



# Z miłości do Oliwy



# Smaker

...dla ludzi ze smakiem

**Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 90 tysięcy sprawdzonych przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy.**

**Ponadto, w serwisie możesz przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.**

**Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki. Dziel swoją pasję i zarabiaj dzięki przepisom!**



# SPIS TREŚCI



05

**HUMMUS Z PIECZONYMI WARZYSWAMI**

07

**PIKANTNE KREWETKI PO WŁOSKU**

09

**SPANAKOPITA Z FETĄ I SZPINAKIEM**

11

**PANZANELLA Z GRZANKAMI**

13

**ROLADKI BAKŁAŻANOWE Z QUINOĄ**

15

**FOCACCIA CZOSNKOWO-ROZMARYNOWA**

17

**SALATKA Z MARYNOWANĄ FETĄ**

19

**PESTO PISTACJOWO-PIETRUSZKOWE**

21

**PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE**

23

**SALATKA Z ZIARNAMI, BURAKIEM I ORZECHAMI**

25

**PASTA AGLIO E OLIO**

27

**ŁOSOŚ KONFITOWANY W OLIWIE**

29

**PROSTA ZUPA FASOŁOWA**

31

**KURCZAK W SOSIE ORZECHOWO-CYTRYNOWYM**

33

**RISOTTO Z ORZECHAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ**

35

**MUS CZEKOLADOWY NA OLIWIE Z OLIWEK**

37

**CIASTO POMARAŃCZOWO-ROZMARYNOWE**

39

**LAWENDOWE GOFRY Z OLIWĄ**

41

**TRUFLE CZEKOLADOWE Z OLIWĄ**

43

**BABECZKI Z OLIWĄ, CZEKOLADĄ I SOLĄ**





# HUMMUS Z PIECZONYMI WARZYWAMI



## przygotowanie

Piekarnik rozgrzej do 180 st. C. Papryki umyj, osusz i wydrąż gniazda nasienne. Pokrój w grube paski. Cukinię i marchew pokrój w słupki, a cebulę podziel na cztery części.

Na blachę wyłóż warzywa, polej oliwą, oprósz solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Wszystko piecz około 25 minut, w połowie czasu przewróć warzywa na drugą stronę.

Ciecierzycę odsącz z zalewy, obierz ząbki czosnku. Umieść w blenderze wszystkie składniki, zmiksuj na jednolitą, gładką masę.

Hummus przełóż do miseczki, polej solidną porcją oliwy i posyp ostrą papryką. Podawaj w towarzystwie pieczonych warzyw.

### pieczone warzywa

- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 cukinia
- 1 marchew
- 1 cebula
- szczypta soli
- szczypta ziół prowansalskich
- oliwa z oliwek extra vergine Monini GranFruttato

### hummus

- 400 g ciecierzycy z puszki
- 2 ząbki czosnku
- 2 solidne łyżki tahini
- łyżeczka soli
- 4 łyżki wody
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- oliwa z oliwek extra vergine Monini GranFruttato do dekoracji
- szczypta ostrej papryki



MONINI

BIOS

UNA SPERANZA DI OLIVE

100% OLIO D'OLIVA VERGINE EXTRA

100% OLIO D'OLIVA VERGINE EXTRA

# PIKANTNE KREWETKI PO WŁOSKU



## przygotowanie

Krewetki oczyść i opłucz. Czosnek pokrój w cienkie plasterki. Usuń pestki z papryczki i pokrój ją w drobną kostkę.

Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj czosnek i papryczkę. Po około 60 sekundach dodaj pomidory z puszki, dopraw solą i pieprzem. Całość podsmażaj przez kilka minut, aż pomidory się rozpadną i nieco zgęstnieją.

Następnie dodaj wino, kapary i krewetki. Delikatnie wymieszaj i gotuj przez 5-7 minut do momentu aż krewetki staną się różowe.

Krewetki podawaj z bagietką. Przed podaniem posyp je drobno posiekaną natką pietruszki oraz skrop delikatnie oliwą.

- 500 g surowych krewetek tygrysih
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 7 łyżek oliwy z oliwek extra vergine Monini BIOS
- 3 duże ząbki czosnku
- 100 ml białego wina
- 1 papryczka peperoncino
- 2-3 łyżeczki kaparów
- sól, pieprz
- natka pietruszki
- 1 bagietka





MONINI  
dal 1870  
Classico  
OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA



# SPANAKOPITA Z FETAĄ I SZPINAKIEM



## przygotowanie

Piekarnik rozgrzej do 165 st. C.

Szpinak odłóż do rozmrożenia. W tym czasie pokrój cebulę w drobną kostkę. Czosnek obierz i przeciśnij przez praszkę. Z pietruszki pozbądź się łydzynek, resztę drobno posiekaj. Ser feta odsącz z zalewy. Pokrusz na małe kawałki.

Do dużej miski przenieś rozmrożony i odcisnięty z nadmiaru wody szpinak. Dodaj pietruszkę, cebulę, czosnek, suszony koper i jajka. Następnie dorzuć ser feta. Na samym końcu dodaj oliwę z oliwek oraz świeżo zmielony pieprz. Wszystko dokładnie wymieszaj, tak aby składniki się połączyły.

Za pomocą pędzelka wysmaruj dół i brzegi żaroodpornego naczynia oliwą. Wyłóż je dwoma płatkami ciasta filo, posmaruj je dokładnie oliwą z oliwek. Na tak przygotowane ciasto rozłóż równomiernie nadzienie. Przykryj je dwoma częściami ciasta, lekko ugnieć oraz posmaruj oliwą.

Na wierzch wyłóż jeszcze jeden płatek filo, na którego wierzchu rozprowadź oliwę.

Wystające brzegi ciasta zawiń do środka naczynia. Wszystko skrop odrobiną wody, włóż do piekarnika i piecz przez godzinę.

### nadzienie

- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 2 pęczki pietruszki
- 1 duża cebula
- 3 duże ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- 4 jajka
- 300 g dobrej jakości sera feta
- 2 łyżki suszonego koperku
- świeżo mielony pieprz

### dodatkowo

- 5 płatów ciasta filo
- 3/4 szklanki z oliwek extra vergine Monini Classico



# PANZANELLA Z GRZANKAMI



## przygotowanie

Pieczywo pokrój w nieregularną kostkę, rozłóż na blaszce do pieczenia i włóż na ok. 5 minut do piekarnika nagrzanego do ok. 160 stopni, aby stało się chrupkie.

Pomidory pokrój na duże kawałki, cebulę w piórka, a grillowaną paprykę w paseczki. W dużej misce wymieszaj je z podpieczonym chlebem, kaparami oraz porwanymi liśćmi bazylii.

Całość skrop octem balsamicznym oraz oliwą z oliwek.

Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem i dokładnie wymieszaj. Podawaj po około 30 minutach.

- 600 g dojrzałych pomidorów (różne rodzaje i kolory)
- 250 g pieczywa na zakwasie lub ciabatty
- 1 czerwona cebula
- 2 łyżki kaparów
- 2 żółte grillowane papryki
- 2 łyżki octu balsamicznego Monini
- 5 łyżek oliwy z oliwek extra vergine Non Filtrato Monini
- garść liści bazylii
- sól, pieprz



MONINI  
Classico

MILSUR & QUINOA  
90 SEK.  
MILSUR & QUINOA  
90 SEK.

# ROLADKI BAKŁAŻANOWE Z QUINOĄ



## przygotowanie

Bakłażany pokrój wzdłuż na długie, cienkie plastry o grubości około 0,5 cm. Rozłóż je na blacie, skrop oliwą z oliwek, oprósz solą. Pozostaw na około kwadrans. Po tym czasie osusz je przy pomocy papierowego ręcznika, a następnie grilluj z obu stron do momentu aż bakłażan zmięknie i nabierze złocistego koloru.

W międzyczasie przygotuj farsz. Na dużej patelni rozgrzej oliwę. Dodaj posiekaną w drobną kostkę cebulę. Gdy zmięknie, dodaj do niej rozgnieciony ząbek czosnku, starty imbir oraz garam masalę. Podsmażaj przez około 30 sekund.

Następnie dodaj opakowanie Monini Rice&More 90 sek. Bulgur & Quinoa, posiekane pistacje oraz pestki granatu (zostawiając nieco do dekoracji). Podsmażaj mieszając jeszcze przed ok. 2 minuty, a następnie odstaw do przestygnięcia.

Na każdym z plasterów bakłażana wyłóż kilka łyżeczek farszu. Rozsmaruj go cienką warstwą, pozostawiając wolną końcówkę.

Następnie zwiń ciasną roladkę. Aby lepiej się trzymały, możesz spiąć je wykałaczkami.

Przed podaniem posyp roladki pozostałymi pestkami granata oraz posiekaną kolendrą.

### nadzenie

- 1 opakowanie Monini Rice&More 90 sek. Bulgur & Quinoa
- 1 cebula
- 1 duży ząbek czosnku
- ok. 1-2 cm imbiru
- 1 łyżeczka garam masala
- 80 obranych pistacji
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- pół łyżeczki soli
- 1 granat
- garść listków kolendry

### dodatkowo

- 3 bakłażany
- 4 łyżki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- duża szczypta soli



UNA SPREMITA DI OLIVE

**MONINI**  
dal 1920

Classico

# FOCACCIA CZOSNKOWO-ROZMARYNOWA



## przygotowanie

Ząbki czosnku obierz i przeciśnij przez praskę. Z rozmarynu i tymianku oberwij listki.

Na patelnię wylej oliwę z oliwek i dodaj czosnek, zioła oraz pieprz. Wszystko podgrzewaj przez kilka chwil, następnie odstaw do wystygnięcia.

Do miski wlej ciepłą wodę, wsyp drożdże i dodaj miód. Za pomocą trzepaczki wszystko dokładnie wymieszaj, odstaw na pięć minut. Po tym czasie wsyp szklankę mąki i 1/4 szklanki oliwy z ziołami.

Składniki zmieszaj i odstaw na kolejne pięć minut. Następnie dodaj pozostałą mąkę i sól. Za pomocą łopatki mieszaj składniki, aż do uzyskania ciasta.

Na blat lub stolnicę wysyp odrobinę mąki. Wyłóż ciasto i wyrabiaj rękami do momentu uzyskania gładkiej tekstury. Do dużej miski wlej odrobinę oliwy i przełóż do niej wyrobione ciasto. Przykryj szmatką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Na blaszkę do pieczenia wylej dwie łyżki oliwy z ziołami. Następnie wyłóż ciasto, rozprowadzając je palcami na całą powierzchnię. Na sam koniec polej ciasto pozostałą oliwą i odstaw na 20 minut do ponownego wyrośnięcia.

Piecz w 230 st. C przez 15-20 minut, aż do zarumienienia.

- pół szklanki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- 2 duże ząbki czosnku
- łyżka posiekanego tymianku
- łyżka posiekanego rozmarynu
- odrobina świeżo mielonego czarnego pieprzu
- dwie szczypty soli
- szklanka ciepłej wody
- 2,5 łyżeczki suchych drożdży
- 1/4 łyżeczki miodu
- 2,5 szklanki mąki





# SALATKA Z MARYNOWANĄ FETA



## przygotowanie

### Marynowana feta

Fetę odsącz z zalewy, pokrój w grubą kostkę i przełóż do słoika. Ser zalej oliwą wymieszaną z ziołami i pieprzem. Zakręć słoik i pozostaw na 30 minut w temperaturze pokojowej. Następnie przełóż do lodówki i marynuj od 1 do 30 dni.

### Dressing

Do małego słoiczka wlej marynatę spod fety, dodaj musztardę, suszone oregano i ocet winny. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Zakręć słoik i energicznie wstrząśnij płynem, tak, aby wszystkie składniki się połączyły.

### Sałatka

Pomidorki i oliwki przekrój na pół, ogórka wzdłuż, a następnie w plasterki. Czerwoną cebulę pokrój w piórka. Paprykę pozbaw gniazd nasiennych i posiekaj w kostkę. Ciecierzycę odsącz z zalewy.

Wszystkie składniki przełóż do miski, dodaj ser feta. Całość polej dressingiem i delikatnie wymieszaj.

### marynowana feta

- 200 g sera feta
- 150 ml oliwy z oliwek extra vergine Monini Non Filtrato
- łyżka suszonych ziół prowansalskich
- pół łyżki rozkruszonego czerwonego pieprzu

### dressing

- 1/4 szklanki marynaty spod sera feta
- 1 łyżeczka musztardy
- dwie szczypty oregano
- sól i pieprz do smaku
- dwie łyżki octu winnego białego Monini

### sałatka

- 0,5 kg pomidorków koktajlowych
- ogórek szklarniowy
- żółta papryka
- czerwona cebula
- szklanka czarnych oliwek
- puszka ciecierzycy



# PESTO PISTACJOWO-PIETRUSZKOWE



## przygotowanie

Parmezan zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Pistacje upraż delikatnie na suchej patelni, uważając, aby się nie spaliły. Pietruszkę posiekaj grubo.

W blenderze umieść wszystkie składniki, a następnie zmiksuj je do momentu uzyskania gładkiej masy. W razie potrzeby, możesz dodać więcej oliwy – w ten sposób pesto będzie miało bardziej płynną konsystencję.

Pesto możesz podawać np. jako dodatek do mięs, warzyw, serów, makaronów lub pieczywa.

- pęczek pietruszki
- 90 g łuskanych pistacji
- 80 ml oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- nieduży ząbek czosnku
- 50 g parmezanu
- sok z połówki cytryny
- sól, pieprz



MONINI  
L'UNA SPREMITA DI OLIVE  
**MONINI**  
dal 1920  
**BIOS**  
IN AGRICOLTURA BIOLOGICA  
OLIO  
D'OLIVA

Salad ingredients: purple onions, carrots, mushrooms, and fresh herbs.

# PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE



## przygotowanie

Marchewki, selera i pietruszkę obierz, przekrój wzdłuż, a następnie w plastry.

Buraki i batata pozbaw skóry i pokrój w dużą kostkę. Cebulę podziel na osiem części.

Do dużej miski wlej oliwę i ocet balsamiczny. Dodaj zioła, sól i pieprz. Całość zamieszaj do połączenia się składników. Następnie przełóż warzywa i mieszaj do momentu, aż wszystkie będą pokryte oliwą.

Piekarnik rozgrzej do 220 st. C. Na blachę wyłóż papier do pieczenia. Wysyp warzywa, rozgarniając je na całą powierzchnię. Piecz przez 20 minut. Podawaj z ryżem i ciecierzycą lub wykorzystaj jako nadzienie do tacosów.

- dwie marchewki
- pietruszka
- pół korzenia selera
- 2 średnie buraki
- duża czerwona cebula
- średni batat
- 3 łyżki oliwy z oliwek extra vergine Monini BIOS
- 1,5 łyżki octu balsamicznego Monini
- łyżka suszonych ziół prowansalskich
- sól i pieprz do smaku



RICE &  
MORE

UNA SPREMUTA DI OLIVE  
**MONINI**  
dal 1920

**7 ZIAREN**



**90**



KOMPOZYCJA 7 ZIAREN  
gotowanych na parze z oliwy extra vergine Moni

UNA SPREMUTA DI OLIVE  
**MONINI**  
dal 1920

**GranFruttato**

SELEZIONE SPECIALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO

ESTRATTO A FREDDO

500 ml

# SAŁATKA Z ZIARNAMI, BURAKIEM I ORZECHAMI



## przygotowanie

Pomarańczę podziel na fileciki, wycinając poszczególne segmenciki z białych błonek.

Orzechy laskowe upraż na suchej patelni, a następnie przesyp je na szmatkę i pocieraj energicznie przez kilka sekund, aby zeszła z nich skórka.

Wszystkie składniki dressingu wymieszaj ze sobą, do momentu uzyskania jednolitej emulsji.

Monini Rice&More 90sek. 7 ziaren przesyp do dużej miski. Dodaj pokrojone w słupki buraki, rukolę, uprażone orzechy i fileciki z pomarańczy. Rozkrusz ser kozi oraz skrop całość dressingiem. Delikatnie wymieszaj.

- 1 opakowanie Monini Rice&More 90sek. 7 ziaren
- 2 średnie ugotowane buraki
- 50 g kruchego sera koziego lub fety
- 1 pomarańcza
- 80 g orzechów laskowych
- 2 garści rukoli

### dressing

- 4 łyżki oliwy z oliwek extravergine Monini GranFruttato
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 1 łyżeczka miodu
- łyżka octu balsamicznego Monini
- pół łyżeczki skórki startej z pomarańczy
- sól i pieprz







# PASTA AGLIO E OLIO



## przygotowanie

W dużym garnku zagotuj wodę z odrobiną soli. Ugotuj makaron, odcedź pozostawiając pół szklanki wody spod gotowania.

Na patelni rozgrzej oliwę. Dodaj pokrojony w cienkie plasterki czosnek i podsmażaj do momentu, aż będzie złotawy. Następnie dorzuć posiekane papryczki i smaż wszystko jeszcze przez minutę.

Zdejmij patelnię z ognia, przełóż na nią makaron, dolej wody spod gotowania, całość wymieszaj. Dodaj posiekaną pietruszkę, sok cytrynowy, oprósź solą, pieprzem i ponownie zamieszaj. Na sam koniec posyp startym parmezanem.

- 200 g makaronu spaghetti lub linguine
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek extra vergine Monini GranFruttato
- 5 ząbków czosnku
- 2 małe suszone papryczki chilli
- pół szklanki posiekanej pietruszki
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- pół szklanki startego parmezanu
- sól i pieprz do smaku



**MONINI**

dal 1920

*Nettare  
d'Oliwa*

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

# ŁOSOŚ KONFITOWANY W OLIWIE



## przygotowanie

W niedużym naczyniu żaroodpornym ułóż lekko osolone filety łososia. Dodaj do nich liście laurowe, tymianek, rozgnieciony czosnek oraz cytrynę.

Całość zalej oliwą z oliwek, tak aby łosoś był całkowicie przykryty. Naczynie włóż do piekarnika nagrzanego do 80 stopni Celsjusza. Piecz przez ok. 25-30 minut. Ugotowaną rybę wyjmij ostrożnie z oliwy przy pomocy szpatułki, pozwalając, aby nadmiar ociekł.

W międzyczasie przygotuj puree. Kalafiora podziel na nieduże różyczki, a następnie gotuj go w osolonej wodzie do miękkości. Po odcedzeniu, dodaj do niego masło, śmietankę, sól, sok z cytryny oraz pieprz.

Całość zmixuj przy pomocy blendera na gładką masę. W razie potrzeby możesz dodać nieco więcej śmietanki.

Na talerzu ułóż porcję puree z kalafiora. Wyłóż na nie filet z łososia. Całość możesz udekorować mikro ziołami, skórką z cytryny oraz prażonymi nasionami.

- 4 filety z łososia
- ok. 2 szklanki oliwy z oliwek extra vergine Monini Nettare
- 2 listki laurowe
- kilka gałązek tymianku
- 1 ząbek czosnku
- 2 plastry cytryny

### dressing

- 4 łyżki oliwy z oliwek extravergine Monini GranFruttato
- 2 łyżki soku z pomarańczy
- 1 łyżeczka miodu
- łyżka octu balsamicznego Monini
- pół łyżeczki skórki startej z pomarańczy
- sól i pieprz



# PROSTA ZUPA FASOLOWA



## przygotowanie

Fasolę namocz w wodzie przez noc. Do garnka wlej bulion, dodaj odsączoną fasolę i gotuj aż do miękkości.

W międzyczasie wylej na patelnię oliwę z oliwek Classico i zeszklij cebulę. Pod sam koniec dodaj tymianek, sól, pieprz i smaź całość jeszcze przez chwilę. Całość przełóż do gotującej się fasoli. Gdy zacznie bulgotać, wrzuć szpinak i gotuj jeszcze przez chwilę.

Gotową zupę przelej do misek i udekoruj posiekaną pietruszką oraz skrop oliwą GranFruttato.

- 275 g suchej fasoli
- 4 szklanki bulionu drobiowego lub warzywnego
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- 1 duża cebula
- 225 g świeżego szpinaku
- ok. szklanki posiekanej pietruszki
- łyżka świeżego tymianku
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek extra vergine Monini GranFruttato



MONINI  
EXTRA VERGINE DI OLIVA  
MONINI  
dal 1920  
Czosnek & Chili  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
250ml

MONINI  
dal 1920  
Classico  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
250ml

# KURCZAK W SOSIE CYTRYNOWO-ORZECHOWYM



## przygotowanie

W małym garnuszku wymieszaj 2 łyżeczki oliwy Czosnek&Chilli, starty na tarce o drobnych oczkach ząbek czosnku i pół łyżeczki imbiru.

Całość podsmażaj na niewielkim ogniu przez około 30-60 sekund. Następnie dodaj orzechy włoskie oraz miód. Gotuj przez 2-3 minuty. Dopraw solą i odstaw do przestudzenia.

Piersi z kurczaka przetnij wzdłuż, aby uzyskać 6 cienkich kotletów. Oprósz je solą i pieprzem i delikatnie rozbij tłuczkiem do mięsa. Następnie obtocz je w mące, dokładnie strzepując jej nadmiar.

Na dużej patelni rozgrzej 3 łyżki oliwy Classico. Kotlety smaź partiami ok. 2 minut z każdej strony, do momentu aż się zarumienią. Przełóż kurczaka na talerz i przykryj folią aluminiową.

Na patelnię dodaj rozgnieciony czosnek, posiekaną w kostkę szalotkę oraz 1 łyżkę imbiru. Podsmażaj przez 1-2 minuty. Dodaj sok z cytryny, bulion z kurczaka oraz 2 łyżki miodu. Dopraw solą oraz pieprzem.

Dokładnie wymieszaj, zeszkrobując z patelni wszystkie kawałki. Gotuj przez 3 minuty. Przełóż kurczaka do sosu, dodaj przygotowane wcześniej orzechy.

Kurczaka możesz podać z puree ziemniaczanym i ulubionymi warzywami.

- 3 piersi z kurczaka
- 4 łyżki oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- pół szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka startego imbiru
- 1 ząbek czosnku
- 1 szalotka
- 4 łyżki soku z cytryny
- 100 ml bulionu z kurczaka
- 2 łyżki miodu
- sól, pieprz

## dotatkowo

- 2 łyżeczki aromatyzowanej oliwy z oliwek Monini Czosnek & Chilli
- 1 ząbek czosnku
- ¼ szklanki orzechów włoskich
- pół łyżeczki startego imbiru
- 1 łyżka miodu
- szczypta soli





# RISOTTO Z GRZYBAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ



## przygotowanie

Suszone grzyby zalej wodą i mocz przez około 40 minut, po tym czasie odsącz i pokrój na mniejsze kawałki. Szalotki pokrój w kostkę, a czosnek przeciśnij przez praskę.

Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj szalotki i czosnek, smaż aż do zeszklenia. Pod sam koniec dodaj masło. Następnie wsyp ryż. Podsmażaj przez około 3 minuty.

Do ryżu wlej wino i mieszaj do momentu, aż nie wyparuje. Następnie dolej odrobinę bulionu, gdy ryż wchłonie całość wlej kolejną porcję. Czynność powtarzaj dopóki nie wylejesz całego bulionu.

Gdy ryż będzie ugotowany i kremowy dodaj grzyby, posyp tymiankiem, solą, pieprzem i wymieszaj.

Patelnię ściągnij z ognia, przełóż risotto do miski, polej oliwą truflową i posyp parmezanem.

- 4 szklanki bulionu drobiowego lub warzywnego
- 3/4 szklanki dowolnych suszonych grzybów
- 2 łyżki masła
- 2 szalotki
- 2 duże ząbki czosnku
- 1 szklanka ryżu Arborio
- 1/4 szklanki białego wina
- dwie szczypty suszonego tymianku
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka oliwy z oliwek extra vergine Monini Classico
- 1 łyżka oliwy z oliwek extra vergine Monini Biała Truffla
- pół szklanki startego parmezanu



# MUS CZEKOLADOWY NA OLIWIE Z OLIWEK



## przygotowanie

Połamana na kawałki czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Dodaj do niej żółtka, oliwę z oliwek, wrzątek, skórkę z cytryny oraz sól. Dokładnie wymieszaj do momentu uzyskania gładkiej, jednolitej masy.

Białka ubij na sztywno, dodaj cukier i miksuj jeszcze przez kilka chwil, aby cukier się rozpuścił, a na powierzchni piany zaczęły pojawiać się tzw. szczyty.

Do masy czekoladowej dodaj 1/3 białek. Wymieszaj delikatnie. Następnie stopniowo dodawaj kolejne porcje białek, mieszając ostrożnie do uzyskania jednolitej masy.

Mus przełóż do szklanek lub pucharków. Schładzaj w lodówce przez minimum 4 godziny. Przed podaniem udekoruj każdą porcję wiórkami czekoladowymi.

- 180 g gorzkiej czekolady (+ 4 kostki do dekoracji)
- 3 żółtka
- 2 białka
- 60 ml oliwy z oliwek Monini Neutrale
- 3 łyżki wrzątku
- szczypta soli
- pół łyżeczki skórki startej z cytryny
- 50 g cukru



# CIASTO POMARAŃCZOWO-ROZMARYNOWE



## przygotowanie

Piekarnik rozgrzej do 165 st. C. Tortownicę o średnicy 22 cm wysmaruj odrobiną oliwy, oprósź mąką i odstaw.

Do miski wbij jajka i zacznij ubijać. Po 2-3 minutach dodaj cukier, skórkę z pomarańczy i rozmaryn, ubijaj do momentu aż jajka zbieleją.

Jogurt wymieszaj z sokiem oraz oliwą z oliwek. Dodaj do jajek, delikatnie połącz wszystkie składniki.

Do masy wsyp przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i solą. Do wymieszania wszystkich składników użyj szpatułki.

Całość przełóż do tortownicy i piecz przez 45-50 minut, do suchego patyczka.

Ciasto możesz oprószyć cukrem pudrem i udekorować rozgniecionymi w palcach listkami rozmarynu.

- 1 szklanka drobnego cukru
- sok i skórka otarta z dwóch małych pomarańczy
- 2 łyżki posiekanych liści rozmarynu
- 3 małe jajka
- 1 szklanka jogurtu greckiego
- 1 szklanka oliwy z oliwek extra vergine Monini Pomarańczowa + odrobina do wysmarowania formy
- 2 szklanki mąki i jeszcze odrobina do oprószenia blaszki
- 2 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli



MONINI

*Delicato*

# LAWENDOWE GOFRY Z OLIWĄ



## przygotowanie

Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywno.

Wymieszaj ze sobą przesianą mąkę, proszek do pieczenia oraz lawendę. Dodaj żółtka, pastę waniliową, mleko, miód i oliwę z oliwek. Wymieszaj do uzyskania jednolitej masy. Następnie stopniowo zacznij dodawać ubite białka, mieszając masę bardzo delikatnie przy pomocy szpatułki.

Gofry piecz partiami w nagrzanej gofrownicy aż będą chrupkie.

Podawaj z syropem klonowym i owocami (np. świeżymi borówkami, jeżynami lub malinami).

- 2 jajka
- 160 g mąki pszennej
- 120 g mąki pełnoziarnistej
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1,5 łyżeczki suszonej lawendy
- 1 łyżeczka pasty waniliowej
- 2 łyżki miodu
- 450 ml mleka
- 110 ml Oliwy z Oliwek extra vergine Monini Delicato





# TRUFLE CZEKOLADOWE Z OLIWĄ



## przygotowanie

Czekoladę posiekaj na małe kawałki. Przełóż do miseczki i wymieszaj z solą.

W małym garnuszku zagotuj śmietankę z cukrem, następnie zalej nią czekoladę. Wymieszaj do momentu aż czekolada całkowicie się rozpuści, a masa stanie się gęsta i błyszcząca.

Powoli wlej oliwę do masy czekoladowej, mieszając energicznie, aż masa będzie jednolita. Odstaw ją do lodówki na minimum godzinę.

Następnie formuj nieduże trufle, obtaczając je w kakao. Pracuj szybko, aby nie stopić czekolady. Trufle udekoruj niewielką ilością płatków soli.

- 160 g gorzkiej czekolady
- pół łyżeczki soli w płatkach (+ trochę do dekoracji)
- 130 g śmietanki 36%
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 30 ml Oliwy z Oliwek extra vergine Monini Delicato
- 60 g kakao



UNA SPREMUTA DI OLIVE  
**MONINI**  
dal 1920  
Cytryna

# BABECZKI Z OLIWĄ CZEKOLADĄ I SOLĄ MORSKĄ



## przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 160 st. C. Przygotuj dwanaście papilotek.

Do dużej miski wbij jajka i białko. Zaczynj ubijać. Do jajek dodaj cukier, skórkę z cytryny i ubijaj dalej. Gdy masa z jajkami będzie lekko biała zacznij dolewać oliwę. Najlepiej powolnym strumieniem po ściance miski, cały czas ubijając do momentu połączenia składników.

Do drugiej miski przesiej mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i solą. Całość przesyp na trzy razy do masy z jajkami i oliwą, całość wymieszaj.

Ciasto przełóż do papilotek. Babeczki piecz w blaszce przez około 20- 25 minut do suchego patyczka.

W międzyczasie przygotuj czekoladową masę do dekoracji. Do żaroodpornej miseczki wsyp pokruszoną czekoladę.

W małym rondelku podgrzewaj śmietankę. Gdy zacznie lekko bulgotać, ściągnij ją z ognia. Po chwili przelej do miski z czekoladą. Całość wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Gdy masa będzie lepka, przełóż ją do rękawa lub za pomocą szpatułki zacznij dekorować przestudzone babeczki. Sam wierzch posyp sownie solą morską.

### babeczki

- 2 duże jajka i jedno białko
- pół szklanki drobnego cukru
- łyżeczka otartej skórki z cytryny
- pół szklanki oliwy z oliwek extra vergine Monini Cytrynowa
- 2/3 szklanki mąki
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki soli

### krem do dekoracji

- 200 g gorzkiej czekolady
- 3/4 szklanki śmietanki 36%
- sól morską do posypania



# Z miłości do Oliwy

## KOCHAMY TO, CO ROBIMY.

Produkty Monini powstają z miłości do oliwy. Rodzina Monini od trzech pokoleń wkłada w swoją pracę całe serce, pasję i umiejętności, dzięki czemu masz pewność, że dajesz najbliższemu to, co najlepsze.

[www.monini.pl](http://www.monini.pl)

