



**W SAŁATCE CZY W CHŁODNIKU?
WYBIERZ SWÓJ ULUBIONY
PRZEPIS NA BOTWINKĘ**





przepisy.pl

Chłodnik litewski tradycyjny z botwiną



Składniki:

- posiekana botwina - 200 gramów
- zielony ogórek - 1 sztuka
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- pęczek rzodkwi - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- czarny pieprz - 1 szczypta
- woda - 300 mililitrów



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W małym garnku zagotuj 300 mililitrów wody, dodaj do niej posiekaną botwinę i gotuj przez około 10 minut, by buraczki stały się miękkie.
2. Do powstałego w ten sposób wywaru dodaj bulionetkę Knorr, wymieszaj i zagotuj. Całość odstaw na bok, aby wystygła.
3. Dodaj starte warzywa.
4. Zetrzyj ogórka i rzodkiewki na tarce o grubych oczkach. Zimny wywar wymieszaj z jogurtem.
5. Chłodnik dopraw do smaku szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i odstaw na godzinę do lodówki. W tym czasie ugotuj jaja na twardo. Podawaj z ugotowanymi na twardo, przekrojonymi na pół jajami.

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



Botwinka z grzybami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- duże liście botwinki - 20 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- grzyby mrożone - 150 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól i pieprz do smaku
- oliwa do smażenia - 30 mililitrów
- wino - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Liście botwinki oczyść i umyj, następnie sparz chwilę we wrzącej wodzie.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na oliwie. Grzyby posiekaj drobno i dodaj do cebuli, smaż chwilę razem. Po chwili wlej 100 mililitrów wina i gotuj do momentu, gdy płyn odparuje.
3. Następnie dopraw grzyby pokruszoną mini kostką Knorr oraz pieprzem, dodaj tartą bułkę i całość wymieszaj.
4. Gotowy farsz nakładaj po małej łyżce na każdy z liści botwinki i zwijaj, jak tradycyjne gołąbki. Danie podawaj z grzybowym sosem udekorowane listkami świeżych ziół.

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



przepisy.pl

Sałatka piknikowa ze szparagami



Składniki:

- szparagi - 24 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- szynka dojrzewająca - 12 plasterów
- botwinka - 3 pęczki
- rzodkiewka - 100 gramów

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szparagi obierz, odetnij zdrewniałe końcówki, owiń każdy plasterkiem szynki. Grilluj je, aż lekko się zarumienią, a szynka stanie się chrupiąca.
2. Botwinkę umyj i osusz, odetnij twarde łodyżki.
3. Rzodkiewkę umyj i pokrój w cienkie plastry.
4. Sos sałatkowy Knorr przygotuj zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.
5. W salaterce ułóż liście botwinki, dodaj do nich plasterki rzodkiewki i połóż szparagi. Całość zalej sosem sałatkowym Knorr.

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



przepisy.pl

Letnia sałatka z wędzonym łososiem i rabarbarem



Składniki:

- łosoś wędzony na gorąco - 300 gramów
- rabarbar - 1 sztuka
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- mieszanka sałat - 120 gramów
- botwinka same liście - 0.5 pęczków
- pomidorki cherry - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Łososia porwij na mniejsze kawałki pozbywając się skóry i ości.
2. Rabarbar obierz ze skórki i pokrój w plasterki. Pomidorki przekrój na ćwiartki.
3. Liście sałaty i botwinkę porwij na mniejsze kawałki.
4. Przygotuj aromatyczny sos sałatkowy. Wymieszaj sos sałatkowy Knorr z oliwą, trzema łyżkami wody. Następnie sos wymieszaj z pozostałymi składnikami sałatki. Sałatkę podawaj z salaterce.

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



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Barszcz czerwony Knorr** - 1 opakowanie
- botwinka - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- rzodkiewka - 1 pęczek
- średni ogórek - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 1 litr
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Torebkę czerwonego barszczu Knorr rozprowadź w zimnej wodzie. Posiekaj botwinke i dodaj ją do barszczu. Całość zagotuj.
2. Barcz pozostaw do ostygnięcia. Gdy już będzie chłodny, połącz go z jogurtem. Szczypiorek i koperek drobno posiekaj. Dodaj do zupy.
3. Rzodkiewkę oraz ogórka zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Dodaj do zupy i wymieszaj. Chłodnik dopraw do smaku musztardą, solą, pieprzem oraz cukrem.
4. Zupę podawaj schłodzoną z gotowanym jajkiem.



przepisy.pl

Sałatka z buraczkami i malinami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- botwinka z buraczkami - 1 pęczek
- maliny - 20 sztuk
- zielona sałata - 1 sztuka
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 3 łyżki
- nasiona słonecznika - 3 łyżki
- sok z 1 cytryny
- miód - 1 łyżka
- woda - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Oderwij liście botwinki od buraczków. Liście wraz z sałatą umyj, osusz i porwij na mniejsze kawałki.
2. Buraczki umyj i ugotuj do miękkości. Następnie wystudź, obierz ze skórki i pokrój w mniejsze kawałki.
3. Przygotuj aromatyczny, koperkowo-ziolowy sos mieszając sos sałatkowy Knorr z oliwą, miodem i sokiem z cytryny.
4. Do sałaty dodaj buraczki i maliny. Całość polej sosem i delikatnie wymieszaj. Sałatkę podawaj posypaną ziarnami słonecznika.

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