



# KASZTANY, TOPINAMBUR I PASTERNAK NA JESIENNYM STOLE



przepisy.pl



przepisy.pl

## Pieczona gęś z kasztanami (lub jabłkami)



### Składniki:

- gęś - 2 kilogramy
- Przyprawa do kurczaka Knorr**
- oczyszczona wątróbka drobiowa - 200 gramów
- kwaśne jabłka pokrojone w części - 5 sztuk
- cebule - 2 sztuki
- jadalne kasztany - 200 gramów
- sznaps - wódka z gruszki - 3 łyżki
- mielony cynamon - 2 łyżki



90 minut



4 osoby



Trudne

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój drobno wątróbkę i cebulę. Podsmaż krótko, wraz z jabłkami, na patelni.
2. Obierz kasztany, pokrój je na kawałki i przełóż na patelnię. Dodaj także alkohol, cynamon oraz pieprz do smaku i podsmaż jeszcze chwilę.
3. Oczyszczyć gęś z pozostałych piór (jeśli jest taka potrzeba) i zamarynuj, obsypując mięso Przyprawą do kurczaka Knorr. Nałóż farsz do środka, a gęś zaszyj i pozostaw w lodówce na jeden dzień.
4. Następnego dnia nagrzej piekarnik do 180°C i piecz nafaszerowaną gęś przez około 4 godziny, polewając od czasu do czasu wytapiającym się tłuszczem. Po upieczeniu ostudź i oddziel mięso od kości. Podawaj gotową gęś z farszem, odgrzaną w piekarniku.

---

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 z topinamburem



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- topinambur - 200 gramów
- soczewica zielona - 100 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony w kawałku - 100 gramów
- kolendra świeża - 1 pęczek
- masło - 2 łyżki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- sok z limonki - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Soczewicę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu, wystudź. Przygotuj sos – zawartość opakowania Knorr połącz z sokiem z limonki oraz oliwą i wymieszaj.
2. Topinambur oczyść i pokrój w 2 cm kawałki. Przełóż do rondla i zalej wodą. Doprowadź do wrzenia, a następnie odcedź.
3. Na suchej patelni rozgrzej masło, dodaj topinambur i smaż przez kilka minut, mieszając co chwilę.
4. Boczek pokrój w paski i przełóż na patelnię z topinamburem. Smaż wszystko razem 10 minut. Oprósz pieprzem i zdejmij z ognia. Nadmiar tłuszczu odcedź na papierowym ręczniku.
5. W misce połącz ugotowaną soczewicę, topinambur z boczkiem oraz pokrojoną grubo kolendrę. Dodaj przygotowany sos sałatkowy i wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki 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)



# Imbirowy kurczak z fasolą

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 450 gramów
- Esencja do duszonego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- Mrożona chińska mieszanka warzyw - 400 gramów
- puszka fasoli - 1 sztuka
- Fistaszki solone - 1 opakowanie
- Puszka kasztanów w zalewie - 1 sztuka
- Puszka kiełek bambusa - 1 sztuka
- główka czosnku - 1 sztuka
- Posiekana papryka chilli - 1 sztuka
- imbir - 2 sztuki
- sos sojowy
- olej słonecznikowy
- olej sezamowy - 2 łyżki
- oliwa - 100 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Skrój w kostkę kurczaka, a czosnek i obrany imbir w plasterki. Następnie marynuj kurczaka przez 30 minut z olejem sezamowym, oliwą, sosem sojowym, czosnkiem i imbirem.
2. Podsmaż w woku zamarynowanego wcześniej kurczaka z czosnkiem i imbirem
3. Dodaj do niego siekane chilli, kiełki bambusa, mrożone warzywa, sos z czarnej fasoli, kasztany z zalewy, fistaszki i wymieszaj wszystko.
4. Dodaj Esencję do duszonego kurczaka Knorr i całość duś jeszcze przez 10 minut. Dokładnie wymieszaj potrawę. Podawaj z ryżem lub chińskim makaronem.

---

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

## Jesienna zupa z kasztanów



### Składniki:

- kasztany jadalne - 400 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- seler naciowy, łodygi - 2 sztuki
- czarny pieprz - 1 szczypta
- margaryna - 1 łyżka

45 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W garnku rozpuść margarynę i przesmaż delikatnie wszystkie warzywa pokrojone wcześniej na mniejsze kawałki. Dodaj również kasztany odkładając kilka szt. do dekoracji.
2. Całość zalej litrem wody, dodaj bulionetkę i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień, zupę gotuj ok. 30 minut.
3. Gdy wszystkie warzywa będą miękkie, zmiksuj zupę za pomocą ręcznego blendera.
4. Krem dopraw do smaku, wlej do bulionówek. Wierzch posyp pokruszonymi kasztanami. Tip: Zupę podawaj z chrupiącymi 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)



przepisy.pl

## Sałatka z kurczaka z ryżem



60 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- ryż długoziarnisty - 300 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- czarny pieprz - 0.25 łyżeczek
- seler naciowy - 1 sztuka
- cebula dymka - 2 sztuki
- kasztany jadalne - 225 gramów
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- płatki migdałowe - 1 łyżka
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- sos sojowy - 1.5 łyżek
- ocet ryżowy - 2 łyżeczki
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- mandarynka - 2 sztuki

### Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180° C. Pierś z kurczaka dopraw pieprzem, ułóż na blasze do pieczenia i wstaw do piekarnika na 25-30 minut. Pierś wystudź i pokrój na kawałki.
2. W międzyczasie ugotuj ryż. Kurczaka połącz z ugotowanym i ostudzonym ryżem, posiekany selerem, dymką, kasztanami, oraz papryką i uprażonymi migdałami.
3. W osobnej misce wymieszaj majonez Hellmann's, musztardę, sos sojowy, ocet ryżowy, olej sezamowy i sok z cytryny. Włóż do przygotowanego sosu kurczaka oraz warzywa.
4. Gotową sałatkę wyłóż na półmisek, udekoruj liśćmi sałaty i segmentami mandarynki.

---

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

## Pieczony topinambur z rukolą



### Składniki:

- karczochy jerozolimskie (topinambur) - 500 gramów
- gałązka rozmarynu - 2 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- rukola - 200 gramów
- parmezan w płatkach - 50 gramów

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Topinambur obierz. Następnie skrop go łyżką oliwy i posyp posiekanym rozmarynem i świeżo startym pieprzem. Wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika na około 20 minut.
2. W tym czasie przygotuj dresing z oliwy trzech łyżek wody i sosu sałatkowego Knorr.
3. Upieczony topinambur pokrój w plastry, pomieszaj z dresingiem i rukolą. Sałatkę podawaj posypaną z wierzchu parmezanem oraz kwiatami dzikiego słonecznika.

---

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

## Ryba gotowana w Wermucie



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryba (może być każda) - 400 gramów
- koper włoski - 1 sztuka
- Bulionetka warzywna Knorr**
- pomidory cherry - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- bazylia - 10 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- wermut - 200 mililitrów
- pasternak - 200 gramów
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 3 ziarna
- pieprz - 3 ziarna

### Sposób przygotowania:

1. Rybę umyj i osusz. Usuń z niej ości i pokrój na 4 filety.
2. Koper włoski i pasternak pokrój na mniejsze kawałki. Umieść w garnku, zalej wermutem, dodaj przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy i pieprz) oraz Bulionetkę warzywną Knorr. Całość uzupełnij 300 mililitrami wody i doprowadź do wrzenia. Wszystko gotuj około 5 minut.
3. Rybę ułóż w żaroodpornym naczyniu, a następnie zalej ugotowanym z warzywami bulionem.
4. Do naczynia dodaj pokrojone wcześniej pomidory i czosnek oraz posiekaną bazylię. Całość zalej oliwą z oliwek. Wstaw do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na 20 minut. Danie podawaj z opieczoną bagietką.

---

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 z pieczonymi warzywami



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- pasternak - 200 gramów
- marchewka - 200 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- sałata rzymska - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- tuńczyk z puszki w oleju - 1 opakowanie
- jajka na twardo - 2 sztuki
- kawałek bagietki

### Sposób przygotowania:

1. Oliwę z oliwek wymieszaj z sosem sałatkowym oraz trzema łyżkami przegotowanej wody.
2. Marchew i pasternak posmaruj olejem, delikatnie dopraw z wierzchu solą i pieprzem. Upiecz w piekarniku do miękkości (160°C - 45 minut). Upieczone warzywa obierz i przekrój wzdłuż na pół, a następnie pokrój w półcentymetrowe plastry.
3. Sałatę porwij na mniejsze kawałki, razem z warzywami wymieszaj z dresingiem i przełóż do miski.
4. Na wierzch sałatki pokrusz tuńczyka z puszki, dodaj pokrojone jaja.
5. Podawaj z kawałkiem upieczonej bagietki.

---

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)