



# SYLWESTER ZE SPRAWDZONYMI PRZEKĄSKAMI



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



przepisy.pl

## Awokado nadziewane pastą śledziową z kaparami



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- dojrzałe awokado - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- śledzie Matjas - 150 gramów
- kapary - 2 łyżki
- musztarda francuska - 1 łyżeczka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- cytryna cała (do dekoracji) - 1 sztuka
- świeżo mielony czarny pieprz

### Sposób przygotowania:

1. Śledzie namocz w zimnej wodzie, zmieniając ją dwa razy. Następnie osusz filety na papierowym ręczniku i pokrój w drobną kostkę. Cebulę również pokrój w drobną kostkę.
2. Majonez przełóż do miseczki, połącz z kaparami, musztardą, połową cebuli, posiekaną natką oraz sokiem z cytryny. Całość dopraw do smaku czarnym pieprzem i wymieszaj.
3. Awokado przekrój na dwie połówki, używając ostrego noża – obróć je w dłoni i rozłącz. Nóż wbij ostrożnie w pestkę, przekręć lekko i wyjmij. Stołową łyżką wydrąż połowę miąższu, pokrój na drobną kostkę i dodaj do miseczki.
4. Przygotowany majonez połącz i wymieszaj ze śledziami, a następnie napełnij powstałą pastą połówki awokado. Każdą porcję posyp pozostałą pokrojoną cebulą, oprósz delikatnie pieprzem i udekoruj cząstkami cytryny oraz listkami pietruszki. Tak przygotowane awokado ze śledziami podawaj najlepiej schłodzone.

---

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 gyros ognista



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pomidory - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- czerwona cebula - 2 sztuki
- kapusta pekińska - 0.5 sztuk
- kukurydza w puszcze - 1 opakowanie
- olej do smażenia

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w paski i oprósź przyprawą Knorr.
2. Poszatkuj kapustę pekińską, a kukurydzę odsącz z zalewy. Cebulę posiekaj w drobną kostkę.
3. Wymieszaj ketchup z majonezem i dwiema łyżkami wody.
4. Usmaż mięso na złoty kolor, na lekko rozgrzanym oleju. Odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku i schłodź.
5. Ogórki i pomidory umyj i pokrój w kostkę.
6. W salaterce układaj sałatkę tworząc warstwy z składników. Każdą warstwę polej sosem.

---

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

# Tartinki z awokado i wędzonym łososiem



15 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- pumpernikiel - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 40 gramów
- Rama Classic**
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- zielona sałata kilka liści
- cytryna - 1 sztuka
- świeże zioła do dekoracji
- wędzony łosoś - 150 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Awokado obierz, pozbydź się pestki i sam miąższ pokrój drobno lub rozgnieć widelcem. Następnie wymieszaj z majonezem.
2. Pastę z awokado nałóż na pumpernikiel.
3. Plastry łososia zwiń w rulonik i ułóż na awokado.
4. Gotowe kanapki udekoruj koperkiem i podawaj na sałacie oraz z częścią cytryny.

---

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

## Delikatne śledzie pod pierzynką z majonezu



### Składniki:

- śledzie à la matjas w oleju - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- jabłko - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka

 15 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Śledzie odciśnij na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju. Następnie pokrój w większe kawałki i ułóż na talerzu lub półmisku.
2. Jabłko i cebulę pokrój w drobną kostkę, następnie wymieszaj z majonezem oraz sosem sałatkowym Knorr.
3. Nałóż warstwę kremowego, majonezowego sosu na śledzie, tak aby je przykryć. Przed podaniem schłódź śledzie przez godzinę w lodówce.

---

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

## Jajka w sosie tatarskim



### Składniki:

- jajka - 10 sztuk
- Majonez Hellmann's Tatarski** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- sałata - 1 sztuka

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Następnie ostudź je i obierz.
2. Każde jajko przekrój na pół i wyjmij żółtko. Żółtka posiekaj nożem i wymieszaj z sosem tatarskim.
3. Połówki białek układaj na zielonych liściach sałaty.
4. Gotowy farsz nakładaj do ugotowanych białek. Całość posyp posiekanym szczypiorkiem i podawaj. Tip: Do sosu możesz dodatkowo dodać łyżkę posiekanych kaparów.

---

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

## Zapiekanka z batatów



 30 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- Bataty - 4 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 100 gramów
- bułka tarta (najlepiej typu panco) - 100 gramów
- 2 gałązki rozmarynu
- kawałek świeżego kłącza imbiru
- 1 strąk ostrej papryki chilli
- sok pomarańczowy - 0.5 szklanek
- syrop klonowy - 1 łyżka
- szalotka - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

1. Bataty i szalotkę obierz. Ziemniaki pokrój w cienkie plastry, szalotkę pokrój w drobną kosteczkę. Chili i rozmaryn drobno posiekaj. Rozmaryn podziel na dwie części.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż szalotkę chili, dodaj plastry ziemniaków, smaż dłuższą chwilę cały czas mieszając. Całość zalej sokiem z pomarańczy, połowa śmietany, dodaj rozmaryn, Delikat, syrop klonowy i imbir. Całość gotuj aż sok i śmietana zupełnie odparuje a ziemniaki zrobią się na wpół miękkie.
3. Ziemniaki przełóż wtedy do naczynia żaroodpornego wyłożonego wcześniej pergaminem. Ziemniaki dobrze dociśnij w naczyniu.
4. Pomieszaj śmietanę z majonezem, tartą bułką, pokruszonymi orzechami, pozostałym rozmarynem. Bułkę ułóż na wierzchu zapiekanki. Całość wstaw na około 20 minut do nagrzanego do 170°C piekarnika.

---

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)