



# KOLACJA NA CIEPŁO



[przepisy.pl](http://przepisy.pl)



przepisy.pl

# Naleśniki razowe z pieczarkami, szpinakiem i żółtym serem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mąka razowa - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek**
- jajka - 2 sztuki
- woda mineralna - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- pieczarki - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek**
- świeży szpinak - 1 garść
- pomidory suszone - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżeczka
- żółty ser - 50 gramów
- czarny pieprz - 1 szczypta
- kielki słonecznika - 2 garści
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- czarny sezam - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na naleśniki: w naczyniu połącz mąkę, wodę, mleko, jajka oraz sól i zmiksuj. Gotowe ciasto nalewaj na rozgrzaną patelnię z Ramą i smaż z obu stron na złoty kolor.
2. Pieczarki pokrój w cienkie pół plastry, cebulę w drobną kostkę, pomidory suszone i umyty szpinak w cienkie paski a ser zetrzyj na tarce.
3. Na rozgrzanej patelni z Ramą zeszklij cebulę, dodaj pomidory a następnie pieczarki – smaż 3-4 minuty. Na koniec dodaj szpinak i wymieszaj. Farsz dopraw do smaku Delikatem Knorr oraz pieprzem. Farsz wystudź i wymieszaj z serem.
4. Gotowy farsz nałóż na usmażone naleśniki i zawiń w kopertę – boki naleśnika zawiń na 2-3 cm do środka a następnie zroluj, jak tradycyjne naleśniki.
5. Tak przygotowane naleśniki usmaż na rozgrzanej patelni z Ramą. W miseczce połącz kielki słonecznika oraz pomidorki pokrojone na ćwiartki – dodaj sezam, oliwę i wymieszaj. Naleśniki podawaj z sałatką.

---

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

## Kotlety rybne z kaszą orkiszową i wędzonym serem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filet z białej ryby, np. dorsz lub morszczuk - 300 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 60 mililitrów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżeczka
- kasza orkiszowa - 150 gramów
- jajka - 1 sztuka
- ser wędzony - 30 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pieprz czarny świeżo mielony - 0.25 łyżeczek
- bułka tarta - 6 łyżeczek
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- szczypior - 1 pęczek
- skórka otarta z połowy cytryny
- sok z 1/4 cytryny

### Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi na opakowaniu, wystudź. Rybę przepuść przez maszynkę do mielenia.
2. Rybę przełóż do miski, dodaj wystudzoną kaszę, jajko, starty ser oraz posiekaną natkę pietruszki. Masę dopraw do smaku przyprawą Delikat Knorr oraz czarnym pieprzem. Wszystko razem wymieszaj i wyrób jednolitą masę. Jeśli masa będzie zbyt „luźna” dodaj 2-3 łyżki tartej bułki.
3. Z powstałej masy uformuj nieduże kotleczki, następnie każdy z nich obtocz w bułce tartej.
4. Na patelni rozgrzej Ramę i smaż rybne kotlety na złoty kolor z obu stron.
5. Przygotuj dip: w miseczce połącz śmietanę, pokrojony szczypior oraz otartą skórkę i sok z cytryny – delikatnie wymieszaj. Gotowe kotlety rybne podawaj z dipem i 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

## Placki z mięsem, warzywami i serem feta



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- Kostka bulionowa Śródziemnomorska Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- papryczka chili - 1 sztuka
- twarde ser feta - 200 gramów
- mięso mielone - 200 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone podsmaż na odrobinie tłuszczu, cały czas mieszając tak, aby nie powstały grudki. Na koniec mięso dopraw kostkami bulionowymi Knorr i odstaw do ostudzenia.
2. Warzywa i ziemniaki pokrój w cienkie długie paseczki lub zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Następnie pomieszaj z jajkiem i mąką.
3. Warzywa połącz z podsmażonym mięsem i pokruszonym serem feta. Całość dopraw posiekanym czosnkiem i papryką.
4. Nakładaj łyżką małe porcje ciasta na rozgrzaną patelnię z tłuszczem. Placki smaź każdej strony na złoty kolor.

---

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

## Omlet na słono z suszonymi pomidorami i cheddarem



 15 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 2 łyżki
- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- bazylija - 1 pęczek
- orzeszki pinii - 2 łyżki
- jaja - 3 sztuki
- ser cheddar - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- kapary - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- strąk ostrej papryczki chili - 1 sztuka

### Sposób przygotowania:

1. W kielichu miksera zmieszaj na gładko jaja z bazylią i orzeszkami pinii.
2. Ser zetrzyj na tarce, posiekaj chili i czosnek, pomidorki koktajlowe przetnij na pół, a suszone pokrój w plastry. Kurczaka pokrój w kosteczkę, a następnie oprósź go przyprawą do kurczaka, która nada mu odpowiedniego aromatu i sprawi, że po usmażeniu będzie soczysty. Składniki podziel na pół.
3. Kurczaka obsmaż na patelni na rozgrzanej Ramie, dodaj pomidory koktajlowe, chili czosnek oraz kapary. Wszystko razem smaź przez chwilę, następnie wlej połowę jaj i dodaj suszone pomidory .
4. Omleta delikatnie pomieszaj przez chwilę, cały czas smaźąc go. Z wierzchu posyp serem. Omleta przykryj na patelni, smaź jeszcze minutę, aż ser się rozpuści. Podawaj omleta złożonego do połowy. Dobry omlet nie powinien być ścięty do końca.

---

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

# Tarta z kaszy gryczanej z leśnymi grzybami, grillowaną cukinią i serem



 50 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ciasto kruche słone - 1 opakowanie
- kasza gryczana - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- grzyby leśne, np. kurki - 200 gramów
- szalotka - 2 sztuki
- śmietanka 30% - 50 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- oscypek - 30 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

1. Okrągłą formę do tarty wyłóż starannie kruchym ciastem. Następnie ponakłuj widelcem i upiecz w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez 6 min. Wystudź.
2. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Szalotki pokrój w drobną kostkę, grzyby oczyść a ser zetrzyj na tarce. Natkę posiekaj. Cukinię pokrój w plastry i grilluj, następnie rozłóż na upieczonym spodzie tarty.
3. Śmietanę zmiksuj z jajkami oraz kostką Knorr. Na patelni rozgrzej Ramę i zeszklij szalotkę, następnie dodaj grzyby i smaź chwilę razem.
4. W misce połącz ugotowaną kaszę, grzyby i posiekaną natkę. Dodaj śmietanę z jajkami oraz starty ser. Wszystko razem wymieszaj dokładnie.
5. Powstałą masę wyłóż na upieczony spód i wstaw do nagrzanego do 170 st. C piekarnika na 25 minut. Gotową tartę podawaj na ciepło lub na zimno.

---

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

## Ryż podsmażany z warzywami



 20 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż jaśminowy - 300 gramów
- marchew - 1 sztuka
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 3 sztuki
- zielona fasolka - 200 gramów
- zielony groszek - 100 gramów
- kolendra - 1 pęczek
- papryczka chili - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- świeży imbir - 10 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

### Sposób przygotowania:

1. Ryż opłucz w zimnej wodzie i przełóż do garnka. Zalej 500 ml wody - powinno być jej około 2 cm nad poziom ryżu, dodaj kostkę rosółową. Ryż gotuj pod przykryciem, aż wchłonie cały płyn i zrobi się miękki.
2. Marchew obierz, zetrzyj na grubych oczkach tarki, posiekaj kolendrę, czosnek i chili, zetrzyj na tarce imbir, dymki pokrój w piórka, szczypiorek drobno posiekaj.
3. W garnku na rozgrzanej Ramie obsmaż na złoty kolor chili, cebulkę, marchew i czosnek.
4. Dodaj ryż i rozmrożone warzywa: groszek i fasolkę, całość dopraw do smaku kminem rzymskim, imbirem. Tuż przed podaniem posyp posiekaną kolendrą i szczypiorem.

---

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)



 15 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czerwona papryka - 1 sztuka
- pomidor - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- słodka papryka - 1 łyżeczka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- pasta Harissa - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej Ramie smażyć jak szef kuchni, podsmażyć cebulę, gdy cebula się zeszkli dodać czosnek, paprykę, pomidory i ketchup Hellmann's. Całość dopraw do smaku szczyptą ostrej papryki, kminem i ewentualnie jeśli uznasz to za konieczne, szczyptą soli. Wszystko razem duś pod przykryciem około 2 – 3 minut.

2. Na koniec dodaj posiekaną kolendrę i szczypior.

3. W powstałym sosie zrób delikatne wgłębienie i wbij w nie dwa jajka. Całość przykryj, duś przez minutę lub dwie aż jajka się zetną. Podawaj z chlebem żytnim.





przepisy.pl

## Kapusta kiszona z żurawiną



 20 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- dobrze ukiszona kapusta - 500 gramów
- mrożona żurawina - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Bulion grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- duża cebula - 1 sztuka
- czosnek - 2 ząbki
- liść laurowy - 2 sztuki
- ziele angielskie - 4 ziarna
- czarny pieprz w całości - 6 ziaren
- suszone borowiki - 100 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- mielony kminek - 1 szczypta
- suszony majeranek - 1 łyżka
- miód (najlepiej gryczany) - ilość zależy od ukwaszenia kapusty - 3 łyżki
- olej z pestek dyni - 80 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Kiszoną kapustę – jeśli jest kwaśna - przepłucz w zimnej wodzie, posiekaj z grubsza. Cebulę pokrój w kosteczkę, czosnek rozetrzyj na pastę. Pieczarki pokrój w plastry suszone grzyby zalej szklanka wrzątku.
2. W garnku na rozgrzanej Ramie zeszklij cebulę i czosnek, dodaj pieczarki. Całość smażyć chwilę, dodaj kapustę, żurawinę, przyprawy: ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, suszone grzyby razem z wodą, w której stały, miód oraz mielony kminek.
3. Całość zalej 1,5 litrem wody. Dodaj kostkę Knorr (podbije smak grzybów) i gotuj na wolnym ogniu około 40 min, mieszając od czasu do czasu aż kapusta zrobi się miękka, a nadmiar wody odparuje. Kapustę dopraw majerankiem, na koniec dodaj olej z pestek dyni, dokładnie wymieszaj 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)