



MIĘSO W CIEŚCIE



przepisy.pl



przepisy.pl

Pulpeciki zapiekane w cieście francuskim



Składniki:

- Mięso wieprzowe mielone - 500 gramów
- ciasto francuskie - 300 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- ser brie - 2 sztuki
- papryka w proszku ostra - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka

 30 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso wieprzowe pomieszaj z przyprawą do mięsa Knorr - nada ona potrawie odpowiedniego smaku i poprawi konsystencję pulpecików.
2. Po doprawieniu mięsa podziel je na małe porcje, każdą porcję uformuj w małą kulę, które następnie rozplaszcz i w środek placka włóż kawałek sera brie. Całość ponownie zawiń na powrót formując małą kulkę.
3. Na stolnicy oprószonej mąką rozwałkuj ciasto francuskie do grubości około 5 mm. Z ciasta wytnij paski o długości do 8 cm i szerokości do 2 cm. W każdy pasek zawiń mięsną kulkę.
4. Gotowe pulpeciki ułóż na pergaminie na blasze do pieczenia i posmaruj z wierzchu rozkłóconym jajkiem, a następnie oprósź z wierzchu ostrą papryką. Blachę wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 15 minut, tak aby ciasto przybrało złocistego koloru, a pulpety były upieczone w środku.

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



przepisy.pl

Czebureki nadziewane mięsem mielonym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- kefir - 100 mililitrów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżeczka
- masło - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mięso mielone wieprzowe - 200 gramów
- mięso mielone wołowe - 100 gramów
- mięso mielone jagnięce (opcjonalnie) - 100 gramów
- pietruszka - 1 pęczek
- przyprawa do w - 1 opakowanie
- papryczka chilli - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- kminek mielony - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz składniki na ciasto, dokładnie wyrób ręką, w razie potrzeby dodaj łyżkę lub dwie wody, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Miskę Zafoluj i odstaw do lodówki na co najmniej 30 minut.
2. W międzyczasie na rozgrzanym oleju odsmaż mięso mielone smaź, aż zrobi się zupełnie suche, dodaj posiekaną papryczkę, całość na koniec dopraw przyprawą Knorr, szczyptą mielonego kminku oraz posiekaną natką pietruszki.
3. Gotowe ciasto rozwałkuj na stolnicy oprószonej mąką. Z ciasta wykrój duże około 10cm średnicy placki. Do środka włóż przestudzony farsz.
4. Ciasto złóż na pół formując sporych rozmiarów pierogi, brzegi ciasta zawiń do środka lub ściśnij widelcem, tak aby brzegi dobrze się ze sobą połączyły.
5. Gotowe pierogi ułóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem i z wierzchu posmaruj rozkłóconym jajkiem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 20 minut.



Empanadas z mięsem mielonym, chorizo i fasolą

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Mięso wieprzowe mielone - 300 gramów
- kiełbasa chorizo - 1 sztuka
- czerwona fasola - 1 słoik
- kolendra - 1 pęczek
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- serek Philadelphia - 200 gramów
- margaryna Kasia Maślany smak - 200 gramów
- mąka pszenna - 300 gramów
- kmin rzymski mielony - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. W misce pomieszaj masło, kmin rzymski, ser i mąkę, uformuj rękami gruby placek, zawiń go w folię spożywczą i wstaw do zamrażarki.
2. W garnku na rozgrzanym oleju podsmaż kiełbasę chorizo pokrojoną w drobną kosteczkę, gdy się wytopi z niej tłuszcz, dodaj mięso mielone. Całość dopraw przyprawą do mięsa mielonego, która nada potrawie odpowiedniego smaku.
3. Całość smaż, aż mięso będzie zupełnie suche, dodaj wtedy przecier pomidorowy i smaż chwilę następnie dodaj fasolę z puszki i posiekaną natkę kolendry. Farsz odstaw do wystudzenia.
4. Schłodzone ciasto przełóż na stolnicę posypaną mąką. Rozwałkuj na około 5 mm, szklanką lub innym narzędziem wytnij kółko, w środek nałóż łyżeczkę farszu. Ciasto złóż na pół tak jak w przypadku pierogów brzegi zaciskając widelcem. Gotowe pierożki ułóż na pergaminie na blasze do pieczenia, ponakłuj widelcem, posmaruj z wierzchu rozkłóconym jajkiem i piecz w nagrzanym do 200°C piekarniku przez około 10 minut.



przepisy.pl

Piersi z kurczaka w cieście francuskim



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- pomidorki cherry - 100 gramów
- niebieski ser pleśniowy - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- żółtko jaja - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- tymianek lub zioła prowansalskie
- oliwa - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w paski i oprósź przyprawą do pikantnego kurczaka Knorr.
2. Suszone pomidory pokrój w paski, czosnek w plastry.
3. Rozgrzej oliwę na patelni i usmaż kurczaka, dodając po chwili czosnek oraz pomidory.
4. Mięso odsącz z nadmiaru tłuszczu, odkładając je na ręczniki papierowe, przestudź.
5. Z ciasta francuskiego wykrój prostokąty. Wymieszaj żółtka z łyżką wody i szczyptą soli do smaku. Następnie każdy prostokąt posmaruj masą żółtkową. Z pozostałego ciasta wykrój cienkie paski, nałóż je na oba dłuższe boki prostokątów i także posmaruj żółtkiem. Przełóż ciasto na blaszkę wyłożoną pergaminem.
6. Na przygotowane ciasto francuskie wyłóż przesmażonego kurczaka, ćwiartki pomidorków cherry i pokruszony ser pleśniowy. Posyp je tymiankiem lub ziołami prowansalskimi.
7. Piecz w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 20 minut.

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



przepisy.pl

Muffinki a la pizza



 30 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- suche drożdże - 7 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżeczka
- tarta mozzarella - 0.5 szklanek
- starty parmezan - 3 łyżki
- kielbasa chorizo pikantna - 500 gramów
- oliwki zielone - 100 gramów
- zioła prowansalskie - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Cukier, sól i drożdże rozpuść w ciepłej wodzie. Powstały płyn połącz mąką i jajkiem. Dokładnie wyrób ciasto tak, aby było elastyczne i gładkie. Jeśli ciasto będzie zbyt luźne, dodaj więcej mąki i podobnie jeśli będzie zbyt twarde, dodaj odrobinę więcej wody. Ciasto przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw na około 60 minut w ciepłe miejsce, aby wyrosło.
2. Kielbasę pokrój w plasterki – podsmaż ją na patelni tak, aby się wytopiło z niej trochę tłuszczu.
3. Ciasto delikatnie pomieszaj z serem, kielbasą razem z tłuszczem, oliwkami i ziołami.
4. Powstałą w ten sposób mieszankę rozłóż do foremek na muffinki wcześniej wysmarowanych olejem.
5. Całość wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 20 minut. Podawaj z dipem czosnkowym.

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



przepisy.pl

Kotlety mielone wellington z warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- ciasto francuskie - 500 gramów
- kajzerki - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- szpinak - 400 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- ser feta - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Bułkę zalej mlekiem poczekaj aż nasiąknie. Następnie bułkę odciśnij, połącz z surowym jajkiem mięsem, i pomieszaj z przyprawą Knorr nada ona potrawie odpowiedniego smaku i poprawi konsystencję pieczeni . Po doprawieniu mięsa zroluj je w dwa długie walce o średnicy około 3 cm.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż pokrojona w kosteczkę cebulę, dodaj odciśnięty szpinak , pokrojone w paseczki suszone pomidory. Całość dopraw do smaku ostrą papryką i gałką muskatołową. Gdy szpinak nieco przestygnie dodaj do niego pokrojona w kostkę fetę.
3. Na stolnicy oprószonej mąką rozwałkuj ciasto francuskie do grubości około 5 mm uformuj z niego prostokąt o długości około 20 cm i szerokości około 15 cm. Na ciasto ułóż pierwszy walec mięsa a następnie na jego wierzch nałóż szpinak Całość przykryj druga rolada z mięsa. Wszystko razem zawiń w ciasto francuskie posmarowane jajkiem. Ciasto ponakłuj z wierzchu widelcem posmaruj resztą jajka.
4. Tak przygotowaną roladę ułóż na pergaminie na blasze do pieczenia. Wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na 25 minut. Po tym czasie sprawdź czy mięso się upiekło jeśli twoja rolada jest nieco grubsza odpowiednio wydłuż czas pieczenia.



Paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem bolognese

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mięso mielone z indyka - 250 gramów
- Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese** - 1 opakowanie
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- gotowe ciasto francuskie - 1 opakowanie
- gęsty jogurt - 150 mililitrów
- świeża bazylija - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 200° C. Drobnio pokrój czosnek. Przesmaż mięso na oliwie przez kilka minut do momentu gdy przestanie być różowe. Dodaj 200 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne. Wymieszaj, doprowadź sos do wrzenia, a następnie gotuj na niewielkim ogniu przez 5 min. Dodaj drobnio pokrojoną natkę pietruszki.
2. Zestaw sos z palnika do ostudzenia. Rozwiń rulon ciasta francuskiego. Wytnij kwadraty o boku ok. 8 cm. Na każdym kwadracie ułóż łyżkę sosu. Zawień tak aby powstały trójkąty. Mocno połącz ze sobą krawędzie ciasta, taka by nie otworzyły się w trakcie pieczenia.
3. Lekko posmaruj paszteciki oliwą z oliwek. Ułóż na blasze i wstaw do piekarnika na 10 minut lub do momentu gdy upieką się na złoto. W międzyczasie wymieszaj jogurt z pokrojoną drobnio bazylią i czosnkiem. Podawaj paszteciki z sosem jogurtowym.

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