



# OBIAD ZE ŚLIWKĄ



[przepisy.pl](http://przepisy.pl)



## Racuchy ze śliwkami

przepisy.pl



### Składniki:

- śliwki węgierki - 150 gramów
- cukier - 2 łyżki
- Fix Do placków z jabłkami Knorr** - 1 opakowanie
- zimne mleko - 1 szklanka
- olej do smażenia - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 łyżeczka
- cukier puder

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Śliwki podziel na części, zasyp je cukrem oraz cynamonem i odstaw na 10 minut.
2. Fix Knorr połącz z mlekiem.
3. Dodaj do ciasta lekko odsączone śliwki i odstaw całość na kilka minut.
4. Na patelni rozgrzej olej. Powinien być ciepły, ale nie gorący. Łyżką nakładaj ciasto ze śliwkami, tworząc okrągłe racuszki.
5. Racuchy smaż po kilka minut z każdej strony na złoty kolor.
6. Odsącz placki z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj posypane cukrem pudrem.

---

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)



# Aromatyczne roladki z kurczaka z oscypkiem i sosem śliwkowym

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Kurczak w delikatnym sosie curry Knorr** - 1 opakowanie
- śliwki suszone - 100 gramów
- oscypek - 0.5 sztuk
- jabłko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- czerwone wino - 200 mililitrów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- ziele angielskie - 7 ziaren
- oliwa - 2 łyżki
- rozmaryn - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Śliwki zalej gorącym winem, przykryj i pozostaw na 10 minut. Oscypek pokrój w drobną kostkę, a kolendrę posiekaj.
2. Piersi osusz i rozbij cienko tłuczkiem. Oprósz rozgniecionym w mące ziele oraz odrobiną soli.
3. Śliwki odsącz i pokrój w paski. Przełóż połowę do miseczki i połącz z serem oraz kolendrą.
4. Gotowy farsz rozłóż po równo na sznyclach, zwiń roladki i zepnij wykałaczkami.
5. Fix rozmieszaj z sokiem oraz winem z moczenia śliwek.
6. Cebulę oraz jabłka pokrój w cząstki i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Włóż również roladki i obsmaż z każdej strony.
7. Dodaj koncentrat pomidorowy oraz pozostałe śliwki, a następnie wlej Fix i zagotuj. Zmniejsz ogień i duś pod przykryciem 8 minut. Gotowe roladki podawaj z sosem i opiekany ziemniakami. Udekoruj gałązką świeżego rozmarynu.

---

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)



## Schab ze śliwką i morelą

przepisy.pl



### Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 1 kilogram
- mięso mielone drobiowe - 100 gramów
- musztarda - 1 łyżeczka
- śliwki oraz morele suszone - 100 gramów
- bulion warzywny - 150 mililitrów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- pieprz do smaku
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie

60 minut 8 osób Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Schab umyj i oczyść z błon. Następnie długim, cienkim nożem wykonaj otwór wzdłuż schabu w środkowej jego części.
2. Do miski przełóż mięso mielone, dodaj bulion, posiekaną natkę oraz pokrojone śliwki i morele. Całość dobrze wymieszaj i dopraw pieprzem.
3. Przygotowanym farszem wypełnij otwór w schabie. Fix Knorr wymieszaj z oliwą i musztardą.
4. Schab posmaruj marynatą, umieść w woreczku do pieczenia i zepnij jego koniec spinką. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 175 stopni przez około 45 minut. Podawaj jako danie gorące lub na zimno.

---

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

## Kieszonki schabowe z suszoną śliwką i serem



### Składniki:

- schab bez kości - 400 gramów
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie
- śliwki suszone - bez pestek - 16 sztuk
- żółty ser - 4 plastry
- zimna woda - 250 mililitrów
- olej - 1 łyżka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój schab na centymetrowej grubości plastry.
2. W każdym plastrze zrób głębokie nacięcie z boku, tworząc kieszonkę.
3. Włóż do środka każdej z kieszonek po 4 śliwki oraz plaster żółtego sera.
4. Wymieszaj Fix z wodą i olejem.
5. Ułóż gotowe kieszonki w woreczku dołączonym do Fixa, następnie przełóż do naczynia żaroodpornego, zalej mięso Fixem Knorr. Zwiń szczelnie woreczek.
6. Piecz w temperaturze 180 stopni przez około 20-30 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

## Soczysty schab w sosie winnym



### Składniki:

- schab bez kości - 600 gramów
- suszone śliwki - 200 gramów
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie
- olej słonecznikowy - 40 mililitrów
- woda - 3 łyżki

 60 minut  5 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W środku, po całej długości schabu zrób za pomocą długiego noża nacięcie.
2. W nacięcie wciśnij suszone śliwki.
3. Pozostałe śliwki zmiksuj z 3 łyżkami wody, aż powstanie pasta. Do pasty śliwkowej dodaj zawartość opakowania Fix Knorr, 3 łyżki oleju i wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Uzyskaną mieszanką nasmaruj schab. Mięso umieść w załączonym rękawie do pieczenia zapinając go klipsem.
5. Piecz około 50 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni.

---

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

## Kotleciki z indyka z pikantnym sosem czekoladowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z indyka - 400 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie
- suszone śliwki - 8 sztuk
- ser camembert - 200 gramów
- gorzka czekolada - 10 gramów
- sok pomarańczowy - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 5 łyżek
- olej słonecznikowy - 100 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka umyj, osusz i pokrój z błonek. Następnie pokrój w plastry o grubości 1 centymetra.
2. Ser pokrój ze skórki i podziel na mniejsze kawałki.
3. Na mięso nałóż kawałek foli spożywczej i dokładnie rozbij. W środek włóż kawałek sera oraz jedną suszoną śliwkę. Całość dokładnie zawiń, nakładając na siebie brzegi.
4. Mięso panieruj w Fix Nuggetsy Knorr według wskazówek z opakowania, po czym obsmaż na rozgrzanej patelni. Chwilę podduś, aby kotleciki w środku nie były surowe.
5. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Sok pomarańczowy połącz z ketchupem, dodaj rozpuszczoną gorzką czekoladę, a następnie sos z opakowania Fix Knorr.
6. Kotleciki podawaj z ryżem lub opiekаныmi ziemniakami.

---

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)



## Tradycyjny schab ze śliwką

przepisy.pl



### Składniki:

- Schab w całość, bez kości - 1 kilogram
- suszone śliwki - 150 gramów
- majeranek - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- Fix Soczysta karkówka z pieca Knorr** - 1 opakowanie

 60 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Schab umyj, oczyść i natrzyj majerankiem.
2. Za pomocą długiego i cienkiego noża wytnij otwór po środku i przez całą długość mięsa.
3. W otwór włóż ciasno śliwki.
4. Przyprawy z opakowania Fix Knorr zmieszaj z olejem i natrzyj dokładnie mięso.
5. Schab umieść w woreczku dołączonym do opakowania Fix Knorr i piecz według wskazówek na opakowaniu. Podawaj z ziemniakami lub z kaszą.

---

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)