



# 10 PRZEPISÓW Z KISZONKAMI



przepisy.pl



przepisy.pl

## Udziec jagnięcy z rozmarynem i kiszonymi ogórkami



### Składniki:

- udziec jagnięcy - 1 kilogram
- Przyprawa szlachetna do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- kiszone ogórki - 3 sztuki
- rozmaryn - 1 pęczek
- czosnek główka - 0.5 sztuk
- oliwa - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta

90 minut 8 osób Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Z udźca wyjmij kości, a następnie natrzyj go oliwą, solą i przyprawą Knorr.
2. Ogórki pokrój w kostkę, a rozmaryn i czosnek posiekaj.
3. Udziec naszpikuj rozmarynem, czosnkiem i ogórkami.
4. Całość uformuj przy pomocy sznurka i piecz w piekarniku około 1,5 godziny.
5. W trakcie pieczenia polewaj udziec wytwarzającym się sosem.

---

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

## Bigos z kapusty kiszonej



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kapusta kiszona - 800 gramów
- mięso wołowe - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 3 sztuki
- boczek wędzony - 100 gramów
- kielbasa wędzona - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- pomidory - 2 sztuki
- jabłka - 2 sztuki
- majeranek - 1 łyżeczka
- pieprz do smaku
- olej do smażenia
- woda - 200 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę gotuj do miękkości w wodzie z liściem laurowym i kostkami Knorr.
2. Mięso, boczek i kielbasę pokrój w kostkę, przesmaż na smalcu i dodaj do kapusty.
3. Cebulę pokrój w kostkę, przesmaż na smalcu i dodaj do kapusty.
4. Pomidory obierz ze skóry, pokrój. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce, dodaj oba składniki do kapusty.
5. Z mąki i masła zrób zasmażkę, rozprowadź wywarem z kapusty i połącz z kapustą. Dodaj majeranek. Dopraw do smaku pieprzem.

---

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

## Kapusta kiszona duszona



### Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- olej lniany - 3 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 5 sztuk

 30 minut  6 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę kiszoną przepłucz wodą, odcedź, posiekaj tasakiem.
2. Przesmaż na maśle posiekaną cebulę.
3. Dodaj przygotowaną kapustę.
4. Do garnka wlej wrzącą wodę w takiej ilości, aby kapusta była lekko przykryta i gotuj do miękkości z dodatkiem masła i pokrojonej w kostkę cebuli. Gdyby kapusta była zbyt wodnista należy ją gotować bez przykrycia stale mieszając.
5. Pod koniec gotowania dodaj kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr, liść laurowy i ziele angielskie. Dopraw do smaku.

---

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

# Kapusta kiszona z grzybami duszona na maśle



## Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- suszone grzyby - 5 dekagramów
- masło - 12 dekagramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 szczypty
- liść laurowy - 1 sztuka
- ziele angielskie - 5 sztuk

 30 minut  6 osób  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Kapustę kiszoną przepłucz i zagotuj. Gdy jest bardzo kwaśna pierwszy wywar należy odlać i rozpocząć gotowanie od nowej wody.
2. W trakcie gotowania dodaj opłukane suche grzyby - nie rozdrobnione.
3. Całość gotuj do miękkości i do chwili, gdy nadmiar wody odparuje, a kapusta pozostanie tylko wilgotna.
4. Lekko zrumień masło i połącz z kapustą. Dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Całość podduś jeszcze przez chwilę, ciągle mieszając. Dodaj przyprawę Knorr do smaku w razie potrzeby.

---

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

## Kolorowy bigos (z ogórków kiszonych)



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kielbasa - 0.5 kilogramów
- duże cebule - 3 sztuki
- ogórki kiszone - 0.5 kilogramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- pieczarki - 0.5 kilogramów
- duże pomidory - 3 sztuki
- przecier pomidorowy - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- pieprz
- olej - 3 łyżki
- woda-wrzątek - 2 szklanki
- sól do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój kielbasę, ogórki oraz pieczarki w plastry. Przekrój cebule na pół i posiekaj połowy wzdłuż, na cienkie plasterki. Pomidory pokrój w dużą kostkę.
2. Rozgrzej w garnku olej i podsmaż kolejno: kielbasę, cebulę, pieczarki, ogórki oraz pomidory.
3. Rozpuść kostki Bulionu na włośczyźnie Knorr w 2 szklankach wrzątku.
4. Do mięsa z warzywami dodaj przecier pomidorowy.
5. Następnie wlej rosół. Dopraw pieprzem i solą (jeśli uznasz to za konieczne) i duś przez 5 minut. Podawaj bigos posypany natką pietruszki.

---

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)



# Kapusta z grochem

przepisy.pl



## Składniki:

- kapusta kiszona - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- biały groch - 1 szklanka
- majeranek - 1 łyżka
- kasza jaglana - 150 gramów
- kminek - 1 łyżeczka
- grzyby

 45 minut  6 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kiszoną kapustę wypłucz, gotuj nie dłużej niż pół godziny.
2. Dodaj pokruszone grzyby, kminek, majeranek i przyprawę Knorr.
3. Osobno ugotuj biały groch z kaszą jaglaną. Wymieszaj.

---

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

## Chapcie lasowiackie gołąbki



### Składniki:

- kapusta - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- kapusta kiszona - 300 gramów
- grzyby - 20 gramów
- ryż - 50 gramów
- kasza jęczmienna - 50 gramów

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę obgotuj, by liście zmiękły.
2. Kiszoną kapustę ugotuj i wymieszaj z pokruszonymi grzybami, ryżem, kaszą jęczmienną.
3. Przypraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
4. Farszem nadziewaj kapuściane liście.
5. Duś na małym ogniu. Możesz też dodać przecier pomidorowy i zapiec w piekarniku.

---

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

## Pierogi drożdżowe z kiszoną kapustą i dorszem



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- masło - 4 łyżki
- biała cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 5 gramów
- filet z dorsza - 1 sztuka
- kapusta kiszona - 200 gramów
- olej - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 10 gramów
- jajka - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- woda w miarę potrzeb

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę i wypłukane grzyby zalej szklanką wody, uduś do miękkości. Cebulę obierz, pokrój w drobną kostkę, wraz z kapustą z grzybami podsmaż na maśle, mieszając. Nie wolno dopuścić do spalenia masła, gdyż farsz jest wówczas niesmaczny i niezdrowy. Dopraw do smaku.
2. Wystudź.
3. Drożdże utrzyj z ciepłym mlekiem, mąką i cukrem, odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Pozostałą mąkę przesiej na stolnicę, dodaj zaczyn, jajko i szczyptę soli. Wyrabiaj ciasto, aż będzie elastyczne. Przykryj je ściereczką, odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Filet umyj, osusz, oczyść z ości, pokrój na małe kawałki. Rybę skrop sokiem z cytryny, dopraw do smaku, jeśli zachodzi taka potrzeba.
6. Kiedy ciasto podwoi objętość, cienko je rozwałkuj, wytnij krążki o średnicy około 10 centymetrów. Posmaruj je roztrzepanym jajkiem, nałóż na nie po porcji kapuścianego farszu i kawałku dorsza, zlep starannie brzegi ciasta, formując pierogi. Pozostaw na chwilę, aby jeszcze trochę wyrosły. Pierogi smaż na głębokim rozgrzanym tłuszczu z obu stron na rumiano w temperaturze 170°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)



# Kwaśnica na wołowinie

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wołowina - 200 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 opakowanie
- woda-wrzątek - 1 litr
- posiekana cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- kapusta kiszona - 3 łyżki
- kilka ziaren kminku - 5 ziaren
- papryka - 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- olej - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i podsmaż z cebulą na oleju. Dodaj paprykę, przecier oraz przyprawy.
2. Rozpuść kostki Rosołu wołowego Knorr w 1 litrze wrzątku, następnie duś przez 20 minut.
3. Posiekaj kiszoną kapustę i dodaj do zupy, duś kolejne 10 minut.
4. Wsyp zasmażkę Knorr i gotuj zupę jeszcze przez 1 minutę. Dopraw do smaku pieprzem oraz solą (jeśli uznasz to za konieczne) 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

## Rolmops w zalewie octowej



 45 minut  1 osoba  Średnie

### Składniki:

- świeże śledzie - 6 sztuk
- słoik ogórków kiszonych lub konserwowych - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- białe wino - 250 mililitrów
- ocet - 150 mililitrów
- koperek - 1 pęczek
- ziarnia pieprzu - 1 łyżka
- jagody jałowca - 4 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- gałązka tymianku - 1 sztuka

### Sposób przygotowania:

1. Spraw i filetuj śledzie. Natrzyj Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Warzywa oczyść, umyj i drobno pokrój.
2. Wlej wino i ocet do jednego naczynia. Dodaj warzywa i przyprawy. Zagotuj i pozostaw na małym ogniu około 5 minut.
3. Zalej filety śledziowe zalewą. Posiekaj koperek i dodaj do śledzi, ostudź.
4. Pokrój ogórki wzdłuż i okręć filety wokół kawałków ogórków. Zepnij wykałaczką.
5. Rolmopsy powtórnie włóż do zalewy i pozostaw na 4 - 6 dni. Podawaj bezpośrednio po wyjęciu z zalewy.

---

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)