





Przekazuję w Wasze ręce książkę, która - mam nadzieję - rozbudzi w Was prawdziwą pasję gotowania nie tylko pysznie, ale również łatwo i - co najważniejsze - w zgodzie z Naturą!

W każdym przepisie znajdziecie dary pochodzące z Mojego Królestwa – doskonałe, idealnie dojrzałe warzywa i pachnące słońcem owoce. Mój przyjaciel – Hortex – zamroził je dla Was tuż po zbiorach i zamknął w poręcznych (i zawsze modnych!) torebkach.

Nikt nie wie tego lepiej ode mnie: zamrażanie to najbardziej naturalny sposób, aby w warzywach i owocach na długo zachować to, co najlepsze: bogactwo smaków i mnóstwo składników odżywczych! Dlatego osobiście gwarantuję Wam, że w warzywach i owocach Hortex nie znajdziecie konserwantów, sztucznych barwników czy innych „polepszaczy”, ale wyłącznie to, co stworzyłam...

Smacznego!

Matka Natura

PS

Moi Drodzy, z pewnością macie swoje ulubione potrawy z wykorzystaniem produktów Hortex. Koniecznie podzielcie się nimi ze mną (przepisy@hortex.pl), a kto wie, może znajdą się w kolejnej edycji książki.

<i>Przekąski i sałatki.....</i>	5
Bruschetta z zieloną fasolką i suszonymi pomidorami	6
Buraczkowe grzanki z kozim serem	7
Chleb dyniowy	8
Ciepła sałatka z brukselki i fasolki	9
Fasolka zapiekana z bekonem i pieczonymi ziemniakami.....	10
Grzanki z sałatką z bobu	11
Jajka w szpinaku.....	12
Minikanapki na pumperniklu	13
Naleśniki z farszem warzywnym i sosem czosnkowym	14
Omlet chrzanowy z zielonym groszkiem	15
Papryka faszerowana kuskusem z fasolką szparagową.....	16
Roszpinka z pikantną ricottą i śliwkami z pieca	17
Rożki szpinakowe	18
Sajgonki	19
Sałatka z wątrobką, granatem i śliwkami.....	20
Śledzik na zupie ogórkowej	21
Warzywne wrapy	22
Wiosenna sałatka z serem camembert	23
Ziemniaczano-buraczkowe pierogi z ricottą.....	24
<i>Zupy.....</i>	25
Barszcz ukraiński na wędzonce.....	26
Krem z kalafiora z pieczoną dynią i suszoną szynką	27
Kwaśnica na żeberkach.....	28
Minestrone	29
Szybki bulion warzywny	30
Zupa dyniowa z masłem szalwiowym	31
Zupa fasolowa pod chlebową kołderką	32
Zupa krem z groszku	33
Zupa warzywna z mleczkiem kokosowym.....	34
Zupa z kurczaka z knedlami ze szpinakiem	35
Zupa z zielonej fasolki.....	36
<i>Dania główne.....</i>	37
Babka ziemniaczana z brokułami i sosem z kwaśnej śmietany.....	38
Brukselka z kurczakiem po prowansalsku.....	39
Cannelloni z serem ricotta, kalafiorem i sałatą radicchio.....	40

Duszone udo gęsie z buraczkami na purée ziemniaczanym.....	41
Duszony łosoś z zielonym groszkiem, ziemniakami i kuminem.....	42
Filet z piersi kaczki z sosem wiśniowym na buraczkach i sałatką z zielonej fasolki	43
Filety faszerowane groszkiem z karmelizowanymi marchewkami	44
Frittata makaronowa z sosem owocowym	44
Grillowana jagnięcina z sosem tzatziki i smażonymi pomidorami	46
Grillowany tuńczyk z sosem pomidorowo-oliwkowym z dodatkiem purée buraczkowego	47
Knedle ze śliwkami i bakaliami	48
Kolorowe lasagne warzywne	49
Kurczak po meksykańsku.....	50
Leczo z kurczakiem	51
Makaron z karmelizowaną dynią i serem kozim	52
Makaron z warzywami i kaczką	53
Marynowane steki z polędwicy wieprzowej z sosem szpinakowo-serowym	54
Otwarte kieszonki ze szpinakiem.....	55
Pappardelle ze strączkami i szynką.....	56
Pieczone krokietki rybne z bobem	57
Pieczony dorsz podany na purée z groszku	58
Podlaskie kartacze ze złocistą zasmażką i listkami brukselki	59
Schabowe kieszonki ze szpinakiem	60
Steki z karkówki z serem camembert i fasolką szparagową.....	61
Steki z polędwicy wołowej z bobem i musem kalafiorowym.....	62
Szaszłyki rybne ze szpinakiem i serem pleśniowym	63
Tarta królewska z kawałkami łososia	64
Tortelloni ze szpinakiem i ricottą	65
Zapiekanka warzywna.....	66
Desery.....	67
Babeczki z kremem mascarpone i marynowanymi truskawkami w occie balsamicznym.....	68
Chutney z truskawek.....	69
Ciasto ogrodowe z lodami waniliowymi	70
Konfitura z dyni	71
Konfitura z mieszanych owoców z nutą kardamonu	72
Mus czekoladowy z wiśniami.....	73
Racuszki marchewkowe	74
Rolada bezowa z wiśniami	75
Smoothie owocowe	76
Truskawkowa pianka.....	77
Truskawkowe tiramisu	78
<i>Dlaczego polecamy mrożone warzywa i owoce?.....</i>	79

Przekąski i sałatki



Bruschetta z zieloną fasolką i suszonymi pomidorami

Składniki:

- ✓ Fasolka szparagowa zielona
Hortex – 1 opakowanie
- ✓ ½ słoika suszonych pomidorów
w oliwie
- ✓ bazylia
- ✓ 2 łyżeczki octu balsamicznego
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ grzanki z pieczywa ciabatta
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Fasolkę ugotuj w osolonym wrzątku, odcedź i wystudź. Pomidory pokrój w cienkie paski. Ugotowaną fasolkę wymieszaj z pomidorami, dodaj 2 łyżki oliwy spod pomidorów oraz 2 łyżki octu. Następnie ułóż na grzankach. Dopraw i udekoruj bazylią i pokrojonym czosnkiem.



Buraczkowe grzanki z kozim serem

Składniki:

- ✓ **Buraczki purée Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 1 bagietka
- ✓ 200 g koziego sera
- ✓ 2 łyżki oliwy
- ✓ 2 cebule czerwone
- ✓ 2 jabłka
- ✓ ½ szkl. octu winnego
- ✓ 1 łyżka suszonego tymianku
- ✓ 1 łyżeczka brązowego cukru
- ✓ garść rukoli lub innych świeżych ziół
- ✓ sos balsamiczny do dekoracji
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Jabłka i cebule pokrój w piórka i zeszklij na oliwie. Dodaj ocet i duś na małym ogniu 15 minut. Dodaj buraki i duś kolejne 15 minut. Dodaj cukier i dopraw solą, pieprzem i tymiankiem. W tym czasie pokrój bagietkę w półtoracentymetrowe kromeczki i podpiecz w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Każdą grzankę grubo posmaruj chłodnym chutneyem, udekoruj plastrami sera, rukolą i kroplą sosu balsamicznego.



Chleb dyniowy

Składniki:

- ✓ **Dynia kostka Hortex – 1 opakowanie**
- ✓ 500 g mąki
- ✓ 200 ml maślanki
- ✓ 100 g pestek dyni
- ✓ 40 g świeżych drożdży
- ✓ 2 łyżki oliwy
- ✓ 1 łyżeczka cukru
- ✓ 1 łyżeczka soli

Przygotowanie:

Dynię gotuj do miękkości w niewielkiej ilości wody, a następnie zmiksuj lub przeciśnij przez praskę do ziemniaków. Maślanke lekko podgrzej i rozpuść w niej drożdże i cukier. Zaczyn odstaw na 15 minut.

Wtedy dodaj mąkę, dyniowe purée, sól, oliwę oraz pestki dyni i wyrabiaj bardzo dokładnie ciasto, by stało się elastyczne (na koniec uformuj z niego kulę).

Następnie włóż je do durszlaka wyłożonego czystą ściereczką obsypaną mąką i przykryj drugą, czystą ściereczką. Zostaw do wyrośnięcia.

Gdy ciasto wyraźnie zwiększy objętość, przełóż je na blachę do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C mniej więcej na 30-40 minut. Po upieczeniu wyłóż chleb na kratkę kuchenną.



Ciepła sałatka z brukselki i fasolki

Składniki:

- ✓ Brukselka Hortex – 1 opakowanie
- ✓ Fasolka szparagowa zielona Hortex – 1 opakowanie
- ✓ Fasolka szparagowa żółta Hortex – 1 opakowanie
- ✓ 200 g wędzonego boczku
- ✓ 3 łyżki masła
- ✓ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Brukselkę podsmaż na łyżce oliwy i łyżce masła. Przełóż do dużej miski. Czynność powtórz z fasolką zieloną i żółtą. Boczek pokrój w kostkę, podsmaż i dodaj do warzyw. Wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.



Fasolka zapiekana z bekonem i pieczonymi ziemniakami

Składniki:

- ✓ Fasolka szparagowa żółta Hortex – 200 g
- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 200 g boczku wędzonego
- ✓ 2 cytryny
- ✓ świeży rozmaryn
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ sól, pieprz
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Ziemniaki dobrze umyj i ponacinaj w odstępach 3 mm, nie przecinając do końca. Oliwę z oliwek wymieszaj ze startą skórką cytrynową, sokiem z cytryny, posiekanym rozmarynem i przyprawami. Ziemniaki natrzyj marynatą, a następnie piecz na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 180°C ok. 40 minut.

Fasolkę szparagową żółtą zblanszuj w osolonej wodzie. Następnie uformuj pęczki i każdy owiń wędzonym boczkiem. Całość zapiecz w piekarniku razem z ziemniakami ok. 8 minut.



Grzanki z sałatką z bobu

Składniki:

- ✓ **Bób Hortex – 1 opakowanie**
- ✓ 100 g twardego żółtego sera (np. bursztyn)
- ✓ 2 bagietki
- ✓ 5-6 suszonych pomidorów
- ✓ sok z całej cytryny
- ✓ 1 łyżeczka musztardy Dijon
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 3-5 łyżek oliwy z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Bób ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W misce wymieszaj ze sobą musztardę, czosnek przeciśnięty przez praskę, sok z cytryny i pomidory pokrojone w kostkę. Następnie dodaj bób i cienko pokrojony ser. Dopraw solą, pieprzem i delikatnie wymieszaj. Bagietki pokrój w kromki, skrop oliwą z oliwek i podpiecz w piekarniku, żeby były chrupiące. Sałatkę nakładaj na kromki i skrop oliwą.



Jajka w szpinaku

Składniki:

- ✓ Szpinak w sosie śmietanowym Hortex – 1 opakowanie
- ✓ 8 kromek bagietki
- ✓ 4 jajka
- ✓ 4 plasterki szynki
- ✓ 1 cebula
- ✓ 3-5 łyżek oliwy z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Cebulę drobno posiekaj i podsmaż na oliwie z oliwek. Dodaj pokrojoną w kostkę szynkę i chwilę smaź. Dodaj szpinak i duś, aż woda odparuje.

Dopraw solą i pieprzem. Szpinak przełóż do czterech miseczek lub dużych filiżanek, na środku zrób wgłębienie i wbij do każdej miseczki jajko. Kromki bagietki skrop oliwą z oliwek i ułóż na blaszce.

Piekarnik nagrzej do temperatury 180°C. Wstaw miseczki ze szpinakiem oraz blaszkę z grzankami. Piecz ok. 15 minut. Podawaj ciepło.



Minikanapki na pumperniku

Składniki:

- ✓ Buraczki purée Hortex
– ½ opakowania
- ✓ 10 filetów śledzia w oleju
- ✓ 100 g pleśniowego koziego sera
- ✓ 2 opakowania krążków pumpernika
- ✓ 4 ząbki czosnku
- ✓ 1 cebula
- ✓ koperek do dekoracji
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Buraczki przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Ostudź. Następnie wymieszaj je z kozim serem, tak aby się połączyły. Dodaj rozarty czosnek. Przypraw solą i pieprzem. Tak otrzymaną pastę posmaruj krążki pumpernika. Posyp drobno posiekaną cebulą. Filety pokrój na kawałki i układaj na buraczkach. Dopraw solą i pieprzem.

Kanapeczki udekoruj koperkiem.



Naleśniki z farszem warzywnym i sosem czosnkowym

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 200 ml mleka
- ✓ 170 g mąki
- ✓ 50 ml wody mineralnej gazowanej
- ✓ 1 jajko
- ✓ 1-2 łyżeczki oliwy

Farsz:

- ✓ **Bukiet jarzyn wiosenny Hortex**
– 1 opakowanie

- ✓ sok z połowy cytryny
- ✓ ½ łyżeczki soli
- ✓ ½ łyżeczki pieprzu
- ✓ kilka gałązek tymianku

Sos:

- ✓ 200 ml jogurtu greckiego
- ✓ 1 łyżeczka suszonego oregano
- ✓ 1 łyżka drobno posiekanej dymki
- ✓ 2 ząbki czosnku (startego)
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Składniki na ciasto przełóż do miseczki i dokładnie wymieszaj (najlepiej mikserem). Gotowe ciasto odstaw, by „odpoczęło”. Warzywa na farsz skrop sokiem z cytryny, oprósz solą i pieprzem, posyp tymiankiem i gotuj na parze ok. 15 minut. W tym czasie usmaż naleśniki. Składniki na sos przełóż do miseczki i dokładnie wymieszaj.

Warzywa podawaj zawinięte w usmażone naleśniki z dodatkiem sosu.



Omlet chrzanowy z zielonym groszkiem

Składniki:

- ✓ **Groszek zielony Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 6 jajek
- ✓ 4 pomidory
- ✓ 1 czerwona cebula
- ✓ 2 łyżki śmietany 36%
- ✓ 1 łyżka tartego chrzanu
- ✓ masło do smażenia
- ✓ świeża bazylia
- ✓ sól, pieprz czarny świeżo mielony

Przygotowanie:

Na patelni roztop odrobinę masła. Jajka wymieszaj ze śmietaną, chrzanem, pieprzem i solą, następnie wylej całość na rozgrzaną patelnię. Na drugiej patelni przesmaż na maśle cebulę, dodaj groszek zielony, pieprz, sól, świeżą bazylię i na koniec pomidory pokrojone w drobną kostkę. Przesmażone warzywa podawaj na omlecie jajecznym.



Papryka faszerowana kuskusem z fasolką szparagową

Składniki:

- ✓ **Fasolka szparagowa żółta Hortex**
– 100 g
- ✓ 500 ml bulionu warzywnego
- ✓ 100 g sera mozzarella
- ✓ 1 szklanka kaszy kuskus
- ✓ 2 czerwone papryki
- ✓ 10 suszonych pomidorów
- ✓ 4 pomidorki koktajlowe
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 4 łyżki oliwy
- ✓ 1 łyżeczka sosu sojowego
- ✓ 1 pęczek świeżej bazylii
- ✓ mieszanka sałat
- ✓ sól, pieprz
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Papryki rozkrój na pół zachowując ogonki. Usuń gniazda nasienne. Wnętrza połówek posól.

Kuskus zalej wrzącym bulionem, tak aby powierzchnia płynu była ok. 1-2 cm ponad powierzchnią kaszy.

Ser mozzarella oraz suszone pomidory pokrój w małą kostkę, zalej sosem sojowym i łyżką oliwy. Odstaw na 10 minut. Posiekaną cebulę i czosnek podsmaż na łyżce oliwy. Bazylię posiekaj, zostaw kilka listków do dekoracji. Fasolkę szparagową obgotuj. Połącz kuskus, suszone pomidory, bazylię, czosnek, cebulę i fasolkę, następnie zalej kilkoma łyżkami oliwy z suszonych pomidorów i całość wymieszaj. Ponakładaj farsz do połówek papryki, ułóż na papierze do pieczenia, na wierzch poukładaj pomidorki, skrop oliwą. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz ok. 30 minut. Podawaj z mieszanką sałat.



Roszponka z pikantną ricottą i śliwkami z pieca

Składniki:

- ✓ Śliwki bez pestek Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 300 g sera ricotta
- ✓ pieczywo żytnie z ziarnem
- ✓ 4 łyżki miodu
- ✓ świeży tymianek
- ✓ roszponka
- ✓ sól, pieprz czarny świeżo mielony

Przygotowanie:

Śliwki wysyp na papier pergaminowy, polej miodem i wstaw na kilka minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C. Ricottę wymieszaj z listkami świeżego tymianku, szczyptą soli i pieprzem. Pieczywo żytnie włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C mniej więcej na 3-5 minut.

Roszponkę podawaj z porcją doprawionej ricotty, gorącymi śliwkami i grzanką z pieczywa żytniego.



Rożki szpinakowe

Składniki:

- ✓ Szpinak w sosie śmietanowym Hortex – 1 opakowanie
- ✓ ciasto francuskie
- ✓ 100 g sera pleśniowego
- ✓ 1 mała cebula
- ✓ 1 jajko
- ✓ 4-5 pomidorów suszonych
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ 3 łyżki oliwy
- ✓ sól, pieprz, gałka muskatołowa

Przygotowanie:

Cebulę, czosnek i pomidory suszone drobno pokrój i podsmaż na oliwie. Następnie dodaj szpinak, ser i w miarę potrzeb dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową. Całość ostudź.

Tymczasem ciasto pokrój na kwadraty ok. 6 x 6 cm i na każdy z nich nałóż łyżeczkę farszu, formując trójkątne rożki. Brzegi starannie sklejk. Uformowane rożki posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz 12 - 15 minut w piekarniku w temperaturze 220°C.

Rożki będą doskonałe z barszczykiem czerwonym Hortex.



Sajgonki

Składniki:

- ✓ Mieszanka chińska Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 300 g mięsa z udek kurczaka
- ✓ 1 opakowanie papieru ryżowego
- ✓ olej do smażenia (najlepiej ryżowy)
- ✓ sól, pieprz

Marynata:

- ✓ 4-5 łyżek sosu chili
słodko-pikantnego

Przygotowanie:

Mięso pokrój w wąskie paski i włóż do marynaty na 30 minut. Później usmaż je na gorącym oleju, a po kilku minutach dodaj warzywa. Smaż dalszych 10 minut, lekko przestudź. Dopraw do smaku. Przygotuj papier ryżowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Farsz zawiń w papier ryżowy. Zwinięte sajgonki osusz na ręczniku papierowym, a następnie usmaż na kolor złoty.



Sałatka z wątróbką, granatem i śliwkami

Składniki:

- ✓ Śliwki bez pestek Hortex – 250 g
- ✓ 400 g wątróbki drobiowej
- ✓ 200 ml czerwonego wina
- ✓ 80 g płatków migdałowych
- ✓ 1 granat
- ✓ 4 łyżki cukru
- ✓ 2 łyżki mąki
- ✓ 2 łyżki oleju
- ✓ mieszanka sałat
- ✓ rukola
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Na rozgrzaną, suchą patelnię wsyp płatki migdałowe i często mieszając, upraż je na kolor złoty. Później przesyp je na papier i pozostaw do ostygnięcia.

Następnie na patelnię wsyp cukier. Gdy zacznie się karmelizować, dodaj śliwki. Całość zalej winem i duś ok. 20 minut.

Wątróbkę obtocz w mące i usmaż. Podawaj ją z sałatą i rukolą. Całość polej sosem śliwkowym i posyp uprażonymi płatkami migdałowymi i ziarnami granatu.



Śledzik na zupie ogórkowej

Składniki:

- ✓ Zupa ogórkowa z koperkiem
Hortex – 1 opakowanie
- ✓ 4 kawałki solonego śledzia
(wcześniej odmoczonego w mleku)
- ✓ 1 kwaśne jabłko
- ✓ 1 mała czerwona cebula
- ✓ 1 łyżeczka czarnuszki
- ✓ olej rzepakowy
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Zupę ogórkową podduś na oleju, aż wszystkie składniki staną się miękkie i odstaw do schłodzenia. Następnie obierz i pokrój w drobną kostkę jabłko i cebulę, podpraż na patelni łyżeczkę czarnuszki i wymieszaj wszystko z odrobiną oleju. Dopraw solą i pieprzem.

Kawałki śledzia ułóż na farszu, a wierzch posyp jeszcze salsą jabłkowo-cebulową.



Warzywne wrapy

Składniki:

- ✓ **Mieszanek meksykańska Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 6-8 tortilli
- ✓ 1 puszka czerwonej fasoli
- ✓ jogurt naturalny (gęsty)
- ✓ 1 mała papryczka chili
- ✓ 2 łyżki przecieru pomidorowego
- ✓ 1 limonka
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Czerwoną fasolę odcedź i wypłucz, po czym podgrzej na patelni, dodając posiekaną papryczkę chili i przecier pomidorowy. Następnie całość zmiksuj na gładką masę. Mieszanek meksykańską podsmaż na patelni według instrukcji na opakowaniu. W tym czasie na innej patelni podgrzej tortille i posmaruj pastą z fasoli. Potem nałóż na nie warzywa i polej je po wierzchu jogurtem wymieszanym z sokiem z limonki. Tortille zwiń tak, by powstały gotowe do spożycia wrapy.



Wiosenna sałatka z serem camembert

Składniki:

- ✓ Bób Hortex – 1 opakowanie
- ✓ 1 ser camembert
- ✓ 2 pomidory
- ✓ 1 czerwona cebula
- ✓ oliwki czarne i zielone
- ✓ garść rukoli

Sos:

- ✓ 4 łyżki oliwy
- ✓ 1 łyżka musztardy
z ziarnami gorczycy
- ✓ 2 łyżki soku z cytryny
- ✓ sól, pieprz, cukier

Przygotowanie:

Bób ugotuj w osolonym wrzątku. Wystudź i obierz. Ser zawiń w folię aluminiową i wstaw na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 170°C. Rozłóż rukolę na talerzu, a następnie ułóż na niej bób, piórka cebulki oraz pokrojone pomidory. Ozdób oliwkami. Wymieszaj wszystkie składniki sosu i polej nim sałatkę. Następnie posyp kawałkami gorącego sera. Podawaj z chrupiącą bagietką.



Ziemniaczano-buraczkowe pierogi z ricottą

Składniki:

Farsz:

- ✓ **Buraczki purée Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 500 g ugotowanych ziemniaków
- ✓ 200 g sera ricotta
- ✓ 2 jajka
- ✓ sól, pieprz

Ciasto:

- ✓ 200 g mąki
- ✓ 80 ml gorącego mleka
- ✓ sól

Masło szalwiowe:

- ✓ 100 g masła
- ✓ świeża szalwia

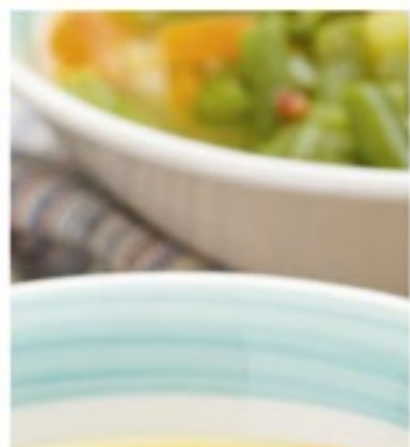
Przygotowanie:

Przetarte ziemniaki połącz z serem i purée buraczkowym. Dodaj jajka i dobrze wyrób masę, a następnie dopraw do smaku solą i pieprzem. Mąkę zaparz gorącym mlekiem, dodaj sól i wyrób ciasto na pierogi. Gotowe ciasto włóż do lodówki mniej więcej na 20 minut. Potem je rozwałkuj, wytnij (np. szklanką) koła i na środek każdego włóż farsz ziemniaczano-buraczkowy. Zlep brzegi ciasta, uformuj pierogi i gotuj ok. 3 minut we wrzącej i osolonej wodzie.

Masło sklaruj na patelni, po czym dodaj liście szalwii. Tak przygotowanym masłem polej pierogi.



Zupy



Barszcz ukraiński na wędzonce

Składniki:

- ✓ **Barszcz ukraiński Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 300 g wędzonych kości
- ✓ 100 g wędzonego boczku
- ✓ 10 g suszonych podgrzybków
- ✓ 1 marchewka
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 mały seler
- ✓ kawałek pora
- ✓ 2 ziele angielskie
- ✓ 1 liść laurowy
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Wędzone kości włóż do dużego garnka, dodaj obrane warzywa, liść laurowy i ziele angielskie, zalej wszystko 3 l wody i gotuj na wolnym ogniu ok. 2 godzin. Następnie namocz suszone grzyby. Gotowy wywar mięsny przecedź do innego garnka, po czym wrzuć do niego namoczone wcześniej grzyby oraz barszcz ukraiński. Gotuj wszystko na wolnym ogniu ok. 30 minut. Pod koniec gotowania dodaj pokrojony w kostkę i podsmażony boczek.



Krem z kalafiora z pieczoną dynią i suszoną szynką

Składniki:

- ✓ Kalafior różyczki Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ Włoszczyzna paski Hortex – 200 g
- ✓ Dynia kostka Hortex – 200 g
- ✓ 500 ml mleka
- ✓ 150 ml śmietany 36%
- ✓ 100 g suszonej szynki
- ✓ 12 pieczarek
- ✓ 2 łyżki miodu
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ✓ sól, pieprz
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Włoszczyznę zalej wodą i podgotuj tak, by powstał tzw. krótki bulion. Kalafiora wrzuć do mleka połączonego ze śmietaną, dodaj łyżkę masła, odrobinę gałki muszkatołowej oraz soli i wszystko wolno gotuj do miękkości. Po ugotowaniu całość zmiksuj, dodając wcześniej ugotowany bulion. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Tymczasem na papier do pieczenia wysyp kostki dyni, połóż na nich paski suszonej szynki, skrop miodem i wstaw do zapieczenia do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 °C na ok. 15-20 minut.

Pieczarki pokrój w cienkie plasterki i przesmaż na maśle na kolor złoty.

Krem z kalafiora poddawaj z gorącą dynią, szynką i pieczarkami.



Kwaśnica na żeberkach

Składniki:

- ✓ Kapuśniak z kiszonej kapusty Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 500 g chudych żeberek
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ 2 łyżki mąki
- ✓ ziele angielskie, liść laurowy, majeranek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Żeberka zalej litrem wody. Dodaj przyprawy, obraną cebulę i gotuj do miękkości. Następnie wrzuć mrożonkę i gotuj 10 minut. Z masła i mąki zrób zasmażkę i dodaj do zupy. Przypraw do smaku.



Minestrone

Składniki:

- ✓ **Mieszanek włoska Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 500 ml bulionu warzywnego
- ✓ 2 puszki pomidorów krojonych
- ✓ 200 g fasoli (namoczonej przez noc)
lub puszka białej fasoli
- ✓ 1 lampka białego wina
- ✓ garść drobnego makaronu
- ✓ 1 ziemniak
- ✓ 1 cebula
- ✓ 5 ząbków czosnku
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ parmezan
- ✓ kilka liści bazylii
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Namoczoną dzień wcześniej fasolę (lub fasolę z puszki) odcedź i ugotuj do miękkości z pokrojonym w kostkę ziemniakiem oraz pomidorami z puszki. Następnie w dużym garnku podsmaż na oliwie cebulę i czosnek i wrzuć mieszanek włoską. Całość duś ok. 15 minut, po czym połącz z pomidorami z puszki. Wszystko podlej winem i gotuj dalszych 15 minut. Na koniec dodaj miękką fasolę, bulion i makaron, całość przypraw solą i pieprzem. Trzymaj jeszcze przez chwilę na ogniu, tak żeby makaron był miękki. Gotowe minestrone podawaj z listkami bazylii oraz posypane parmezanem.



Szybki bulion warzywny

Składniki:

- ✓ Włoszczyzna paski Hortex
– 2 opakowania
- ✓ 10 ziarenek pieprzu
- ✓ 5 ziarenek ziela angielskiego
- ✓ liść laurowy
- ✓ kilka gałązek świeżej natki pietruszki
lub lubczyku
- ✓ sól

Przygotowanie:

Włoszczyznę, listek laurowy, kilka ziarenek ziela angielskiego i pieprzu zalej zimną wodą (ok. 2,5 l) i gotuj na średnim ogniu przez 30 minut. Następnie dodaj kilka gałązek świeżej natki pietruszki lub lubczyku, posól według uznania i jeszcze chwilę gotuj.

Podawaj jako samodzielne danie z ulubionymi dodatkami (makaronem, grzankami lub kluskami) lub wykorzystaj jako bazę do dowolnych zup warzywnych.



Zupa dyniowa z masłem szałwiowym

Składniki:

- ✓ **Dynia kostka Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 1 l bulionu warzywnego
- ✓ 200 ml śmietanki 30%
- ✓ 50 g masła
- ✓ 2 łyżki masła orzechowego
- ✓ świeża szałwia
- ✓ sól, pieprz, gałka muskatołowa

Przygotowanie:

Kostki dyni wrzucić do garnka, zalać bulionem warzywnym i gotować do miękkości. Na koniec zmiksować. Później dodać śmietankę, masło orzechowe oraz przyprawy i całość gotować jeszcze chwilę (zupa powinna mieć konsystencję idealnie gładką).

Tymczasem w rondelku rozpuścić masło, dodać liście szałwii i całość podgrzewać przez kilka minut na bardzo małym ogniu (dopraw jeszcze odrobiną soli). Tak przygotowane masło wleć do zupy na talerzu, dodając świeże listki szałwii.



Zupa fasolowa pod chlebową kołderką

Składniki:

- ✓ Zupa fasolowa Hortex
– 2 opakowania
- ✓ 3-4 grube kromki wiejskiego
czerstwego chleba
- ✓ 100 g żółtego sera
- ✓ 2-3 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie:

Zupę przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu (można użyć mniej bulionu). Przelej do dużego naczynia do zapiekania. Chleb, jeśli nie jest czerstwy, opiecz w piekarniku lub tosterze, aby był chrupiący.

Pajdy chleba ułóż na wierzchu zupy. Skrop oliwą z oliwek i posyp startym żółtym serem. Zapiekaj w nagrzanym do 180°C piekarniku mniej więcej przez 20 minut.



Zupa krem z groszku

Składniki:

- ✓ Groszek zielony Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 1 l bulionu mięsnego
- ✓ 200 g wędzonego łososia
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 ziemniak
- ✓ 4 łyżki kwaśnej śmietany
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Masło rozgrzej w garnku, dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i podduś. Ziemniaka obierz, pokrój w kostkę i dodaj do cebuli. Całość podlej bulionem i podgrzej do zagotowania. Dodaj groszek i zagotuj, aż całość będzie miękka. Zmiksuj na krem, dopraw solą i pieprzem. Podawaj z kawałkami łososia i łyżką kwaśnej śmietany.



Zupa warzywna z mleczkiem kokosowym

Składniki:

- ✓ Bukiet warzyw kwiatowy Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ Brokuły różyczki Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 2 filety z piersi kurczaka
- ✓ 500 ml bulionu drobiowego
- ✓ 1 puszka mleka kokosowego
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 papryczka chili
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżeczki pikantnego curry
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ 1 pęczek kolendry do posypania
lub 1 pęczek dymki
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

W dużym garnku rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj posiekane: cebulę, czosnek, papryczkę chili i następnie curry. Smaż wszystko, aż cebula będzie miękka. Następnie dodaj pokrojone w kostkę filety z kurczaka i smaż kolejne 2-3 minuty. Dodaj bukiet warzyw kwiatowy oraz różyczki brokułów i dalej smaż całość przez 10 minut. Na koniec dolej bulion i mleczko kokosowe i gotuj 15-20 minut. Przypraw solą i pieprzem.

Przed podaniem posyp zupę listkami kolendry lub posiekaną cebulą dymką.



Zupa z kurczaka z knedlami ze szpinakiem

Składniki:

✓ Groszek zielony Hortex

– 1 opakowanie

✓ 5 l wody

✓ 1 kurczak

✓ 1 pęczek włoszczyzny

✓ przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, sól

Knedle:

✓ Szpinak liście Hortex – 100 g

✓ 3-4 czerstwe bułki (kajzerki)

✓ 200 ml mleka

✓ 50 g masła

✓ 2 jajka

✓ 1 mała cebulka

✓ 1 pęczek natki pietruszki

✓ 1-2 łyżki mąki pszennej

✓ sól, pieprz, gałka muskatowa

Przygotowanie:

Bulion:

Kurczaka umyj i podziel na porcje. Zalej 5 l wody i gotuj. Dodaj obraną włoszczyznę, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty. Całość gotuj ok. 3 godzin na wolnym ogniu. Przecedź, dopraw do smaku solą i pieprzem. Dodaj groszek i kawałki obranego mięsa z kurczaka. Gotuj przez chwilę.

Knedle:

Bułki pokrój w kostkę i zalej mlekiem. Odstaw do nasiąknięcia. Jajka wymieszaj z solą, pieprzem i gałką. Cebulę posiekaj i podsmaż na maśle. Drobną posiekaną natkę pietruszki wymieszaj z rozmrożonym i posiekanym szpinakiem. Wszystko dodaj do odcisniętych bułek, wymieszaj i uformuj okrągłe kuleczki (jeśli ciasto jest za rzadkie, należy dodać odrobinę mąki). Gotuj w osolonej wodzie.

Knedle szpinakowe podawaj w miseczkach, zalane bulionem.



Zupa z zielonej fasolki

Składniki:

- ✓ Fasolka szparagowa zielona Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 1 l bulionu warzywnego
- ✓ 100 g szynki wędzonej
- ✓ 5 średniej wielkości ziemniaków
- ✓ 2 marchewki
- ✓ 1 cebula
- ✓ 1 por
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 3 łyżki masła
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ 2 ziarenka ziela angielskiego
- ✓ 1 liść laurowy
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Cebulę, czosnek i por posiekaj i podduś na maśle wymieszanym z oliwą. Dodaj liść laurowy oraz ziele angielskie, obrane i pokrojone w krążki marchewki oraz zieloną fasolkę szparagową. Duś całość przez kilka minut. Następnie dodaj obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Zalej bulionem warzywnym i gotuj. Szynkę pokrój w kostkę i podsmaż na oddzielnej patelni. Przesmażoną, dodaj do zupy. Całość przypraw solą i pieprzem. Podawaj z grzankami.



Dania główne



Babka ziemniaczana z brokułami i sosem z kwaśnej śmietany

Składniki:

- ✓ **Brokuły różyczki Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 1 kg ugotowanych ziemniaków
- ✓ 300 g pieczarek
- ✓ 300 g cebuli
- ✓ 200 g boczku wędzonego
- ✓ 200 g kwaśnej śmietany
- ✓ 3 jajka
- ✓ rukola
- ✓ natka pietruszki
- ✓ sól, pieprz
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Ugotowane ziemniaki przetrzyp przez praskę, dodaj żółtka, połowę cebuli pokrojonej w kostkę i przyprawy. Masę dobrze wymieszaj. Następnie dodaj ubite na sztywno białka i delikatnie wmieszaj je w ciasto. Formę wyłóż papierem do pieczenia i przełóż do niej połowę masy ziemniaczanej. Dokładnie rozprowadź ją po formie i rozłóż na niej rozmrożone brokuły. Na koniec przykryj brokuły pozostałą częścią masy. Na wierzchu babki ułóż plastry boczku. Piecz w temperaturze 180°C ok. 40 minut.

Pieczarki usmaż z cebulą i przyprawami i na koniec posyp natką pietruszki.

Plastry babki podawaj z pieczarkami, kwaśną śmietaną i rukolą.



Brukselka z kurczakiem po prowansalsku

Składniki:

- ✓ **Brukselka Hortex – 1 opakowanie**
- ✓ 200 g wędzonego kurczaka
- ✓ 1 puszka pomidorów
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżki ziół prowansalskich
- ✓ 3 łyżki oliwy
- ✓ zielona pietruszka do przybrania
- ✓ sól, pieprz, ostra papryka

Przygotowanie:

Brukselkę gotuj w osolonym wrzątku przez 5 minut. Na rozgrzaną oliwę wrzuć czosnek i cebulę. Smaż 2 minuty, a następnie dodaj pokrojone pomidory. Duś na małym ogniu 10 minut. Przypraw solą, pieprzem, ziołami i ostrą papryką. Dodaj brukselkę i pokrojonego kurczaka. Duś jeszcze 5 minut, aż smaki się połączą. Posyp zieloną pietruszką.

Podawaj z ryżem lub pieczywem.



Cannelloni z serem ricotta, kalafiozem i sałatą radicchio

Składniki:

- ✓ 200 ml śmietany 36%
- ✓ 100 g parmezanu
- ✓ 30 g masła
- ✓ sól, pieprz
- ✓ sałata do dekoracji

Ciasto:

- ✓ 200 g mąki
- ✓ 2 jajka
- ✓ sól

Farsz:

- ✓ **Kalafior różyczki Hortex**
– 1 opakowanie

- ✓ 200 g sera ricotta
- ✓ 100 g sałaty radicchio
- ✓ 100 g parmezanu
- ✓ 2 żółtka
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Ze wszystkich składników wyrób ciasto i cieniutko je rozwałkuj. Następnie wytnij kwadraty (ok. 10 cm), ugotuj i odcedź (możesz kupić gotowe cannelloni). Kalafiora zblanszuj, zmiksuj i przelóż do miski. Wymieszaj w niej wszystkie składniki farszu. Następnie stwardniały farsz nanieś na makaronowe kwadraty i zwiń je w rulony. Na wysmarowanej masłem brytfannie ułóż przygotowane cannelloni. W rondelku podgrzej śmietanę (nie doprowadź do wrzenia) i posmaruj nią cannelloni, posypując na wierzchu parmezanem. Wstaw do nagrzanego do temperatury 180°C piekarnika i piecz ok. 15 minut. Wyłóż na talerz i udekoruj sałatami.



Duszone udo gęsie z buraczkami na purée ziemniaczanym

Składniki:

- ✓ **Włoszczyzna paski Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ **Buraczki purée Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ **Śliwki bez pestek Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 2 udka gęsie
- ✓ 100 ml śmietany
- ✓ 50 ml octu winnego
- ✓ 50 g masła
- ✓ 4 ziemniaki
- ✓ 1 jabłko
- ✓ 2 łyżki miodu
- ✓ garść rodzynek
- ✓ mieszanka sałat
- ✓ 1 pęczek świeżego koperku
- ✓ 1 liść laurowy
- ✓ 3-5 ziarenek ziela angielskiego
- ✓ sól, pieprz
- Sos:
 - ✓ **Wiśnie bez pestek Hortex**
– 1 opakowanie
 - ✓ 100 ml czerwonego
wytrawnego wina
 - ✓ 1 cebula
 - ✓ 1 łyżka masła
 - ✓ 1 łyżeczka cukru
 - ✓ cynamon mielony

Przygotowanie:

Uda gęsie obsmaż na maśle i przełóż do garnka. Dodaj włoszczyznę, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz. Duś wszystko ok. 2 godzin.

Buraczki przesmaż na maśle, odparuj, dodaj rodzynek, śliwki, obrane i utarte jabłko, miód i ocet. Duś wszystko pod przykryciem ok. 30 minut, od czasu do czasu mieszając.

W trzecim garnku ugotuj ziemniaki, odcedź, dodaj masło i śmietanę, a następnie zmiksuj na gładką masę. Całość ułóż na mieszance sałat i posyp świeżym, posiekanym koperkiem.

Sos:

Usmaż pokrojoną w kosteczkę cebulę, dorzuć rozmrożone wiśnie, podlej czerwonym winem, dodaj cynamon i łyżeczkę cukru i smaż wszystko do częściowego zredukowania płynu. Przed podaniem dodaj odrobinę zimnego masła. Sos można zmiksować.



Duszony łosoś z zielonym groszkiem, ziemniakami i kuminem

Składniki:

- ✓ **Groszek zielony Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 200 g fileta z łososia
- ✓ 100 g mąki
- ✓ 60 ml białego wina
- ✓ 1 czerwona papryka
- ✓ 1 ziemniak
- ✓ 1 dymka
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ ½ łyżeczki kuminu
- ✓ rukola
- ✓ natka pietruszki
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Umytą i osuszoną rybę posól i popieprz. Następnie panieruj w małej ilości mąki i smaż na oliwie z oliwek. Dodaj posiekany czosnek, dymkę i kumin. Całość podsmaż. Dodaj wino, pokrojone: ziemniak i paprykę. Podlej wodą i duś pod przykryciem na małym ogniu ok. 20 minut. Następnie wyjmij rybę i zredukuj sos, ciągle mieszając. Rozmrożony groszek wrzuć na rozgrzaną oliwę i smaż ok. 3 minut. Dodaj rukolę i podlej winem. Całość duś do miękkości groszku, przypraw wszystko solą i pieprzem. Rybę podawaj ułożoną na sałatce z groszku i rukoli.



Filet z piersi kaczki z sosem wiśniowym na buraczkach i sałatką z zielonej fasolki

Składniki:

- ✓ Fasolka szparagowa zielona
Hortex – 1 opakowanie
- ✓ Buraczki purée Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ Wiśnie bez pestek Hortex – 200 g
- ✓ 2 filety z piersi kaczki
- ✓ 2 łyżki kwaśnej śmietany
- ✓ 1 łyżeczka musztardy
- ✓ garść podprażonych pestek dyni
- ✓ 1 laska cynamonu
- ✓ 2 goździki
- ✓ 1 gwiazdka anyżu
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Piersi kaczki od strony skóry ponacinaj w kratkę, przypraw pieprzem, solą i smaż na suchej patelni, zaczynając od strony ze skórą. Następnie obróć filety i usmaż z drugiej strony. Usmażoną kaczkę wstaw jeszcze do nagrzanego do temperatury 160°C piekarnika mniej więcej na 5-6 minut.

Tymczasem na gorącą patelnię wrzuć wiśnie oraz przyprawy i ciągle mieszając, przygotuj sos. Jednocześnie rozmroź buraczki, dopraw solą, pieprzem oraz odrobiną czosnku i podgrzej. Fasolkę ugotuj wg przepisu na opakowaniu i wymieszaj ze śmietaną, musztardą i pestkami dyni.

Gotową kaczkę, polaną sosem wiśniowym, podawaj z buraczkami i sałatką z zielonej fasolki.



Filety faszerowane groszkiem z karmelizowanymi marchewkami

Składniki:

- ✓ **Marchewka mini Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ **Groszek zielony Hortex – 100 g**
- ✓ 2 filety z piersi kuroczaka
- ✓ 10 listków mięty
- ✓ 4 łyżki cukru trzcinowego
- ✓ 3-5 łyżek oliwy z oliwek
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ rukola
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Filety przypraw solą i pieprzem. Nożem ponacinaj kieszonki w filetach. Groszek ugotuj, aż będzie miękki. Następnie lekko go rozgnieć, przypraw solą, pieprzem i posiekanymi listkami mięty. Tak przygotowany farsz przełóż do kieszzonek. Zepnij wykałaczkami i usmaż z każdej strony na złoty kolor. Następnie piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 160°C ok. 15 minut. W tym czasie na maśle podsmaż marchewki. Gdy będą w połowie miękkie, dodaj cukier i jeszcze chwilę smaż, aż pokryją się cienką warstwą karmelu. Marchewki ułóż na talerzu, a filety z piersi kurczaka pokrój pod kątem i połóż na nich. Podawaj z rukolą.



Fritatta makaronowa z sosem owocowym

Składniki:

- ✓ **Mieszanka owocowa Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 200 g ugotowanego makaronu
(np. spaghetti)
- ✓ 100 g twarogu
- ✓ 4 jajka
- ✓ 50 g rodzynek
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ 2 łyżki cukru
- ✓ 2 łyżki miodu
- ✓ 1 łyżka mąki pszennej
- ✓ 2 torebki nasienne kardamonu

Przygotowanie:

Do roztopionego na patelni masła dodaj ugotowany wg przepisu na opakowaniu makaron, a następnie: rodzynki i łyżkę miodu. Całość smaż na patelni kilka minut, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Następnie ubij jajka z cukrem na puszystą, ale płynną masę.

Usmażony makaron równomiernie rozłóż na patelni i posyp go po wierzchu pokruszonym twarogiem. Do masy jajecznej dodaj łyżkę mąki i delikatnie wymieszaj. Gotową masę wylej na makaron. Całość wstaw na 10-15 minut do nagrzanego do temperatury 180°C piekarnika.

W garnku duś owoce z pozostałym miodem i kardamonem, aż powstanie delikatna konfitura.

Ciepłą fritattę podawaj z sosem.



Grillowana jagnięcina z sosem tzatziki i smażonymi pomidorami

Składniki:

- ✓ **Warzywa na patelnię z suszonymi pomidorami Hortex**
– 1 opakowanie

- ✓ 3 szt. kotlecików jagnięcych z kostką
- ✓ ½ szklanki oleju rzepakowego
- ✓ 1 opakowanie przyprawy do kebabu
- ✓ 2 łyżki miodu wielokwiatowego
- ✓ 2 łyżki musztardy
- ✓ 2 chlebki pita

Sos tzatziki z warzywami:

- ✓ 200 ml gęstego jogurtu naturalnego
- ✓ 1 świeży ogórek
- ✓ 4 duże rzodkiewki
- ✓ 1 pęczek szczypiorku
- ✓ sól, pieprz biały

Przygotowanie:

Jogurt połącz ze startymi na tarce i odcisniętymi: ogórkiem i rzodkiewką, a następnie dopraw do smaku solą i pieprzem. Całość posyp jeszcze świeżo posiekanym szczypiorkiem.

Olej połącz z przyprawą do kebabu, musztardą i miodem. W powstałej marynacie zanurz kotleciki (tylko dolną część), tak by kostka pozostała sucha. Przykryj i odstaw do lodówki na 2-4 godziny. Tak przygotowane kotlety piecz na rozgrzanym grillu lub smaż na patelni grillowej, po 2-3 minuty z każdej strony.

Warzywa na patelnię z suszonymi pomidorami przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Podawaj z kotlecikami, sosem tzatziki i chlebkami pita.



Grillowany tuńczyk z sosem pomidorowo-oliwkowym z dodatkiem purée buraczkowego

Składniki:

- ✓ **Buraczki purée Hortex**
– 1 opakowanie

- ✓ 180 g filetu z tuńczyka
- ✓ 200 g cebuli
- ✓ 100 ml śmietany 30%
- ✓ 100 ml oleju

Marynata:

- ✓ 4 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 1 łyżeczka suszonej bazylii
- ✓ 1 mała ostra papryczka
- ✓ sól, pieprz

Sos:

- ✓ 1 pomidor
- ✓ 3 oliwki bez pestki
- ✓ sok z połowy cytryny
- ✓ skórka starta z połowy cytryny
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 1 łyżka świeżej bazylii
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Składniki marynaty dokładnie wymieszaj, po czym natrzyj nią tuńczyka i odstaw na godzinę w chłodne miejsce.

Pomidora obierz ze skórki, pokrój w kosteczkę i przełóż do miseczki. Dodaj pozostałe składniki sosu i wymieszaj.

Tuńczyka grilluj i polewaj co jakiś czas sosem.

Pokrojoną w kostkę cebulę zeszklij na oleju, dodaj purée z buraczków i śmietanę. Chwilkę smaż na wolnym ogniu do odparowania połowy płynu.

Buraczki podawaj jako dodatek do tuńczyka.



Knedle ze śliwkami i bakaliami

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 300 g mąki pszennej
- ✓ 100 g mąki ziemniaczanej
- ✓ 2 jajka
- ✓ sól
- ✓ papier do pieczenia

Farsz:

- ✓ **Śliwki bez pestek Hortex**
– 2 opakowania

- ✓ 100 g orzechów włoskich
- ✓ 100 g migdałów
- ✓ 100 g rodzynek
- ✓ 1 łyżka miodu (najlepiej akacjowego)

Sos:

- ✓ **Napój suszone śliwki Hortex**
– 1 opakowanie

- ✓ 1 limonka
- ✓ cynamon

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź i przepuść przez praskę, po czym dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz jajka i wyrób ciasto. Bakalie poukładaj na blaszce wyłożonej papierem i przypiecz na kolor złoty, a po ostygnięciu dodaj miód. Całość wymieszaj i zmiksuj. Faszeryj nimi połówki śliwek, posklejaj je, a następnie obtocz ciastem, formując knedle. Gotuj w osolonej wodzie ok. 5 minut.

Napój suszone śliwki gotuj do zredukowania połowy płynu, dodaj cynamon, skórkę i sok wyciśnięty z limonki.

Knedle podawaj zanurzone w sosie.



Kolorowe lasagne warzywne

Składniki:

- ✓ 1 opakowanie makaronu typu lasagne
- ✓ 4 kule sera mozzarella w zalewie
- ✓ 150 g sera dojrzewającego typu bursztyn

Sos kremowo-beszelowy:

- ✓ 2 l mleka
- ✓ 200 g mąki
- ✓ 200 g masła
- ✓ gałka muszkatołowa
- ✓ sok z całej cytryny
- ✓ sól, pieprz czarny świeżo mielony
- ✓ pieprz biały

Sos warzywny:

- ✓ **Mieszanka węgierska Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 2 puszki pomidorów
- ✓ olej rzepakowy do smażenia
- ✓ świeża bazylija
- ✓ oregano
- ✓ sól, pieprz czarny świeżo mielony

Przygotowanie:

Z masła i mąki przygotuj zasmażkę i zmieszaj ją z gorącym mlekiem, tak by powstał sos kremowo-beszelowy. Całość dopraw gałką muszkatołową, sokiem z cytryny, pieprzem i solą.

W rondlu o szerokim dnie przesmaż na oleju rzepakowym mieszankę węgierską wraz z pomidorami z puszki, świeżą bazylią i oregano. Dodaj sól i świeżo mielony, czarny pieprz.

Do naczynia do zapiekania wlej niewielką ilość sosu beszelowego, ułóż plaster makaronu i polej sosem warzywnym. Następnie znowu dodaj sos beszelowy, makaron, plastry sera mozzarella, sos warzywny i tarty ser. Czynność tę powtórz cztery razy, zachowując kolejność: sos beszelowy, makaron, ser mozzarella, sos warzywny, tarty ser.

Tak przygotowane lasagne warzywne wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C mniej więcej na 30 minut.



Kurczak po meksykańsku

Składniki:

- ✓ **Mieszanka meksykańska Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 1 cały kurczak
- ✓ 1 limonka
- ✓ olej do smażenia
- ✓ 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ✓ ½ łyżeczki chili
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Kurczaka podziel na porcje: skrzydełka, udka, podudzia i piersi. Przełóż do miski, dodaj przyprawy oraz limonkę pokrojoną w plasterki. Odstaw na godzinę do zamarynowania. Po tym czasie obsmaż kurczaka z każdej strony na rozgrzanym oleju, a następnie przełóż go do garnka i duś pod przykryciem ok. 20 minut. Dodaj dwa opakowania mieszanki meksykańskiej i duś, aż warzywa będą miękkie. Przypraw solą i pieprzem. Podawaj z ryżem.



Leczo z kurczakiem

Składniki:

- ✓ **Mieszkanka węgierska Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 400 g filetów z piersi kurczaka
- ✓ 400 ml przecieru pomidorowego
- ✓ 2 łyżeczki słodkiej papryki
- ✓ ½ łyżeczki ostrej papryki
- ✓ 3-5 łyżek oliwy z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Filety pokrój w paski i podsmaż na oliwie z oliwek z dodatkiem słodkiej i ostrej papryki. Następnie wsyp 2 opakowania mieszanki węgierskiej i podsmaż całość przez kilka minut. Dodaj przecier pomidorowy i duś wszystko ok. 30 minut. Przypraw solą i pieprzem.



Makaron z karmelizowaną dynią i serem kozim

Składniki:

- ✓ **Dynia kostka Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 300 g makaronu tagliatelle
- ✓ 150 g koziego sera
- ✓ 80 g cukru trzcinowego
- ✓ świeży tymianek
- ✓ sól, pieprz
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Dynię lekko rozmroź, połącz z cukrem i rozłóż równomiernie na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Zapiekać całość ok. 20 minut w temperaturze 190°C, od czasu do czasu mieszając. Makaron ugotuj al dente i przełóż do miseczki. Następnie połącz go z upieczoną dynią, posyp pokruszonym serem i dopraw szczyptą soli. Podawaj z listkami tymianku i świeżo mielonym pieprzem.



Makaron z warzywami i kaczką

Składniki:

- ✓ Mieszanka chińska Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 2 filety z piersi kaczki
- ✓ 250 g chińskiego makaronu jajecznego
- ✓ 2 łyżki sosu sojowego
- ✓ 2 łyżki octu
- ✓ 2 łyżki oleju
- ✓ 1 łyżeczka cukru
- ✓ szczypta imbiru w proszku
- ✓ szczypta ostrej i słodkiej papryki
- ✓ szczypta gałki muszkatołowej
- ✓ szczypta cynamonu
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Skórę na filetach kaczki natnij w kratkę, natrzyj każdą pierś zmieszanymi przyprawami i odstaw na kilka minut do zamarynowania. Tymczasem warzywa podsmaż na oleju, pod koniec przypraw pieprzem, zalej sosem sojowym, octem i dopraw cukrem.

Przygotowany zgodnie z instrukcją na opakowaniu makaron dodaj do warzyw i całość podsmaż jeszcze chwilę.

Filety z kaczki ułóż na patelni i smaż od strony skóry z obu stron przez 4-5 minut, a następnie włóż do nagrzanego do temperatury 150°C piekarnika i piecz ok. 10 minut.

Gorące filety pokrój w plastry i połóż na makaron z warzywami.



Marynowane steki z polędwicy wieprzowej z sosem szpinakowo-serowym

Składniki:

- ✓ 8 steków z polędwicy wieprzowej, każdy o wadze 80 g

Marynata:

- ✓ 4 łyżki oleju rzepakowego
- ✓ 2 łyżki musztardy
- ✓ 1 łyżka miodu
- ✓ 1 łyżeczka tymianku
- ✓ sól, pieprz

Sos szpinakowo-serowy:

- ✓ **Szpinak liście Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 300 ml śmietany kremówki
- ✓ 100 ml białego wytrawnego wina
- ✓ 1 cebula posiekana w kostkę
- ✓ 4 łyżki posiekanego sera gorgonzola
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżki oleju rzepakowego
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 1 łyżka posiekanych suszonych pomidorów
- ✓ 1 łyżeczka kaparów
- ✓ sól, pieprz cayenne, gałka muszkatołowa, tymianek

Przygotowanie:

Nasączone w przygotowanej marynacie steki włóż na godzinę do lodówki.

Tymczasem w rondelku rozgrzej olej i masło, dodaj cebulę i posiekany czosnek, a po ok. 5 minutach jeszcze szpinak, ser gorgonzola i wino. Wszystko zagotuj. Na koniec wrzuć do rondelka pomidory i kapary oraz podbij śmietaną. Całość wymieszaj, zagotuj i dopraw do smaku. Sos jest gotowy do spożycia.

Steki usmaż na rozgrzanym grillu lub patelni ryflowanej po 2-3 minuty z każdej strony. Polane sosem, podawaj z ulubionymi warzywami.



Otwarte kieszonki ze szpinakiem

Składniki:

- ✓ Szpinak liście Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ Warzywa na patelnię z przyprawą
włoską Hortex – 1 opakowanie
- ✓ 4 filety z piersi kurczaka
- ✓ 1 kula sera mozzarella
- ✓ 1 papryczka peperoni
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Szpinak rozmroź oraz przypraw solą i pieprzem. Filety z kurczaka ponacinaj poziomo (nie rozcinając jednak do końca), tak by powstały kieszonki, przypraw solą i pieprzem. Na jedną część nałóż szpinak, posyp posiekanym czosnkiem, papryczką peperoni i ułóż na nim plasterki mozzarelli. Tak przygotowane filety przenieś ostrożnie na blachę do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 15 minut.

Warzywa na patelnię podduś na oliwie z oliwek (można też ułożyć je na blasze do pieczenia z mięsem i podpiec w piekarniku).

Filety podawaj na warzywach.



Pappardelle ze strączkami i szynką

Składniki:

- ✓ Groszek zielony Hortex – 100 g
- ✓ Fasolka szparagowa zielona Hortex – 100 g
- ✓ Bób Hortex – 100 g
- ✓ 400 g makaronu pappardelle
- ✓ 6 plasterów szynki (może być parmeńska)
- ✓ 50 ml oliwy z oliwek
- ✓ 1 mała cebulka
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 2 łyżki masła
- ✓ kilka gałązek tymianku
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Makaron ugotuj według instrukcji na opakowaniu. To samo zrób z groszkiem, fasolką i bobem. Odcedź. Posiekaną cebulkę i czosnek wrzuć na patelnię z rozgrzaną oliwą i masłem i duś do miękkości. Następnie dodaj pokrojoną w paski szynkę i tymianek i smaż do zrumienienia się szynki. Wówczas dodaj ugotowane wcześniej groszek, fasolkę i bób. Całość duś do miękkości, na koniec przypraw solą i pieprzem. Ugotowany makaron podawaj polany sosem.



Pieczone krokietki rybne z bobem

Składniki:

- ✓ **Bób Hortex – 1 opakowanie**
- ✓ 500 g fileta z halibuta
- ✓ 100 g boczku wędzonego
- ✓ 100 g cebuli białej
- ✓ 100 g bułki tartej do panierowania
- ✓ 4 kromki chleba tostowego bez skóry (suchego)
- ✓ 1 jajko
- ✓ 1 czerwona papryka
- ✓ 2 dymki
- ✓ ½ pęczka koperku
- ✓ ½ pęczka natki pietruszki
- ✓ 2 łyżeczki świeżo posiekanej bazylii
- ✓ 1 łyżeczka suszonej bazylii
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 4 łyżki oleju
- ✓ sól, pieprz
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Filet z halibuta przypraw solą i pieprzem, ułóż na papierze do pieczenia i piecz w temperaturze 200°C przez 20 minut. Pozostaw do ostygnięcia.

Rybę oraz wszystkie warzywa pokrój w kostkę, dodaj pokruszony chleb tostowy, a następnie całość wymieszaj z jajkiem aż do połączenia się składników. Odstaw na godzinę do lodówki.

Masę uformuj w niewielkie kulki, obtaczając w bułce tartej i ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 10 minut w temperaturze 220°C.

Bób ugotuj według przepisu na opakowaniu. Cebulę i boczek pokrój w kostkę i usmaż na oleju do uzyskania koloru złotego. Na koniec dodaj bób i dopraw solą lub pieprzem.



Pieczony dorsz podany na purée z groszku

Składniki:

- ✓ 500 g filetów z dorsza
- ✓ 500 ml mleka
- ✓ 100 g kielków warzywnych
- ✓ 100 g ziaren dyni
- ✓ 50 g masła
- ✓ 1 koper włoski (fenkuł)
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ liść laurowy
- ✓ świeży tymianek
- ✓ kolendra (nasiona)
- ✓ ziele angielskie
- ✓ sól, pieprz

Purée:

- ✓ **Groszek zielony Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 200 g sera mascarpone
- ✓ 50 g masła
- ✓ 1 cytryna
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 łyżki chrzanu

Przygotowanie:

Mleko wraz z przyprawami podgrzej do temperatury ok. 70°C, schłódź i namocz w nim sprawioną oraz posoloną rybę i odstaw mniej więcej na 20 minut. Następnie wyjmij rybę i przełóż na brytfannę. Piecz, nie żalując masła, w temperaturze 170°C ok. 10-12 minut.

Cebulę podsmaż na maśle, dodaj rozmrożony groszek i delikatnie podlej wodą. Całość krótko duś, po czym wszystko zmiksuj na krem, dodając jeszcze chrzan i mascarpone. Do smaku użyj soku z cytryny.

Upieczonego dorsza podawaj na purée z groszku z kielkami ziarnami dyni oraz tymiankiem.



Podlaskie kartacze ze złocistą zasmażką i listkami brukselki

Składniki:

- ✓ **Brukselka Hortex – 300 g**
- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 300 g mięsa mielonego wieprzowego
- ✓ 300 g cebuli
- ✓ 40 g masła
- ✓ 1 bułka czerstwa lub 20 g tartej
- ✓ 1 jajko
- ✓ olej
- ✓ sól, pieprz
- ✓ gaza

Przygotowanie:

Mięso dopraw do smaku solą i pieprzem, dodaj $\frac{1}{3}$ pokrojonej w kostkę, podsmażonej cebuli, jajko, namoczoną i odcisniętą bułkę. Pół kilograma ziemniaków zetrzyj na tarce (na drobnych oczkach), następnie odcisnij przez gazę płyn i zlej go do miski. Pozostałe ziemniaki ugotuj i przeciśnij przez praskę. Odcisnięte starte ziemniaki połącz z ugotowanymi i dobrze wyrób ciasto. Dodaj skrobię, która powstała po odstaniu się wody z odcisniętych ziemniaków. Wlej trochę gorącej wody i dalej wyrabiaj ciasto, dodając przyprawy. Ciasto rozwałkuj na małe placki, w które włóż mielone mięso. Uformuj kształt kartacza, następnie gotuj ok. 30 minut w osolonej wodzie.

Cebulę zeszklij na maśle, dodaj brukselkę i smaż ok. 15 minut. Ugotowane kartacze podawaj z usmażoną brukselką.



Schabowe kieszonki ze szpinakiem

Składniki:

- ✓ Szpinak liście Hortex
– 1 opakowanie
 - ✓ 4-6 kotletów schabowych
(200 g/szt.)
 - ✓ 100 g miękkiego sera koziego
 - ✓ 6 suszonych pomidorów
 - ✓ olej do smażenia
 - ✓ sól, pieprz
- Sos:
- ✓ 100 ml białego wytrawnego wina
 - ✓ 2 łyżki śmietany kremówki
 - ✓ 1 łyżka musztardy francuskiej
 - ✓ 2 szczypty suszonego rozmarynu
 - ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Suszone pomidory posiekaj i podsmaż na patelni, dodaj szpinak, przypraw solą, pieprzem i wszystko duś do odparowania wody. Całość wymieszaj z serem.

Kotlety ponacinaj tak, by powstały „kieszonki”, w które włoż farsz. Tak przygotowane kotlety obsmaż (ok. 4 minut z jednej i drugiej strony). Po zdjęciu z patelni kotlety wstaw do piekarnika, żeby nie wystygły.

Na patelnię wlej wino i drewnianą łyżką zeskrob pozostałość po smażonym mięsie. Kiedy wino zredukuje objętość do połowy, dodaj resztę składników i gotuj sos, aż zgęstnieje. Na koniec polej nim kotlety ze szpinakiem.



Steki z karkówki z serem camembert i fasolką szparagową

Składniki:

- ✓ Fasolka szparagowa zielona Hortex – 1 opakowanie
 - ✓ 4 x 200 g steków z karkówki wieprzowej
 - ✓ 300 g pieczarek
 - ✓ 2 czerwone cebule
 - ✓ 2 krążki sera camembert
 - ✓ 2 łyżki oleju rzepakowego
 - ✓ 1 łyżeczka papryki słodkiej
 - ✓ sól, pieprz
- Marynata:
- ✓ 1 opakowanie przyprawy do karkówki
 - ✓ 4 łyżki oleju rzepakowego
 - ✓ 2 łyżki musztardy

Przygotowanie:

Przyprawę do karkówki połącz z olejem rzepakowym i musztardą. Umyte i oczyszczone steki z karkówki lekko rozbij i natrzyj marynatą. Grill lub patelnię grillową posmaruj olejem, rozgrzej i usmaż mięso na kolor złoty (mniej więcej po 7 minut z każdej strony). Ser camembert również usmaż na grillu lub patelni grillowej do momentu, aż zacznie pęcznieć.

Pokrojone pieczarki podsmaż z pokrojoną w kostkę cebulą i dopraw do smaku solą i pieprzem.

Na grillowanych stekach z karkówki ułóż pieczarki z cebulą. Podawaj z przekrojonym na pół serem camembert oprószonym słodką papryką i grubo mielonym czarnym pieprzem.

Rozmrożoną fasolkę grilluj lub usmaż na tej samej patelni, co steki. Przypraw do smaku i ułóż na camembercie. Całość możesz jeszcze delikatnie zapiec w piekarniku.



Steki z polędwicy wołowej z bobem i musem kalafiorowym

Składniki:

- ✓ Bób Hortex – 1 opakowanie
- ✓ Kalafior różyczki Hortex – 300 g
- ✓ 8 x 100 g steków z polędwicy wołowej
- ✓ 100 g masła
- ✓ 100 ml śmietany 30%
- ✓ rozmaryn (może być suszony)
- ✓ roszponka
- ✓ sól, pieprz

Marynata:

- ✓ 4 łyżki oleju rzepakowego
- ✓ 2 łyżki musztardy Dijon
- ✓ 1 łyżka pieprzu czarnego grubo mielonego
- ✓ sól

Masło czosnkowe:

- ✓ 4 łyżki masła
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ ½ pęczka natki pietruszki
- ✓ sól, pieprz cayenne
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Wszystkie składniki masła czosnkowego dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku. Masło połóż na środku papieru do pieczenia i zwiń, formując walek grubości ok. 2-3 cm. Tak przygotowane, wstaw na godzinę do lodówki, aby stwardniało.

Wszystkie składniki marynaty wymieszaj, natrzyj nią steki i odstaw mięso do zamarynowania mniej więcej na 2-3 godziny. Zamarynowane mięso usmaż na grillu lub nagrzanej patelni ryflowanej po 2-3 minuty z każdej strony. Czas smażenia steków zależy od grubości i własnych preferencji.

Rozmrożony bób usmaż na maśle z rozmarynem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Kalafiora zblanszuj, a następnie odcedź i zmiksuj z masłem i śmietaną. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Steki podawaj z warzywami, masłem ziołowym i roszponką.



Szaszłyki rybne ze szpinakiem i serem pleśniowym

Składniki:

- ✓ 800 g filetów (do wyboru: łosoś, tuńczyk, halibut, dorsz, miecznik)

Marynata:

- ✓ 1 cebula
- ✓ sok z całej pomarańczy
- ✓ skórka starta z całej pomarańczy
- ✓ 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ✓ 1 łyżeczka kuminu
- ✓ 1 łyżka świeżej kolendry
- ✓ 2 łyżki natki pietruszki
- ✓ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ✓ 2 liście laurowe
- ✓ sól, pieprz

Szpinak:

- ✓ Szpinak liście Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 200 g sera pleśniowego
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ 1 łyżka masła

Przygotowanie:

Składniki marynaty (oprócz liści laurowych) wrzuc do blendera i zmiksuj. Do masy dodaj całe liście laurowe i filety rybne pokrojone w kostkę (kawałki powinny mieć ok. 3 cm grubości). Całość odstaw w chłodne miejsce do zamarynowania mniej więcej na 2 godziny. Tak przygotowane filety rybne ponakładaj na patyki i grilluj (smaż lub piecz według upodobań).

Na maśle podsmaż szpinak w liściach, dodaj ser pleśniowy i posiekany czosnek.

Szaszłyki rybne podawaj na szpinaku.



Tarta królewska z kawałkami łososia

Składniki:

Ciasto:

- ✓ 300 g mąki
- ✓ 200 ml śmietany 18%
- ✓ 200 g masła
- ✓ 4 żółtka
- ✓ sól

Farsz:

- ✓ **Zupa królewska Hortex**
– 2 opakowania
- ✓ 250 ml śmietany 36%
- ✓ 150 g łososia wędzonego
- ✓ 4 jajka
- ✓ 1 łyżka masła do smażenia
- ✓ 1 papryczka chili
- ✓ 1 limonka
- ✓ koperek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Z mąki, masła, żółtek, śmietany 18% i soli przygotuj ciasto, wyłóż je na blachę i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na ok. 15 minut. Następnie przesmaż na maśle zupę królewską, dodaj zmiksowane jajka ze śmietaną 36%, wszystko dopraw solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Dodaj pokrojoną papryczkę chili i posiekany koperek oraz startą skórkę z ½ limonki. Na podpieczone ciasto wylej przygotowaną masę i połóż na niej kawałki wędzonego łososia. Całość wstaw ponownie do piekarnika i zapiecz na kolor złoty.



Tortelloni ze szpinakiem i ricottą

Składniki:

Farsz:

- ✓ **Szpinak rozdrobniony Hortex**
– 1 opakowanie
 - ✓ 2 opakowania sera ricotta
 - ✓ 1 cebula
 - ✓ 3 ząbki czosnku
 - ✓ 1 łyżka oliwy z oliwek
 - ✓ sól, pieprz
- Ciasto makaronowe:
- ✓ 400 g mąki tortowej
 - ✓ 4 jajka
 - ✓ 2 szczypty soli

Przygotowanie:

Cebulę i czosnek posiekaj i lekko podsmaż na rozgrzanej oliwie, po czym dodaj rozmrożony i odsączony szpinak i całość smaż przez chwilę. Wystudzony farsz wymieszaj z serem ricottą.

Na stolnicę wsyp mąkę, uformuj w niej dołek, po czym wbij jajka i zagnieć wszystko do uzyskania jednolitej masy. Ciasto jest gotowe, jeśli mniej więcej po 20 minutach wyrabiania, rozkrojone, ma widoczne pęcherzyki powietrza w środku. Gotowe ciasto rozwałkuj na cienki placek, pokrój w czterocentymetrowe kwadraty i na środek każdego nałóż farsz. Na koniec z kwadratów zrób trójkąty, po czym owiń je na palcu z dwóch rogów, zlepij i uformuj tortelloni.

Gotuj w osolonej, wrzącej wodzie ok. 3 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Podawaj z roztopionym na patelni masłem.



Zapiekanka warzywna

Składniki:

- ✓ Warzywa na patelnię z przyprawą włoską Hortex – 2 opakowania
- ✓ Dynia kostka Hortex – 1 opakowanie
- ✓ 300 g mielonej wołowiny
- ✓ 1 puszka pomidorów
- ✓ 100 ml mleka
- ✓ 50 g tartego parmezanu
- ✓ 1 cebula
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ oliwa z oliwek
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Dynię ugotuj w mleku do miękkości i odcedź (mleka nie wylewaj). Dynię roznieć tłuczkiem do ziemniaków na purée (jeśli będzie za suche, wlej jeszcze odrobinę mleka) i połącz z parmezanem, przyprawiając solą i pieprzem. Dobrze wszystko wymieszaj. Na oliwie z oliwek podsmaż posiekaną cebulę i czosnek. Dodaj do nich mięso i duś kilkanaście minut, by nabrało miękkości. Po tym czasie wrzuć pomidory i duś, aż płyn się zredukuje (całość przypraw solą i pieprzem). Następnie przełóż wszystko do naczynia do zapiekania.

Warzywa na patelnię podsmaż na odrobinie oliwy i przełóż na mięso. Na górę zapiekanki wyłóż purée z dyni i całość zapiecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C mniej więcej na 30 minut.



Desery



Babeczki z kremem mascarpone i marynowanymi truskawkami w occie balsamicznym

Składniki:

Marynowane truskawki:

- ✓ Truskawki bez szypulek Hortex – 200 g

- ✓ 50 ml octu balsamicznego

Babeczki:

- ✓ 2 bardzo dojrzałe banany
- ✓ 300 g mąki pełnoziarnistej
- ✓ 280 ml maślanki
- ✓ 100 g cukru trzcinowego (najlepiej dark muscovado)
- ✓ 75 g oleju kokosowego
- ✓ 1 duże jajko
- ✓ 1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ✓ 1 łyżka cukru
- ✓ szczypta soli

Krem:

- ✓ 250 g sera mascarpone
- ✓ 2 łyżki mleka

Przygotowanie:

Truskawki rozmroź, zalej octem, dokładnie wymieszaj i odstaw na 30 minut do zamarynowania.

Banany roznąć w misce, po czym wsyp mąkę z dodatkiem proszku do pieczenia, sodą, solą i cukrem. Dodaj maślankę, jajko, olej i całość dobrze wymieszaj (ale nie za mocno), tak by wszystkie składniki dobrze się połączyły.

Następnie wyłóż formę do muffinek z 12 papilotkami, włóż do niej przygotowaną masę (wierzch babeczek posyp cukrem) i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Piecz 20-25 minut, aż wierzch będzie złotobrązowy.

Mascarpone ubij z mlekiem na puszystą masę.

Po wystudzeniu babeczek każdą przekrój na połowę, na dolnej połowce połóż krem oraz truskawki i przykryj drugą połową babeczki.



Chutney z truskawek

Składniki:

Składniki na 1 słoiczek:

- ✓ **Truskawki bez szypulek Hortex**
- 1 opakowanie
- ✓ 100 ml octu balsamicznego
- ✓ 100 g cukru trzcinowego, jasnego
- ✓ 1 czerwona cebula
- ✓ 1 łyżka oleju
- ✓ 1 papryczka chili
- ✓ sól, pieprz

Przygotowanie:

Cebulę posiekaj w kostkę i duś na patelni do miękkości. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i duś, aż całość zgęstnieje. Na koniec gorący chutney przełóż do słoika i zawekuj.



Ciasto ogrodowe z lodami waniliowymi

Składniki:

- ✓ Mieszanka owocowa Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 400 g mąki pszennej
- ✓ 200 g lodów waniliowych
- ✓ 100 g masła
- ✓ 100 g płatków migdałowych
- ✓ 100 g cukru
- ✓ 4 żółtka
- ✓ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ✓ 2 opakowania cukru wanilinowego

Przygotowanie:

Z mąki pszennej, masła, żółtek, cukru oraz cukru wanilinowego przygotuj kruche ciasto. Zamrożone owoce zmieszaj z mąką ziemniaczaną i cukrem wanilinowym.

Półwę ciasta wyłóż na blachę, zrób rant i piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C ok. 15 minut. Na wypieczony spód wyłóż owoce i posyp je pozostałym startym ciastem. Ponownie wstaw do piekarnika mniej więcej na 30 minut. Po wyjęciu oprósz płatkami migdałowymi.

Gotowe ciasto ogrodowe podawaj z lodami waniliowymi.



Konfitura z dyni

Składniki:

- ✓ Dynia kostka Hortex
– 2 opakowania
- ✓ 250 g cukru
- ✓ 50 ml wody
- ✓ 50 g świeżego, startego imbiru

Przygotowanie:

Dynię rozmroź, przelóż do garnka, zalej wodą z dodatkiem cukru i gotuj na małym ogniu ok. 30 minut, często mieszając. Pod koniec dodaj imbir. Gorącą konfiturę przelóż do wyparzonych słoiczków, zakręć i odstaw dnem do góry na 10 minut.



Konfitura z mieszanych owoców z nutą kardamonu

Składniki:

Składniki na 1 słoiczek:

- ✓ **Mieszanka owocowa Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 200 g cukru
- ✓ 2 torebki nasienne kardamonu

Przygotowanie:

Owoce i cukier wrzucić na patelnię i przesmażyć. Nasiona kardamonu rozgnieć w moździerzu i dodać do owoców. Całość dużyć, aż zgęstnieje, po czym gorące przełożyć do słoika i zaważować.



Mus czekoladowy z wiśniami

Składniki:

- ✓ Wiśnie bez pestek Hortex
– 1 opakowanie
 - ✓ 100 ml wódki (wersja dla dorosłych)
- Mus czekoladowy:
- ✓ 350 g chłodnej śmietany kremówki 30%
 - ✓ 200 g gorzkiej czekolady
 - ✓ 30 g cukru
 - ✓ 3 białka

Przygotowanie:

Rozmroź wiśnie i zalej je alkoholem, po czym odstaw do nasiąknięcia.

Czekoladę rozpuść w żaroodpornej misce nad garnkiem z gotującą się wodą, od czasu do czasu mieszając i uważając, by woda nie znalazła się w stanie wrzenia (miska nie może dotykać wody). Następnie ubij na sztywno śmietanę i odstaw, żeby się lekko ogrzała.

Ubite z odrobiną cukru białka wymieszaj razem z roztopioną czekoladą, po czym dodaj śmietanę i całość delikatnie wymieszaj. Nasiąknięte alkoholem wiśnie wrzuć na dno do 5-6 małych słoików, zalej musem czekoladowym i wstaw minimum na godzinę do zamrażarki.



Racuszki marchewkowe

Składniki:

- ✓ **Marchewka kostka Hortex**
– 1 opakowanie
- ✓ 1 i ½ szklanki mąki
- ✓ ½ szklanki cukru, najlepiej brązowego
- ✓ ⅓ szklanki jogurtu
- ✓ 3 jajka
- ✓ 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- ✓ 1 płaska łyżeczka przyprawy do piernika
- ✓ rodzynki, orzechy, cukier puder do posypania
- ✓ olej do smażenia
- ✓ szczypta soli

Przygotowanie:

Marchewkę lekko rozmroź, a następnie zmiksuj. Żółtka utrzyj z cukrem i wymieszaj z jogurtem, przyprawami, solą oraz sodą. Następnie dodaj mąkę i pianę z białek. Lekko wymieszaj. Ciasto powinno być konsystencji gęstej śmietany. Na koniec wsyp rodzynki i orzechy. Usmaż racuszki na kolor złoty i posyp cukrem pudrem. Możesz też je polać polewą czekoladową.



Rolada bezowa z wiśniami

Składniki:

- ✓ Wiśnie bez pestek Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 1 l śmietany 36%
- ✓ 250 g cukru kryształu
- ✓ 100 g cukru pudru
- ✓ 100 g płatków migdałowych
lub wiórków kokosowych
- ✓ 6 białek
- ✓ cukier wanilinowy
- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ szczypta soli
- ✓ papier do pieczenia

Przygotowanie:

Białka ubij z solą i cukrem (kryształem) do uzyskania puszystej konsystencji. Papier do pieczenia posmaruj masłem i posyp płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi, wyłóż na niego puszystą masę białkową i rozsmaruj na cienki placek (ok. 1-1,5 cm). Następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C mniej więcej na 8 minut (beza nie może się wysuszyć). Upieczone i jeszcze ciepłe ciasto bezowe wyjmij z piekarnika, odwróć i połóż wierzchem na papierze do pieczenia posypanym cukrem pudrem. Papier znajdujący się teraz na wierzchu (ten, na którym beza się piekła) delikatnie usuń. Bezę zostaw do wystygnięcia. Następnie na gorącą patelnię wrzuć wiśnie. Poczekaj, aż się lekko rozpuszczą, i dodaj cukier puder. Całość mieszaj, aż powstanie konfitura. Odstaw do ostygnięcia. Śmietanę ubij z cukrem wanilinowym na gęstą masę. Na ciasto bezowe wyłóż ubitą śmietanę, a na niej rozłóż konfiturę wiśniową. Całość zwini (wykorzystaj do tego znajdujący się pod spodem papier). Powstałą roladę włóż na chwilę do lodówki, aby smaki się połączyły. Podawaj schłodzoną.



Smoothie owocowe

Składniki:

- ✓ Mieszanka owocowa Hortex
– 2 opakowania
- ✓ 500 ml Soku jabłkowego 100% Hortex
- ✓ 3 banany
- ✓ sok z całej cytryny
- ✓ 5–6 łyżek miodu
- ✓ listki mięty do dekoracji

Przygotowanie:

Wszystkie składniki (z wyjątkiem listków mięty) zmixuj. Gotowe smoothie przelej do szklanek i udekoruj listkami mięty.



Truskawkowa pianka

Składniki:

- ✓ Truskawki bez szypulek Hortex
– 1 opakowanie
 - ✓ 1 l Soku pomarańczowego 100% Hortex
 - ✓ 100 ml wody
 - ✓ 100 ml wrzątku
 - ✓ 4 łyżki żelatyny
 - ✓ 2 łyżki miodu (wielokwiatowego)
- Krem mascarpone:
- ✓ 200 g sera mascarpone
 - ✓ 100 g cukru
 - ✓ 4 żółtka

Przygotowanie:

Żelatynę wsyp do naczynia, zalej wodą i odstaw na 2 minuty. Po tym czasie wlej jeszcze wrzątek. Rozmrożone truskawki zmiksuj z sokiem pomarańczowym i miodem. Na koniec wlej żelatynę i całość delikatnie wymieszaj, po czym przelej do miseczek i odstaw do ostygnięcia, tak by pianka nabrała właściwej konsystencji. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę, dodaj ser mascarpone i wymieszaj. Truskawkową piankę podawaj z kremem mascarpone.



Truskawkowe tiramisu

Składniki:

- ✓ Truskawki bez szypulek Hortex
– 1 opakowanie
- ✓ 500 g sera mascarpone
- ✓ 1 opakowanie podłużnych biszkoptów
- ✓ 2 jajka
- ✓ 250 g cukru
- ✓ 250 ml wody
- ✓ 1 kieliszek wiśniówki
- ✓ świeża mięta

Przygotowanie:

Połowę truskawek włóż do garnka i zalej wodą. Dodaj ok. 100 g cukru i wszystko zagotuj, tak by powstał kompot. Następnie wlej wiśniówkę i zmiksuj, po czym całość odstaw do ostygnięcia. Resztę truskawek rozmroź i pokrój w plasterki. Ubite z pozostałym cukrem jajka wymieszaj z mascarpone. Biszkopty namocz w musie truskawkowym i ułóż w pucharkach. Porcję truskawek polej kremem serowym. Składniki ułóż warstwami, tak by na wierzchu znajdował się krem, który można ozdobić pokrojonymi truskawkami i listkiem mięty.



Dlaczego polecamy mrożone warzywa i owoce?

Mrożenie jest doskonałą metodą utrwalania żywności

– **nie wymaga dodawania substancji konserwujących.**

Mrożenie pozwala **zachować wartość odżywczą** zbliżoną do wartości produktów świeżych.

Owoce i warzywa wykorzystywane do produkcji mrożonek **pochodzą ze sprawdzonych i kontrolowanych plantacji**. Wykorzystywane surowce dokładnie bada się pod kątem zawartości m.in. metali ciężkich i pestycydów.

Warzywa i owoce zamrażane zostają tuż po zbiorach, **bez strat witamin i składników mineralnych** zachodzących w czasie przechowywania.

Mrożone warzywa i owoce są **wygodne i łatwe w użyciu.**

Wykorzystanie mrożonek **skraca czas przygotowania posiłku.**



Więcej pysznych przepisów na: www.hortex.pl/przepisy

