



PYSZNE OBIADY DLA NAJMŁODSZYCH



przepisy.pl



przepisy.pl

Kokardki i muchy Pana Czarodzieja



Składniki:

- piersi z indyka - 300 gramów
- Sos do Spaghetti Bolognese Knorr**
- makaron farfalle (kokardki) - 0.5 kilogramów
- biała cebula - 1 sztuka
- papryki kolorowe - 2 sztuki
- tarty ser - 50 gramów

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Razem z dzieckiem pokrój paprykę w drobną kostkę. Na talerzu ułóż makaron i polej go sosem. Dzieci niech posypią potrawę piegami z papryki oraz serem.
2. Makaron ugotuj samodzielnie w osolonej wodzie z dodatkiem oleju.
3. Indyka pokrój w drobną kostkę lub zmiel w maszynce. Cebulę również pokrój w kostkę i smaż na patelni.
4. Dodaj indyka i smaż przez kilka minut.
5. Dodaj sos Knorr. Gotuj przez około 6 minut. Dopraw w razie konieczności.

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



Ratatui a'la Gousto

przepisy.pl



Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 20 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- puszka ananasa - 1 sztuka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę, dopraw Przyprawą do kurczaka Knorr i odstaw na 10 minut.
2. W tym czasie pokrój paprykę w kostkę. Dzieci mogą Ci pomóc, używając plastikowych sztućców.
3. Cebulę pokrój samodzielnie. Cukinię przekrój wzdłuż na ćwiartki. Wytnij pestki, a pozostałą część pokrój w kostkę.
4. Na patelni podsmaż kurczaka. Gdy się zrumieni dodaj cebulę, a następnie pozostałe warzywa.
5. Po chwili smażenia rozprowadź w wodzie Fix Knorr, po czym dodaj go na patelnię i duś przez około 7 minut.
6. Na koniec pokrój w kostkę ananasa i dodaj do całości. Gotowe danie podawaj np. z ryżem.

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



przepisy.pl

Burgery mięsne z sałatką colesław



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 300 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- bułki do burgerów (mogą być również jasne kajzerki) - 4 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- ogórki konserwowe - 4 sztuki
- biała kapusta - 250 gramów
- średniej wielkości marchewka - 1 sztuka
- plastry żółtego sera - 4 sztuki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 70 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni**
- posiekana natka pietruszki
- sok z 1 cytryny
- sól, pieprz i cukier do smaku

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone dopraw Fixem Knorr oraz ketchupem – pozwól to zadanie wykonać dzieciom, zrobią to doskonale. Z powstałej masy formuj kotlety.
2. Smaż je z obu stron do momentu, gdy mięso nabierze rumianego koloru i nie będzie surowe w środku.
3. Kapustę poszatkuj, marchew zetrzyj na tarce i pozwól dziecku przygotować sałatkę.
4. Niech doda marchewkę oraz majonez, doprawi pod Twoim okiem odrobiną soli, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny oraz posiekaną natką pietruszki.
5. Przygotowaną sałatkę wymieszaj. Pomidora i ogórki pokrój w plastry.
6. Razem z dzieckiem układaj na bułce mięso, a następnie ser oraz warzywa. Przykryj drugą bułką i piecz w piekarniku rozgrzanym do 140 stopni przez około 12 minut. Podawaj z sałatką colesław.

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



przepisy.pl

Pizza dla prawdziwych leniuchów



Składniki:

- ulubione przez dzieci dodatki, np. pieczarki, salami, kolorowa papryka
1 sztuka
- Sos spaghetti toscana Knorr**
- bochenek okrągłego lub owalnego pieczywa - 1 sztuka
- starty ser żółty - 200 gramów

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Chleb pokrój wzdłuż na okrągłe plastry. Podpiecz w piekarniku, aby zrobił się chrupiący.
2. Pozostałe prace zostaw dzieciom. Niech posmarują kromki sosem, nałożą ser oraz ulubione dodatki.
3. Tak przygotowane kanapki piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 10 minut.

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



przepisy.pl

Diabelskie pulpeciki – przepis dla dzieci



Składniki:

- mielone mięso drobiowe - 0.5 kilogramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- ser żółty - 4 plastry
- czerwona papryka - 1 sztuka
- woda - 2 łyżki



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj aromatyczną pastę rozpuszczając kostkę Knorr w niewielkiej ilości wody. Dodaj ją do mięsa mielonego.
2. Następnie dodaj jajko i wyrób masę. Uformuj małe, okrągłe pulpeciki. Obtocz je w bułce tartej i smaż aż będą rumiane i gotowe. Usmażone pulpeciki wyłóż na papierowe ręczniki aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.
3. Plasterki sera pokrój w trójkąty. Na każdym pulpeciku połóż po trójkąciku serowym.
4. Przekrój paprykę na pół. Jedną połówkę pokrój w cienkie paseczki długości ok. 2-3 cm, drugą połówkę pokrój w trójkąciki.
5. Trójkąty papryki wetnij w mięsne kulki jako różki a paseczki połóż na serze.

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



przepisy.pl

Placki Jasia i Małgosi - VIDEO



Składniki:

- cukinie - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- marchewki - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 500 gramów
- twarożek - 200 gramów
- szczypiorek do dekoracji - 1 sztuka

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę obgotuj w osolonej wodzie z cukrem, by trochę zmiękła, a następnie odstaw do ostygnięcia. Na tarce zetrzyj zielone części cukinii i marchewkę.
2. Wraz z dzieckiem dodaj do nich Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr, twarożek oraz jajko. Dzieci mogą wymieszać masę. Jeśli będzie zbyt rzadka, dosyp bułkę tartą.
3. Formuj małe placuszki lub cygara (dzieci mogą same wybrać kształt placuszków i panierować je w bułce tartej).
4. Smaż placuszki na wolnym ogniu do momentu, kiedy nabiorą rumianego koloru. Podawaj ze świeżym twarożkiem, udekorowane szczypiorkiem.

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



przepisy.pl

Pieczarkowe kapelusze Pana Kapelusznika



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr
- pieczarki - 10 sztuk
- jajka ugotowane na twardo - 4 sztuki
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty - 150 gramów
- jajka do panierowania - 2 sztuki
- mąka - 150 gramów
- bułka tarta - 150 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- tłuszcz do smażenia - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Razem z dzieckiem usuń nóżki z pieczarek tak, by pozostały same kapelusze.
2. Ugotuj jajka na twardo. Następnie zetrzyj ser żółty i ugotowane jajka. Dzieci mogą przygotować farsz - wymieszać w misce jajka, ser żółty i przyprawę w mini kostkach Knorr.
3. Faszeryj kapelusze pieczarek, po czym panieruj w mące, jajku i bułce tartej. Dzieci na pewno Ci w tym pomogą.
4. Samodzielnie usmaż pieczarki, a następnie odłóż na papierowy ręcznik, aby odciąły z nadmiaru tłuszczu.
5. Podawaj je z Sosem śmietanowo-grzybowym Knorr. Przed podaniem możesz udekorować je wachlarzykami z czerwonej papryki.

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