



# POŻEGNANIE LATA



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



przepisy.pl

# Burger warzywno-ziemniaczany



45 minut



2 osoby



Średnie

## Składniki:

- bułki - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- ugotowane ziemniaki - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona lub żółta papryka - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- szparagi - 100 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- wędzona sól - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- brązowy cukier - 30 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. Dodaj sól i pieprz do smaku oraz jajko. Z puree uformuj placki i usmaż placki na patelni.
2. Włóż cukinię, szparagi, pieczarki, paprykę i pomidory do naczynia żaroodpornego, posyp solą, skrop oliwą z oliwek i piecz w 150 stopniach przez 30 minut.
3. Skarmelizuj cukier na patelni, dodaj orzechy i ostudź.
4. Bułki posmaruj majonezem Hellmann's. Na bułce ułóż placki i pieczone warzywa. Posyp kruszonymi orzechami i przykryj górną częścią bułki.



przepisy.pl

# Kolorowe babeczki



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- woda - 8 łyżek
- Sos sałatkowy koperkowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- kolorowa papryka - 2 sztuki
- żelatyna - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Stwórz kremowy, koperkowo – zielony sos mieszając wodę z majonezem i sosem sałatkowy Knorr.
2. Papryki pokrój w kostkę i włóż do foremek.
3. Odmierz żelatynę według wskazówek producenta i połącz z sosem. Wlej majonezowy sos do foremek z papryką.
4. Delikatnie wymieszaj i wstaw wszystko do lodówki na co najmniej 2 godziny. Po tym czasie wyjmij babeczki 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)



przepisy.pl

# Sałatka z orzeszkami piniowymi



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- główka brokuła - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- pancetta - 75 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- orzechy pini - 2 łyżki
- płatki chili - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- czerwony ocet winny - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

1. Boczek przesmaż na rozgrzanej patelni, smaź 3-4 minuty do momentu, gdy zacznie się złocić. Dodaj pokrojoną w cienkie plastry cebulę i smaź na wolnym ogniu ok. 4-6 minut, do momentu gdy cebula zacznie mięknąć. Wystudź.
2. W dużej misce połącz zblanszowane różyczki brokuła, pancettę z cebulą, pietruszką, orzeszki oraz chilli wszystko razem wymieszaj.
3. W osobnej miseczce połącz majonez Hellmann's, paprykę oraz ocet i wymieszaj. Brokuły przełóż do salaterki, polej przygotowanym sosem 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)



przepisy.pl

# Sałatka z avocado i mięsa krabów - VIDEO



 30 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- dojrzałe awokado - 3 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- mięso krabowe z puszki (lub paczka drobno pokrojonych paluszków krabowych) - 200 gramów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 150 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- pestki dyni - 50 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

1. Awokado przekrój na pół, wyjmij z niego pestkę i za pomocą łyżki delikatnie wyjmij miąższ, tak aby nie uszkodzić skóry. Następnie skrop je cytryną, aby nie ściemniało.
2. Pomidory pokrój w kostkę, a natkę kolendry posiekaj. Z mięsa krabowego odcisnij sok. Następnie miąższ awokado pokrój w drobną kostkę i przełóż do miski.
3. Dodaj odcisnięte z soku mięso z krabów, majonez, posiekaną natkę kolendry oraz pestki dyni.
4. Całość dopraw do smaku pokruszoną Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr, odrobiną Przyprawy Uniwersalnej Delikat Knorr oraz sokiem z jednej cytryny.
5. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, następnie włóż z powrotem do łupinek awokado 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)



przepisy.pl

# Chrupiące łódeczki z cukinią, wędzonym łososiem oraz ostrym sosem czosnkowym



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki upieczone - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - łyżka
- cukinia - 1 sztuka
- łosoś wędzony - 4 plastry
- cebula czerwona posiekana - 1 sztuka
- starty ser cheddar - 4 łyżki
- kiełki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- sos Tabasco, kilka kropel
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki przekrój wzdłuż na połówki, a następnie wydrąż je łyżką stołową – powstałe łódeczki oprószyć przyprawą Knorr. Wydrążony miąższ pokroić w drobną kostkę.
2. Cukinię oraz cebulę pokroić również w drobną kostkę i przesmażyć na rozgrzanej oliwie. Zdejmij z ognia, dodaj miąższ z ziemniaków, pokrojonego drobno łososia oraz starty ser. Farsz dopraw do smaku i wymieszaj.
3. Przygotowanym farszem napełnij połówki ziemniaków i ułóż na aluminiowej tacce do grilla.
4. Łódeczki opiekaj ok. 10 minut uważając, aby nie przypaliły się.
5. W miseczce połącz sos czosnkowy Hellmann's z sosem Tabasco i wymieszaj. Gotowe łódeczki przełóż na półmisek i udekoruj kiełkami słonecznika. Podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.

---

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

# Plastry cukinii z pomidorami i cynamonem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr**  
1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- pomidorki cherry czerwone - 200 gramów
- sałata radicchio - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- jogurt gęsty - 3 łyżki
- mięta - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- cynamon - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka i lekko podsmaż na oleju.
2. Jak cebula będzie rumiana, dodaj cukinię pokrojoną w plastry i smaż jeszcze kilka minut.
3. Pomidorki cherry przekrój na pół, a sałatę porwij na mniejsze liście.
4. W dużej misce połącz cukinię, cebulę, liście sałaty, pomidorki i posiekane zioła.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z jogurtem, ketchupem oraz szczyptą cynamonu. Polej warzywa sosem po wierzchu i posyp grzankami Knorr.

---

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)



# Sałátka nicejska

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sałata rzymska - 1 sztuka
- tuńczyk - 450 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- pomidory malinowe - 4 sztuki
- młode ziemniaki - 8 sztuk
- fasolka szparagowa - 100 gramów
- jajko na twardo - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czarne oliwki - 16 sztuk
- anchois - 6 plastrów
- bazylia - 8 szczypt
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ocet winny czerwony - 3 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. W naczyniu wymieszaj majonez Hellmann's, 2 łyżki oliwy, ocet oraz przyprawę Knorr. Połowę majonezu połącz z kawałkami tuńczyka i odstaw do zamarynowania na 1 godzinę. Pozostały majonez pozostaw i użyj jako dressing.
2. Na patelni rozgrzej pozostałą oliwę i smaż ok 5 minut tuńczyka, a następnie odłóż na bok.
3. Na dużym półmisku ułóż sałatę, cebulę, pomidorki, fasolkę oraz kawałki ryby. Na koniec dodaj jajka, oliwki, anchois oraz liście bazylii. Gotową sałatkę polej pozostałym majonezowym dressingiem.

---

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

# Warzywa z dipem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- marchewka - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr**  
1 opakowanie
- ogórek - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 8 sztuk
- cytryna - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa pokrój w słupki. Pomidorki przekrój na pół.
2. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z Majonezem Babuni Hellmann's i Ketchupem Hellmann's Łagodnym. Przelej całość do małej miseczki, którą następnie postaw na środku dużego talerza.
3. Dookoła rozłóż dekoracyjnie paski warzyw. Najpierw marchew, następnie ogórki i papryki oraz pomidorki, tak aby utworzyć kolorowy wachlarz wokół sosu.
4. Na sos połóż grzanki i podawaj. Tak przygotowane warzywa możesz jeść, maczając je w sosie.

---

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)