



# 5 PRZEPISÓW NA DANIA Z PIETRUSZKĄ



przepisy.pl



przepisy.pl

## Maślany indyk z pietruszką



### Składniki:

- sznycel z indyka - 5 sztuk
- Fix Soczysty kurczak z patelni w ziołach z cytrynową nutą Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- pietruszka - 2 pęczki
- masło lub margaryna - 7 łyżek



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Czosnek zmiążdż w moździerz.
2. Z natki urwij liście i dodaj do czosnku. Całość rozcieraj przez kilka minut.
3. Dodaj jeszcze połowę miękkiego masła oraz przyprawę z opakowania Fix Knorr. Rozcieraj przyprawy aż powstanie zielona pasta.
4. Mięso zamarynuj w maśle ziołowo-pietruszkowym.
5. Umieść teraz indyka wraz z dodatkową łyżką masła w torebkach dołączonych do opakowania Fix Knorr.
6. Zamknij szczelnie torebki i smaż na patelni przez 8-10 minut z każdej strony. Pietruszkowego indyka podawaj np. z ryżem.

---

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

## Farfalle z sosem pietruszkowym



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron farfalle - 400 gramów
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- duży pęczek posiekanej natki pietruszki - 1 sztuka
- śmietana 18% - 1 szklanka
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- starty parmezan - 1 szklanka
- tłuszcz do smażenia - 2 łyżki
- pieprz - 1 sztuka
- sól do smaku
- woda - 3 litry

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w kostkę i podsmaż na tłuszczu. Dorzuć natkę pietruszki. Jedną łyżkę natki odłóż na później.
2. Dodaj na patelnię mąkę i śmietanę. Gotuj, mieszając do momentu, gdy całość zgęstnieje. Następnie dopraw sos do smaku pieprzem i solą, jeśli uznasz, że jest to konieczne.
3. Rozpuść w 3 litrach wrzątku kostki Knorr, po czym zagotuj. Wrzuć makaron i gotuj 8 minut (lub do momentu, gdy będzie al dente).
4. Odcedź makaron i wyłóż na talerze. Polej gorącym sosem, posyp parmezanem i udekoruj natką pietruszki.

---

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 pieczarkowa z żółtym serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczarki - 1 kilogram
- jajka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ser żółty - 4 łyżki
- ogórek kwaszony - 6 sztuk
- śmietana kwaśna - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyj, przekrój na cztery części lub mniejsze na pół. Następnie podsmaż na mocno rozgrzanym oleju. Jak nabiorą rumianej barwy, odstaw je na ręczniku papierowym, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
2. Jajka ugotuj na twardo, następnie obierz i pokrój w cząstki. Ogórek i ser pokrój w drobną kostkę.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj ze śmietaną, ketchupem i posiekaną natką pietruszki.
4. Połącz wszystkie składniki z sosem. Przełóż do miski. Na wierzchu połóż cząstki jajek i listki z natki pietruszki. Na końcu posyp grzankami Knorr.

---

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

## Gulasz drobiowy z pieczarkami i pietruszką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- udka z kurczaka bez kości - 4 sztuki
- pieczarki - 300 gramów
- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia - 50 mililitrów
- śmietanka - 200 mililitrów
- ziemniaki - 2 sztuki
- woda - 600 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

### Sposób przygotowania:

1. Mięso i ziemniaki pokrój w dużą kostkę. Cebulę w drobną kostkę, a pieczarki na pół.
2. W szerokim rondlu podsmaż najpierw mięso, następnie cebulę i pieczarki.
3. Wlej wodę, dodaj ziemniaki i duś powoli około 15 minut.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej do gulaszu. Duś kolejne 10 minut i podawaj posypane świeżą natką pietruszki. Zamiast wody możesz do potrawy użyć domowego bulionu mięsnego lub warzywnego.

---

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)



# Krewetki z pietruszką

przepisy.pl



 15 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- papryki pepperoni czerwone - 2 sztuki
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 sztuka
- papryka pepperoni zielona - 1 sztuka
- krewetki - 750 gramów
- ząbek czosnku - 5 sztuk
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- sok z cytryny
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

1. Pepperoni oczyść, usuń nasiona i drobno pokrój. Posiekaj czosnek.
2. 100 mililitrów oliwy dobrze wymieszaj z jedną łyżką soku z cytryny.
3. Dodaj Sos sałatkowy koperkowo - zielony Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. Dodaj krewetki i pozostałe składniki, wymieszaj i piecz wszystko w temperaturze 175 stopni przez 10 minut. Udekoruj pietruszką i podawaj na gorąco, na przykład z grzankami.

---

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)