



7 NAJLEPSZYCH DAŃ Z POREM



przepisy.pl



przepisy.pl

Zupa ziemniaczano - porowa z boczkiem



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 200 gramów
- Rosół szlachezny drobiowo-warzywny Knorr** - 2 sztuki
- ziemniaki - 300 gramów
- por (tylko białe części) - 0.5 sztuk
- cebule - 2 sztuki
- śmietana 18 % - 200 mililitrów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- olej słonecznikowy - 20 mililitrów
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 2 sztuki
- pęczek szczypiorku - 1 sztuka
- majeranek - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w kostkę, po czym w dużym garnku (na odrobinie oleju) wysmaż go na skwarki. Następnie wyjmij i przełóż na bok do miseczki.
2. Cebule i pora pokrój w kostkę, ziemniaki obierz i pokrój w plastry. Na pozostałym ze smażenia boczku tłuszczu podsmaż cebulę oraz pora. Dodaj ziemniaki i całość zalej 1,5 litrem wody. Dorzuć również przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy i czosnek) oraz 2 kostki Rosołu szlacheznego drobiowo- warzywnego Knorr.
3. Zupę gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut - do momentu, gdy ziemniaki będą zupełnie rozgotowane. Następnie zmiksuj ją dokładnie dla uzyskania kremowej konsystencji. Dopraw do smaku majerankiem, odrobiną czarnego pieprzu i soli (jeśli uznasz, że jest taka potrzeba).
4. Zupę zapraw śmietaną i podawaj ze skwarkami z boczku, posypaną świeżo skrojonym szczypiorkiem.



przepisy.pl

Kurczak w porach i sosie curry



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 500 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr**
- por - 1 sztuka
- śmietana - 250 mililitrów
- curry - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 0.5 łyżeczek
- olej - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w małe paski, por posiekaj w krążki.
2. Przypraw mięso przyprawą Knorr, dodaj rozmaryn oraz polej sokiem z cytryny.
3. Ułóż w żaroodpornym naczyniu kurczaka, posiekany por. Zalej śmietaną, dodaj curry i dobrze wymieszaj. Naczynie przykryj i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 40 minut. Kurczaka podaj z ryżem lub ugotowaną soczewicą.

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



Sałatka z porów

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duży por - 1 sztuka
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 1 opakowanie
- seler korzeniowy - 1 sztuka
- jabłka - 2 sztuki
- rodzynki - 100 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- śmietana kwaśna - 150 mililitrów
- listki cykorii do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Pora oczyść, umyj, następnie sparz we wrzącej, osolonej wodzie przez kilka sekund. Przełóż do miski z zimną wodą (dzięki temu, por nabierze ładnego koloru i straci nieco ostrości w smaku). Po kilku chwilach pokrój go w cienkie paski.
2. Selera i jabłka pokrój w plastry, następnie w cienkie paski.
3. Rodzynki i orzechy włoskie sparz we wrzącej wodzie. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj ze śmietaną. Dodaj warzywa, rodzynki oraz orzechy i całość wymieszaj.
4. Podawaj na listkach cykorii, udekorowane rodzynkami i orzechami.

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



przepisy.pl

Surówka z porów z jajami



Składniki:

- pory - 4 sztuki
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr**
- jajka - 2 sztuki
- jabłka - 2 sztuki
- sok z cytryny lub ½ szklanki śmietany - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pory oczyść ze starych liści i korzonków. Przekrój wzdłuż i przepłucz pod bieżącą wodą. Drobnopokrój i pozostaw na około 1 godzinę.
2. Jaja ugotuj na twardo i drobnopokrój.
3. Jabłka umyj, obierz ze skórki i zetrzyj na tarce jarzynowej.
4. Wszystko razem połącz, skrop cytryną, polej śmietaną i wymieszaj z majonezem. Dopraw do smaku przyprawą Knorr.

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



przepisy.pl

Ryżowa sałatka z porem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ryż typu paraboiled - 300 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- sok z cytryny - 2 łyżki
- natka pietruszki (posiekana) - 4 łyżki
- woda - 3 szklanki
- pieprz czarny

Sposób przygotowania:

1. Pokrój por, a czosnek rozgnieć. W garnku podgrzej oliwę, dodaj por, czosnek i smaż do miękkości.
2. Dodaj ryż, wymieszaj, wlej wodę, dodaj kostkę Knorr i gotuj pod przykryciem około 15 minut. Po zdjęciu z kuchenki pozostaw pod przykryciem jeszcze 5 minut.
3. Ryż wymieszaj z natką pietruszki, sokiem z cytryny, dopraw pieprzem.

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



przepisy.pl

Łosoś w papilotach z porami i ziołami



Składniki:

- filety z łososia - 400 gramów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1.5 łyżeczek
- por - 2 sztuki
- plastry cytryny - 4 sztuki
- zioła - 4 łyżki
- oliwa - 3 łyżki

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę Knorr połącz z 2 łyżkami oliwy. Następnie filety z łososia natrzyj marynatą i włóż na 30 minut do lodówki.
2. Jasne części pora pokrój na cienkie talarki i usmaż na oliwie, a następnie dopraw szczyptą soli i pieprzem.
3. Łososa połóż na kawałku folii aluminiowej, obłóż plasterkami cytryny, na wierzch ułóż pory i zioła.
4. Owiń folią i piecz w piekarniku przez 15 minut. Podawaj w folii z ziemniakami z wody.

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



przepisy.pl

Vichyssoise, czyli ziemniaczano - porowy krem



Składniki:

- ziemniaki obrane - 4 sztuki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- por biała część - 1 sztuka
- seler naciowy łodyga (obrany) - 1 sztuka
- margaryna - 2 łyżki
- śmietana 36 % - 150 mililitrów
- czarny pieprz



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki, por oraz seler pokrój w mniejsze kawałki i przesmaż w garnku na margarynie.
2. Do garnka wlej 1 litr wody, dopraw kostkami rosółowymi i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 15-20 minut.
3. Po tym czasie dodaj śmietanę (pozostaw odrobinę do dekoracji), dopraw zupę do smaku pieprzem i zmiksuj na gładko. Gotową zupę udekoruj śmietaną i listkami świeżych ziół. Podawaj z grzankami.

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