



# TOP 6 PRZEPISÓW NA DANIA Z GRZYBAMI



przepisy.pl



przepisy.pl

## Ziołowe kopytka z sosem kurkowym



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 60 mililitrów
- kurki świeże lub mrożone - 100 gramów
- oscypek - 30 gramów
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- szalotka - 1 sztuka
- białe wino - 100 mililitrów
- woda - 450 mililitrów
- mąka do podsypywania stolnicy
- natka pietruszki - 1 pęczek
- śmietana 30 % - 250 mililitrów
- ugotowane ziemniaki - 800 gramów
- jajko - 1 sztuka
- świeży tymianek - 1 pęczek
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk

### Sposób przygotowania:

1. Kurki oczyść, szalotkę pokrój w drobną kostkę. Ser zetrzyj na drobnej tarce. Na patelni rozgrzej Ramę i zeszklij szalotkę. Dodaj kurki i smaż chwilę razem, następnie wlej wino i odparuj. Dodaj śmietanę, kostkę Knorr i gotuj na wolnym ogniu 3-5 minut. Dopraw do smaku.
2. Ostudzone i obrane ziemniaki przeciśnij przez praskę do ziemniaków, dodaj mąkę, jajko, ser i czarnuszkę, oraz posiekane zioła. Wyrób jednolite ciasto
3. Ciasto podziel na kilka części, z każdej z nich uformuj wałeczki. Stolnicę podsyp mąką, z wałeczków odcinaj nieduże kluseczki krojąc je pod skosem.
4. W dużym garnku zagotuj wodę, dodaj odrobinę soli według uznania. Uformowane kluseczki wrzucaj ostrożnie do wrzącej wody i gotuj do momentu wypłynięcia na powierzchnię.
5. Kopytka wyjmij z wody cedzakową łyżką i ułóż na talerzach. Całość polej kurkowym sosem, udekoruj listkami natki 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)



# Zapiekanka z tofu i warzyw

przepisy.pl



 15 minut  10 osób  Łatwe

## Składniki:

- ser tofu - 100 gramów
- mąka z otrębami - 2 szklanki
- Rama 100% Roślinna** - 40 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżka
- drożdże piekarnicze suszone - 5 gramów
- ziarna siemienia lnianego - 2 łyżki
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- bułka tarta typu panko - 80 gramów
- gotowe pesto bazyliowe - 1 stoik
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- małe cebulki szalotki - 2 sztuki
- Cukinia mała - 1 sztuka
- kilka grzybów (np. boczniaki, pieczarki)
- kapary - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. W ciepłej wodzie rozpuść szczyptę soli, cukier i drożdże, dodaj 2-3 łyżki mąki, dokładnie wymieszaj. Zaczyn odstaw na bok na 20 min, tak aby drożdże zaczęły pracować. Po tym czasie dodaj pozostałą mąkę, ziarno siemienia, oliwę i wyrób ciasto - powinno być takie jak na pizzę.
2. Z ciasta zrób 20 małych 5 cm placków. Placki przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na co najmniej 30 minut.
3. Posiekaj kapary i czosnek. Wymieszaj je z margaryną, bułką tartą i pesto.
4. Pomidory pokrój na pół, grzyby, tofu, szalotkę i cukinię pokrój w paseczki.
5. Na przygotowane mini-pizze nałóż po łyżce przygotowanej pasty z pesto.
6. Pokrojone warzywa ułóż na plackach jak na pizzę. Całość wstaw do nagrzanego do 220° C piekarnika na około 20 minut.

---

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)



# Filet z sandacza w chrupiącej panierce z grzybów na musie porowo–ziołowym

przepisy.pl



 20 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- filet z sandacza - 4 sztuki
- suszone borowiki - 100 gramów
- mąka - 2 łyżki
- białe migdały - 50 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 5 łyżek
- Delikat warzywny Knorr - 1 łyżka
- kromka białego chleba tostowego - 5 sztuk
- cytryna - 1 sztuka
- pietruszka - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cały por - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- lubczyk - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Rybę umyj, osusz i usuń wszystkie ości. Rybę od strony skóry oprósz w mące. Obsmaż na patelni na 2 łyżkach rozgrzanej Ramy (wariant maślany). Ułóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem.
2. Cytrynę otrzyj ze skóry, posiekaj natkę pietruszki, czosnek rozetrzyj na miążgę z łyżką Ramy.
3. Chleb tostowy pokrój ze skóry, włóż do kielicha blendera dodaj suszone grzyby, Delikat, połowę czosnku, posiekaną natkę pietruszki, migdały, skórkę z cytryny. Całość zmiksuj dokładnie. Powstałą bułkę połącz z pozostałą Ramą smaź jak szef kuchni (wariant maślany). Podczas pieczenia Rama wytapiając się z panierki sprawi, że ryba będzie soczysta.
4. Powstałą panierę nałóż, rozkładając ją dokładnie na wierzchu ryby. Rybę wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 8 minut.
5. W międzyczasie przygotuj purée i sianko z porów : Z porów odkrój zielone części. Kilka kawałków pokrój w bardzo cienkie długie na 10 cm paseczki. Paseczki pora oprósz w pozostałej z ryby mące. Usmaż na złoty kolor na rozgrzanej połowie Ramy (wariant klasyczny). Powstałe „sianko” przełóż na papierowy ręcznik i odstaw na bok.
6. Białą część pora pokrój, rozdrabniając go z grubsza, to samo zrób z ziemniakami. Warzywa i pora przełóż do rondelka z pozostałą rozgrzaną Ramą (wariant klasyczny), smaź warzywa około 1 minuty, po czym zalej szklanką wody. Dodaj śmietanę i lubczyk. Całość gotuj pod przykryciem do miękkości a następnie przełóż do kielicha blendera. Dopraw do smaku i zmiksuj wszystko na gładką masę. Upieczoną rybę podawaj na purée z dowolnymi warzywami. Całość udekoruj odrobiną sianka z zielonych części pora.

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

## Tarta z kaszy gryczanej



 50 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- ciasto kruche słone - 1 opakowanie
- kasza gryczana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- grzyby leśne, np. kurki - 200 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- śmietanka 30% - 50 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- oscypek - 30 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek

### Sposób przygotowania:

1. Okrągłą formę do tarty wyłóż starannie kruchym ciastem. Następnie ponakłuj widelcem i upiecz w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez 6 min. Wystudź.
2. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Szalotki pokrój w drobną kostkę, grzyby oczyść a ser zetrzyj na tarce. Natkę posiekaj. Cukinię pokrój w plastry i grilluj, następnie rozłóż na upieczonym spodzie tarty.
3. Śmietanę zmiksuj z jajkami oraz kostką Knorr. Na patelni rozgrzej Ramę i zeszklij szalotkę, następnie dodaj grzyby i smaź chwilę razem.
4. W misce połącz ugotowaną kaszę, grzyby i posiekaną natkę. Dodaj śmietanę z jajkami oraz starty ser. Wszystko razem wymieszaj dokładnie.
5. Powstałą masę wyłóż na upieczony spód i wstaw do nagrzanego do 170 st. C piekarnika na 25 minut. Gotową tartę podawaj na ciepło lub na zimno.

---

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)



# Kaszotto z indykiem

przepisy.pl



 40 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pęczak - 200 gramów
- piersi z indyka - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 4 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- seler naciowy, pokrojony w kostkę - 100 gramów
- marchewka pokrojona w kostkę - 150 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- suszone grzyby - 100 gramów
- ser parmezan - 60 gramów
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- czarny pieprz - 4 ziarna
- zioła prowansalskie - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. W odpowiednim garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek, seler, marchew oraz suszone grzyby.
2. Wsyp kaszę, dodaj ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, całość zalej około 500 ml wody.
3. Dodaj pokrojone w kostkę piersi z indyka i kostkę rosółową Knorr. Wszystko razem gotuj, aż kasza wchłonie całą wodę stając się miękka. W miarę potrzeby dodaj więcej wody. Konsystencja kaszotto powinna być delikatnie płynna. Na koniec całość dopraw tartym parmezanem i ziołami prowansalskimi.

---

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

# Naleśniki razowe z pieczarkami, szpinakiem i żółtym serem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mąka razowa - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek**
- jajka - 2 sztuki
- woda mineralna - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- pieczarki - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek**
- świeży szpinak - 1 garść
- pomidory suszone - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- żółty ser - 50 gramów
- czarny pieprz - 1 szczypta
- kielki słonecznika - 2 garść
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- czarny sezam - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na naleśniki: w naczyniu połącz mąkę, wodę, mleko, jajka oraz sól i zmiksuj. Gotowe ciasto nalewaj na rozgrzaną patelnię z Ramą i smaż z obu stron na złoty kolor.
2. Pieczarki pokrój w cienkie pół plastry, cebulę w drobną kostkę, pomidory suszone i umyty szpinak w cienkie paski a ser zetrzyj na tarce.
3. Na rozgrzanej patelni z Ramą zeszklij cebulę, dodaj pomidory a następnie pieczarki – smaż 3-4 minuty. Na koniec dodaj szpinak i wymieszaj. Farsz dopraw do smaku Delikatem Knorr oraz pieprzem. Farsz wystudź i wymieszaj z serem.
4. Gotowy farsz nałóż na usmażone naleśniki i zawiń w kopertę – boki naleśnika zawiń na 2-3 cm do środka a następnie zroluj, jak tradycyjne naleśniki.
5. Tak przygotowane naleśniki usmaż na rozgrzanej patelni z Ramą. W miseczce połącz kielki słonecznika oraz pomidorki pokrojone na ćwiartki – dodaj sezam, oliwę i wymieszaj. Naleśniki podawaj z sałatką.

---

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)