



MISTRZOWSKIE ŚNIADANIA NA KAŻDY DZIEŃ



przepisy.pl



Placki dyniowe

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- upieczona dynia - 400 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślaný smak** - 100 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- mąka pszenna - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- starty imbir - 10 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- curry madras - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą w misce. Dopraw Delikatem i wyrób na gładką masę.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, nakładaj masę łyżką i smaż powstałe placki na złoty kolor. Smażąc na ramie nadasz specyficznego maślanego aromatu i jednocześnie zachowasz czystość, bo Rama nie pryska podczas smażenia.
3. Usmażone placki odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawaj z łyżką kwaśnej śmietany lub gęstego jogurtu. Możesz udekorować ulubionymi ziołami.

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



Złocisty placek ziemniaczany z rozmarynem i gulaszem z grzybami

przepisy.pl



45 minut 2 osoby Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 600 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 150 mililitrów
- łopatka wieprzowa - 600 gramów
- cebula, pokrojona w piórka - 2 sztuki
- grzyby suszone, namoczone w wodzie - 50 gramów
- pieczarki, pokrojone w ćwiartki - 100 gramów
- majeranek suszony - 1 łyżka
- marchewka - 1 sztuka
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- śmietana kwaśna - 2 łyżki
- rozmaryn świeży posiekany - 1 łyżeczka
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- natka pietruszki, posiekana - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- jajka - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę, grzyby wcześniej namoczone w wodzie, w paseczki. W garnku rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
2. Pokrojone mięso obsmaż na złoty kolor wraz z koncentratem i czosnkiem, dodaj pokrojoną w piórka cebulę, grzyby, pieczarki oraz majeranek, ziele i liść laurowy. Smaż chwilę razem, następnie oprósz mąką (1 łyżka) i wymieszaj. Wlej 500 ml wody i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu, gdy mięso będzie już miękkie.
3. Ziemniaki oraz marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Ziemniaki przepłucz pod zimną wodą i odsącz na sicie. Przelóż wszystkie składniki do miski, dodaj jajko, posiekaną cebulę, mąkę oraz posiekaną natkę. Wymieszaj na jednolitą masę.
4. Ramę rozgrzej na patelni, następnie nałóż ziemniaczaną masę na patelnię i smaż na złoty kolor z obu stron. Gotowe placki odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Placek połóż na talerzu, nałóż porcję gulaszu i udekoruj kwaśną śmietaną oraz gałązką rozmarynu.

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



Roszponka z indykiem, truskawkami i serem pleśniowym w migdałach

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- polędwiczka z indyka lub pierś - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 100 mililitrów
- roszponka - 1 opakowanie
- winogrona - 20 sztuk
- truskawki - 20 sztuk
- ser pleśniowy camembert - 1 sztuka
- migdały w płatkach - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- ocet balsamiczny - 20 mililitrów
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- musztarda - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- czosnek posiekany, ząbek - 0.5 sztuk
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Mięso oprósz solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
2. Mięso usmaż na złoty kolor, odstaw a następnie pokrój w kostkę.
3. Przygotuj dressing balsamiczny: w słoiczku połącz ocet, oliwę, musztardę, posiekany czosnek, cukier oraz sól. Słoiczek zakręć szczelnie i wstrząśnij kilkakrotnie, aby składniki sosu połączyły się.
4. Ser pokrój w nieduże trójkąty, oprósz mąką zanurz w roztrzepanym jajku a następnie obtocz w migdałach. Opanierowany ser usmaż na złoty kolor na Ramie.
5. Sałatę umyj, osusz a następnie ułóż na talerzu. Truskawki oraz winogrona pokrój na połówki i również ułóż na talerzu. Polej przygotowanym sosem balsamicznym, dodaj pokrojone mięso indyka oraz zrumieniony ser. Sałatkę podawaj z pieczywem.

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



przepisy.pl

Croque madame - tosty z jajkiem i sosem beszamelowym



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczywo tostowe, kromki - 8 sztuk
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- szynka - 4 plastry
- starty ser gruyer - 50 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 6 łyżek
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 1 łyżka
- cytryna - 0.5 sztuk
- mleko - 1 szklanka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- kielki rzodkiewki do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. W małym garnku zrób sos beszamelowy. Na 3 łyżkach Ramiy podsmaż delikatnie mąkę pszenną a następnie zalej zimnym mlekiem. Dodaj pół kostki rosółowej i dokładnie wymieszaj, aż powstanie gładki sos. Sos dopraw do smaku sokiem z cytryny i gałką muszkatołową a następnie w gorący sos wmieszaj jedną garść startego sera. Przygotowując zasmażkę na Rami jestes pewny, że ci się nie przypali a przy tym sos będzie miał maślany smak.
2. Na pozostałej Rami na teflonowej patelni usmaż jajka sadzone.
3. Każdą kromkę chleba tostowego posmaruj musztardą, ułóż na nich plastry szynki, na szynkę nałóż porcję sosu beszamelowego i dodatkowo obsyp go z wierzchu serem. Całość zapiecz w nagrzanym do 200°C piekarniku. Tosty piecz przez 3-4 minuty aż sos i ser się zarumienią. Na wierzchu ułóż sadzone jajko całość udekoruj kielkami rzodkwi.

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



przepisy.pl

Omlet z suszonymi pomidorami



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak - 2 łyżki
- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr - 2 łyżki
- bazylia - 1 pęczek
- orzeszki pinii - 2 łyżki
- jaja - 3 sztuki
- ser cheddar - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- kapary - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- strąk ostrej papryczki chili - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. W kielichu miksera zmieszaj na gładko jaja z bazylią i orzeszkami pinii.
2. Ser zetrzyj na tarce, posiekaj chili i czosnek, pomidorki koktajlowe przetnij na pół, a suszone pokrój w plastry. Kurczaka pokrój w kosteczkę, a następnie oprósź go przyprawą do kurczaka, która nada mu odpowiedniego aromatu i sprawi, że po usmażeniu będzie soczysty. Składniki podziel na pół.
3. Kurczaka obsmaż na patelni na rozgrzanej Ramie, dodaj pomidory koktajlowe, chili czosnek oraz kapary. Wszystko razem smaź przez chwilę, następnie wlej połowę jaj i dodaj suszone pomidory .
4. Omleta delikatnie pomieszaj przez chwilę, cały czas smaźąc go. Z wierzchu posyp serem. Omleta przykryj na patelni, smaź jeszcze minutę, aż ser się rozpuści. Podawaj omleta złożonego do połowy. Dobry omlet nie powinien być ścięty do końca.

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



przepisy.pl

Sałatka ze smażonym serem kozim



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata dębowa lub inna ciemna strzępiasta - 1 sztuka
- sałata endywia kędzierzawa - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 100 mililitrów
- białe szparagi - 1 pęczek
- oliwki zielone - 100 gramów
- czerwona papryka grillowana - 1 sztuka
- pomidory koktajlowe - 100 gramów
- ser halloumi - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 100 gramów
- jogurt naturalny - 100 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- majonez - 100 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- oregano świeże lub suszone - 0.5 łyżeczek
- mąka - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ser pokrój w trójkąty, panieruj w mące, jajku i bułce. Gotowe trójkąty obsmaż na rozgrzanej Ramie, aby danie nie straciło swej lekkości, a ser był złocisty i aromatyczny. Zdejmij i odsącz na papierowym ręczniku
2. Szparagi obierz ugotuj w lekko osolonej wodzie, ostudź. Sałaty umyj osusz.
3. Liście ciemnej sałaty ułóż na talerzu formując je w krąg, jako pierwszą połóż liście endywii na nie ułóż przekrojone na pół szparagi, obok nich ułóż pokrojona w paseczki wcześniej zgrillowaną paprykę.
4. Do każdej porcji dodaj przekrojonego pomidorka, przekrojone oliwki oraz podsmażony ser.
5. Całość polej sosem przygotowanym po zmieszaniu jogurtu, majonezu z posiekanym czosnkiem, sokiem z cytryny oraz odrobiną oregano.

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



przepisy.pl

Kolorowy omlet na początek dnia



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- papryka czerwona - 0.25 sztuk
- papryka zielona - 0.25 sztuk
- cebula - 0.5 sztuk
- ser pleśniowy typu blue - 50 gramów
- kiełki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Papryki oraz cebulę pokrój w drobną kostkę.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Przesmaż połowę pokrojonych warzyw.
3. Jajka wybij do miseczki i roztrzep. Połowę jajecznej masy wlej na patelnię z warzywami, smaź chwilę podważając cały czas ranty omleta. Przykryj patelnię i zapiekaj jeszcze chwilę.
4. Pokruszonym serem posyp nie ścięty jeszcze omlet. Oprósz solą i pieprzem a następnie zroluj omlet na patelni i podgrzewaj jeszcze chwilę.
5. Gotowy omlet wyłóż na deskę i pokrój na kawałki. Następnie posyp kiełkami słonecznika i podawaj.

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