



pomysły na...

przekąski sylwestrowe

10 pysznych przepisów!





Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 20 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Anna Wiśniewska**

Projekt okładki: **Anna Dukat**

Skład i łamanie: **Anna Wiśniewska**

Copyright Smaker.pl 2013

Spis treści

10 przekąsek, które zachwyca gości!	4
Wytrawnie.....	5
W stylu śródziemnomorskim	5
Ekstrawagancja do jedzenia palcami	7
Kiełbaski w cieście francuskim	9
Gazpacho – zupa w kieliszku	11
Szałwia z parmezanem i anchois w cieście francuskim	13
Awokado i wolna amerykanka	14
Serowe kulki	16
Na słodko... ..	17
Śliczne muffinki	17
Superproste daktyle nadziewane migdałami.....	19
Słodkie kąski z likierem lub bez.....	20

10 przekąsek, które zachwycą gości!

Przed nami cała noc, drinki na pewno nie wystarczą, aby zabawa się kręciła. Trzeba przygotować coś do jedzenia! Co powiecie na **10 ekskluzywnych przekąsek, które są proste i szybkie?**

Staraliśmy się tak dobrać imprezowe smakołyki, aby były nie tylko smaczne, ale też efektowne. Na pewno każdy wybierze coś dla siebie, bo przepisy nawiązują zarówno do kuchni śródziemnomorskiej, jak i do japońskiej czy meksykańskiej. Pierwsze siedem przekąsek to przekąski wytrawne. Trzy ostatnie przysmaki są dla tych, którzy lubią słodkości.

Mamy nadzieję, że nasze propozycje wprawią Waszych gości w zachwyt, a czas zaoszczędzony na pichcieniu można spędzić kreatywnie, na przykład na dobieraniu sylwestrowej kreacji.

Wytrawnie...

W stylu śródziemnomorskim



Gotowe ciasto francuskie do kupienia ogromnie ułatwia przygotowywanie fajnych (i efektownych!) przekąsek. Pozwala na błyskawiczne przygotowanie nie tylko prostych, ale i pysznych smakołyków, czy to słodkich, czy wytrawnych. Poniższa przekąska jest banalnie prosta i bardzo szybka, a równocześnie przepyszna. Takie minikanapeczki będą się świetnie prezentowały na dużym półmisku. Aha, najlepiej smakują na ciepło!

- ✓ 1 opakowanie ciasta francuskiego
- ✓ 8 pomidorów (najlepiej sprawdzi się odmiana Roma, podłużna)
- ✓ 1/2 szklanki pokrojonych oliwek (najlepsza będzie odmiana kalamata)
- ✓ 200 g pokruszonego sera feta
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- ✓ 1/4 szklanki posiekanych, świeżych ziół (bazylia, tymianek, oregano)

Nastaw piekarnik na 200 st. C.

Wyłóż ciasto francuskie na umączoną stolnicę, rozwałkuj je i pokłuj widelcem. Potnij je na kwadraty takiej wielkości, aby na każdym zmieścił się jeden plasterk pomidora. Ułóż na blasze do pieczenia pokrytej folią aluminiową.

Na każdym kwadraciku połóż jeden niezbyt gruby plasterk pomidora. Posyp oliwkami i fetą. Spryskaj oliwą.

Piecz 15-18 minut, aż ciasto stanie się złote. Przed podaniem posyp świeżymi ziołami.

Zobacz też inne [przepisy na ciasto francuskie!](#)

Ekstrawagancja do jedzenia palcami



Podczas sylwestrowej imprezy warto zaserwować gościom zdrowe przekąski w wersji light. Małe porcje sałatki elegancko owinięte szynką parmeńską będą oprócz tego także świetnie wyglądać.

I uwaga: Taką przekąską można jeść palcami! Oczywiście, jeśli ruloniki wyjdą ci wystarczająco niewielkie, możesz zaserwować je na wykałaczkach. Będą też wyglądały ciekawie, jeśli zwiążesz je za pomocą szczypiorku.

- ✓ 3 łyżki oliwy extra virgin
- ✓ 2 łyżeczki octu winnego z czerwonego wina
- ✓ 2 łyżeczki soku z cytryny
- ✓ 1/2 łyżeczki musztardy dżion
- ✓ 500 g świeżej zieleniny, np. szpinaku, roszpunka, rukoli, szczawiu, zwykłej sałaty, czerwonej kapusty
- ✓ gruboziarnista sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- ✓ 2 łyżki startego parmezanu
- ✓ 12 plasterków szynki parmeńskiej (jeśli są bardzo długie, przetnij je na pół)

Wymieszaj oliwę z octem, sokiem z cytryny i musztardą.

Zieleninę posyp solą i pieprzem. Dodaj jeszcze parmezanu i wymieszanego przed chwilą sosu. Nie przesadzaj z jego ilością, liście mają być nim pokryte, ale nie podtopione.

Na poszczególnych paskach szynki kładź niewielką ilość zieleniny i zwijaj w zgrabne ruloniki. Możesz je jeszcze dodatkowo przekroić na pół.

Zobacz inne [przepisy z szynką parmeńską!](#)

Kiełbaski w cieście francuskim



Poniżej przepis na ruloniki z kiełbaskami w środku znów wykorzystują ciasto francuskie, które w piekarniku pięknie się zarumieni. Cała praca sprowadza się w tym przypadku do owinięcia kiełbasek ciastem i ich wypieczeniu. Efekt jest bardzo smakowity!

- ✓ *opakowanie ciasta francuskiego*
- ✓ *8 kiełbasek (lub parówek)*
- ✓ *trochę mąki*
- ✓ *1 jajko*
- ✓ *świeżo zmielony czarny pieprz*
- ✓ *świeży tymianek*

Pokrój kiełbaski na połówki.

Ciasto rozwałkuj trochę, aby później wyrosło mniejsze niż normalnie.

Przekrój całość ciasta po przekątnej, aby otrzymać dwa wielkie trójkąty. Te trójkąty podziel na kolejne i kolejne, i kolejne. W ten sposób otrzymasz 16 takich samych trójkątów.

Najbardziej rozwarty kąt trójkąta posmaruj roztrzepanym jajkiem.

Na dłuższej krawędzi trójkąta połóż kiełbasę, posyp ją pieprzem i tymiankiem. Zwiń.

Włóż ruloniki do lodówki na 20 minut.

Ponacinaj górę ruloników dla ozdoby, posmaruj je dokładnie roztrzepanym jajkiem i piecz przez 25-30 minut w 200 st. C.

Zobacz inne przepisy na wykorzystanie w kuchni [parówek](#) i [kabanosów](#)!

Gazpacho – zupa w kieliszku



Gazpacho to hiszpańska zupa bez gotowania, podawana na zimno. Co można do niej włożyć do podania? Dobrze sprawdzają się twarde, chrupiące warzywa, takie jak ogórek pokrojony w grube paski, ale także grzanki pokrojone w kostkę.

Na imprezie najlepiej podawać gazpacho w malutkich miseczkach, z dodatkami. Tę zupę można też serwować w... kieliszkach do wódki! Dla ozdoby (lub dla smaku) można na brzegu kieliszka lub miseczki umieścić plasterki cytryny.

- ✓ 1 litr wywaru z warzyw
- ✓ 4 zielone cebulki dymki
- ✓ 2 zębki czosnku
- ✓ 1/2 ogórka
- ✓ 1 mała, czerwona cebula
- ✓ 1/2 papryki czerwonej
- ✓ 1/2 papryki zielonej
- ✓ 2 łyżki octu sherry
- ✓ sól i biały pieprz
- ✓ 4 łyżki oliwy z oliwek extra virgin

✓ *listki świeżej bazylii do podania*

Pokrój cebulki w cienkie plasterki. Ząbki czosnku zmiążdż nożem. Obierz ogórka i pokrój go w kostkę. Wytnij z papryk gniazda nasienne i ogonki. Pokrój je w paski.

Wymieszaj wszystkie składniki gazpacho i zmiksuj blenderem. Całość powinna się schłodzić dobrze w lodówce – jeśli jednak nie ma na to czasu, dodaj do zupy po prostu kostki lodu. Przed przelaniem do kieliszków lub miseczek, warto jeszcze raz dobrze wymieszać całość.

Zobacz inne [przepisy na gazpacho!](#)

Szałwia z parmezanem i anchois w cieście francuskim

Nadzienie proponowanych przez nas pyszności jest właściwie dowolne. Poniżej znajdziesz przepis na połączenie szaławii z parmezanem, anchois i świeżo zmielonym, czarnym pieprzem. Ale roladki będą dobrze smakowały także z innymi ziołami i np. serem owczym. Zaletą tej przekąski jest to, że po posmarowaniu jej jajkiem, można ją zamrozić i upiec tuż przed imprezą, aby była świeżutka.

- ✓ 1 łyżka oliwy z oliwek
- ✓ garść świeżych liści szaławii
- ✓ 200 g ciasta francuskiego
- ✓ mąka do posypania
- ✓ 8 łyżek startego parmezanu
- ✓ 12 rybek anchois
- ✓ świeżo zmielony, czarny pieprz
- ✓ 1 jajko

Rozgrzej na patelni oliwę z oliwek i przez 1-2 minuty podsmażaj na niej liście szaławii, aż zrobią się chrupkie. Zdejmij listki z patelni, najlepiej za pomocą łyżki z dziurkami, i je odsącz na papierowym ręczniku.

Rozwijaj ciasto na stolnicy posypanej mąką, aż jego powierzchnia będzie miała około 20 na 30 cm. Odetnij resztę.

Posyp ciasto liśćmi szaławii, parmezanem, anchois i pieprzem.

Zwiń ciasto do środka z lewej i z prawej strony, aż się połączą w dwa ruloniki (zwijaj krótsze boki).

Roztrzep jajko i pokryj powierzchnię ciasta. Włóż całość do lodówki na 30 minut.

Po wyjęciu z lodówki jeszcze raz pokryj powierzchnię ruloników roztrzepanym jajkiem i pokrój na 10 plastrów.

Piecz w temp. 200 st. C przez 10-12 minut, najlepiej na specjalnym silikonie do pieczenia.

Zobacz też inne [przepisy na ciasto francuskie!](#)

Awokado i wolna amerykanka



[Awokado](#) może na imprezie posłużyć za intrygujące „talerzyki”. Goście mogą brać połówki awokado i sami wybierać spośród kilku „wkładów” wyłożonych w salaterkach. Poniżej prezentujemy kilka pomysłów na nadzienie.

- ✓ 4 awokado (jedno awokado to dwa „talerzyki”)
- ✓ 4 limonki

Nadzienie 1:

- ✓ puszka czarnej fasoli
- ✓ olej
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 1/4 łyżeczki kminku
- ✓ gruboziarnista sól

Nadzienie 2:

- ✓ pół szklanki sera Cotija

Nadzienie 3:

- ✓ 1 duży pomidor
- ✓ 1/4 szklanki posiekanej, świeżej kolendry
- ✓ 1/4 czerwonej cebuli
- ✓ 1 limonka

Nadzienie 1: Podgrzej olej na patelni. Wsyp na patelnię kminek i czosnek i podgrzewaj szybko na dużym ogniu przez 1 minutę. Polej fasolę olejem i wymieszaj wszystko razem. Posól gruboziarnistą solą i przełóż do salaterki.

Nadzienie 2: Pokrusz ser Cotija i włóż do salaterki.

Nadzienie 3: Pokrój pomidora w kostkę, a cebulę w drobną kosteczkę. Wymieszaj je razem z kolendrą i sokiem z jednej limonki. Dodaj gruboziarnistą sól i przełóż do salaterki.

Na koniec: Tuż przed podaniem przekrój awokado na połówki i wyjmij pestki. Spryskaj środek sokiem z limonki.

Serowe kulki

Japońska kuchnia to nie tylko [sushi](#). Z wykorzystaniem dalekowschodniej inspiracji można wyczarować nietypowe przysmaki, które oczarują gości. Ser owczy posypyany groszkiem z wasabi będzie nie tylko pyszny, ale i efektowny. Aby półmisek z kuleczkami był różnorodny, warto obtoczyć je w różnych posypkach.

- ✓ 300 g sera koziego (w kształcie walca)

Posypka 1:

- ✓ 1/4 szklanki zielonego groszku w polewie wasabi

Posypka 2:

- ✓ 1/4 szklanki granoli (lub samodzielnie wybranej mieszanki płatków zbożowych, otręb i suszonych owoców, zobacz przepis na domową granolę [tutaj](#) i [tutaj](#))

Posypka 3:

- ✓ 1/4 szklanki pokruszonych ciasteczek imbirowych

Posypka 4:

- ✓ 1/4 szklanki tartego parmezanu
- ✓ 1/2 łyżeczki nasion kopru

Powycinaj z sera koziego kuleczki za pomocą małej łyżki do lodów i włóż do lodówki na kilka godzin.

Zmiażdż zielony groszek w moździerzu lub zamkniętym woreczku. To samo zrób z granolą i ciasteczkami. Każdy rodzaj „panierki” rozsyp na oddzielnym talerzu.

W oddzielnym naczyniu zmieszaj nasiona kopru z parmezanem.

Poobtaaczaj kulki w czterech różnych posypkach nie wcześniej niż godzinę przed przyjęciem. Możesz nabić je na wykałaczki.

Na słodko...

Śliczne muffinki



Muffinki to teraz bardzo modne przekąski. Można przyrządzić je zarówno na słodko, jak i na słono. Niezależnie od ich rodzaju, sekretem dobrych i ładnych babeczek jest czas i dokładność ich mieszania – nie powinno to trwać dłużej niż 10 sekund, nie musi być dokładnie! Perfekcjonizm w przypadku babeczek kończy się nierówno wyrośniętym, zbyt zbitym ciastem!

- ✓ 2 szklanki mąki
- ✓ 1/2 szklanki drobnego cukru
- ✓ 1 łyżka proszku do pieczenia
- ✓ 1 łyżeczka soli
- ✓ 1 szklanka mleka
- ✓ 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- ✓ 1 duże jajko (lub 2 średnie)
- ✓ 4 łyżki masła
- ✓ masa cukrowa do dekoracji

Włącz piekarnik na 200 st. C. W czasie, kiedy piekarnik się nagrzewa, roztop masło (może być w mikrofalówce lub w garnku). Wystudź je, ale nie pozwól mu stwardnieć z powrotem.

Roztrzep jajko i dodaj do niego cukier, mleko i ekstrakt waniliowy. Roztopione i schłodzone masło wlewaj partiami i dokładnie mieszaj.

Płynne składniki wlej do stałych i mieszaj nie dłużej niż 10 sekund.

Wlej do foremek i od razu wstaw do piekarnika.

Piecz 20 minut. Muffinki będą gotowe, kiedy włożona do środka wykałaczką będzie czysta.

Jak udekorować babeczki? Dekoracyjne maski lub inne sylwestrowe kształty ulepisz z masy cukrowej lub marcepanowej (tutaj jest na nią [przepis](#)). Polecamy też noworoczne napisy na wierzchu babeczki – zrobisz to za pomocą specjalnych flamastrów. W sklepach dostaniesz też gotowe gwiazdki i inne cukrowe lub czekoladowe posypki. Świetnie wyglądają też posypki perełkowe.

Zobacz inne [przepisy na muffinki!](#)

Superproste daktyle nadziewane migdałami

[Daktyle](#) nadziewane [migdałami](#) są niesamowicie proste do zrobienia. To słodka, ale i zdrowa (i niskokaloryczna!) przekąska. Dadzą się do niej przekonać nawet osoby będące na diecie.

- ✓ *zblanszowane migdały*
- ✓ *świeże daktyle*

Najpierw nagrzej piekarnik na 180 st. C. Rozsyp migdały na blasze do pieczenia i piecz przez 8 minut.

Poprzecinaj daktyle aż do pestki. Powyjmuj je ze środka i zamiast nich powkładaj migdały.

Słodkie kąski z likierem lub bez



Jeszcze jedna słodka propozycja to pyszne, czekoladowe kwadraciki. Można upiec je z dodatkiem likieru lub ekstraktu waniliowego, ale w obu przypadkach będą nie tylko smakowite, ale też efektowne. Po pokrojeniu na małe kwadraciki, zaserwujemy je w kolorowych mini papilotkach!

- ✓ 2 szklanki mąki
- ✓ 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1/2 łyżeczki soli
- ✓ 1 i 1/2 szklanki masła
- ✓ 1 szklanka kakao do pieczenia
- ✓ 3 szklanki brązowego cukru
- ✓ 4 duże jajka
- ✓ 2 łyżeczki likieru kawowego lub 1 i 1/2 ekstraktu waniliowego

Wysmaruj lekko tłuszczem blachę do pieczenia o wielkości 23 na 33 cm (boki także). Nastaw piekarnik na 160 st. C.

Wymieszaj dokładnie mąkę, proszek do pieczenia i sól.

Rozpuść masło w rondelku. Kiedy się całkowicie rozpuści, zdejmij je z gazu dodaj cukier. Dobrze wymieszaj. Dodawaj jajka pojedynczo, cały czas mieszając. Z ostatnim jajkiem dodaj likier lub ekstrakt waniliowy.

Stopniowo wsypuj mąkę, dokładnie wszystko mieszając.

Wyłóż masę na blachę, tak, aby układała się równomiernie.

Piecz około 30 minut.

Warto te przysmaki polać polewą, najlepiej czekoladową. Zobacz sprawdzone [przepisy na pyszne polewy!](#)

Kiedy polewa dobrze zaschnie (pomoże jej 30 minut w lodówce), można całość pokroić na małe kwadraciki o boku ok. 2 cm i wyłożyć na papierowe mini papilotki (o średnicy ok. 3 cm).

KONIEC

(ale przepisy na przekąski znajdziesz jeszcze na Smaker.pl)

Smaker.pl
...dla ludzi ze smakiem