



8 DAŃ Z DODATKIEM TRUSKAWEK



przepisy.pl



przepisy.pl

Sałatka z burakiem i truskawkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biały ser twarogowy - 100 gramów
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- buraki - 1 sztuka
- truskawki - 100 gramów
- mix sałat - 300 gramów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- sok pomarańczowy - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Umyj truskawki i pokrój je w ćwiartki.
2. Buraka ugotuj w skórce, by stał się miękki. Następnie ostudź go, obierz i pokrój w cienkie plastry.
3. Ser rozkrusz widelcem. Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą, polej sosem. Na koniec posyp sałatkę z wierzchu grzankami i białym serem.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj dokładnie z oliwą, sokiem pomarańczowym i łyżeczką musztardy.

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



przepisy.pl

Sałatka z rukoli ze szparagami i truskawkami



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- rukola - 200 gramów
- białe szparagi - 1 pęczek
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Truskawkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 2 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- truskawki - 100 gramów
- szynka parmeńska - 200 gramów
- ser parmezan - 100 gramów
- krem balsamiczny do podania

Sposób przygotowania:

1. Szparagi obierz, przekrój wzdłuż i pokrój w kawałki o długości 3 cm. Ugotuj w wodzie z cukrem i solą. Wystudź.
2. Wyciśnij sok z dwóch cytryn i podziel go na dwie części. Do jednej części soku dodaj szklankę wody i dwie łyżki cukru, a następnie w powstałej w ten sposób zalewie umieść ugotowane szparagi na co najmniej jeden dzień. Drugą część soku połącz z oliwą i sosem sałatkowym.
3. Szynkę parmeńską pokrój w paseczki, przełóż ją na tacę z pieca wyłożoną pergaminem i wstaw do nagrzanego do 160 °C piekarnika na około 10 minut.
4. Ser parmezan pokrój w cienkie plasterki i pokrusz, a truskawki przetnij na pół.
5. Rukolę, truskawki i marynowane szparagi wymieszaj z dresingiem. Przełóż do miski i posyp uprażonymi kawałkami szynki, następnie serem parmezan, a na koniec polej z wierzchu kremem balsamicznym.



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





przepisy.pl

Ptyśowy tort z truskawkami



 20 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200 °C

 dwie tortownice o średnicy 23 cm

Składniki:

- mąka - 170 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- woda - 1 szklanka
- jajka duże - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- kwaśna śmietana 18% - 230 mililitrów
- śmietanka 30% - 300 mililitrów
- cukier puder - 4 łyżki
- żelatyna - 25 gramów
- truskawki - 500 gramów
- cukier puder do oprószenia

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj wodę z Kasią i szczyptą soli. Wsyp mąkę i mieszaj energicznie, aż ciasto utworzy kulkę i zacznie odstawać od formy.
2. Dwie tortownice o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do szprycy cukierniczej i spiralnym ruchem wyciśnij na papier cienką warstwę ciasta.
3. Wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika na około 35 minut. (Przez pierwsze 15 minut pieczenia nie otwieraj piekarnika, bo ciasto może opaść.) Wyjmij z tortownicy i wystudź.
4. Truskawki umyj, usuń szypułki, połowę zmiksuj z kwaśną śmietaną i połową cukru, resztę pokrój w kostkę. Żelatynę wymieszaj z odrobiną zimnej wody, a gdy napęcznieje, podgrzej aby się rozpuściła.
5. Żelatynę wymieszaj z 50 ml śmietanki, by wyrównać temperatury. Pozostałą śmietankę ubij na sztywno z pozostałym cukrem pudrem i wymieszaj delikatnie z żelatyną i kremem truskawkowym.
6. Jeden blat ciasta włóż do formy i posmaruj połową kremu. Na kremie ułóż pokrojone truskawki i przykryj najpierw resztą kremu, a następnie drugim blatem ciasta. Delikatnie dociśnij. Odstaw na godzinę do lodówki. Przed podaniem udekoruj truskawkami i oprósz cukrem pudrem.

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




przepisy.pl

Letnia sałatka z truskawkami i szparagami



Składniki:

- roszponka lub inna sałata, garstka - 2 sztuki
- truskawki - 10 sztuk
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- szparagi świeże zielone - 10 sztuk
- ogórek świeży - 0.25 sztuk
- jogurt naturalny - 6 łyżek
- mięta świeża kilka listków

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jogurt rozmieszaj z sosem sałatkowym Knorr oraz pokrojonymi listkami mięty.
2. Szparagi oczyść i sparz we wrzącej, lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Pokrój następnie w 3 cm długości kawałki. Truskawki pokrój na ćwiartki a ogórki w cienkie plastry.
3. W misce wymieszaj delikatnie sałatę, szparagi, ogórka oraz truskawki. Sałatę rozłóż na talerze i polej przygotowanym dressingiem. Udekoruj listkami mięty i podawaj z chrupiącym pieczywem.

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



przepisy.pl

Sałatka z truskawkami, serem i orzechami



Składniki:

- cykoria - 2 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- truskawki - 15 sztuk
- ser camembert - 1 sztuka
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj dokładnie z trzema łyżkami wody oraz oliwą.
2. Liście cykorii porozdzielaj i ułóż w salaterce lub na półmisku. Umyte i oczyszczone truskawki pokrój na półowki. Ser pokrój w kawałki o podobnej wielkości.
3. Na rozgrzanej suchej patelni upraż orzechy, aby uwolniły swój aromat, a następnie je wystudź.
4. Pokrojone truskawki oraz ser rozłóż dekoracyjnie na liściach cykorii. Całość polej przygotowanym sosem, a na koniec sałatkę posyp orzechami. Możesz też dodać na wierzch kielki słonecznika.

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



Pierogi z truskawkami

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- olej - 2 łyżki
- woda - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- truskawki świeże lub mrożone - 300 gramów
- kwaśna śmietana - 200 mililitrów
- cukier - 2 łyżki
- mięta

 30 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Na stolnicy przesiej mąkę z solą, zrób wgłębienie po środku kopczyka i wlej wodę oraz olej. Zagnieć gładkie i jednolite ciasto.
2. Następnie ciasto podziel na porcje i kolejno każdą z nich cienko rozwałkuj. Używając szklanki wycinaj kółka.
3. Truskawki pokrój w ćwiartki. Na każde z wykrojonych z ciasta kółek nakładaj owoce i zlepiaj brzegi formując pierogi.
4. Uformowane pierogi wkładaj ostrożnie na osolony wrzątek, wyjmuj łyżką cedzakową po 2-3 minutach od momentu wypłynięcia.
5. Śmietanę wymieszaj z cukrem oraz drobno pokrojoną miętą. Ugotowane pierogi ułóż na talerzu, polej śmietaną i udekoruj gałązką mięty.

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



Knedle z truskawkami

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- truskawki - 300 gramów
- śmietana kwaśna - 200 mililitrów
- cukier - 2 łyżki
- laska wanilii - 0.5 sztuk
- świeża mięta listki - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj, wystudź i przeciśnij przez prasę.
2. W misce połącz następujące składniki – przeciśnięte ziemniaki, oba rodzaje mąki, cukier puder oraz jajka – i wyrób gładkie, jednolite ciasto.
3. Gotowe ciasto podziel na porcje, a następnie na stolnicy uformuj z każdej z nich wałek. Odcinaj kolejno małe kawałki i formuj niewielkie placuszki.
4. Gotowe kulki wkładaj ostrożnie na osolony wrzątek, gotuj około 2-3 minut. Wyjmij łyżką cedzakową.
5. Na każdy z placuszków nałóż truskawkę, następnie zlepij boki i uformuj w dłoniach kulkę. W taki sam sposób przygotuj pozostałe knedle.
6. W miseczce wymieszaj śmietanę wraz z cukrem i ziarenkami wydobytymi z przekrojonej laski wanilii. Ugotowane knedle polej przygotowaną śmietaną i udekoruj listkami świeżej mięty.

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



Ciasto biedronka

przepisy.pl






Składniki:

- gorzka czekolada - 75 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 225 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 1 łyżka
- sól jodowana - 1 szczypta
- mleko - 75 mililitrów
- truskawki - 250 gramów
- śmietanka 30% - 250 mililitrów
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- lukrecja - 50 gramów
- ciemny krem do ozdabiania ciasta - 1 opakowanie

 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 23 cm

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (pieczenie z obiegiem: 160°C). Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia i nasmaruj tłuszczem. Czekoladę pokrusz na kawałki, a następnie wraz z kostką do pieczenia Kasia postaraj się ją delikatnie roztopić w dość niskiej temperaturze.
2. Cukier i jajka ubij w mikserze elektrycznym na kremową pianę. Dodaj roztopioną czekoladę i kostkę do pieczenia Kasia.
3. Dokładnie wymieszaj mleko, mąkę, proszek do pieczenia, kakao i szczyptę soli – dodaj mleko i połącz dość szybko z ciastem. Wyłóż ciasto na przygotowaną tortownicę i piecz w nagrzanym piekarniku około 25 minut. Wykonaj próbę patyczkiem – nie może na nim pozostać płynne ciasto. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia.
4. Truskawki umyj i przekrój je na pół. Ubij śmietanę 30% z cukrem wanilinowym na sztywną pianę. Rozsmaruj na ostudzonym cieście lub nałóż punktowo za pomocą wyciskacza do mas. Ozdób ciasto biedronkami wykonanymi z przekrojonych truskawek, lukrecji i masy do ozdabiania ciast.