



# ZŁOTA PIĄTKA DOMOWYCH DODATKÓW DO OBIADÓW



przepisy.pl



## Buraczki zasmażane

przepisy.pl



### Składniki:

- buraki - 400 gramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- jabłka - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżka
- ocet - 30 gramów
- olej roślinny - 50 gramów

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Buraki opłucz w zimnej wodzie, nie obieraj. Włóż je do garnka, zalej wodą i gotuj do momentu, kiedy będą miękkie. Po ugotowaniu wylej wodę i skrop buraki octem, dzięki czemu zachowają piękny kolor. Następnie odstaw je do ostygnięcia.
2. Ostudzone buraki obierz, a następnie zetrzyj na tarce. Jabłka obierz i także zetrzyj. Całość przelóż na lekko rozgrzaną patelnię. Dopraw cukrem, pieprzem i odrobiną soli. Skrop sokiem z cytryny.
3. Smaż kilka minut mieszając do momentu, gdy buraki będą gorące. Dodaj dwie łyżki zasmażki jasnej Knorr i podsmażaj jeszcze 2 – 3 minuty, cały czas mieszając.

---

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 zasmażana z koperkiem



### Składniki:

- biała kapusta - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- koperek świeży - 1 pęczek
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 3 sztuki
- olej - 4 łyżki
- woda - 1 szklanka
- pieprz do smaku



45 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Podsmaż pokrojoną w drobną kostkę cebulę.
2. Kapustę przekrój na pół, wytnij głąb, połówki drobno poszatkuj.
3. Gdy cebula się zrumieni, dodawaj do niej kapustę partiami i obsmażaj. Gdy cała kapusta jest na patelni, dodaj jedną szklankę wody i kilka szczypt czarnego pieprzu oraz kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr.
4. Duś 15-25 minut, zależnie od wieku kapusty – musi być miękka.
5. Gdy kapusta jest miękka, dodaj pokrojony koperek. Ciągłe mieszając, dodawaj zasmażkę błyskawiczną Knorr. Gotową kapustę przełóż do misek i podawaj z chlebem.

---

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

## Sałatka z dyni ze świeżą kolendrą



### Składniki:

- dynia - 500 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz i wydrąż środek z pestkami. Miąższ dyni zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Przygotuj paprykowo – ziolowy sos mieszając zawartość opakowania Knorr z trzema łyżkami wody oraz oliwą.
3. Kolendrę pokrój drobno, wymieszaj ze startą dynią i przełóż do salaterki. Wymieszaj wszystko z przygotowanym sosem 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

## Surówka marchewkowo-jabłkowa



### Składniki:

- marchew - 500 gramów
- jabłka - 300 gramów
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 1 opakowanie
- kwaśne mleko - 200 gramów
- miód - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku



15 minut



2 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Marchew i jabłka zetrzyj na grubej tarce.
2. Wymieszaj z sokiem z cytryny.
3. Z miodu, kwaśnego mleka oraz sosu sałatkowego Knorr zrób dressing i dodaj do surówki.

---

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

## Surówka z kapusty pekińskiej z jabłkami



### Składniki:

- kapusta pekińska - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 0.5 opakowań
- sok z połowy cytryny
- marchew - 2 sztuki
- woda - 6 łyżek
- jabłko - 1 sztuka
- olej - 6 łyżek

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kapustę przekrój wzdłuż i pokrój w paski.
2. Marchew i jabłko obierz, zetrzyj na tarce, dodając sok z cytryny.
3. Jajka ugotuj na twardo i pokrój w kostkę.
4. Sos Knorr wymieszaj z olejem i wodą.
5. Składniki połącz z kapustą i polej 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)