



NAJLEPSZE PRZEKĄSKI NA ANDRZEJKI



przepisy.pl



przepisy.pl

Koreczki z kabanosów i ogórków marynowanych



Składniki:

- ogórek świeży - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 2 sztuki
- kabanosy - 2 sztuki
- oliwki czarne - 1 opakowanie
- oliwa - 2 łyżki
- wykałaczki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Od ogórka odetnij końcówki. Następnie przekrój go wzdłuż na pół, potem ponownie na pół, aby powstały cztery ćwiartki. Z każdej części odetnij wzdłuż pestki. Pozostałą płaską część ogórka pokrój lekko pod kątem w odstępach 2 centymetrowych tak, aby powstały romby.
2. Oliwę wymieszaj z sosem sałatkowym Knorr.
3. Ogórki dodaj do sosu i odstaw, aby się zamarynowały na 10 minut.
4. Papryki oczyść z gniazd nasiennych, następnie pokrój w paski o szerokości 1 centymetra i potem w romby, podobnie do ogórka.
5. Kabanosy pokrój pod kątem w odstępach 2 centymetrowych.
6. Na wykałaczkę nabijaj najpierw oliwkę, następnie kabanosę, paprykę i na końcu całość nabij na ogórka, który posłuży jako podstawa, aby koreczki samodzielnie stały pionowo.

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



Śledź w śmietanie

przepisy.pl



Składniki:

- śledzie matias - 8 sztuk
- kwaśna śmietana 30% - 350 mililitrów
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 2 opakowania
- cebula - 1 sztuka
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- jabłko - 1 sztuka

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Śledzie wypłucz pod bieżącą wodą, następnie zalej zimną wodą z lodem i odstaw na 20 minut.
2. Cebulę i obrane jabłko pokrój w drobną kosteczkę.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z śmietaną.
4. Dodaj do sosu pokrojoną cebulę i jabłko. Dokładnie wymieszaj.
5. Śledzie odcedź i wysusz. Następnie pokrój w mniejsze kawałki i umieść w sosie śmietanowym. Odstaw do lodówki na 30 minut, aby się przegryzły. Podawaj posypane posiekanym szczypiorkiem.

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



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa "PYCHOTKA"



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 100 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- filet z kurczaka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- ser żółty - 20 dekagramów
- olej do smażenia
- woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokrój w paski i wraz z kurczakiem dodaj do całości. Duś około 15 minut.
2. Ugotuj makaron na sposób al dente.
3. Cebulę pokrój w piórka, czosnek przeciśnij przez praskę. Podsmaż je na oleju. Następnie podlej szklanką wody i dodaj kostkę Rosołu z kury Knorr oraz przecier pomidorowy.
4. Makaron wyłóż do naczynia żaroodpornego, zalej sosem i posyp startym serem. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut. Następnie podawaj.

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



przepisy.pl

Sałatka gyros warstwowa



 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr**
- pierś z kurczaka - 250 gramów
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 łyżka
- mała główka kapusty pekińskiej - 1 sztuka
- kukurydza w puszcze - 1 opakowanie
- pomidory - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- czerwone cebule - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- olej do smażenia
- natka do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w paski. Oprósź Przyprawą do gyrosa Knorr i wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Poszatkuj kapustę pekińską, a kukurydzę odsącz z zalewy. Cebule posiekaj w drobną kostkę.
3. Wymieszaj sos sałatkowy Knorr z wodą, a następnie połącz z majonezem.
4. Wyjmij piersi z kurczaka z lodówki i usmaż je na złoty kolor, na lekko rozgrzanym oleju. Odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku i schłodź.
5. Ogórka dokładnie umyj i pokrój w półplastry. Pomidory pokrój w kostkę.
6. W salaterce układaj sałatkę w kolejności: połowa kapusty pekińskiej, przesmażona pierś z kurczaka, połowa sosu czosnkowego, ogórki, kukurydza, pomidory, reszta kapusty pekińskiej. Na koniec polej pozostałym sosem czosnkowym. Posyp cebulą i udekoruj natką.

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



przepisy.pl

Ciasteczka z sera i rozmarynu



Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- starty ser gruyer - 250 gramów
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- masło lub margaryna - 250 gramów

 60 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przesianą mąkę posiekaj z zimnym, pokrojonym masłem, dodaj kilka łyżek zimnej wody, szczyptę przyprawy Knorr, starty ser, pieprz kajeński i rozmaryn, wyrób na gładkie ciasto.
2. Ciasto oprósz mąką i rozwałkuj na grubość 0,5 centymetra. Foremkami wycinaj ciastka.
3. Ułóż na posmarowanej tłuszczem blasze. Przykryj folią i wstaw do lodówki na pół godziny.
4. Przed włożeniem do piekarnika ciastka posmaruj rozmieszanym żółtkiem i piecz przez 10 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C na złoty kolor.

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