



TOP 9 DAŃ Z CEBULĄ



przepisy.pl



przepisy.pl

Cebula nadziewana pieczarkami



Składniki:

- cebula - 1 kilogram
- rosół - 2 szklanki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- pieczarki - 25 dekagramów
- bułka - 5 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 200 mililitrów
- zielona pietruszka - 0.5 pęczków

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bułkę namocz w mleku. Jak zmięknie, odciśnij i rozkrusz.
2. Pieczarki dokładnie umyj i drobno posiekaj. Połącz z bułką, dodaj jajko i posiekaną pietruszkę.
3. Dopraw farsz przyprawą Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. Przygotuj cebule. Obierz je z łupinek i dokładnie umyj. Wydrąż każdą tak, aby powstało wgłębienie, które wypełnisz nadzieniem.
5. Nadziane cebule ułóż w naczyniu żaroodpornym, podlej rosółem i piecz w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 30 minut.

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



Cebulowe krążki (onion rings)

przepisy.pl



Składniki:

- cebula - 3 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 30 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- jajo - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 150 mililitrów
- mleko - 0.5 szklanek

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebule umyj i pokrój w 2 centymetrowe plastry. Rozdziel krążki.
2. Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i przyprawę Knorr.
3. W innym naczyniu wymieszaj mleko z jajkiem. Połącz składniki suche z mokrymi.
4. Zanurz krążki cebuli w powstałym cieście. Rozgrzej olej i smaż dopóki krążki będą złotobrązowe.
5. Po usmażeniu odsącz nadmiar tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj natychmiast z gęstą śmietaną.

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



Cebule faszerowane

przepisy.pl



 60 minut  7 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 14 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 2 opakowania
- Pieczeń wołowa - 30 dekagramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ryż - 0.5 szklanek
- pieczarki - 20 dekagramów
- żółty ser - 10 dekagramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- woda - 0.5 litrów

Sposób przygotowania:

1. Cebule gotuj kilka minut w lekko osolonym wrzątku. Zetnij wierzchy. Wydrąż środki, posiekaj je.
2. Pieczarki drobno pokrój. Ryż ugotuj na sypko. Pieczeń pokrój w paseczki. Czosnek przeciśnij przez praszkę, natkę pietruszki posiekaj.
3. Na rozgrzanym oleju zeszklij posiekane środki cebul, oddzielnie przesmaż pieczarki.
4. Ryż wmieszaj z pieczenią, pieczarkami, czosnkiem i natką pietruszki. Dopraw do smaku Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
5. Cebule napełnij farszem, posyp startym serem, włóż do żaroodpornego naczynia.
6. Fixy Spaghetti Napoli Knorr wymieszaj z 0,5 litrem wody i dodaj wcześniej przesmażoną cebulę. Sos wlej do cebul i piecz około 40 minut w temperaturze 180 stopni. Po 30 minutach wyjmij cebule i posyp serem. Wstaw do zapieczenia na 10 minut.

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



przepisy.pl

Polędwiczki duszone z cebulą i musztardą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 2 sztuki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- woda - 700 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- musztarda francuska - 2 łyżki
- mąka pszenna - 50 gramów
- ziele angielskie - 2 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- czarny pieprz - 4 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój pod dużym kątem na grube steki, następnie oprósź Przyprawą do mięs Knorr i mąką. Obsmaż je ze wszystkich stron w garnku na rozgrzanym tłuszczu, dodaj pokrojoną w plastry cebulę oraz czosnek - smaż chwilę.
2. Dodaj 700 ml wody i zagotuj. Do garnka dodaj ziele angielskie, liście laurowe, ziarenka czarnego pieprzu oraz Esencję do duszonych mięs, która podkreśli smak całego dania. Polędwiczki duś na wolnym ogniu około 20 minut.
3. Powstały sos dopraw na koniec musztardą. Gotowe danie podawaj z ziemniaczanym puree.

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



Zupa kremowa z cebuli

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 0.75 litrów
- Francuska zupa cebulowa Knorr**
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- cebula - 15 dekagramów
- mąka - 1 łyżka
- rodzynki - 4 dekagramy
- oliwki nadziewane papryką - 8 sztuk
- żółtka - 2 sztuki
- pieprz
- cukier
- natka pietruszki
- masło
- grzanki

Sposób przygotowania:

1. Z wody i bulionetki Knorr przygotuj wywar.
2. Pokrój cebulę w kostkę. Następnie lekko podsmaż, dodaj mąkę i zasmaż.
3. Cebulę dodaj do wywaru i gotuj 5 minut.
4. Francuską zupę cebulową Knorr rozprowadź w zimnej wodzie. Następnie dodaj do gotującej się zupy.
5. Opłucz rodzynki. Dodaj rodzynki i oliwki, chwilę pogotuj. Lekko przestudź.
6. Wymieszaj żółtka z małą ilością gotującej zupy, dodaj do zupy. Posyp posiekaną natką pietruszki i dopraw. Zupę kremową z cebulą podaj zaraz po przygotowaniu razem z grzankami.

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



przepisy.pl

Kremowa zupa z młodej cebuli



Składniki:

- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- margaryna - 1 łyżka
- majeranek suszony - 1 szczypta
- śmietana 36% - 0.5 szklanek



30 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jasną część dymki pokrój drobno. Zielone części posiekaj i odstaw na później. Czosnek również posiekaj.
2. Podsmaż cebulę wraz z czosnkiem w garnku z oliwą. Po chwili smażenia dodaj margarynę i poczekaj, aż cebula zrobi się szklista.
3. Zupę Knorr wymieszaj z 500 ml wody i wlej do garnka z cebulą.
4. Dodaj śmietankę, dokładnie wymieszaj i gotuj około 5 minut.
5. Zmiksuj zupę. Możesz również przetrzeć ją przez drobne sitko. Dzięki temu będzie jeszcze bardziej aksamitna i kremowa.
6. Gotową zupę nałóż do szerokiego i głębokiego talerza. Wierzch posyp wcześniej posiekanym szczypiorkiem i świeżo mielonym pieprzem. Natychmiast podawaj. Zupa cebulowa w postaci kremowej doskonale smakuje z grzankami.

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



Cebulowa focaccia

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 3 sztuki
- starty parmezan - 0.2 szklanek
- mąka - 2.5 szklanki
- drożdże - 2 łyżeczki
- ciepła woda - 1 szklanka
- szalwia - 1 łyżeczka
- oliwa - 0.5 szklanek
- sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej do dużej miski, a następnie dodaj drożdże, ser, szalwię i łyżeczkę soli.
2. Dolej wodę i 2 łyżki oliwy.
3. Wyrób ciasto, po czym wyłóż je na natłuszczona blachę. Nakryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, aż wyrośnie. Nagrzewaj piekarnik do 200 °C.
4. Cebulę pokrój w piórka i przełóż do miski.
5. Skrop oliwą i dopraw przyprawą w mini kostkach Knorr.
6. Zdejmij ściereczkę z ciasta i ponownie ugnieć je palcami tak, aby powstało sporo wgłębień. Teraz posyp cebulą i polej całą oliwą ciasto tak, aby wszystko rozpuściło się po cieście i pozostało we wgłębieniach. Piecz w 180 °C przez 20-30 minut. Focaccię podawaj lekko wystudzoną zamiast pieczywa.

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



Bawarski kęsek

przepisy.pl



Składniki:

- gotowe ciasto na pizzę - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- serek homogenizowany naturalny - 150 gramów
- boczek wędzony - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- kminek - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Boczek oraz cebulę pokrój w paski i przesmaż na rozgrzanej patelni z dodatkiem oliwy. Odsącz na papierowym ręczniku.
2. W misce połącz serek, boczek z cebulą oraz kminek. Całość dopraw pokruszoną Mini kostką Knorr i wymieszaj.
3. Piekarnik rozgrzej do 220 stopni C. Ciasto rozwałkuj cienko i przełóż do okrągłej, płaskiej formy. Placek posmaruj przygotowanym serem z dodatkami i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz przez 3-5 minut. Podawaj na ciepło.

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



Zupa cebulowa

przepisy.pl



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 kilogram
- ser twardy np. gruyere - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 gramów
- wytrawne Sherry lub białe wino - 100 mililitrów
- mąka - 1 łyżeczka
- kromka chleba - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- liście laurowe - 3 sztuki
- ziele angielskie - 4 ziarna
- pieprz - 5 ziaren
- tymianek do smaku

Sposób przygotowania:

1. W litrze gotującej się wody rozpuść dwie kostki rosółowe. Obierz cebule, pokrój ja w półplastry, posiekaj ząbek czosnku i tymianek.
2. W sporym garnku, na połowie rozgrzanej margaryny, podsmaż cebule, smaź aż zbrązowieją, dodaj cukier. Wszystko razem smaź jeszcze, do czasu aż cukier zacznie brązowieć, dodaj wtedy łyżkę maki i dokładnie rozprowadź ja w cebuli. Dodaj wino i gotuj, aż alkohol odparuje. Wlej rosół wołowo-drobiowy, dodaj przyprawy: ziele angielskie, czosnek, pieprz, liść laurowy i posiekany tymianek. Zupę gotuj jeszcze przez co najmniej 30 minut, na wolnym ogniu.
3. W międzyczasie przygotuj grzanki. Na patelni, na pozostałej margarynie podsmaż kromki chleba – powinny być złociste i chrupiące. Oprósz je obficie startym serem. Tak przygotowane grzanki wstaw do nagrzanego do 200° C piekarnika na 8 minut. Ser na powierzchni grzanek powinien się zapiec.
4. Podawaj gorącą zupę w talerzu lub misce, z grzankami ułożonymi w środku.

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