okrasa





Karol Okrasa



45 min.



poziom
łatwy

ZUPA GRZYBOWA

Z LUBCZYKIEM I PRAŻONYMI ZIARNAMI DYNI

SKŁADNIKI

liście laurowe – 3 szt.
cebula – 2 szt.
pieprz biały – 1 szczypta
ząbki czosnku – 2 szt.
ziele angielskie – 5 szt.
podgrzybki – 500 g
majeranek – 1 łyżka
masło – 45 g
olej z orzechów laskowych – 2 łyżki
pestki dyni – 30 g
seler – 150 g
sól – 1 szczypta
śmietana 30% – 125 ml
lubczyk świeży – 20 g
ziemniaki – 300 g

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Podgrzybki wyjmij z zamrażalnika z wyprzedzeniem i odłóż na sito do całkowitego rozmrożenia.

①

Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy, smażymy aż do zeszklenia 1 cebulę pokrojoną w drobną kostkę i 1 ząbek czosnku pokrojony w plasterki. Następnie dodajemy pokrojone grzyby, całość doprawiamy solą i białym pieprzem. Dodajemy ok. 15 g masła, czekamy, aż masło się rozpuści, a grzyby podduszają.

W dość dużym garnku rozgrzewamy olej rzepakowy, dodajemy 1 cebulę pokrojoną w grubą kostkę i drugi ząbek czosnku pokrojony w plasterki, następnie pokrojony w kostkę seler i ziemniaki pokrojone w kostkę.



Mieszamy i dodajemy ok. 10 g masła. Dodajemy 2-3 liście laurowe i kilka ziarenek ziela angielskiego. Warzywa dusimy około 3-5 minut na wolnym ogniu.

Do grzybów na patelni dodajemy ok. 20 g masła i podlewamy niewielką ilością wody. Całość dusimy.

Do garnka z ziemniakami, selerem i cebulą dodajemy ok. 2,5 l wody, czekamy, aż warzywa się zagotują.

Pestki dyni kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, prażymy je na jasnobrązowy kolor w temperaturze 180-190°C (termoobieg) przez mniej więcej 5 minut.

②

Gdy warzywa w garnku będą lekko podgotowane, dodajemy do garnka zawartość patelni. Delikatnie mieszamy, doprawiamy białym pieprzem i solą. Następnie dodajemy ok. 125 ml śmietanki 30% i majeranek. Całość gotujemy na wolnym ogniu przez mniej więcej 20 minut, do momentu zagotowania.

Gdy zupa jest gotowa (możemy ją jeszcze doprawić do smaku solą i pieprzem), przelewamy ją do talerzy, dekorujemy pestkami dyni i kilkoma gałązkami lubczyku.

„Kilka kropli oleju przed podaniem podkreśli orzechowe nuty grzybów.”

Karol Okrasa

Deluxe



Olej z orzechów laskowych





Przepisy Kingi Paruzel

Wege na co dzień i od święta.

*„Dla mnie świątecznie znaczy:
roślinnie, lekko i tak, by smakowało
całej rodzinie – dzięki oryginalnym
dodatkom. Na moim stole nie może
zabraknąć warzyw, wegańskich wariacji
na temat tradycyjnych dań i inspiracji
z kuchni świata.”*



Kinga Paruzel



45 min.



poziom
łatwy



Zobacz
film

WEGAŃSKA RYBA PO GRECKU

SKŁADNIKI

WARSTWA WARZYWNA

cebula – 2 szt.
cukier trzcinowy – 1 łyżka
cynamon – 0,5 łyżeczki
pieprz czarny – 0,5 łyżeczki
korzeń pietruszki – 1 szt.
liście laurowe – 2 szt.
ajvar
marchew – 3 szt.
oliwa z oliwek – 4 łyżki
przecier pomidorowy – 100 g
seler – 0,25 szt.
sól – 0,25 łyżeczki
woda – 300 ml
ziele angielskie – 3 szt.

WEGAŃSKA RYBA

curry – 0,5 łyżeczki
pieprz czarny – 0,5 łyżeczki
mąka ziemniaczana – 1 łyżka
olej rzepakowy – 2 łyżki
sól – 0,5 łyżeczki
woda gazowana – 125 ml
tofu – 360 g
mąka pszenna – 85 g
liście alg morskich (nori) – 6 szt.



①

DUSIMY WARZYWA

Marchewkę, pietruszkę, seler ścieramy na tarce o grubych oczkach. Wszystkie warzywa wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Dusimy około 20 minut. Cebulę kroimy w piórka. Na patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy cebulę. Dodajemy podduszone warzywa i przecier pomidorowy. Doprawiamy cukrem, solą i pieprzem. Jeśli masa jest sucha – dolewamy trochę wody. Doprawiamy odrobiną cynamonu. Całość dusimy na małym ogniu.

②

PRZYGOTOWUJEMY CIASTO

Do miski wysypujemy mąkę pszenną, ziemniaczaną, dodajemy curry, sól i pieprz. Dolewamy wodę gazowaną i całość dokładnie mieszamy.

③

PRZYGOTOWUJEMY WEGAŃSKĄ RYBĘ

Tofu dobrze odsączamy za pomocą ręczników papierowych, kroimy na kawałki i oprószamy solą. Każdy plaster tofu zawijamy w płat nori. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Zawinięte tofu zanurzamy w cieście i smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.

④

PRZYGOTOWUJEMY WEGAŃSKĄ RYBĘ PO GRECKU

Wegańską rybę przekładamy do naczynia żaroodpornego. Całość przykrywamy warzywami. Naczynie przykrywamy i wkładamy na noc do lodówki, aby smaki mogły się przegryźć.

Deluxe





Kinga Paruzel



20 min.



poziom
łatwy



4 porcje

FARSZ DO PIEROGÓW

SKŁADNIKI

ziemniaki – 400 g

ser parmeigiano reggiano – 150 g

czosnek – 1 ząbek

cebula – 1 szt.

natka pietruszki – 2 łyżki

oliwa – 2 łyżki

krem grzybowy – 1 łyżka

sól – 1 szczypta

pieprz – 1 szczypta

PRZYGOTUJ

tarkę o drobnych oczkach
tłuczek do ziemniaków

①

GOTUJEMY ZIEMNIAKI

Ziemniaki obieramy, kroimy w ćwiartki i gotujemy w osolonej wodzie. Miękkie ziemniaki odcedzamy i studzimy.

②

PRZYGOTOWUJEMY POZOSTAŁE SKŁADNIKI FARSZU

Parmezan ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Czosnek i pietruszkę drobno siekamy. Cebulę kroimy w dość drobną kostkę i podsmażamy na rozgrzanej oliwie, aż nabierze złotego koloru.



3

ŁĄCZYMY SKŁADNIKI FARSZU

Ziemniaki ugniatamy z serem i kremem grzybowym za pomocą tłuczka do ziemniaków. Następnie dodajemy posiekaną pietruszkę i czosnek, a także podsmażoną cebulkę. Całość dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowanym farszem nadziewamy pierogi lub krokiety.

„Farsz z dodatkiem kremu grzybowego i parmigiano reggiano staje się kulinarnym odkryciem. Jako jeden z najlepszych tego typu serów na świecie parmezan nadaje daniom głęboko orzechową nutę.”

Kinga Paruzel

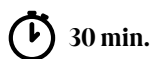
Deluxe



Ser parmigiano reggiano PDO
wióry



Kinga Paruzel



30 min.



poziom
łatwy



6 porcji



GRZYBOWY SOS PIECZENIOWY

SKŁADNIKI

suszone grzyby – 15 g
woda – 100 ml
brązowe pieczarki – 200 g
marchewka – 1 szt.
seler naciowy – 2 łodygi
korzeń pietruszka – 1 szt.
cebula – 1 szt.
oliwa – 3 łyżki
przyprawa do piernika – 0,25 łyżeczki
suszone śliwki – 4 szt.
piramidka smaku do rosółu – 1 szt.
sos sojowy – 3 łyżki
bulion warzywny – 400 ml

medaglioni z grzybami i truflą – 250 g
cukier trzcinowy – 1 łyżeczka
sól – 1 szczypta
pieprz czarny – 1 szczypta

PRZYGOTUJ

głęboką patelnię
sitko o drobnych oczkach

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Wodę zagotuj, aby w momencie
zalania grzybów była gorąca.



①

PRZYGOTOWUJEMY SKŁADNIKI

Suszone grzyby zalewamy wrzątkiem. Marchewkę, seler naciowy, pietruszkę i cebulę kroimy w drobną kostkę. Pieczarki kroimy w ćwiartki.

②

PODSMAŻAMY SKŁADNIKI

Na rozgrzaną patelnię wlewamy oliwę i szklimy na niej cebulę. Następnie dodajemy pozostałe pokrojone składniki, przyprawę do piearnika i śliwki. Całość smażymy kilka minut, aż warzywa się zarumienią.

③

DUSIMY WARZYWA

Zarumienione warzywa zalewamy bulionem, dodajemy sos sojowy, cukier, grzyby zalane wrzątkiem i piramidkę smaku. Całość dusimy na niewielkim ogniu przez ok. 15 minut, co jakiś czas mieszając.

④

DOPRAWIAMY I PODAJEMY SOS

Gotowy sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem i przecedzamy przez sitko. Podajemy go do ulubionych dań. Grzybowy sos pieczeniowy będzie świetnym dodatkiem do medaglioni.

WSKAZÓWKA!

Jeśli sos jest zbyt rzadki, możemy go zagęścić 1 łyżką mąki ziemniaczanej wymieszanej z zimną wodą lub gotować go dłużej, aby ilość płynu się zredukowała. Jeśli sos jest zbyt gęsty, możemy go rozrzedzić bulionem lub wodą.



Medaglioni z grzybami i trufłą



Kinga Paruzel

 30 min.

 poziom
łatwy

 6 porcji



SALATKA JARZYNOWA Z KAPARAMI I RZEŻUCHĄ

SKŁADNIKI

ziemniaki – 3 szt.
korzeń pietruszki – 3 szt.
marchew – 2 szt.
seler – 0,5 szt.
grozek, mrożony – 140 g
jajka – 3 szt.
kapary – 2 łyżki
jabłko – 1 szt.
ogórek kiszony – 1 szt.
majonez – 4 łyżki
śmietana 18% – 3 łyżki
musztarda – 1 łyżka
sól
pieprz czarny
rzeżucha – 3 łyżki
piramidka smaku – 1 szt.

①

GOTUJEMY WARZYWA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach w lekko osolonej wodzie. Odczujemy i studzimy. Seler, marchewkę i pietruszkę gotujemy osobno, bez obierania, w lekko osolonej wodzie z dodatkiem piramidki smaku. Studzimy.

Mrożony grozek gotujemy ok. 5 minut w osolonej wodzie, a następnie hartujemy w lodowatej wodzie (dzięki temu nie straci świeżego, zielonego koloru). Odczujemy.



②

GOTUJEMY JAJKA NA TWARDO

Jajka gotujemy na twardo, a po ugotowaniu zalewamy w miseczce zimną wodą, by je wystudzić.

③

OBIERAMY I KROIMY WARZYWA

Ugotowane i wystudzone warzywa oraz jabłka obieramy ze skórki i kroimy w równą kostkę. Wystudzone jajka obieramy ze skorupki i kroimy w kostkę tej samej wielkości. Ogórek kiszony kroimy w kostkę.

④

PRZYGOTOWUJEMY SAŁATKĘ

Pokrojone warzywa łączymy w dużej misce z kaparami, majonezem, śmietaną i musztardą. Doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy, aż składniki się połączą. Z wierzchu dekorujemy rzeżuchą. Sałatkę odstawiamy na co najmniej 30 minut, by smaki się przegryzły.

Deluxe





Kinga Paruzel

 40 min.

 poziom
łatwy

 16 porcji

ŚLĄSKIE MAKÓWKI

SKŁADNIKI

MAKÓWKI

mleko 3,2% – 1 l
mielony mak – 500 g
miód – 5 łyżek
suszone morele – 100 g
suszone żurawiny – 75 g
orzechy włoskie – 125 g
płatki migdałów – 50 g
ciasteczka cantuccini – 200 g
masło – 100 g

POLEWA

dropsy czekoladowe – 200 g
masło – 50 g
miód – 1 łyżka

DEKORACJA

płatki migdałów – 1 łyżka
wiórki kokosowe – 1 łyżka
orzechy włoskie – 50 g

PRZYGOTUJ

rondelak
duży garnek

①

ZALEWAMY MAK GORĄCYM MLEKIEM

Połowę mleka zagotowujemy w rondelku. Do większego garnka wsypujemy mak i zalewamy go gorącym mlekiem. Całość doprowadzamy do wrzenia, cały czas mieszając.



2

PRZYGOTOWUJEMY DODATKI

Bakalie i orzechy włoskie siekamy według uznania.

WSKAZÓWKA!

Bakalie wskazane w przepisie możemy dowolnie zamieniać na swoje ulubione.

3

PRZYGOTOWUJEMY MASĘ MAKOWĄ

Po zagotowaniu maku zmniejszamy ogień, dodajemy miód, suszone owoce, orzechy i migdały. Wraz z wchłanianiem się mleka dolewamy go coraz więcej, cały czas mieszając powstającą masę. Cały proces gotowania powinien trwać ok. 30 minut. Kiedy masa wchłonie całe mleko, dodajemy do niej masło i dokładnie mieszamy.

4

KOMONUJEMY DESER

Na dno miski przekładamy część masy. Na niej, niezbyt gęsto, układamy część ciasteczek. Warstwy te układamy na przemian, aż skończą się ciasteczka i masa makowa, uważając, aby masa makowa była ostatnią warstwą.

WSKAZÓWKA!

Zamiast ciasteczek można użyć sucharków lub czerstwej bułki.

5

DEKORUJEMY I PODAJEMY MAKÓWKI

Draże czekoladowe roztopiamy z dodatkiem masła i mleka w garnku. Tak przygotowaną polewą polewamy gotowe makówki i ozdabiamy je płatkami migdałów, wiórkami kokosowymi i połówkami orzechów włoskich.

WSKAZÓWKA!

W tym przepisie świetnie sprawdzą się draże do przygotowania gorącej czekolady do picia marki Deluxe – wzbogacą one smak polewy.

Deluxe



Ciasteczka cantuccini z aromatycznymi pistacjami





Przepisy Pawła Małeckiego

Najśłodszy czas w roku.

*„To czas radości, a przecież słodkie
cieszy najbardziej! Zwłaszcza, gdy
zadbamy nie tylko o smak, ale i o estetykę
deserów i ciast, odkrywając
coraz to ciekawsze triki
i wysokiej jakości produkty.
Sam co roku dbam o to, by moje słodkości
cieszyły kubki smakowe i oko tych,
którzy będą ich kosztować”.*



Paweł Malecki

 40 min.

 poziom
łatwy

 4 porcje



WEGAŃSKI MAKOWIEC

SKŁADNIKI

cynamon – 2 g
jabłko czerwone – 150 g
mąka pszenna – 2 łyżki
siemię lniane, mielone – 3 łyżki
olej kokosowy – 40 g
orzechy nerkowca - 100 g
proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
mak – 200 g
żurawina suszona – 100 g
pistacje w czekoladzie
syrop z agawy – 120 g
woda – 200 ml

POLEWA

czekolada deserowa – 100 g
olej kokosowy – 50 g

PRZYGOTUJ

formę o wymiarach 36 x 10 cm
piekarnik rozgrzany do temperatury 165°C

①

ŁĄCZYMY SKŁADNIKI CIASTA

Gorącą wodę łączymy z syropem z agawy. Tak przygotowanym płynem zalewamy mak i odstawiamy pod przykryciem na około 30 minut. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce, odważamy 100 g. Do maku dodajemy olej kokosowy, 100 g startych jabłek, mąkę z siemienia lnianego wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mąką pszenną oraz cynamon.



Na koniec dodajemy 100 g mieszanki orzechów nerkowca z żurawinami i mieszamy.

②

PIECZEMY MAKOWIEC

Masę przekładamy do formy wysmarowanej olejem kokosowym i oprószonej mąką. Ciasto pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 165°C przez około 45 minut. Pozostawiamy do wystudzenia.

③

DEKORUJEMY MAKOWIEC

Czekoladę rozpuszczamy razem z olejem kokosowym i polewamy makowiec. Dekorujemy resztą mieszanki orzechów nerkowca i żurawin oraz pistacjami w czekoladzie.

„Doskonałym dodatkiem do tego ciasta będą pistacje w czekoladzie Deluxe. Możemy wykorzystać je jako dekorację, a nawet posiekać i razem z czekoladą i bakaliami dodać do ciasta – to podkreśli jego smak.”

Paweł Małecki



Pistacje w mlecznej czekoladzie



Paweł Malecki



6 h



poziom
trudny



12 porcji



PRALINY PIERNIKOWE Z MARCEPANEM

SKŁADNIKI

czekolada mleczna – 200 g

masło – 20 g

miód – 20 g

marcepan – 200 g

przyprawa korzenna – 10 g

śmietana 30% – 50 ml

nalewka bakaliowa – 40 ml

czekolada deserowa – 350 g

czekolada deserowa – 50 g

DODATKOWO (OPCJONALNIE)

czekolada biała – 50 g

orzechy włoskie – 30 g

bakalie – 100 g

PRZYGOTUJ

mikser

papier do pieczenia

ramkę do wykrojenia ciasta

termometr cukierniczy

①

MIKSUJEMY MASĘ

Śmietankę zagotowujemy z miodem, dodajemy przyprawę piernikową i pokruszoną czekoladę, mieszamy, aż się rozpuści. Zdejmujemy z ognia, dodajemy miękkie masło, delikatnie miksujemy (aby nie napowietrzyć masy), a na końcu dodajemy 20 ml nalewki bakaliowej i miksujemy do momentu uzyskania jednolitej masy.



2

FORMUJEMY PRALINY

Masę marcepanową zagniatamy z 20 ml nalewki bakaliowej, rozwałkowujemy między dwiema warstwami papieru do pieczenia, formując prostokąt (format A3). Masę rozwałkowujemy, dopasowując wielkością do ramki, którą dysponujemy. Na tak przygotowaną masę w foremce wylewamy płynną masę, wyrównujemy i odstawiamy na ok. 3 godziny, następnie wstawiamy do lodówki na ok. 40 minut. Za pomocą ostrego noża kroimy praliny (na trójkąty, kwadraty lub prostokąty) i ponownie wstawiamy do lodówki.

3

TEMPERUJEMY CZEKOLADĘ

Czekoladę deserową rozpuszczamy w kąpieli wodnej lub w kuchenke mikrofalowej, co jakiś czas mieszając (bardzo ważne – czekolady nie możemy podgrzać do temperatury wyższej niż 45°C). Gdy czekolada się rozpuści w misce mieszamy ją i studzimy za pomocą łypatki do momentu uzyskania odpowiedniej temperatury (30°C).

4

DEKORUJEMY PRALINY

Oblane praliny dekorujemy temperowaną białą czekoladą (proces jej przygotowania jest taki sam jak w przypadku czekolady deserowej, ale temperatura schłodzenia wynosi 28°C) lub posypujemy orzechami bądź bakaliami.

„Polecam chlebki marcepanowe Favorina, które występują w kilku smakach i w okresie Świąt będą doskonałą alternatywą dla moich pralin.”

Paweł Matecki



Chlebek marcepanowy



Paweł Malecki



50 min.



poziom
średni



12 porcji



Zobacz
film

MARCHEWKOWE CIASTO WEGE I BEZGLUTENOWE

SKŁADNIKI

CIASTO

marchew – 200 g
konfitura pomarańczowa
konfitura brzoskwiniowa – 230 g
płatki owsiane bezglutenowe – 150 g
mąka kukurydziana – 100 g
mąka ziemniaczana – 20 g
proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
soda oczyszczona – 1 łyżeczka
orzechy włoskie – 60 g
przyprawa korzenna – 1,5 łyżeczki
siemię lniane, całe – 3 łyżki
woda – 140 ml
olej słonecznikowy – 200 ml

KREM Z ORZECHÓW NERKOWCA

orzechy nerkowca – 150 g
mleczko kokosowe – 120 ml
cukier puder – 1,5 łyżki
sok z cytryny – 1,5 łyżki

ORZECZY KARMELIZOWANE W SYROPIE

orzechy włoskie – 150 g
syrop klonowy – 80 ml

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Siemię lniane rozdrobnij na proszek i namocz w gorącej wodzie przez ok. 10 minut. Bezglutenowe płatki owsiane rozdrobnij na mąkę. Orzechy nerkowca namocz w zimnej wodzie przez ok. 12 h.



PRZYGOTUJ

rozdrabniacz
robot kuchenny
tarkę o drobnych oczkach
tortownicę o średnicy ok. 24 cm
papier do pieczenia
piekarnik z funkcją termoobiegu rozgrzany
do temp. 175°C
blachę do pieczenia

①

MIESZAMY SUCHE SKŁADNIKI

Orzechy siekamy i przekładamy do misy robota kuchennego. Przesypujemy do niej także: mielone bezglutenowe płatki owsiane, mąkę kukurydzianą i ziemniaczaną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i przyprawę korzenną. Składniki dokładnie mieszamy.

②

WYRABIAMY CIASTO

Marchewkę ścieramy na tarce. Następnie dodajemy ją do suchych składników wraz z konfiturą brzoskwiową, siemieniem lnianym i olejem. Całość wyrabiamy hakiem do ciasta drożdżowego.

③

PIECZEMY CIASTO I PODPIEKAMY ORZECHY

Ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy je przez ok. 40 minut. Orzechy mieszamy z syropem klonowym i przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Następnie podpiekamy je przez ok. 10 minut. Gotowe ciasto i orzechy studzimy.

④

DEKORUJEMY CIASTO

Namoczone wcześniej orzechy nerkowca przekładamy do rozdrabniacza, dodajemy mleczko kokosowe, cukier puder i sok z połowy cytryny. Całość miksujemy na puszysty i dość gładki krem. Wystudzone ciasto smarujemy kremem i układamy na nim podpieczone orzechy. Możemy podawać z konfiturą pomarańczową.





Paweł Malecki



1 h 45 min.



poziom
średni



14 porcji



Zobacz
film

WYGODNIEJ
Z MCS!

BOMBKI Z PIERNIKA

SKŁADNIKI

CIASTO

cukier puder – 100 g

jajka – 2 szt.

kakao – 2 łyżeczki

masło – 70 g

miód – 180 g

przyprawa do piernika – 2 łyżeczki

soda oczyszczona – 0,25 łyżeczki

mąka pszenna – 500 g

LUKIER

cukier puder – 140 g

białko jajka – 1 szt.

sok z cytryny – 0,5 łyżeczki

DODATKOWO

masa cukrowa biała – 50 g

brokat cukierniczy – 1 opak.

PRZYGOTUJ

robot kuchenny, z hakiem

folię spożywczą

sitko o drobnych oczkach

kornety z folii – 2 szt.

okrągłą foremkę do wykrawania

foremki do bombek – 10 szt.

wstążki – 5 szt.

①

PRZYGOTOWUJEMY CIASTO

Miód, masło i przyprawę do piernika

podgrzewamy w rondelku na małym ogniu.

Pozostałe składniki umieszczamy w misie robota kuchennego.

②

PRZYGOTOWUJEMY LUKIER

Białko ucieramy z cukrem pudrem i cytryną przy pomocy robota kuchennego przez ok. 10 minut do momentu uzyskania gładkiego lukru.



3

PRZYGOTOWUJEMY BOMBKI

Rozwałkujemy ciasto piernikowe na grubość ok. 4 mm. Wycinamy kółka. Każde nakładamy na półokrągłą foremkę i dociskamy do niej dokładnie. Wstawiamy na ok. 10-15 minut do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C. Od razu po upieczeniu ściągamy ciasto z foremek i odstawiamy do wystudzenia.

4

SKŁADAMY BOMBKI

Kornety z folii zwijamy w rożki i odcinamy rogi. Nakładamy lukier na brzeg jednej połówki bombki. Na brzegu układamy zwiniętą i zawiązaną wstążeczkę. Dociskamy drugą połówkę bombki. Delikatnie usuwamy nadmiar lukru i odkładamy bombki do wyschnięcia na ok. 10 minut.

5

DEKORUJEMY BOMBKI

Bombki delikatnie dekorujemy według uznania przy użyciu lukru lub gotowych ozdób, które przymocujemy za pomocą niewielkiej ilości lukru. Gotowe bombki spryskujemy jadalnym brokatem w sprayu i odstawiamy do wyschnięcia.

„Dekoracje, które wykonaliśmy na tych bombkach, to tylko propozycja. Wy możecie udekorować je według swojego pomysłu, wykorzystując na przykład masy cukrowe, dekoracje cukrowe lub gotowe pisaki Balbake.”

Paweł Małecki

Belbake



Masa cukrowa

Spis treści



KUCHNIA DLA CIEBIE

41



Paweł Malecki

 1 h 30 min.

 poziom
średni

 14 porcji

 Zobacz
film

KARMELOWY SERNIK Z ROSĄ

SKŁADNIKI

MASA SEROWA

budyń waniliowy – 80 g

laska wanilii - 1 szt.

cukier – 150 g

jajka – 2 szt.

masło – 100 g

mąka pszenna – 25 g

syrop klonowy – 60 ml

śmietana 30% – 200 ml

twaróg sernikowy mielony – 1 kg

żółtka jajek – 4 szt.

BEZA

białka jajek – 4 szt.

cukier – 200 g

PRZYGOTUJ

formę o średnicy 24 cm

rękaw cukierniczy

mikser

piekarnik rozgrzany do temperatury 165°C

①

PRZYGOTOWUJEMY KARMEŁ

Na suchą patelnię wysypujemy stopniowo cukier. Karmelizujemy go, aż osiągnie złoty kolor. Dodajemy śmietankę i chwilę gotujemy, aż uzyskamy jednolity karmel. Odstawiamy do przestudzenia.



②

PIECZEMY SERNIK

W misce ubijamy jajka z żółtkami. Dodajemy twaróg sernikowy i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy karmel i syrop klonowy, ponownie mieszamy. Dodajemy mąkę wymieszaną z budyniem oraz roztopione i przestudzone masło. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy rózgą. Masę przelewamy do formy wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Sernik pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 165°C przez 35 minut.

③

PRZYGOTOWUJEMY BEZĘ

10 minut przed końcem pieczenia sernika zaczynamy przygotowywać bezę. Białka ubijamy na sztywno, stopniowo dodając cukier. Ubitą masę przekładamy do rękawa cukierniczego.

④

PIECZEMY SERNIK Z BEZĄ

Podpieczony sernik wyciągamy ostrożnie z piekarnika, a temperaturę zwiększamy do 185°C. Czekamy chwilę, aż powierzchnia sernika się wyrówna. Na wierzch sernika szprycujemy bezę. Sernik wstawiamy ponownie do piekarnika i pieczemy około 15-20 minut, aż beza będzie miała złoty kolor. Upieczony sernik wyciągamy z piekarnika i odstawiamy na kilkanaście minut. Następnie sernik wyciągamy delikatnie z formy i jeszcze lekko ciepły wstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc.



Laska wanilii





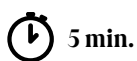
Zimno, zimniej... coś ciepłego do picia!

*Wystarczy odpowiednio duży kubek,
mroźny czas za oknem, kilka przepisów
i kilka produktów, by móc zgromadzić się
przy ciepłym napoju i rozmawiać
przez cały wieczór.*

*Od słodkich po orzeźwiające,
od klasycznych po te z nutką zaskoczenia
– znajdź swój ulubiony świąteczny napój
wśród naszych inspiracji!*



Kinga Paruzel



5 min.



poziom
łatwy



2 porcje



ZIMOWA HERBATA

SKŁADNIKI

herbata – 500 ml

syrop z cytryn w miodzie – 4-5 łyżek

plastry cytryn w miodzie – 3-4 szt.

laska cynamonu – 1 szt.

pomarańcza – ½ szt.

goździki – 9 szt.

jabłko – ½ szt.

świeże żurawiny – 1 garść

świeży rozmaryn – 2 gałązki

PRZYGOTUJ

niewielką foremkę do ciastek
w ulubionym kształcie
wykałaczki

PRZYGOTUJ WCZEŚNIEJ

Przygotuj cytryny w miodzie według
przepisu Kingi.

①

Herbatę parzymy zgodnie z instrukcją
na opakowaniu. Dodajemy do niej syrop,
cytryny w miodzie i laskę cynamonu.

Pomarańczę kroimy w plastry i w jeden
z nich wkładamy goździki. Jabłko kroimy
w plastry, następnie wykrawamy za pomocą
foremki do ciastek dowolny kształt,
usuając tym samym gniazdo nasienne.
Żurawiny nabijamy na wykałaczkę.

Wszystkie składniki umieszczamy
w herbacie i czekamy ok. 5-10 minut,
aż wszystkie owoce i przyprawy uwolnią
swoją aromat.



„Klucz do
przygotowania
wspaniałej herbaty
sprowadza się to do
trzech zmiennych,
nad którymi mamy
kontrolę: czasu,
temperatury i użytej
mieszanki.
Im dłuższe parzenie,
tym bardziej gorzka
herbata.”

Kinga Paruzel

Deluxe



Świąteczna aromatyzowana
czarna herbata z żurawiną i chabrem



Paweł Malecki



1h



poziom
łatwy



Zobacz
film



GORĄCA CZEKOŁADA I DOMOWA PRZYPRAWA PIERNIKOWA

SKŁADNIKI

PRZYPRAWA PIERNIKOWA

gwiazdki anyżu – 2 szt.
cynamon – 2 łyżeczki
pieprz czarny – 1 szczypta
gałka muskatołowa – 5 g
goździki – 1 łyżeczka
imbir mielony – 2 łyżeczki
ziele angielskie mielone – 1 łyżeczka
wanilia – 3 g

DEKORACJA (OPCJONALNIE)

kakao – 1 łyżeczka
śmietan fix – 9 g
minipianki

GORĄCA CZEKOŁADA PIERNIKOWA

miód – 1 łyżeczka
mleko – 300 ml
przyprawa piernikowa – 2 łyżeczki
śmietana 30% – 200 ml
czekolada pomarańczowa
z kawałkami migdałów – 100 g
czekolada deserowa – 100 g

PRZYGOTUJ

moździerz lub młynek elektryczny
tarkę o małych oczkach



①

PRZYPRAWA PIERNIKOWA

Z gwiazdek anyżu wyciągamy nasionka. Umieszczamy je w moździerz lub młynku do mielenia razem z goździkami, pieprzem, ziele angielskim. Na tarce o małych oczkach ścieramy gałkę muszkatołową. Można użyć startej na tarce kory cynamonu lub mielonego cynamonu. Starte przyprawy przekładamy do moździerza. Całość ucieramy. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż na pół. Tępą stroną noża wyjmujemy nasionka. Całość ucieramy, aż powstanie gładka, jednolita przyprawa. Na koniec dodajemy imbir. Gotową przyprawę przekładamy do słoiczka.

②

GORĄCA CZEKOLADA PIERNIKOWA

Do garnka wlewamy mleko i śmietankę. Zagotowujemy. Czekolady łamiemy na kawałki. Do zagotowanego płynu dodajemy czekoladę i zestawiamy z ognia. Dodajemy łyżeczkę przyprawy piernikowej. Całość mieszamy aż do rozpuszczenia się czekolady. Na koniec dodajemy miód. Mieszamy i rozlewamy do filiżanek. Czekoladę można udekorować ubitą śmietanką i oprószyć kakao.

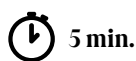
Belbake



Minipianki



Kinga Paruzel



5 min.



poziom
łatwy



1 porcja



PIERNICZKOWE LATTE

SKŁADNIKI

espresso – 25 ml

aromat waniliowy – ½ łyżeczki

syrop piernikotwy – 2 łyżki

mleko – ¼ szklanki

pierniczek w czekoladzie – 1 szt.

PRZYGOTUJ

spieniacz do mleka

①

SPIENIAMY MLEKO

Mleko spieniamy na ciepło.

②

KOMONUJEMY LATTE

Na dno szklanki wlewamy syrop piernikowy i aromat waniliowy i delikatnie mieszamy. Następnie welewamy spienione mleko i espresso. Szklankę dekorujemy piernikiem w czekoladzie.



**” Kawa lubi
towarzystwo
korzennych przypraw.
Słodko-pikantne
pierniczki
norymberskie są
niezastąpionym
dodatkiem do
zimowych ciepłych
napojów.”**

Kinga Paruzel



Pierniczki oblane czekoladą



Kinga Paruzel



15 min.



poziom
łatwy



Zobacz
film



ROZGRZEWAJĄCY NAPAR Z KURKUMY I IMBIRU

SKŁADNIKI

woda – 300 ml

miód – 1 łyżka

pieprz czarny – 0,5 łyżeczki

sok z cytryny – 25 ml

kurkuma świeża – 10 g

imbir świeży – 2 g

PRZYGOTUJ

rękawiczki

tarkę o drobnych oczkach

sitko

①

ZALEWAMY IMBIR WRZĄTKIEM

Dokładnie umyty i osuszony imbir w skórce kroimy w talarki i przekładamy do szklanki. Zalewamy wrzątkiem. Szklankę przykrywamy spodkiem lub ściereczką i odstawiamy na ok. 10 minut.



②

DODAJEMY POZOSTAŁE SKŁADNIKI NAPARU

Dodajemy kurkumę startą na tarce o drobnych oczkach. Podczas ścierania używamy rękawiczek, ponieważ kurkuma silnie farbuje dłonie na żółty kolor.

Dodajemy miód, sok wyciśnięty z cytryny i pieprz. Mieszamy i odstawiamy na ok. 5 minut. Napar możemy przed podaniem przecedzić przez sitko.

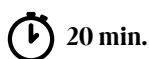
„Miód prawdziwym złotem tego naparu. Pamiętaj, aby nie dodawać miodu do wrzątku. Plaster miodu to zdecydowanie naturalny przysmak – jest jadalny i pyszny.”

Kinga Paruzel





Karol Okrasa



20 min.



poziom
łatwy



KOMPOT Z SUSZU Z CYTRYNĄ

SKŁADNIKI

kardamon – 4 szt.

cytryna – 1 szt.

cynamon, laska – 1 szt.

pomarańcza – 1 szt.

woda – 3 l

goździki – 5 g

miód – 3 łyżki

śliwka suszona – 500 g

gruszki – 500 g

jabłka suszone – 1000 g

PRZYGOTUJ

Kompot przygotowujemy dzień przed podaniem.

①

Nasiona kardamonu rozkruszamy na desce za pomocą noża, a następnie dodajemy wraz z goździkami do garnka z 3 litrami zimnej wody. Następnie dodajemy łyżkę miodu, 2 wędzone gruszki pokrojone w paski, śliwki w całości, naturalnie suszone jabłka i laskę cynamonu (cynamon wyciągamy, gdy ugotowany już kompot ostygnie). Zagotowujemy.



Od czasu do czasu mieszamy. Dokładnie szorujemy i sparzamy cytrynę i pomarańczę. Za pomocą obieraczki do warzyw ścinamy duże kawałki skórki z 1 cytryny i z połowy pomarańczy.

②

Gdy kompot się zagotuje, wrzucamy skórki z cytryny (zostawiamy niewielką ilość do dekoracji). Kawałki skórki z pomarańczy (zostawiamy niewielką ilość do dekoracji) skręcamy w dłoniach nad garnkiem, miażdżymy, aby uwolnić olejki eteryczne, i dopiero wtedy wrzucamy do garnka. Próbujemy kompotu, dodajemy jeszcze około 2 łyżek miodu (według uznania). Mieszamy.

Kompot studzimy. Przed podaniem wrzucamy do kompotu pozostałe skórki z pomarańczy i cytryny do dekoracji.

Belbake



Cynamon cały i gwiazdki anyżu



POCZUJ KLIMAT ŚWIĄT:



Odliczaj z nami -
kalendarz adwentowy
na naszym IG



ZOBACZ WIĘCEJ
PRZEPISÓW

NA



KUCHNIALIDL.PL

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

