

e-book z przepisami

RABAT DETAL
PRZEDSTAWIA

RABAT KULINARNIE

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~



NA DOBRY POCZĄTEK DNIA

- 06 | [Serkowy bowl](#)
- 08 | [Jagodowa kasza manna](#)
- 10 | [Letnia sałatka z serkiem wiejskim](#)
- 12 | [Roladki z tortilli](#)
- 14 | [Mini kanapki z pasta jajeczna](#)

NA GRILL, DO PUDEŁKA, DO PODZIAŁU

- 17 | [Szaszłyki z łososia](#)
- 18 | [Szaszłyki z roślinnymi klopsikami](#)
- 19 | [Słodko-ostre skrzydełka kurczaka](#)
- 20 | [Wrapy z serem topionym Sertop](#)
- 22 | [Wrapy z grillowanym kurczakiem](#)
- 24 | [Mini burgery](#)
- 26 | [Majestatyczny burger](#)
- 28 | [Grillowane warzywa z Ajvarem](#)
- 30 | [Steki rybne z patelni](#)
- 32 | [Tropikalny punch](#)

Partnerzy:



NA ZIMNO – IDEALNE W PODRÓŻY

- 35 | [Letnia kanapka z szarpanym kurczakiem](#)
- 37 | [Chłodnik](#)
- 39 | [Rybne nuggetsy w tortilli](#)
- 41 | [Letni wrap z warzywami](#)
- 43 | [Trofie z oliwa czosnkowa](#)

SALATKI, KTÓRE ROBIĄ ROBOTĘ

- 46 | [Sałatka z grillowanymi warzywami](#)
- 48 | [Wiosenna sałatka w słoiku](#)
- 50 | [Sałatka z musztarda miodowa Develey](#)
- 52 | [Sałatka z pielmieni](#)
- 54 | [Chłodna sałatka ziemniaczana](#)
- 56 | [Letnia sałatka](#)

Partnerzy:



MAKŁOWICZ
I SYNOWIE



PIKNIKOWE KLASYKI W NOWYM WYDANIU

- 59 | [Mini kanapki z pasztetem Profi](#)
- 61 | [Jajeczny słoik warstwowy](#)
- 63 | [Zakręcone panini](#)
- 65 | [Domowe lizaki Mamba Berrytasty](#)
- 66 | [Orzeźwiający koktajl](#)

COŚ SŁODKIEGO NA KONIEC WYCIECZKI

- 69 | [Owocowe szaszłyki](#)
- 71 | [Mini tiramisu z mango](#)
- 73 | [Żurawinowy chłodnik owocowy](#)
- 75 | [Letni koktajl z mango i marakui](#)
- 76 | [Mini serniczki na zimno](#)
- 78 | [Mini muffinki jagodowe](#)
- 80 | [Tartaletki z Toffifée](#)
- 82 | [Mus z orzechów włoskich](#)

Partnerzy:





NA DOBRY POCZĄTEK DNIA

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~

SERKOWY BOWL

z owocami, granolą i z Danio waniliowym



10 minut



1 porcja

Lekka i pożywna przekąska, która doda energii podczas letnich eskapad.

Ten prosty przepis łączy kremowy serek homogenizowany Danio o smaku waniliowym z chrupiącą granolą i świeżymi owocami. Idealny na śniadanie w plenerze, lekki lunch albo zdrowy podwieczorek na trasie. Wystarczy kilka składników, by stworzyć miseczkę pełną koloru i smaku – bez gotowania!

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie serka homogenizowanego Danio waniliowego (130 g)
- 3 łyżki granoli
- garść świeżych owoców (np. truskawki, borówki, banan, maliny)
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SEREK HOMOGENIZOWANY
DANIO WANILIOWY**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj bazę

Serek Danio waniliowy przełóż do miseczki, lunchboxa lub słoiczka – w zależności, czy zjesz go na miejscu, czy zabierzesz ze sobą.

KROK 2: Ułóż dodatki

Na powierzchni serka rozsyp 3 łyżki granoli – możesz użyć klasycznej, z orzechami lub owocami liofilizowanymi. Następnie dodaj pokrojone owoce.

KROK 3: Wykończ słodyczą

Jeśli masz ochotę – polej całość łyżeczką miodu lub syropem klonowym. Danio jest naturalnie słodkie, więc to tylko dodatek dla łasuchów.

KROK 4: Gotowe na wynos!

Jeśli chcesz zabrać bowl w podróż, zamknij go szczelnie i trzymaj w lodówce do momentu wyjścia – albo wrzuć do torby z chłodzącym wkładem.

Jakie owoce najlepiej dodać latem?

Postaw na owoce sezonowe z polskich ogrodów i działek – nie tylko są najświeższe, ale też pełne smaku i witamin:

- Truskawki – czerwiec i lipiec to ich czas. Pokrój na plasterki lub ćwiartki.
- Borówki amerykańskie – idealne do lunchboxa, nie puszczają soku, długo zachowują świeżość.
- Czereśnie – jeśli drylowane, będą świetnym dodatkiem (można je przekroić na pół).
- Porzeczki – czerwone i czarne dodadzą lekko kwaskowatości i pięknego koloru.
- Maliny – delikatne, ale cudownie pachnące – najlepiej wkładać je na sam koniec.
- Agrest – niedoceniany, ale świetnie przełamuje słodycz Danio i granoli.

Unikaj owoców bardzo wodnistych (np. arbuza) – mogą rozmiękczyć granolę i rozcieńczyć jogurt.



JAGODOWA KASZA MANNĄ

z kostkami czekolady



**15 minut /
1 godzina**



2 porcje

Kremowy comfort food z nutą nostalgii i nowoczesnym dodatkiem.

Pamiętasz kaszę mannę z dzieciństwa? To jej letnia wersja – podawana na zimno, gładka i delikatna. Ale teraz z twistem – kostkami Czekolady Mlecznej Jagodowej Wedel, które powoli się rozpuszczają lub przyjemnie chrupią w środku. Można zjeść ją z miseczki lub zabrać w słoiku – jak deser, który koi i orzeźwia jednocześnie.

SKŁADNIKI

- 500 ml mleka
- 4 łyżki kaszy manny
- 1 łyżka cukru (lub miodu)
- 1/2 tabliczki Czekolady Mlecznej Jagodowej Wedel
- opcjonalnie: 1/2 szklanki owoców leśnych (np. maliny, borówki, jagody)
- opcjonalnie: 1 łyżka soku z cytryny (do owoców)



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**CZEKOLADA MLECZNA
JAGODOWA WEDEL**

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Gotujemy kaszę

W rondelku zagotuj mleko z cukrem. Kiedy zacznie wrzeć, zmniejsz ogień i powoli wsypuj kaszę mannę, cały czas mieszając. Gotuj kilka minut, aż zgęstnieje – powinna mieć kremową, gładką konsystencję.

KROK 2: Chłodzenie

Przełóż gorącą kaszę do dwóch słoiczków lub miseczek. Odstaw na kilka minut do przestudzenia, a potem wstaw do lodówki na co najmniej godzinę. Po schłodzeniu masa staje się jędrna i idealnie gładka.

KROK 3: Przygotowujemy dodatki

Pokrój Czekoladę Mleczną Jagodową Wedel w kostki lub połam na drobniejsze kawałki. Jeśli używasz owoców – wymieszaj je delikatnie z sokiem z cytryny, by wydobyć ich smak.

KROK 4: Składamy deser

Na schłodzoną kaszę wysyp kostki czekolady – część możesz wmieszać do środka, część zostawić na wierzchu. Dodaj owoce, jeśli używasz – stworzą piękny kontrast kolorów.

KROK 5: Serwujemy lub pakujemy

Zjedz od razu, łyżką, albo zamknij słoiczek i weź na wynos – do pracy, na wycieczkę, na taras. Czekolada zmięknie od ciepła dłoni lub zachowa chrupkość – zależnie jak długo poczekasz :)

WSKAZÓWKA!

Chcesz efekt „lawy czekoladowej”? Włóż kostki czekolady do środka jeszcze ciepłej kaszy – po schłodzeniu będą się lekko ciągnąć. A jeśli wolisz kontrast – dodaj czekoladę tuż przed jedzeniem.



LETNIA SAŁATKA Z SERKIEM WIEJSKIM

i świeżymi warzywami



15 minut



2 porcje

Lżejsza niż kanapka, bardziej sycąca niż zwykła sałata – prawdziwa klasyka w piknikowym wydaniu.

Serek wiejski Piątnica to świetna baza – delikatny, ale treściwy. W połączeniu z chrupiącymi warzywami i aromatycznym dressingiem tworzy sałatkę, która sprawdzi się jako szybki lunch w trasie, lekka kolacja na świeżym powietrzu lub dodatek do grilla. Przechowywana w słoiku, zachowuje świeżość i wygląda naprawdę apetycznie.

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie serka wiejskiego Piątnica
- 1/2 ogórka zielonego
- 1 duży pomidor lub kilka pomidorków koktajlowych
- 1/4 czerwonej cebuli
- 1/2 papryki
- garść rukoli lub sałaty lodowej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz
- opcjonalnie: zioła prowansalskie lub świeża bazylia

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

SEREK WIEJSKI PIĄTNICA



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj warzywa

Warzywa dokładnie umyj i osusz. Pokrój ogórka w półplasterki, pomidorki w ćwiartki, paprykę w cienkie paseczki, a cebulę w bardzo cienkie piórka – to ważne, by nie zdominowała smaku.

KROK 2: Zrób szybki dressing

W małej miseczce wymieszaj oliwę z oliwek, sok z cytryny oraz szczyptę soli i pieprzu. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, możesz dodać odrobinę ziół prowansalskich lub świeżą bazylię posiekaną drobno.

KROK 3: Połącz składniki w misce lub słoiku

W misce lub lunchboxie ułóż warstwami: rukola → warzywa → serek wiejski → cebula. Polej całość przygotowanym dressingiem – nie mieszaj od razu, dzięki temu sałatka dłużej zachowa świeżość i nie zrobi się wodnista.

KROK 4: Schłódź lub zjedz od razu

Możesz zapakować sałatkę od razu do torby i zabrać w drogę, ale jeśli masz czas – warto ją schłodzić w lodówce przez 15–30 minut. Smaki wtedy się połączą, a sałatka będzie przyjemnie orzeźwiająca.

KROK 5: Wymieszaj tuż przed jedzeniem

Tuż przed podaniem wystarczy potrząsnąć kilka razy i gotowe. Dzięki temu serek delikatnie się rozprowadzi, a warzywa pozostaną chrupiące.

WSKAZÓWKA!

Lubisz coś na ząb? Dorzuć do środka garść grzanek, kilka pokruszonych precelków albo pestki dyni – to świetny sposób na urozmaicenie struktury i smaku.



ROLADKI Z TORTILLI

z serem i chipsami Wiejskie
Ziemniaczki



20 minut



12 mini porcji

Chrupiący twist w każdej porcji – nie tylko ładne, ale i zaskakujące.

Z pozoru to klasyczne zawijasy – coś między kanapką a przekąską. Ale to, co znajdziesz w środku, sprawia, że każdy kęs jest inny. Dodane chipsy Wiejskie Ziemniaczki tworzą strukturę i dają ten moment zaskoczenia przy chrupnięciu. Wygodne, efektowne i idealne na wynos – od pikniku po biwak w lesie.

SKŁADNIKI

- 2 duże placki tortilli (pszenne lub pełnoziarniste)
- 150 g sera śmietankowego (np. naturalny lub ziołowy)
- kilka listków rukoli lub sałaty
- 4–6 plasterków szynki (lub tofu dla wersji wege)
- 1/2 papryki pokrojonej w cienkie paski
- 1 opakowanie Wiejskie Ziemniaczki z cebulką Lorenz

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**WIEJSKIE ZIEMNIACZKI Z
CEBULKĄ LORENZ**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotowanie bazy

Rozłóż tortille na desce lub czystej powierzchni. Posmaruj je równomiernie serkiem śmietankowym – aż po same brzegi, żeby całość dobrze się trzymała po zwinieniu. Wybierz serek ziołowy, jeśli chcesz dodać więcej aromatu, albo naturalny, jeśli zależy Ci na neutralnej bazie.

KROK 2: Układanie składników

Na każdej tortilli ułóż kilka listków rukoli lub sałaty. Na to połóż plasterki szynki lub tofu. Dodaj paski papryki – najlepiej równoległe w jednej linii.

KROK 3: Zwijanie i chłodzenie

Zwijaj ciasno, ale delikatnie. Gotowe rolady owiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 10–15 minut – to ułatwi krojenie.

KROK 4: Krojenie i serwowanie

Po schłodzeniu rozwiń z folii i pokrój każdą tortillę na ok. 6 plasterków (grubości ok. 2 cm). Użyj ostrego noża z piłką, aby nie zgniatać zawartości. Ułóż je na talerzu lub włóż do pojemnika. Można podawać od razu lub przechować w lodówce – zachowują świeżość przez kilka godzin. Na końcu, na roladkach, ułóż 3–4 całe chipsy Wiejskie Ziemniaczki. To one nadadzą roladkom formę i przyjemną chrupkość.

WSKAZÓWKA!

Jeśli planujesz zabrać roladki na piknik lub w dłuższą podróż – zawiń tortille rano, schowaj w lodówce i pokrój dopiero tuż przed podaniem. Dzięki temu chipsy zachowają chrupkość, a przekąska wygląda jak świeżo zrobiona.



MINI KANAPKI Z PASTĄ JAJECZNĄ

i majonezem wegańskim Develey



15 minut



6 porcji

Znany smak w nowoczesnym wydaniu – bez kompromisów.

Pasta jajeczna to klasyka, ale tym razem w bardziej współczesnej odsłonie – z wegańskim majonezem Develey, który smakiem w niczym nie ustępuje tradycyjnemu. W połączeniu z chrupiącą bagietką i świeżym szczypiorkiem, to idealna przekąska na piknik, do lunchboxa albo jako letni finger food dla większej grupy.

SKŁADNIKI

- 3 jajka ugotowane na twardo
- 1–2 łyżki wegańskiego majonezu Develey
- 1 łyżeczka musztardy (np. sarepskiej lub dijon)
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- 1–2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 mała bagietka lub kilka mini bułeczek



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**WEGAŃSKI MAJONEZ
DEVELEY**

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Ugotuj jajka

Jeśli jeszcze nie masz ugotowanych jajek – włóż je do zimnej wody, zagotuj i gotuj przez 9 minut od momentu wrzenia. Po ugotowaniu przelej zimną wodą, obierz i odstaw do przestudzenia.

KROK 2: Zrób pastę

Jajka rozgnieć widelcem w misce na drobne kawałki. Dodaj wegański majonez Develey, musztardę, sól, pieprz i połowę posiekanego szczypiorku. Całość dokładnie wymieszaj do uzyskania kremowej konsystencji – jeśli lubisz bardziej puszystą pastę, dodaj jeszcze odrobinę majonezu.

KROK 3: Przygotuj pieczywo

Pokrój bagietkę na małe kromki (lub przekrój mini bułeczki na połówki). Możesz je lekko podpiec na suchej patelni lub w piekarniku, by były bardziej chrupiące.

KROK 4: Komponuj mini kanapki

Na każdej kromce ułóż porcję pasty jajecznej. Udekoruj szczypiorkiem lub – jeśli wolisz – kiełkami, rzeżuchą albo plasterkiem rzodkiewki.

WSKAZÓWKA!

Zrób więcej pasty i przechowuj ją do 2 dni w szczelnym pojemniku w lodówce. Świetnie sprawdzi się też jako nadzienie do tortilli, wrapów lub dodatek do pieczonych ziemniaków!





NA GRILL DO PUDEŁKA DO PODZIAŁU

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~

SZASZŁYKI Z ŁOSOSIĄ

i kapusty pak choi



25 minut
2-3 godziny



4 porcje

SKŁADNIKI

- 400 g filetów z łososia bez skóry
- 12 młodych pak choi
- 4–6 łyżek Ketchupu łagodnego WINIARY
- 120 ml sosu sojowego
- 120 ml wytrawnego białego wina
- 60 ml octu ryżowego
- 50 g brązowego cukru
- 1 łyżka prażonych nasion sezamu
- oliwa
- sól do smaku

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

KETCHUP ŁAGODNY WINIARY



Egzotyczna wariacja na temat grillowanych szaszłyków.

Soczysty łosoś, delikatne pak choi i słodko-wytrawna marynata z nutą białego wina i ketchupu tworzą danie, które zaskoczy każdego miłośnika grillowych klasyków.

KROK 1: Filety z łososia opłucz pod zimną wodą, osusz ręcznikiem papierowym i pokrój na mniejsze kostki (ok. 3x3 cm). W misce przygotuj marynatę: połącz ketchup, sos sojowy, wino, ocet i cukier. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.

KROK 2: Włóż łososia do marynaty i delikatnie wymieszaj, by każdy kawałek był równomiernie pokryty. Przykryj miskę i wstaw do lodówki na 2–3 godziny.

KROK 3: Gdy łosoś się marynuje, umyj pak choi i przekrój je wzdłuż, jeśli są większe. Nadziej kawałki łososia i pak choi naprzemiennie na drewniane patyczki – najlepiej po dwa na porcję.

KROK 4: Skrop szaszłyki oliwą, oprósz solą i grilluj po kilka minut z każdej strony, aż łosoś się zetnie i lekko zarumieni. Posyp sezamem i podawaj z dodatkową porcją ketchupu.

WSKAZÓWKA!

Aby szaszłyki się nie rozpadały, możesz użyć dwóch patyczków zamiast jednego – to stabilizuje składniki podczas grillowania i obracania.



DO PRZEPISU POLECAMY:

KETCHUP PIKANTNY WINIARY
KLOPSIKI ROŚLINNE GARDEN GOURMET



SZASZŁYKI Z ROSLINNYMI KLOPSIKAMI



30 minut



5 porcji

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie Klopsyków Roślinnych Garden Gourmet
- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 czerwona cebula
- Ketchup pikantny WINIARY
- trochę oliwy
- sól i pieprz do smaku
- rozmaryn do dekoracji

Wegetariańska propozycja na grilla, która zachwyci nawet mięsożerców.

Kolorowe warzywa i roślinne klopsyki z pikantnym ketchupem – proste, szybkie i efektowne.

KROK 1: Warzywa dokładnie umyj. Paprykę i cukinię pokrój w dość grube kawałki – ok. 3–4 cm, by łatwo się nadziewały. Cebulę obierz i podziel na części.

KROK 2: Na każdy patyczek nabijaj warzywa i klopsyki naprzemiennie. Gotowe szaszłyki możesz od razu grillować lub przechować w lodówce do późniejszego użycia.

KROK 3: Rozgrzej grill, posmaruj ruszt oliwą i grilluj szaszłyki przez 7–10 minut, aż warzywa zmiękną, a klopsyki się zarumienią.

KROK 4: Podawaj z dodatkiem pikantnego ketchupu WINIARY i gałązką świeżego rozmarynu dla aromatu.

WSKAZÓWKA!

Do warzyw możesz dodać także pieczarki lub pomidorki koktajlowe – szaszłyki będą jeszcze bardziej kolorowe i aromatyczne.

SŁODKO-OSTRE SKRZYDEŁKA KURCZAKA

**30 minut****4 porcje**

SKŁADNIKI

- 1 kg skrzydełek z kurczaka
- 1/2 szklanki Ketchupu pikantnego WINIARY
- 1/3 szklanki cukru trzcinowego
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka chili
- 2 łyżeczki wędzonej czerwonej papryki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka octu
- cebulka dymka do dekoracji

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**KETCHUP PIKANTNY
WINIARY**



Soczyste skrzydełka z pikantno-słodką glazurą z ketchupu i przypraw.

Idealne na letnie wieczory przy grillu – chrupiące na zewnątrz, mięciutkie w środku.

KROK 1: Skrzydełka umyj, osusz i odetnij lotki. Każde przekrój na pół, by lepiej się marynowały.

KROK 2: W dużej misce wymieszaj ketchup, cukier, sos sojowy, ocet, chili, paprykę i drobno posiekany czosnek. Dodaj skrzydełka i dokładnie je obtocz w marynacie. Przykryj i odstaw do lodówki na minimum 2 godziny.

KROK 3: Rozgrzej grill i posmaruj ruszt olejem. Ułóż skrzydełka i grilluj przez około 30 minut, co 10–15 minut obracając i smarując pozostałą marynatą.

KROK 4: Podawaj gorące, posypane świeżo posiekaną dymką – najlepiej smakują z chrupiącą bułką lub lekką sałatką.

WSKAZÓWKA!

Zamiast grillować, możesz też upiec skrzydełka w piekarniku – 200°C, około 35 minut. Pod koniec pieczenia warto włączyć funkcję grilla, by uzyskać chrupiącą skórkę.

WRAPY Z SEREM TOPIONYM SERTOP

i grillowanymi warzywami



30 minut



4 porcje

Letni klasyk, który podbija każde serce – i to bez podgrzewania!

Ciepłe dni rządzą się swoimi prawami – nikt nie ma ochoty na ciężkie obiady, a wszystko, co można zjeść na trawie, w lesie albo na plaży, natychmiast zyskuje dodatkowy smak. Te wrapy są lekkie, kolorowe i bardzo sycące, a ser topiony od Sertop dodaje im wyjątkowej kremowości.

SKŁADNIKI

- 4 placki tortilli
- 1 opakowanie sera topionego w plastrach Sertop
- 1 mała cukinia
- 1 papryka (najlepiej czerwona lub żółta)
- 1 mała czerwona cebula
- garść rukoli lub szpinaku
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz, zioła prowansalskie

Sos jogurtowo-czosnkowy:

- 3 łyżki gęstego jogurtu naturalnego
- 1 ząbek czosnku (przeciśnięty)
- sok z ½ cytryny
- sól i pieprz do smaku

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SERA TOPIONY W
PLASTRACH SERTOP**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj warzywa

Umyj cukinię, paprykę i cebulę, a następnie pokrój je w cienkie paski. Wrzuć do miski, skrop oliwą, dopraw solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Dokładnie wymieszaj.

KROK 2: Grilluj

Rozgrzej patelnię grillową (lub piekarnik z funkcją grilla). Grilluj warzywa przez 10–15 minut, aż będą lekko przypieczone, ale wciąż jędrne.

KROK 3: Przygotuj sos

W osobnej miseczce wymieszaj jogurt, przeciśnięty czosnek, sok z cytryny oraz sól i pieprz. Spróbuj i dopraw według uznania.

KROK 4: Złóż wrapy

Każdy placek tortilli posmaruj sosem jogurtowym. Na środek nałóż rukolę, porcję grillowanych warzyw oraz 2–3 plastry sera topionego Sertop. Zwiń tortillę ciasno w rulon – najpierw boki do środka, potem wzdłuż.

KROK 5: Zapakuj i schłodź

Wrapy możesz przekroić na pół, zawinąć w papier śniadaniowy lub pergamin i schować do lodówki. Świetnie nadają się do transportu – nawet w plecaku!

WSKAZÓWKA!

Masz ochotę na bardziej sycącą wersję? Zamień grillowane warzywa na grillowanego kurczaka, halloumi albo tofu – dalej będzie kolorowo i nadal idealnie „na zimno”.





WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

i sosem czosnkowym Develey

25 minut



2 porcje



Letnia klasyka na wynos – sycące, świeże i gotowe do zabrania w drogę.

Nie ma nic wygodniejszego niż wrap – szczególnie w podróży. Ten z grillowanym kurczakiem, chrupiącymi warzywami i aksamitnym sosem czosnkowym Develey to połączenie komfortu i konkretności. Idealny na piknik, spacer po lesie albo postój na trasie.

SKŁADNIKI

- 2 placki tortilli
- 1 pierś z kurczaka
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól, pieprz, słodka papryka
- 1/4 czerwonej kapusty (lub garść mixu sałat)
- 1 ogórek (najlepiej gruntowy lub szklarniowy)
- 1 marchewka
- 2 łyżki sosu czosnkowego Develey
- opcjonalnie: posiekana natka pietruszki lub świeża kolendra



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SOS CZOSNKOWY
DEVELEY**

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj kurczaka

Pierś z kurczaka oczyść i osusz. Natrzyj oliwą oraz przyprawami – solą, pieprzem i słodką papryką. Grilluj na patelni grillowej lub smaż na złoty kolor z obu stron. Po lekkim przestudzeniu pokrój w cienkie paski.

KROK 2: Warzywa na chrupko

Marchewkę i ogórka pokrój w cienkie słupki (możesz też użyć obieraczki julienne). Kapustę poszatkuj bardzo drobno, jeśli używasz mixu sałat – opłucz i osusz.

KROK 3: Składanie wrapów

Rozłóż tortille na blacie. Posmaruj każdą łyżką sosu czosnkowego Develey. Na środku ułóż warstwowo: kapustę lub sałatę, warzywa, paski kurczaka i posiekane zioła.

KROK 4: Zawijanie i serwowanie

Zwiń tortille ciasno – najpierw boki do środka, potem zroluj. Przekrój na pół i zapakuj w papier śniadaniowy lub folię.

WSKAZÓWKA!

Zapakuj wrapy w pergamin i włóż do termosu obiadowego – zachowają temperaturę i świeżość nawet po kilku godzinach. Jeśli chcesz wersję wegetariańską – zamiast kurczaka dodaj plastry grillowanego halloumi albo pieczone tofu.





**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**CRUNCHIPS KREMOWA
PAPRYKA LORENZ**

MINI BURGERY

z Crunchips Paprika



30 minut



4 porcje

Małe, ale z charakterem – chrupiące burgery na wynos!

Te małe bułki to więcej niż przekąska. Idealne na wycieczkę, piknik lub imprezę w ogrodzie – mini burgery z klasycznym mięsnym wnętrzem, świeżymi dodatkami i wyrazistymi Crunchips Paprika, które nie tylko chrupią, ale też wystają ze środka, tworząc efekt „wow”. Wygodne do jedzenia ręką i efektowne wizualnie – mała rzecz, a cieszy.

SKŁADNIKI

- 4 małe bułeczki (np. typu slider lub mini kajzerki)
- 200 g mięsa mielonego (wołowo-wieprzowe lub z indyka)
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz
- 1 pomidor
- 4 plasterki ogórka konserwowego
- kilka listków sałaty lodowej
- 4 łyżeczki ulubionego sosu (np. jogurtowo-czosnkowy, majonezowy)
- 1 opakowanie Crunchips KREMOWA PAPRYKA Lorenz

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Formowanie i smażenie kotlecików

Do miski włóż mięso, dodaj musztardę, sól i pieprz. Wyrób ręką, a następnie uformuj cztery małe, płaskie kotleciki – wielkości bułeczek. Smaż je na dobrze rozgrzanej patelni lub grilluj po 3–4 minuty z każdej strony, aż będą rumiane i soczyste w środku.

KROK 2: Przygotowanie bułek i dodatków

Bułki przekrój na pół i lekko podpiecz na suchej patelni, grillu lub w piekarniku – dzięki temu będą chrupiące i nie rozmokną od sosu. Pomidora pokrój w cienkie plasterki, ogórka również. Sałatę porwij na mniejsze kawałki, dopasowane do bułeczek.

KROK 3: Składanie burgerów

Na spodzie każdej bułki rozsmaruj łyżeczkę wybranego sosu. Ułóż listek sałaty, kotlecik, plaster pomidora i ogórek. Na koniec włóż 2–3 całe Crunchipsy Kremowa Papryka – nie rozkruszaj ich! Chodzi o to, by wystawały z burgera i nadawały mu chrupkości i wyglądu.

KROK 4: Zamykanie i pakowanie

Przykryj górną częścią bułki i delikatnie dociśnij, aby wszystko dobrze się trzymało. Możesz owinać burgera w pergamin – nie tylko wygląda estetycznie, ale też chroni przed rozpadnięciem się podczas transportu.

WSKAZÓWKA!

Świetnie sprawdzą się też w wersji wege – zamień mięso na roślinnego burgera lub zblendowaną ciecierzycę z przyprawami. Chipsy dodadzą struktury, niezależnie od nadzienia!





MAJESTATYCZNY BURGER

z czosnkowym sosem i
ketchupem



30 minut



2 porcje

Klasyka? Tak – ale w wersji luksusowej.

Złocista bułka, soczyste mięso, roztopiony ser i dwa sosy, które wynoszą wszystko na wyższy poziom. Czosnkowy Makłowicz i Synowie dodaje kremowej głębi, a łagodny ketchup balansuje smaki i przywołuje domowe wspomnienia. To nie fast food – to królewski zestaw na grilla, piknik albo weekendowy wieczór z bliskimi.

SKŁADNIKI

- 2 bułki do burgerów (najlepiej sezamowe lub maślane)
- 2 kotlety wołowe (ok. 150 g każdy, z dobrej jakości mięsa)
- 2 plastry żółtego sera (np. cheddar, gouda)
- 2 łyżki ketchupu łagodnego Makłowicz i Synowie
- 2 łyżki sosu czosnkowego Makłowicz i kilka liści sałaty rzymskiej lub lodowej
- 2–3 plasterki ogórka kiszzonego
- kilka krążków czerwonej cebuli
- sól, pieprz, oliwa

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SOS CZOSNKOWY
KETCHUP ŁAGODNY
MAKŁOWICZ I SYNOWIE**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj mięso

Uformuj dwa kotlety z mielonej wołowiny, lekko spłaszczając je – powinny być nieco szersze niż bułka, bo skurczą się na patelni. Dopraw solą i pieprzem tuż przed smażeniem, by mięso nie puściło wody. Rozgrzej patelnię grillową lub ruszt, posmaruj olejem i smaż po ok. 3–4 minuty z każdej strony. Pod koniec smażenia połów plaster sera na każdym kotlecie i pozwól mu się roztopić.

KROK 2: Zadbaj o bułki

Bułki przekrój na pół i opiecz – na suchej patelni, grillu lub w piekarniku. Powinny być lekko chrupiące z zewnątrz, ale miękkie w środku. To ważne, bo trzymają konstrukcję całego burgera.

KROK 3: Komponuj warstwy

Na dolną część bułki nałóż ketchup łagodny Makłowicz i Synowie. Ułóż liście sałaty, następnie gorący kotlet z roztopionym serem. Dorzuć kilka plasterków ogórka kiszzonego oraz krążki czerwonej cebuli – dla kwasowości i chrupkości.

KROK 4: Finał i zamknięcie

Górną część bułki posmaruj grubą warstwą czosnkowego sosu Makłowicz i Synowie. Złóż burgera i lekko dociśnij. Możesz go od razu podać lub zawinąć w papier – świetnie trzyma formę i sprawdzi się także na wynos.

WSKAZÓWKA!

Zrób od razu więcej kotletów i przechowuj je w lodówce – wystarczy podgrzać i masz ekspresowego burgera następnego dnia. A jeśli zostanie Ci cebula i ogórki – wrzuć je do słoiczka z octem i przyprawami. Domowe pikle do burgera? Brzmi jak plan!



GRILLOWANE WARZYWA Z AJVAREM

łagodny lub pikantny



25 minut



4 porcje

Najprostszy sposób, by warzywa z grilla smakowały jak danie z bałkańskiej uczty.

Lato kocha grill, a grill kocha warzywa – szczególnie, gdy podkreścisz ich smak Ajvarem Podravka. Ten aromatyczny, lekko pikantny sos na bazie pieczonej papryki i bakłażana dodaje charakteru nawet najprostszym składnikom. Warzywa z grilla stają się dzięki niemu główną atrakcją letniego stołu.

SKŁADNIKI

- 1 cukinia
- 1 bakłażan
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 czerwona cebula
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz, suszone oregano
- 1 słoiczek Ajvaru Podravka (łagodny lub pikantny – wedle gustu)

**DO PRZEPISU
POLECAMY:
AJVAR PODRAVKA**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj warzywa

Umyj i pokrój wszystkie warzywa w plastry lub grube paski. Cukinię i bakłażana możesz oprószyć solą i odstawić na chwilę, by puściły wodę – następnie osusz ręcznikiem papierowym.

KROK 2: Dopraw i grilluj

Skrop warzywa oliwą, dopraw solą, pieprzem i oregano. Grilluj na dobrze rozgrzanej patelni grillowej, ruszcie lub grillu elektrycznym przez 8–10 minut, aż będą miękkie i lekko przypieczone.

KROK 3: Serwuj z Ajvarem

Podawaj warzywa na ciepło lub na zimno – z kleksem Ajvaru Podravka jako dodatkiem do maczania, smarowania lub jako sos.

WSKAZÓWKA!

Zrób od razu więcej warzyw – na zimno świetnie sprawdzą się w wrapach, sałatkach lub jako dodatek do kanapek następnego dnia.



STEKI RYBNE Z PATELNI

z grillowanym szpinakiem
i warzywami



25 minut



2 porcje

Rybna uczta w wersji grill & chill – bez ciężkich dodatków, za to pełna smaku.

Lato nie musi kręcić się tylko wokół karkówki i kiełbasy. Zrób miejsce na rybę – szczególnie, jeśli to stek rybny z fileta Frosta, podany z podsmażanym szpinakiem i warzywami klasycznymi. Świetnie sprawdzi się jako lekki obiad przy grillu – i równie dobrze z patelni. Bez kompromisów, za to z mnóstwem aromatów i koloru.

SKŁADNIKI

- 2 Steki rybne z fileta Frosta
- 1/2 opakowania warzyw na patelnię klasycznych Frosta
- 1/2 opakowania szpinaku siekanego Frosta
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- sok z ½ cytryny

DO PRZEPISU POLECAMY:

STEKI RYBNE Z FILETA
WARZYWA NA PATELNIĘ KLASYCZNE
SZPINAK SIEKANY
FROSTA



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj warzywa

Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy. Dodaj warzywa na patelnię klasyczne Frosta (bez rozmrażania) i smaż na średnim ogniu przez 8–10 minut, aż będą miękkie i lekko zrumienione. Odstaw na bok.

KROK 2: Podsmaż szpinak

Na osobnej patelni rozpuść masło i dodaj przeciśnięty ząbek czosnku. Po chwili wrzuć szpinak siekany Frosta i podgrzewaj, aż odparuje nadmiar wody. Całość dopraw solą, pieprzem i – jeśli chcesz – odrobiną gałki muszkatołowej dla głębi smaku.

KROK 3: Przyrządź steki rybne

Steki rybne z fileta Frosta przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu – najlepiej grillując je na ruszcie lub patelni grillowej po ok. 4–5 minut z każdej strony, aż będą apetycznie zrumienione.

KROK 4: Składanie dania

Na talerzu lub w lunchboxie ułóż warzywa, na nich porcję ciepłego szpinaku, a na wierzchu stek rybny. Skrop całość sokiem z cytryny i podawaj od razu lub zapakuj na wynos.

WSKAZÓWKA!

Jeśli robisz to danie w domu – zapakuj wszystko w lunchbox i zabierz na grilla. Na ruszcie wystarczy tylko podgrzać steki i warzywa – szpinak możesz dodać na zimno lub dogrzać szybko w folii aluminiowej.



TROPIKALNY PUNCH

z mango i zielonym bananem



10 minut



2-3 porcje

Bezalkoholowy, kolorowy i tak pyszny, że nikt nie uwierzy jak proste jest jego przygotowanie.

Ten owocowy punch to prawdziwy hit letnich spotkań – na tarasie, kocu czy pod namiotem. Dzięki Tymbarkowi Mango i Zielony Banan ma gładką, egzotyczną bazę, a świeże dodatki i lód zmieniają go w efektowny napój, który wygląda jak z beach baru – bez alkoholu, bez wysiłku. Idealny zarówno dla dzieci, jak i dorosłych.

SKŁADNIKI

- 500 ml Tymbark Mango i Zielony Banan
- sok z 1 limonki
- kilka plasterków świeżego ananasa lub mango
- kilka listków mięty
- woda gazowana (do uzupełnienia)
- kostki lodu

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**TYMBARK MANGO I
ZIELONY BANAN**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj bazę owocową

Do dużego dzbanka lub słoika wrzuć plasterki świeżego ananasa lub mango, listki mięty i wlej sok z limonki. Ugnieć delikatnie łyżką, żeby owoce puściły aromat i sok.

KROK 2: Dodaj napój i lód

Zalej całość schłodzonym napojem Tymbark Mango i Zielony Banan. Dorzuć kostki lodu – im więcej, tym dłużej napój pozostanie chłodny.

KROK 3: Uzupełnij wodą gazowaną

Dopełnij dzbanek wodą gazowaną – tyle, ile lubisz. Możesz dodać mniej, jeśli chcesz bardziej intensywny smak.

KROK 4: Serwuj lub zabierz ze sobą

Delikatnie wymieszaj i przelej do szklanek, słoików z zakrętką lub butelki termicznej. Gotowe do podania na stół – albo do zabrania na spacer czy grilla!

WSKAZÓWKA!

Zamroź wcześniej kawałki mango lub ananasa – posłużą jako jadalne kostki lodu, które nie rozwodnią napoju, a przy okazji będą wyglądać genialnie.



A travel-themed still life featuring a blue suitcase with orange leather accents. Two clear plastic food containers are placed on top of the suitcase. The container in the foreground is filled with a vibrant green soup, garnished with a small sprig of fresh mint. The container behind it holds a dessert of white yogurt topped with fresh raspberries, mango chunks, and golden-brown granola. In the background, a globe is partially visible on the left, and a blue fabric bag with gold-colored hardware is on the right. Maps are scattered on the surface in the foreground, and a small blue fabric pouch is also visible.

NA ZIMNO – IDEALNE W PODRÓŻY

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~



LETNIA KANAPKA Z SZARPANYM KURCZAKIEM

suszonymi pomidorami i
Chrupiącym MIXem włoskim



30 minut



2 porcje

Kiedy klasyczna kanapka robi krok w stronę włoskiej uliczki.

Ta kanapka to coś więcej niż szybka przekąska – to wakacyjna podróż smaków, gotowa w kilka minut. Szarpany kurczak, pesto, suszone pomidory i nowy Chrupiący MIX włoski od Foodwell to połączenie, które zadowoli i głodnych, i wybrednych. A do tego nie wymaga podgrzewania – czyli idealnie sprawdzi się na trasie, pikniku, plaży czy w lunchboxie.

SKŁADNIKI

- 2 duże bułki typu ciabatta, panini lub rustico
- 2–3 łyżki zielonego pesto
- kilka suszonych pomidorów z zalewy (pokrojonych w paski)
- 2 garście Chrupiącego MIXu od Foodwell [Włoski / grecki / chrupiąca sałatka]
- opcjonalnie: plaster sera mozzarella
- oliwa z oliwek, sól, pieprz

Szarpany kurczak:

- 1 pierś z kurczaka
- ½ łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- ½ łyżeczki czosnku w proszku (opcjonalnie)
- 1 łyżka oliwy

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**CHRUPIĄCY MIX
FOODWELL**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Ugotuj lub upiecz pierś

- Wersja gotowana: Wrzuć pierś do lekko osolonej wody, gotuj na małym ogniu ok. 15–20 minut.
- Wersja pieczona: Natrzyj mięso przyprawami i oliwą, piecz w 180°C przez 25 minut.

KROK 2: Wystudź i poszarp

Po przestudzeniu porwij mięso na cienkie włókna za pomocą dwóch widelców.

KROK 3: Przygotuj bułki

Przekrój bułki i lekko skrop oliwą. Możesz je podpiec na suchej patelni lub w tosterze.

KROK 4: Nałóż pesto i kurczaka

Dolną część każdej bułki posmaruj pesto, ułóż szarpanego kurczaka i dopraw solą oraz pieprzem.

KROK 5: Dodaj warzywa i MIX

Na kurczaku ułóż suszone pomidory i – jeśli chcesz – plaster sera. Na wierzch dorzuć Chrupiący MIX włoski.

KROK 4: Złóż kanapkę

Przykryj górą bułki, lekko dociśnij i zapakuj – idealna w drogę!

WSKAZÓWKA!

Zgrilluj całą kanapkę tuż przed zapakowaniem – pesto i suszone pomidory nabiorą głębi, a bułka będzie cudownie chrupiąca!



CHŁODNIK

z ogórkiem, koperkiem
i Vegetą Natur



**30 minut /
1 godzina**



4 porcje

Orzeźwiający, kremowy, z charakterem – tak smakuje chłodnik po letnim spacerze.

Chłodnik to mistrz letnich zup – lekki, pełen smaku i cudownie chłodzący. W tej wersji grają ogórki, jogurt i koperek, ale to właśnie Vegeta Natur od Podravki podkreśla wszystko, co w tym przepisie najlepsze. Idealny na wakacyjny obiad lub lekką kolację na tarasie – albo do zabrania w termosie na działkę czy biwak.

SKŁADNIKI

- 3–4 średnie ogórki gruntowe lub 2 duże szklarniowe
- 400 ml jogurtu naturalnego lub kefiru
- 100 ml zimnej wody (lub więcej, jeśli chcesz rzadszą konsystencję)
- 1 ząbek czosnku
- 1 płaska łyżeczka Vegeta Natur Podravka
- 2 łyżki posiekanego koperku (świeżego lub mrożonego)
- sok z ½ cytryny
- sól, pieprz do smaku
- opcjonalnie: 3 rzodkiewki, szczypiorek, 2 jajka na twardo, kromki pieczywa do podania

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**VEGETA NATUR
PODRAVKA**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj ogórki

Ogórki dokładnie umyj. Jeśli są szklarniowe – możesz je obrać i usunąć gniazda nasienne (jeśli są wodniste). Zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Jeśli po starciu puszcza dużo soku – odciśnij delikatnie nadmiar, ale nie całkowicie, bo sok nadaje smaku.

KROK 2: Zrób bazę chłodnika

W dużej misce połącz jogurt z zimną wodą i sokiem z cytryny. Wymieszaj trzepaczką lub łyżką, aż całość będzie jednolita i lekko spieniona.

KROK 3: Dodaj przyprawy i zieleninę

Do jogurtowej bazy dodaj:

- przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku,
- posiekany koperek,
- Vegetę Natur,
- sól i pieprz do smaku (z umiarem, Vegeta już wnosi słoność).

Wymieszaj dokładnie i spróbuj – jeśli potrzeba, dopraw odrobiną więcej cytryny lub koperku.

KROK 4: Połącz z ogórkami

Dodaj starte ogórki (i ewentualnie plasterki rzodkiewki). Wymieszaj, przykryj i odstaw do lodówki na minimum godzinę – chłodnik powinien być dobrze schłodzony, a smaki „przegryzione”.

KROK 5: Podawaj na zimno

Serwuj z jajkiem na twardo, szczypiorkiem i pieczywem albo solo – w misce lub zakręcanym słoiczku. Idealny na upalne dni!

WSKAZÓWKA!

Jeśli chcesz uzyskać bardziej kremową konsystencję – użyj częściowo gęstego jogurtu greckiego i wymieszaj z kefirem. A jeśli przygotowujesz chłodnik dzień wcześniej – dorzuć świeże zioła tuż przed podaniem, by nie straciły koloru i aromatu.





RYBNE NUGGETSY W TORTILLI

z warzywami i sosem koperkowym



25 minut



2 porcje

Złote paluszki rybne w roli głównej – bo kanapki mogą być smaczniejsze i bardziej chrupiące.

Jeśli klasyczna kanapka na drogę Ci się znudziła, czas na coś nowego! Ten przepis to połączenie chrupiących Złotych paluszków rybnych Frosta, gotowych warzyw z patelni i świeżego sosu koperkowego. Wszystko zawinięte w tortillę – gotowe do zabrania w plecak lub lodówkę samochodową.

SKŁADNIKI

- 6–8 Złotych paluszków rybnych Frosta
- 1/2 opakowania warzyw na patelnię z koperkiem i pietruszką Frosta
- 2 placki tortilli
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka majonezu
- 1–2 łyżki drobno posiekanego świeżego koperku
- sok z ½ cytryny
- sól, pieprz do smaku

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**ZŁOTE PALUSZKI
RYBNE FROSTA**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj paluszki rybne

Paluszki rozłóż na papierze do pieczenia i piecz w piekarniku zgodnie z instrukcją na opakowaniu (zazwyczaj ok. 15 minut w 200°C), aż będą złociste i chrupiące. Alternatywnie – możesz je podsmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu na patelni.

KROK 2: Podsmaż warzywa

Na rozgrzaną patelnię wrzucić połowę opakowania warzyw z koperkiem i pietruszką Frosta (bez konieczności rozmrażania). Podsmaż przez ok. 6–8 minut, aż będą miękkie, ale nadal kolorowe i jędrne.

KROK 3: Zrób sos koperkowy

W miseczce połącz jogurt naturalny, majonez, świeży koperek i sok z cytryny. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Sos powinien być kremowy i lekko kwaśny – idealny do ryby.

KROK 4: Składanie wrapów

Na środek każdej tortilli wyłóż porcję warzyw, 3–4 paluszki rybne i polej sosem koperkowym. Całość zwiń ciasno jak burrito – najpierw boki do środka, potem zroluj od dołu.

KROK 5: Podanie

Przekrój wrapy na pół i zapakuj w pergamin lub folię. Idealne do zabrania na piknik, spacer czy do pracy.

WSKAZÓWKA!

Wrapy świetnie smakują również na zimno – ale jeśli masz dostęp do opiekacza lub grilla kontaktowego, delikatnie je podgrzej. Będą jak z foodtrucka!



LETNI WRAP Z WARZYWAMI

i sosem Hellmann's Garlic & Herb



25 minut



2 porcje

Chrupiący kurczak, świeże warzywa i ziołowy sos – wakacyjna klasyka na wynos.

Szukasz czegoś lekkiego, ale konkretnego? Ten wrap łączy grillowanego kurczaka, chrupiące warzywa i kremowy sos Hellmann's Garlic & Herb. Sos robi tu całą robotę – nie tylko spaja składniki, ale nadaje im charakter. Tego nie musisz podgrzewać – po prostu zawijasz i zabierasz ze sobą.

SKŁADNIKI

- 2 placki tortilli
- 1 filet z kurczaka
- przyprawa do kurczaka + oliwa
- 1/2 ogórka
- 1/2 czerwonej papryki
- garść sałaty lodowej lub rukoli
- 2–3 łyżki sosu Hellmann's Garlic & Herb

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SOSU HELLMANN'S
GARLIC & HERB**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Usmaż kurczaka

Filet przekrój wzdłuż na dwa cieńsze kawałki, oprószyć przyprawą i skrop oliwą. Rozgrzej patelnię grillową lub zwykłą i smaż po 3–4 minuty z każdej strony, aż mięso będzie rumiane i dopieczone w środku. Odstaw do ostudzenia, a następnie pokrój w cienkie paski – łatwiej je potem ułożyć w wrapie i nie wypadną podczas jedzenia.

KROK 2: Pokrój dodatki

Ogórka i paprykę pokrój w cienkie słupki lub plasterki, zależnie od preferencji. Warzywa powinny być chrupiące i nie za grube, żeby dobrze komponowały się z mięsem. Sałatę opłucz i porwij na mniejsze kawałki.

KROK 3: Złóż wrapa

Na środku każdej tortilli rozsmaruj sos – nie oszczędzaj, to on spaja całość. Następnie ułóż warstwowo: sałatę, warzywa i kurczaka. Zawień brzegi tortilli do środka, a potem całość zroluj ciasno, by wrap dobrze się trzymał.

KROK 4: Zapakuj i zabierz ze sobą

Wrapy przekrój ukośnie na pół – będą wyglądać apetycznie i łatwiej się je zje. Owiń każdy w pergamin i zabezpiecz gumką recepturką lub sznurkiem. Tak przygotowane możesz spakować do pudełka lub włożyć do torby termicznej.

WSKAZÓWKA!

Świetnie pasuje do nich garść solonych orzeszków albo kilka chipsów – masz kompletne, sycące drugie śniadanie.



TROFIE Z OLIWĄ CZOSNKOWĄ

i pieczoną cytryną



20 minut



2 porcje

Letni makaron bez sosu, ale z intensywnym smakiem. Oliwa gra tu główną rolę.

To danie pokazuje, że mniej znaczy więcej – zwłaszcza, gdy sięgasz po wysokiej jakości składniki. Makaron Trofie od Makłowicz i Synowie z oliwą extra vergine, podsmażonym czosnkiem i lekko karmelizowaną cytryną daje efekt kuchni południa w mniej niż 20 minut. Smakuje świetnie na ciepło, ale i na zimno, jako piknikowa sałatka makaronowa z twistem.

SKŁADNIKI

- 180 g makaronu Trofie Makłowicz i Synowie
- 4 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin Makłowicz i Synowie
- 2 ząbki czosnku
- 1 cytryna (przekrojona na pół)
- 1 łyżka kaparów
- ½ łyżeczki płatków chili (opcjonalnie)
- sól, pieprz
- świeża pietruszka (do podania)
- opcjonalnie: starta skórka z cytryny

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**MAKARON TROFIE
OLIWA Z OLIWEK EXTRA VIRGIN
MAKŁOWICZ I SYNOWIE**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj cytrynę

Cytrynę przekrój na pół i połóż przekrojoną stroną do dołu na dobrze rozgrzanej, suchej patelni. Smaż przez 2–3 minuty, aż skórka się lekko przypali, a sok stanie się bardziej aromatyczny i lekko karmelowy.

KROK 2: Ugotuj makaron

Makaron Trofie ugotuj al dente w dobrze osolonej wodzie – zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź, ale zostaw ok. 2 łyżki wody z gotowania.

KROK 3: Aromatyzuj oliwę

Na dużej patelni podgrzej oliwę z posiekany czosnkiem i – jeśli lubisz – odrobiną chili. Podsmażaj na małym ogniu przez 1–2 minuty, aż czosnek lekko się zezłoci, ale nie przypali (będzie gorzki).

KROK 4: Dodaj smak

Wciśnij sok z pieczonej cytryny bezpośrednio na patelnię, dodaj kapary i chwilę podsmaż. Wrzuć ugotowany makaron, ewentualnie dodaj odrobinę wody z gotowania i dokładnie wymieszaj.

KROK 5: Serwuj jak we Włoszech

Podawaj posypane świeżą natką pietruszki i – jeśli chcesz – startą skórką z cytryny. Można jeść od razu albo zabrać w pudełku jako lekkie danie na zimno.

WSKAZÓWKA!

Chcesz zabrać makaron w drogę? Zapakuj go do szczelnego lunchboxa – po schłodzeniu smaki jeszcze bardziej się przegryzą. To idealna alternatywa dla klasycznych sałatek z majonezem.



**SALATKI,
KTÓRE ROBIĄ
ROBOTE**

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~

SAŁATKA Z GRILLOWANYMI WARZYSWAMI

i sosem koperkowym Knorr



30 minut



2-3 porcje

Ziołowa eksplozja smaku – bez miksowania sosów i bez wysiłku.

Grillowane warzywa, chrupiąca sałata i aromatyczny sos koperkowy Knorr – oto przepis na sałatkę, która wygląda dobrze, smakuje jeszcze lepiej i świetnie radzi sobie w pojemniku podczas każdej wycieczki. Dzięki gotowemu sosowi nie musisz niczego doprawiać – wystarczy połączyć składniki i gotowe.

SKŁADNIKI

- 1/2 cukinii
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 bakłażana lub garść pomidorków koktajlowych
- garść miks sałat
- 1 opakowanie sosu koperkowego Knorr
- 2 łyżki majonezu (np. Hellmann's Babuni)
- 50 ml wody
- oliwa do grillowania

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SOS SAŁATKOWY KNORR
MAJONEZ HELLMANN'S
BABUNI**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Grillowanie warzyw

Umyj i pokrój warzywa w cienkie plastry lub większe kawałki – cukinię i bakłażana w talarki, paprykę w paski, a pomidorki przekrój na pół (jeśli ich używasz). Skrop oliwą i grilluj na patelni grillowej lub grillu ogrodowym po 2–3 minuty z każdej strony, aż zmiękną i lekko się zarumienią.

KROK 2: Przygotowanie sosu

Do miseczki wsyp zawartość saszetki z sosem koperkowym Knorr. Dodaj 2 łyżki majonezu i 50 ml zimnej wody. Wymieszaj dokładnie do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstaw na chwilę, aby smaki się połączyły.

KROK 3: Komponowanie sałatki

W dużej misce lub pojemniku ułóż garść miksru sałat, następnie dodaj przestudzone grillowane warzywa. Polej wszystko przygotowanym dressingiem i delikatnie wymieszaj, żeby nie uszkodzić warzyw.

KROK 4: Gotowe na drogę

Podawaj od razu lub zapakuj do pudełka – sałatka świetnie sprawdza się również po kilku godzinach, ponieważ sos nie rozmiękcza składników zbyt szybko.

WSKAZÓWKA!

Dodaj kilka plasterków ogórka kiszzonego – jego kwaśny smak idealnie przełamie słodycz grillowanych warzyw i dopełni koperkowy aromat sosu.



WIOSENNA SAŁATKA W SŁOIKU

z precelkami Lajkonika



30 minut



2-3 porcje

Chrupiąca, kolorowa, gotowa do zabrania – idealna alternatywa dla klasycznej kanapki.

Zamiast klasycznego lunchu lub przekąski w pudełku – sałatka warstwowa w słoiku. Nie tylko świetnie wygląda, ale też praktycznie się ją je: wystarczy potrząsnąć, odkręcić i zjeść. Najlepiej sprawdza się w wersji z Precelkami Lajkonika – nie pokruszonymi, tylko w całości. Chrupią nawet po kilku godzinach i wyglądają świetnie jako wykończenie warstw.

SKŁADNIKI

- 100 g młodego szpinaku
- 4–5 rzodkiewek
- 1/2 długiego ogórka
- 1/2 czerwonej papryki
- 4–5 pomidorków koktajlowych
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz
- Precelki Lajkonika

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

PRECELKI LAJKONIKA



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Pokrój składniki

Umyj dokładnie wszystkie warzywa i osusz je. Rzodkiewki, ogórka i paprykę pokrój w cienkie plasterki, pomidorki przekrój na pół, a jajko na ćwiartki.

KROK 2: Zrób dressing

W małej miseczce wymieszaj oliwę z oliwek z sokiem z cytryny, dodaj sól i pieprz. Taki sos możesz też wlać bezpośrednio na dno słoika, jeśli chcesz zaoszczędzić czas.

KROK 3: Układaj warstwy

W słoiku układaj składniki w kolejności: dressing → liście szpinaku → ogórek → papryka → rzodkiewki → pomidorki → jajko → znów warzywa (jeśli się zmieszczą). Warstwy powinny być lekkie i nieubite, by całość dobrze się przemieszała przed podaniem.

KROK 4: Dodaj precelki

Na samą górę ułóż Precelki Lajkonika – w całości, bez kruszenia. Jeśli chcesz, możesz też między warstwy wysypać trochę pokruszonych – będą wtedy chrupały w różnych miejscach.

KROK 5: Zamknij i zabierz ze sobą

Zamknij szczelnie słoik i trzymaj w lodówce lub zapakuj do torby termicznej. Przed jedzeniem wystarczy lekko potrząsnąć, otworzyć i zjeść prosto ze słoika.

WSKAZÓWKA!

Jeśli przygotowujesz sałatkę dzień wcześniej, dodaj Precelki dopiero rano – dzięki temu na 100% pozostaną chrupiące.



SAŁATKA Z MUSZTARDĄ MIODOWĄ DEVELEY

i grillowanymi warzywami



30 minut



2-3 porcje

Kiedy klasyczne grillowane warzywa spotykają elegancki dressing – wychodzi coś pysznego.

Są takie smaki, które nie potrzebują wiele – wystarczy je dobrze połączyć. Grillowane warzywa, świeże liście sałaty i musztarda miodowa Develey jako baza dressingu tworzą lekką, ale pełną charakteru sałatkę. Idealna do piknikowego kosza lub jako dodatek do letniego grilla.

SKŁADNIKI

- 1 mała cukinia
- 1/2 bakłażana
- 1 papryka (dowolny kolor – najlepiej czerwona lub żółta)
- 2 garście mieszanki sałat (rukola, roszponka, szpinak baby)
- 1 łyżeczka musztardy miodowej Develey
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**MUSZTARD MIODOWA
DEVELEY**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj warzywa

Umyj warzywa. Cukinię i bakłażana pokrój w plastry o grubości ok. 0,5 cm. Paprykę oczyść z gniazda nasiennego i pokrój w paski. Skrop wszystko oliwą i oprósź solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Odstaw na 5 minut, by warzywa lekko zmiękły przed grillowaniem.

KROK 2: Grillowanie

Grilluj warzywa na dobrze rozgrzanej patelni grillowej lub ruszcie – po ok. 3–4 minuty z każdej strony, aż pojawiają się charakterystyczne paski, a warzywa będą miękkie, ale nadal jędrne. Odstaw do lekkiego przestygnięcia.

KROK 3: Zrób dressing

W małej miseczce połącz musztardę miodową Develey, oliwę z oliwek, sok z cytryny oraz szczyptę soli i pieprzu. Wymieszaj energicznie do uzyskania gładkiej emulsji. Dressing powinien być lekko gęsty i błyszczący.

KROK 4: Komponowanie sałatki

Na półmisku lub w misce ułóż mieszankę sałat. Dodaj grillowane warzywa – możesz je delikatnie pokroić na mniejsze kawałki, jeśli są zbyt duże. Polej wszystko dressingiem i delikatnie wymieszaj tuż przed podaniem.

WSKAZÓWKA!

Dodaj kilka kostek fety, grillowane halloumi lub prażone orzechy włoskie – zamienisz sałatkę w sycące danie główne. Idealna opcja na lunch na świeżym powietrzu!



SAŁATKA Z PIELMIENI

suszonymi pomidorami i rukolą



25 minut



2 porcje

Piknikowa wariacja na temat klasyki – pierożki w nowej roli.

Nie musisz ich podawać na ciepło, w bulionie czy sosie. Pielmieni z oferty Mooroz zaskakują lekkością, kiedy zaszerwujesz je w sałatce – z rukolą, pomidorami suszonymi i prostym dressingiem cytrynowo-ziołowym. To idealna opcja na lunch na zimno, letnie garden party albo jako nietuzinkowy dodatek do grilla.

SKŁADNIKI

- 1/2 opakowania pielmieni z wołowiną Mooroz (lub z kurczakiem)
- 2 garście rukoli
- 5–6 suszonych pomidorów z zalewy (pokrojonych w paski)
- 1/2 czerwonej cebuli (pokrojonej w cienkie piórka)
- 1 łyżeczka kaparów lub oliwek (opcjonalnie)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sok z 1/2 cytryny
- sól, pieprz, zioła prowansalskie



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**PIELMIENI Z WOŁOWINĄ
MOOROZ**

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Gotowanie pielmieni

Pielmieni ugotuj w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją producenta – najczęściej trwa to 5–7 minut od momentu wypłynięcia. Po ugotowaniu odcedź je i odstaw do przestudzenia. Nie przelewaj zimną wodą – wystarczy pozostawić je w durszlaku na kilka minut, by ostygły, ale zachowały elastyczność.

KROK 2: Przygotowanie warzyw i dodatków

W dużej misce umieść rukolę (możesz lekko porwać ją palcami), pokrojone w paski suszone pomidory oraz czerwoną cebulę w piórkach. Jeśli chcesz dodać więcej umami – wrzucić też kapary lub posiekane oliwki.

KROK 3: Składanie sałatki

Do miski z warzywami dodaj wystudzone pielmieni. Jeśli mają tendencję do zlepiania się, delikatnie przemieszaj je wcześniej z odrobiną oliwy.

KROK 4: Dressing i wykończenie

W małej miseczce wymieszaj oliwę z oliwek, sok z cytryny, szczyptę soli, pieprzu i odrobinę ziół prowansalskich. Polej sałatkę dressingiem i delikatnie wszystko wymieszaj – najlepiej ręką lub dużymi szczypcami, żeby nie uszkodzić pielmieni. Podawaj schłodzoną – najlepiej po 15 minutach w lodówce.

WSKAZÓWKA!

Ta sałatka świetnie się przegryza – przygotuj ją dzień wcześniej, włóż do dużego słoika i zabierz na wycieczkę albo lunch do pracy. Jeśli chcesz ją podać jako danie główne, dorzuć kilka listków bazylii lub odrobinę startego parmezanu.





CHŁODNA SAŁATKA ZIEMNIACZANA

z Piri Piri i oliwą – z twistem



30 minut



3-4 porcje

Ziemniaki jakich nie znasz – pikantne, pachnące, lekkie.

Nie ma wakacji bez sałatki ziemniaczanej – ale zamiast klasyki z majonezem, zrób wersję inspirowaną południem. Pikantny sos Piri Piri i dobrej jakości oliwa z oliwek to duet, który zmienia wszystko. Ten przepis idealnie wpisuje się w letnie menu – sałatka jest sycąca, ale nie ciężka, dobrze znosi transport i smakuje jeszcze lepiej po schłodzeniu. Świetna do dań z grilla, ryb, a nawet jako samodzielny lunch na wyjeździe.

SKŁADNIKI

- 500 g młodych ziemniaków
- 2 łyżki sosu Piri Piri Makłowicz i Synowie
- 3 łyżki oliwy extra virgin Makłowicz i Synowie
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 mała czerwona cebula
- świeży koperek lub natka pietruszki
- sól, pieprz

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SOS PIRI PIRI
OLIWA EXTRA VIRGIN
MAKŁOWICZ I SYNOWIE**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1 – Ugotuj ziemniaki i przygotuj bazę

Ziemniaki ugotuj w mundurkach w lekko osolonej wodzie. Gotuj je do miękkości, ale nie rozgotuj – mają pozostać jędrne. Po ugotowaniu odstaw do przestudzenia, a następnie obierz (jeśli wolisz) i pokrój w grube plasterki lub połówki – zależnie od ich wielkości.

KROK 2 – Przygotuj dressing z charakterem

W osobnej miseczce wymieszaj sos Piri Piri z oliwą, musztardą oraz szczyptą soli i pieprzu. Powinna powstać gładka, pikantno-ostra emulsja o intensywnym zapachu. Użyj trzepaczki lub widelca, aby wszystko dobrze się połączyło.

KROK 3 – Pokrój cebulę i złagodź jej smak

Czerwoną cebulę pokrój w cienkie piórka. Aby złagodzić jej ostrość, możesz zalać ją wrzątkiem na 30 sekund lub skropić sokiem z cytryny i zostawić na 10 minut. Dzięki temu będzie łagodniejsza i bardziej aromatyczna.

KROK 4 – Połącz składniki i wymieszaj

W dużej misce połącz ziemniaki z cebulą. Polej wszystko przygotowanym sosem i bardzo delikatnie wymieszaj – najlepiej rękoma lub drewnianą łyżką, aby nie rozgnieść ziemniaków. Powinna powstać lekka, błyszcząca sałatka, w której każdy składnik jest otulony sosem.

KROK 5 – Dodaj zioła i schłódź

Na koniec posyp całość świeżym koperkiem lub natką pietruszki. Sałatkę odstaw do lodówki na minimum 30 minut – najlepiej na godzinę. Schłodzona smakuje najlepiej, bo wszystkie aromaty się przegryzają.

WSKAZÓWKA!

Ta sałatka to świetna baza – pasuje zarówno do ryb z grilla, jak i do wędzonego tofu czy śledzi. Dodaj oliwki, pokrojone pomidorki albo posyp płatkami chili – jeśli lubisz więcej ognia. Idealna na wynos i jako imprezowa przystawka.





LETNIA SAŁATKA

z makaronem Podravka



25 minut



4 porcje

Piknikowy klasyk z południowym twistem.

Kiedy temperatura rośnie, nikt nie chce stać przy kuchni. Dlatego warto mieć przepis, który robi się sam – jak ta sałatka z makaronem durum Podravka, warzywami i świeżymi ziołami. Dobrze smakuje zarówno prosto z lodówki, jak i po godzinach w torbie piknikowej. Świeżo, kolorowo, lekko.

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu Podravka (np. penne lub świderki)
- 1 ogórek zielony
- garść pomidorków koktajlowych
- 1/2 czerwonej cebuli
- garść rukoli lub szpinaku baby
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz
- świeża bazylia lub oregano

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

MAKARON PODRAVKA



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Ugotuj makaron

Ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź, przelej zimną wodą i skrop od razu łyżką oliwy oraz sokiem z cytryny – dzięki temu się nie poskleja i lepiej chłonie smak.

KROK 2: Przygotuj warzywa

Ogórka pokrój w półplasterki, pomidorki przekrój na połówki, a cebulę pokrój w cienkie piórka. Rukolę lub szpinak przepłucz i osusz.

KROK 3: Połącz składniki

W dużej misce wymieszaj makaron z warzywami i zieleniną. Dopraw solą, pieprzem i świeżymi ziołami. Skrop dodatkową oliwą, jeśli lubisz bardziej wyrazisty smak.

KROK 4: Spakuj lub podaj

Przechowuj w lodówce do momentu podania lub przełóż do szczelnego pojemnika – idealna opcja na lunch na trawie, piknik, wycieczkę czy do pracy.

WSKAZÓWKA!

Wymieszaj makaron z oliwą i sokiem z cytryny zaraz po ugotowaniu – dzięki temu nie poskleja się i jeszcze lepiej chłonie smak ziół i dodatków.



PIKNIKOWE KLASYKI W NOWYM WYDANIU

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~

MINI KANAPKI Z PASZTETEM PROFI

z pomidorami, ogórkiem kiszonym i
konfiturą z cebuli



30 minut



4 porcje

Kanapka? Raczej letnia kompozycja smaków z twistem.

Są takie połączenia, które zaskakują swoją prostotą – i genialnym efektem. Kremowy pasztet z pomidorami od Profi, kwaśny ogórek kiszony i słodka konfitura z czerwonej cebuli to zestaw, który sprawdzi się na każdym letnim stole. Wygląda elegancko, smakuje intensywnie, a do tego... nie wymaga talerza.

SKŁADNIKI

- 1 długa bagietka lub pieczywo wieloziarniste
- 1 opakowanie pasztetu Profi z pomidorami
- 2–3 ogórki kiszone
- cienko pokrojona czerwona cebula (do dekoracji)
- świeży tymianek lub natka pietruszki
- opcjonalnie: masło do zabezpieczenia pieczywa przed nasiąkaniem

Na konfiturę z czerwonej cebuli:

- 2 duże czerwone cebule
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki octu balsamicznego
- szczypta soli
- opcjonalnie: 1 łyżeczka miodu lub tymianku

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

PASZTET PROFI Z POMIDORAMI



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Zrób konfiturę z cebuli

Pokrój cebule w cienkie piórka. Na patelni rozpuść masło, wrzuć cebulę i smaż powoli na małym ogniu przez ok. 10 minut – aż zmięknie i zacznie się lekko karmelizować. Dodaj cukier, ocet balsamiczny i sól. Duś kolejne 10–15 minut, aż masa stanie się kleista i intensywnie pachnąca. Na końcu możesz dodać odrobinę miodu lub szczyptę suszonego tymianku. Odstaw do ostudzenia (możesz przygotować dzień wcześniej).

KROK 2: Pokrój pieczywo

Bagietkę pokrój na cienkie kromki. Jeśli planujesz dłuższe przechowywanie (np. piknik w upale), posmaruj pieczywo cienko masłem – zapobiegnie to wsiąkaniu wilgoci.

KROK 3: Złóż mini kanapki

Każdą kromkę posmaruj pasztetem Profi. Na wierzch połóż plasterkę ogórka kiszzonego i porcję konfitury z cebuli – najlepiej łyżeczką, delikatnie, bez rozmazywania. Udekoruj świeżym tymiankiem lub cienkimi piórkami surowej czerwonej cebuli.

WSKAZÓWKA!

Zrób konfiturę z cebuli dzień wcześniej – zyska głębszy smak, a przy okazji przyda Ci się też do burgerów, grilla albo... sera z grilla!



JAJECZNY SŁOIK WARSTWOWY

z majonezem Hellmann's Babuni



15 minut



2 porcje

Warstwowa wariacja na klasyczną pastę – idealna na wynos i bez rozmazywania.

Zamiast klasycznych kanapek z pastą – sięgnij po słoik. To wygodna, estetyczna i praktyczna forma podania. Jajka na twardo w warstwach z warzywami, szczypiorkiem i majonezem Hellmann's Babuni to propozycja nie tylko smaczna, ale i efektowna. Można jeść łyżeczką, można wyłożyć na grzanki – zawsze robi wrażenie.

SKŁADNIKI

- 3 jajka ugotowane na twardo
- 1–2 łyżki majonezu Hellmann's Babuni
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/4 czerwonej cebuli
- 1/2 ogórka konserwowego
- szczypiorek lub rzeżucha
- sól, pieprz

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**



MAJONEZ HELLMANN'S BABUNI

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Pokrój i przygotuj składniki

Jajka obierz i posiekaj – nie za drobno, aby zachować strukturę. Paprykę, cebulę i ogórka pokrój w drobną kostkę. Szczypiorek lub rzeżuchę posiekaj, ale zostaw też kilka listków do dekoracji.

KROK 2: Wymieszaj składnik bazowy

Połowę jajek wymieszaj z majonezem Hellmann's Babuni, dopraw solą i pieprzem. Możesz dodać szczyptę musztardy lub łyżeczkę jogurtu naturalnego – dla lekkiej nuty.

KROK 3: Układaj warstwami w słoiku

Na dnie ułóż warstwę pasty jajecznej, potem warzywa (papryka, cebula, ogórek), następnie jajka solo, potem szczypiorek i znów odrobina pasty. Warstwy nie muszą być idealnie równe – ważne, żeby się różniły i były kolorowe.

KROK 4: Zakończ dekoracyjnie i zapakuj

Wierzch udekoruj pozostałym szczypiorkiem lub rzeżuchą. Zakręć słoik i przechowuj w lodówce do momentu zabrania w drogę. Najlepiej smakuje po godzinie, kiedy składniki się lekko „przegryzą”.

WSKAZÓWKA!

Świetnie smakuje z dodatkiem chrupiących grzanek lub mini precelków. Możesz dorzucić je osobno do torebki!





ZAKRECONE PANINI

z sosem Piri Piri Makłowicz i
Synowie



90 minut



6 porcji

Nie są to zwykłe kanapki. To bułeczki z charakterem i ogniem – dosłownie i w przenośni.

Miękkie, drożdżowe ciasto zawinięte jak ślimak, pełne ciągnącego się sera i ognistego sosu Piri Piri od Makłowicz i Synowie to przekąska, która smakuje jak street food, a robi się ją w domu z kilku składników. Świetne na piknik, idealne na wycieczkę. Można je jeść na ciepło lub na zimno, a nawet podgrzać na ruszcie przy ognisku – to one będą gwiazdą Twojego lunchboxa!

SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej
- 1/2 kostki drożdży (ok. 20 g)
- 150 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżki oliwy extra virgin Makłowicz i Synowie
- 6 łyżek sosu Piri Piri Makłowicz i Synowie
- ok. 100–120 g startego sera (np. cheddar, mozzarella, gouda)
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SOS PIRI PIRI
MAKŁOWICZ I SYNOWIE**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj ciasto

W miseczce połącz ciepłą wodę z cukrem i pokruszonymi drożdżami. Odstaw na kilka minut – drożdże zaczną się aktywować i pojawi się pianka. To znak, że możesz działać dalej. Do dużej miski wsyp mąkę i sól, dodaj zaczyn oraz oliwę extra vergine Makłowicz i Synowie. Wyrabiaj ciasto przez ok. 5–7 minut, aż będzie gładkie, elastyczne i miękkie. Przykryj ściereczką i zostaw na 1 godzinę w ciepłym miejscu, by podwoiło objętość.

KROK 2: Zawiń i pokrój

Wyrośnięte ciasto przełóż na blat posypany mąką i rozwałkuj na prostokąt (ok. 30 x 20 cm). Posmaruj całą powierzchnię sosem Piri Piri Makłowicz i Synowie – użyj łyżki lub pędzelka, by rozprowadzić go równomiernie. Następnie posyp serem i ziołami prowansalskimi. Zwiń ciasto jak roladę – wzdłuż dłuższego boku – i pokrój na 6 równych kawałków.

KROK 3: Upiecz ślimaki

Ślimaczki ułóż płasko na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając między nimi odstępy (urosną). Jeśli chcesz, możesz delikatnie spłaszczyć każdy z nich dłonią. Piecz w nagrzanym piekarniku (190°C, góra–dół) przez ok. 20–25 minut – aż będą złociste i chrupiące z wierzchu.

KROK 4: Serwuj – na ciepło lub na zimno

Gotowe panini można zjeść od razu – jeszcze ciepłe i ciągnące się od sera – albo ostudzić, zapakować do pudełka i zabrać ze sobą. Świetnie smakują w każdych warunkach: na szlaku, w aucie, nad jeziorem czy na domowej imprezie.

WSKAZÓWKA!

Zamiast klasycznego sera możesz użyć fety albo dodać czarne oliwki i suszone pomidory – uzyskasz śródziemnomorski twist. A jeśli zależy Ci na efekcie „wow” – przed pieczeniem posyp ślimaki sezamem lub czarnuszką.



**DO PRZEPISU POLECAMY:****MAMBA BERRYTASTY**

DOMOWE LIZAKI MAMBA BERRYTASTY

**30 minut****4 porcje**

SKŁADNIKI

- 4–5 kostek Mamba Berrytasty
- 2 łyżki wody
- 1 łyżeczka syropu glukozowego (opcjonalnie)
- foremki silikonowe do lizaków
- patyczki do lizaków

Owocowa przyjemność w wakacyjnym wydaniu!

Kolorowe lizaki z rozpuszczonej Mamby to prosty sposób na efektowną i nostalgiczną przekąskę. Mają intensywny smak jagodowych owoców, lekko ciągnącą strukturę i wygląd, który wywołuje uśmiech – szczególnie u najmłodszych.

KROK 1 – Pokrój Mambę

Zdejmij papierek z każdej kostki Mamby i pokrój je na mniejsze kawałki. To przyspieszy proces rozpuszczania i ułatwi równomierne połączenie składników.

KROK 2 – Rozpuść składniki

Wrzuć Mambę do małego rondelka razem z wodą i – jeśli używasz – syropem glukozowym. Podgrzewaj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż masa stanie się jednolita i gładka. Nie dopuść do zagotowania!

KROK 3 – Przelej do foremek

Szybko przelej ciepłą masę do silikonowych foremek do lizaków. Mieszanka tężeje dość szybko, więc działaj sprawnie. Włóż patyczki i lekko je dociśnij, żeby dobrze się trzymały.

KROK 4 – Zostaw do stężenia

Odstaw lizaki na 1–2 godziny do całkowitego zastygnięcia. Jeśli chcesz przyspieszyć proces, możesz wstawić foremki do lodówki.

KROK 5 – Wyjmij i podaj

Delikatnie wyjmij lizaki z foremek. Gotowe! Są kolorowe, pachną owocami i przywołują smak dzieciństwa. Sprawdzą się świetnie jako słodki dodatek do piknikowego koca.

ORZESZWIĄJĄCY KOKTAJL

z Żywiec Zdrój z owocami



7 minut



1 dzbanek

Idealny napój na upalne dni – lekki, świeży i kolorowy.

Ten napój to letni must-have – bez cukru, za to z całym wachlarzem smaków prosto z ogródka. Ogórek, mięta i cytrusy dają mu świeżość, a maliny, borówki i arbuzy wnoszą słodycz i kolor. To coś między koktajlem a wodą smakową – ale o klasę wyżej.

SKŁADNIKI

- 500 ml wody Żywiec Zdrój Minerals+
- ½ świeżego ogórka (pokrojonego w plasterki)
- sok z ½ limonki
- kilka plasterków cytryny lub limonki
- garść świeżych malin
- garść borówek
- 4–5 kulek arbuza (lub kostki, jeśli nie masz wykrawacza)
- garść świeżej mięty
- 6–8 kostek lodu

**DO PRZEPISU
POLECAMY:
ŻYWIEC ZDRÓJ MINERALS+**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Wlej bazę i dodaj sok z limonki

Do dzbanka lub butelki wlej wodę Żywiec Zdrój Minerals+ i dodaj świeżo wyciśnięty sok z limonki.

KROK 2: Wrzuć składniki smakowe

Dodaj plasterki ogórka, cytryny, listki mięty (lekko zgniecione w dłoniach), maliny, borówki oraz kulki z arbuza. Wybieraj dojrzałe, ale jędrne owoce – nie rozpadną się w napoju.

KROK 3: Schładzaj lub podawaj od razu

Dodaj kostki lodu i delikatnie zamieszaj. Jeśli masz czas – wstaw koktajl do lodówki na 30 minut, żeby smaki się połączyły.

KROK 4: Gotowe na wyjazd

Przelej do butelki z korkiem lub termosu – idealne na plażę, do auta, na piknik czy spacer!

WSKAZÓWKA!

Zamiast kostek lodu użyj mrożonych malin lub borówek – będą chłodzić i powoli oddawać smak bez rozcieńczania napoju.



A vibrant picnic scene set on a blue and white striped blanket outdoors. In the center, a large wicker basket holds a tall cake decorated with white cream and fresh fruit. In the foreground, two smaller cakes are displayed on white plates. The cake on the left is a chocolate cake with white cream and raspberries. The cake on the right is a chocolate cake with white cream, a slice of orange, and a raspberry. Several small white bowls filled with fresh fruit, including raspberries, mango, and kiwi, are scattered around the cakes. In the background, more baskets of fruit, including oranges and lemons, are visible. The scene is bathed in warm, golden light, suggesting a sunny day.

COŚ SŁODKIEGO NA KONIEC WYCIEZKI

~ Specjały na wakacyjne wycieczki ~

OWOCOWE SZASZŁYKI

z mini goframi



45 minut



6 porcji

Deser na patyku, który łączy świeżość owoców i chrupkość gofra – wszystko w wersji mini.

To nie są zwykłe gofry. To gofry w wersji do ręki – przekładane truskawką, bananem, kiwi i borówką, podane na szaszłykach. Chrupią, pachną wanilią i pięknie wyglądają.

A najlepsze? Ciasto robione na Mące Polka, proste i puszyste – idealne do foremek i gofrownic.

SKŁADNIKI

Na gofry:

- 200 g mąki pszennej **Mąka Polka**
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)

Dodatki:

- truskawki, banan, kiwi, borówki
- cukier puder do oprószania
- wykałaczki lub patyczki do szaszłyków

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**MAKA POLKA
TORTOWA EKSTRA**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj ciasto

W misce wymieszaj jajka, mleko, olej, cukier i wanilię. Dodaj mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i zmiksuj na gładką, dość gęstą masę.

KROK 2: Upiecz gofry

Rozgrzej gofrownicę. Piecz małe gofry, wlewając po łyżce ciasta na kratkę, lub przygotuj większe i pokrój je na małe kwadraciki po upieczeniu.

KROK 3: Zrób szaszłyki

Gdy gofry przestygną, nabijaj je na patyczki na przemian z owocami: gofr → owoc → gofr → owoc itd.

Świetnie sprawdzą się letnie, sezonowe owoce, takie jak:

- truskawki – wybieraj dojrzałe, ale jędrne, by dobrze trzymały się na patyczku,
- maliny – są delikatne, więc nabijaj je ostrożnie, najlepiej między kawałkami gofra, żeby się nie rozpadły,
- borówki i jagody – możesz nabić kilka sztuk naraz, tworząc „kulki” smaku,
- czereśnie – wcześniej usuń pestki (lub użyj drylowanych),
- morele, brzoskwinie, nektarynki – pokrój w kostkę lub półksiężycy, pamiętaj, by były dojrzałe, ale nie zbyt miękkie,
- winogrona – najlepiej bezpestkowe, możesz przekroić je na pół wzdłuż dla bezpieczeństwa, zwłaszcza jeśli przygotowujesz deser dla dzieci.

Warto zwrócić uwagę, żeby owoce były osuszone (np. ręcznikiem papierowym), by nie rozmiękczyły gofrów. Szaszłyki najlepiej smakują świeżo po przygotowaniu.

KROK 4: Dodaj wykończenie

Oprósz gotowe szaszłyki cukrem pudrem i podawaj!



MINI TIRAMISU Z MANGO

i ciasteczkami HIT MangoShake



20 minut



4 porcje

Wersja tropikalna – lekka, owocowa i do zjedzenia łyżeczką w plenerze.

Ten deser to ukłon w stronę lata – połączenie egzotycznego mango, kremowej masy i ciasteczek HIT MangoShake. Idealny do słoiczka lub kubeczka, a do tego świetnie wygląda! Można przygotować dzień wcześniej i zabrać ze sobą.

SKŁADNIKI

- 6 markiz HIT MangoShake
- 100 g serka mascarpone
- 2 łyżki jogurtu greckiego lub śmietanki 30%
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 2–3 łyżki puree z mango (lub dojrzałe mango zmiksovane)
- kilka plasterków świeżego mango do dekoracji



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

HIT MANGOSHAKE

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj krem

W misce połącz serek mascarpone z jogurtem greckim (lub śmietanką) i cukrem pudrem. Wymieszaj składniki łyżką lub delikatnie zmiksuj do uzyskania gładkiej, kremowej masy. Krem powinien być puszysty, ale stabilny – dzięki temu ładnie utrzyma się warstwami w słoiczku.

KROK 2: Pokrusz ciasteczka

Markizy HIT MangoShake pokrusz na nieregularne, większe kawałki – nie rozdrabniaj ich na pył! Chodzi o to, żeby po zjedzeniu deseru nadal wyczuwać ich strukturę i charakterystyczny smak. Kilka ciastek zostaw do dekoracji.

KROK 3: Przygotuj mango

Jeśli masz gotowe puree z mango – super! W przeciwnym razie: obierz dojrzałe mango, pokrój je i zmiksuj blenderem na gładką masę. Zostaw kilka plasterków do dekoracji. Mango możesz też wymieszać z odrobiną soku z cytryny dla świeżości.

KROK 4: Ułóż warstwy

W czystych słoiczkach lub kubeczkach ułóż pierwszą warstwę ciasteczek HIT, potem krem mascarpone, następnie warstwę puree z mango. Powtórz kolejność jeszcze raz – warstwowanie sprawia, że deser wygląda apetycznie i jest wygodny do jedzenia. Zakończ kremem.

KROK 5: Dodaj dekorację

Na wierzch ułóż plasterek świeżego mango i kilka kawałków markiz HIT. Możesz też oprószyć całość odrobiną cukru pudru lub udekorować listkiem mięty, jeśli deser podajesz „na miejscu”.

KROK 6: Schłódź i zabierz ze sobą

Włóż słoiczki do lodówki na minimum 1 godzinę – najlepiej smakują lekko schłodzone. Gotowy deser możesz wziąć w termosie obiadowym, pudełku chłodzącym lub po prostu w plecaku – krem i ciasteczka trzymają formę przez kilka godzin!



ZURAWINOWY CHŁODNIK OWOCOWY

z kaktusem i granatem



40 minut



4 porcje

Deser, napój i sposób na ochłodę w jednym – inspirowany kompotem, ale w nowoczesnej wersji.

Nie jest to klasyczny chłodnik ani lemoniada – to owocowa hybryda do picia i jedzenia. Dzięki Tymbarkowi Żurawina / Kaktus / Granat zyskujemy mocny smakowy fundament, a dodatki – owoce, ogórek i mięta – nadają mu świeżości. Świetny na upał, idealny do termosu, lunchboxa czy do serwowania w słóczkach podczas garden party.

SKŁADNIKI

- 400 ml Tymbark Żurawina / Granat / Kaktus – możesz połączyć dwa smaki
- 1 jabłko
- garść malin lub truskawek (świeżych lub mrożonych)
- 1/2 ogórka (dla przełamania)
- 2–3 listki mięty lub melisy
- kostki lodu (lub chłodzenie w termosie)

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**TYMBARK ŻURAWINA /
GRANAT / KAKTUS**



PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj składniki

Umyj jabłko i ogórka. Jabłko pokrój w cienkie plasterki lub słupki – ze skórką, dla koloru i struktury. Ogórka również pokrój cienko – doda świeżości i zaskoczy w owocowym napoju. Jeśli używasz mrożonych malin, nie rozmrażaj ich całkowicie – dzięki temu chłodnik będzie zimniejszy.

KROK 2: Składanie napoju

W dużym słoiku lub dzbanku umieść pokrojone jabłko, ogórek, owoce oraz listki mięty lub melisy. Zalej wszystko Tymbarkiem – najlepiej mieszanką Żurawina i Kaktus/Granat, by uzyskać głęboki, lekko kwaskowy smak. Dodaj kilka kostek lodu – ale jeśli planujesz chłodzić w termosie, pomiń je.

KROK 3: Chłodzenie i serwowanie

Odstaw napój do lodówki na co najmniej 30 minut, aby owoce oddały smak, a chłodnik się dobrze schłodził. Możesz też przelać go do butelki termicznej – świetnie sprawdzi się na piknik. Serwuj w kubeczkach z grubym słomką lub łyżką – to napój i przekąska w jednym.

WSKAZÓWKA!

Zamiast malin możesz użyć borówek, wiśni lub porzeczek – im bardziej kwaśne owoce, tym ciekawszy kontrast ze słodczą Tymbarką. A jeśli chcesz efektu "drinkowego", podaj w słoikach z listkiem mięty i cienkim plasterkiem ogórka przy brzegu.





**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**SKYR MANGO-MARAKUJA
PIĄTNICA**



LETNI KOKTAJL Z MANGO I MARAKUI

na jogurcie Skyr



10 minut



2 porcje

SKŁADNIKI

- 200 ml jogurtu pitnego Skyr mango-marakuja Piątnica
- 1/2 banana
- 1/2 mango
- sok z 1/2 limonki
- kilka kostek lodu
- opcjonalnie: listki mięty lub melisy

Kremowy, owocowy i idealny do butelki – napój, który chłodzi i syci.

Ten koktajl to połączenie tropikalnego smaku z proteinową bazą. Jogurt pitny Skyr mango-marakuja nadaje mu gładkość i lekkość, a świeże owoce i sok z limonki podbijają orzeźwienie. Świetny jako drugie śniadanie w plenerze albo poranna przekąska na wynos.

KROK 1: Przygotuj owoce

Obierz banana i mango, a następnie pokrój je na mniejsze kawałki. Mango warto wcześniej schłodzić – dzięki temu koktajl będzie jeszcze bardziej orzeźwiający.

KROK 2: Zblenduj wszystko razem

Do kielicha blendera wrzuć owoce, dodaj jogurt pitny Skyr, sok z limonki i kostki lodu. Blenduj do uzyskania gładkiej, lekko spienionej konsystencji.

KROK 3: Przelej i zapakuj

Gotowy koktajl przelej do butelki lub termosu – możesz wrzucić do środka kilka listków mięty albo plasterki limonki. Schłodzony, trzyma formę przez kilka godzin.

WSKAZÓWKA!

Chcesz jeszcze więcej świeżości? Dodaj 2–3 łyżki soku pomarańczowego albo kilka zamrożonych kostek z musu mango – wtedy nie trzeba używać lodu.

MINI SERNICZKI NA ZIMNO

z twarogu sernikowego Piątnica



20 minut



3 porcje

Bez piekarnika, bez wysiłku – tylko kremowy sernikowy środek i chrupiący spód.

Te mini desery robi się dosłownie w kilka chwil. Wystarczy zmiksować twaróg sernikowy Piątnica z dodatkami, wypełnić słoiczki i schłodzić. Efekt? Elegancka przekąska na zimno, która sprawdzi się na pikniku, w lunchboxie albo jako słodki akcent po wycieczce.

SKŁADNIKI

- 250 g twarogu sernikowego Piątnica
- 3 łyżki cukru pudru (lub erytrytolu)
- kilka kropel ekstraktu waniliowego
- 100 ml śmietanki 30%
- sok z 1/2 cytryny
- 6–7 herbatników pełnoziarnistych lub owsianych
- opcjonalnie: owoce do dekoracji (borówki, maliny, plasterki truskawek)



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

TWARÓG SERNIKOWY PIĄTNICA

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Przygotuj słoiczki i zrób bazę

Zacznij od rozdrobnienia herbatników – najlepiej w woreczku strunowym, przy pomocy wałka lub w blenderze pulsacyjnie. Do każdego słoiczka wsyp po 1–2 łyżki ciasteczkowej kruszonki, lekko ją ugnieć łyżeczką – to będzie chrupiący spód, który nie wymaga dodatkowego tłuszczu.

KROK 2: Zmiksuj składniki na masę serową

W misce umieść twaróg sernikowy Piątnica, cukier puder, sok z cytryny i ekstrakt waniliowy. Miksuj na średnich obrotach do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji. Dzięki cytrynie masa nabierze świeżości, a wanilia podkreśli sernikowy aromat.

KROK 3: Dodaj śmietankę i ubij do puszystości

Do masy serowej dolej śmietankę i miksuj jeszcze chwilę, aż uzyskasz lekką, kremową i lekko napowietrzoną strukturę. Krem powinien być na tyle zwarty, żeby ładnie utrzymał się w słoiczku, ale na tyle miękki, by dał się wygodnie jeść łyżeczką.

KROK 4: Przełóż masę do słoiczków

Gotowy krem nakładaj ostrożnie do słoików – możesz użyć łyżki lub rękawa cukierniczego, by uzyskać czyste krawędzie. Postaraj się rozłożyć masę równomiernie i delikatnie ją wyrównać – nie ugniataj zbyt mocno, by nie zepsuć struktury.

KROK 5: Udekoruj i schłódź

Wierzch serniczków udekoruj świeżymi owocami – borówkami, malinami lub truskawkami. Przykryj słoiczki i schładzaj je w lodówce przez co najmniej 1–2 godziny, a najlepiej przez całą noc – masa wtedy stężeje i smaki się przegryzą.

WSKAZÓWKA!

Zamknij słoiczki zakrętką i zabierz je w drogę. To deser, który nie tylko świetnie smakuje, ale też bezpiecznie przetrwa transport – bez ryzyka rozlania czy rozpadnięcia się.



MINI MUFFINKI JAGODOWE

z kawałkami WW Wedel



20 minut



3 porcje

Miękkie, wilgotne i z niespodzianką w środku – słodką kostką WW o smaku jagodzianki.

Te muffinki to coś więcej niż klasyczne babeczki z owocami. Dzięki dodatkowi jagodowego batonika zyskują intensywny smak i zaskakującą teksturę – kremowe wnętrze i lekko chrupiące kawałki czekolady. Idealne na wynos – do plecaka, do koszyka, do łapki!

SKŁADNIKI

- 1 jajko
- 100 ml mleka
- 100 g jogurtu naturalnego
- 60 ml oleju roślinnego
- 160 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 g cukru
- garść świeżych lub mrożonych jagód
- 2 batoniki WW Wedel o smaku jagodzianki



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**WW WEDEL O SMAKU
JAGODZIANKI**

PRZYGOTOWANIE

KROK 1 – Przygotuj bazę

W misce połącz jajko, mleko, olej i jogurt – wymieszaj wszystko różgą kuchenną, aż powstanie jednolita, gładka masa. To ona nada muffinkom odpowiednią wilgotność i lekkość.

KROK 2 – Wymieszaj suche składniki

W osobnej misce przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia, dodaj cukier i delikatnie połącz z mokrą bazą. Wymieszaj krótko – tylko do połączenia składników. Nie miksuj zbyt długo, by muffinki nie wyszły twarde.

KROK 3 – Dodaj owoce i pokrojone WW

Pokrój batoniki WW na drobniejsze kawałki – mniej więcej po 1 kostce na muffinkę. Delikatnie wmieszaj je do ciasta razem z jagodami. Część możesz zostawić na wierzch – będą się pięknie prezentować po upieczeniu.

KROK 4 – Piecz mini muffinki

Formę na muffinki wyłóż papilotkami lub wysmaruj tłuszczem. Nakładaj ciasto do 3/4 wysokości. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 20–22 minuty, aż ładnie się zarumienią.

KROK 5 – Studzenie i pakowanie

Po upieczeniu wystudź muffinki na kratce. Jeśli planujesz zabrać je na wynos, zapakuj do pudełka lub słoika – zachowają świeżość i miękkość przez cały dzień.

WSKAZÓWKA!

Jeśli chcesz uzyskać efekt „płynnego środka”, dodaj do każdej muffinki większy kawałek WW tuż przed pieczeniem – nie mieszaj, tylko lekko wciśnij. Będzie się delikatnie rozpląwał w cieście!



TARTALETKI Z TOFFIFEE

i kremem waniliowym



20 minut



6 porcji

Słodkie, efektowne i gotowe w kilka minut – idealne na piknik lub garden party.

Małe, kruche babeczki z delikatnym kremem waniliowym i Toffifee na wierzchu – brzmi jak deser z cukierni, a da się go przygotować bez pieczenia i bez wysiłku. Wystarczy kilka składników, by stworzyć słodką przekąskę, która zniknie z talerza, zanim zdążysz powiedzieć „weź jeszcze jedną!”.

SKŁADNIKI

- 6 gotowych mini spodów do tartaletek (kruche babeczki)
- 150 ml śmietanki 30%
- 1/2 opakowania serka mascarpone (125 g)
- 1 łyżka cukru pudru
- kilka kropli ekstraktu waniliowego
- 6 sztuk Toffifee
- starta czekolada lub drobne owoce do dekoracji (np. borówki)



**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

TOFFIFEE

PRZYGOTOWANIE

KROK 1: Ubij śmietankę na krem

W misce ubij śmietankę z cukrem pudrem na sztywno. Pod koniec dodaj mascarpone i wanilię. Miksuj jeszcze chwilę, aż krem będzie gładki i stabilny – nie za rzadki, by utrzymał formę w tartaletce.

KROK 2: Napełnij kruche spody

Przygotowane kruche babeczki ułóż na tacy lub desce. Za pomocą łyżki lub rękawa cukierniczego napełnij je kremem – możesz formować lekkie kopczyki.

KROK 3: Dodaj Toffifee na wierzch

Na każdej tartaletce ułóż jedną Toffifee – lekko ją dociśnij, by przykleiła się do kremu, ale nie zatapiaj całkowicie.

KROK 4: Dekoruj

Tartaletki posyp startą czekoladą lub udekoruj pojedynczą borówką czy listkiem mięty – w zależności od okazji. Drobny dodatek doda świeżości i przełamie słodycz.

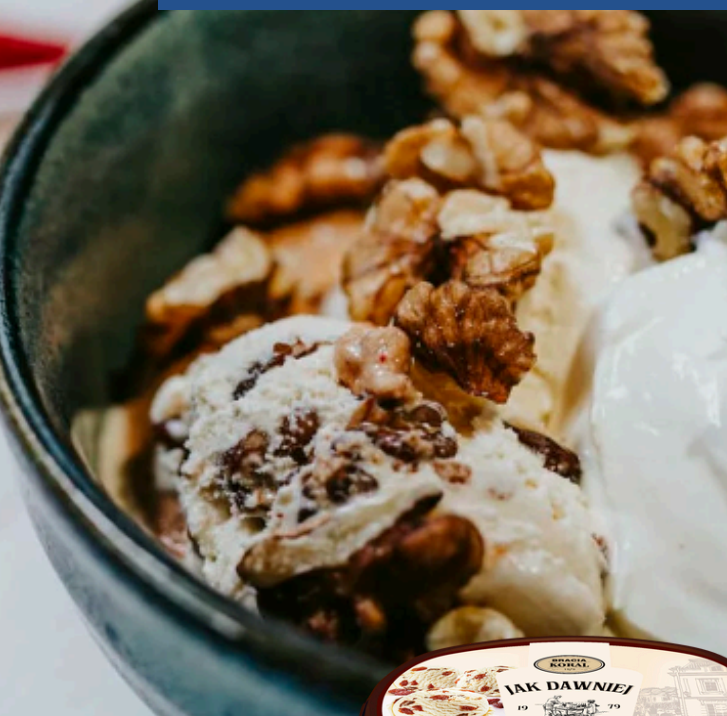
KROK 5: Schłódź i podawaj

Wstaw tartaletki do lodówki na minimum 30 minut. Po schłodzeniu są zwarte i jeszcze smaczniejsze – gotowe do zapakowania w pudełko lub podania na plenerowym stole.

WSKAZÓWKA!

Chcesz wersję jeszcze bardziej orzeźwiającą? Dodaj do kremu odrobinę skórki z cytryny lub podaj tartaletki z sosem z malin.





MUS Z ORZECHÓW WŁOSKICH

z lodami bakaliowymi Bracia Koral



10 minut



2 porcje

SKŁADNIKI

- 600 g orzechów włoskich
- 25 g masła
- 3 łyżki śmietany 18%
- 30 ml mleka
- 1 papryczka chili (ilość wg upodobań)
- 4 porcje lodów bakaliowych Bracia Koral
- opcjonalnie kwaśna śmietana i połówki orzechów do dekoracji

**DO PRZEPISU
POLECAMY:**

**LODY BAKALIOWE
BRACIA KORAL**



Eleganckie połączenie kremowego musu, pikantnej nuty chili i lodów bakaliowych – deser idealny na letnie wieczory lub rodzinne spotkania.

KROK 1 – Przygotuj mus orzechowy

Do blendera wsyp orzechy razem z mlekiem oraz dodaj masło i – dla łagodniejszej wersji – miód. Jeśli lubisz pikantny twist, dorzuć papryczkę chili (razem z pestkami lub bez). Blenduj do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji – powinna być aksamitna, ale nie za płynna, ok. 1–2 minuty.

KROK 2 – Schrup mus i odstaw do lekkiego schłodzenia

Przełóż mus do miseczek lub pucharków deserowych. Odstaw na kilka minut, by lekko zgęstniał, ale nadal był dobrze kremowy – to podstawa, by lody nie rozpuszczały się od razu.

KROK 3 – Dodaj lody bakaliowe

Na wierzch każdej porcji wyłóż porcję lodów bakaliowych Bracia Koral – lody świetnie łączą się z musującą konsystencją i chrupiącymi orzechami.

KROK 4 – Wykończenie i kremowy kontrast

Jeśli chcesz, dodaj łyżkę kwaśnej śmietany – idealnie równoważy słodkość i tłustość. Udekoruj deser połówkami orzechów włoskich i delikatną posypką z chili, jeśli lubisz ostrość.

KROK 5 – Serwuj od razu lub zapakuj na wynos

Podawaj od razu – najlepiej lekko schłodzony. Możesz też przykryć i zabrać w drodze: lody utrzymają konsystencję przez chwilę, a mus zadba o kremową bazę.

SMACZNYCH WAKACJI!

i udanych wycieczek!



Rabat Detal Sp. z o.o.

ul. Kossutha 6, 40-832 Katowice,
tel. 32 782 26 76, 32782 26 77



[.@RabatDetal](#)



[.@RabatDetal](#)

www.rabat-detal.pl