
2021
Majestatyczne pejzaże świata
HITPOL®
GRUPA

Sieć dziękuje Producentom za udział w kalendarzu Hitpol!





















































































Ziemniaki po wiejsku

60 min. 3

Składniki:

- 6 ziemniaków,
- 6 plastrów **Szynki wiejskiej – NIK POL,**
- 2 łyżki masła,
- 2 łyżki oliwy,
- 1 por,
- 6 łyżek śmietany kremówki 30%,
- 2 łyżeczki musztardy,
- 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki,
- 2 jajka, 160 g sera camembert,
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku, sól, pieprz,
- papryka w proszku, jogurt naturalny



Sposób przygotowania:

Umyte i osuszone ziemniaki ponakłuwać widelcem. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C przez 30 minut. Ostudzić i przekroić wzdłuż. Wyciąć miąższ, zostawiając 2-cm warstwę przy skórce. Na maśle i oliwie smażyć drobno pokrojonego pora. Przyprawić solą i dusić 8 minut. Dodać miąższ z ziemniaków i smażyć minutę, dołożyć pokrojoną na kawałki szynkę, śmietankę i musztardę. Chwilkę podgrzać. Następnie wymieszać z pietruszką, jajkami, kawałkami camemberta, szczypiorkiem i przyprawić. Farszem nadziewać ziemniaki i piec je w 220 stopniach C przez 15 minut. Gotowe posypać papryką, pieprzem i szczypiorkiem. Podawać z jogurtem naturalnym.

Kawowe marzenie

110 min. 6

WOSEBA wyjątkowa jak Ty

Składniki:

- 2 opakowania **Biszkoptów w czekoladzie z galaretką Delisana – DELICPOL**

Biszkopt:
- 5 jajek,
- ½ szklanki cukru,
- ½ szklanki mąki pszennej,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- 1 łyżka kakao,
- 5 łyżek **Kawy Ziarnistej Mocca Fix Gold – WOSEBA,**
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:
- 2 szklanki mleka,
- 2 budynie waniliowe z cukrem,
- ½ szklanki cukru pudru,
- 250 g masła

Pianka cappuccino:
- 2 szklanki mleka,
- 2 opakowania bitej śmietany w proszku,
- 8 łyżek cappuccino w proszku,
- 3 łyżki żelatyny

Dodatkowo:
- 1 gorzka czekolada

GRUPA DELICPOL





Sposób przygotowania:

Biszkopt: kawę ziarnistą zmielić i zaparzyć filiżankę mocnej kawy. Z białek ubić pianę, wsypać cukier i dalej ubijać na sztywno, dodać żółtka, mąkę pszenną i ziemniaczaną z proszkiem do pieczenia, kakao i na koniec 2 łyżki kawy. Piec w 180 stopniach C przez około 20 minut. Wystudzić. Biszkopt nasączyć resztą kawy. Masa: budyń ugotować w dwóch szklankach mleka, wystudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem, stopniowo dodając budyń. Masę wyłożyć na biszkopt. Na wierzch układać biszkopty w czekoladzie. Pianka cappuccino: śmietanę w proszku ubić z mlekiem, dodać cappuccino i rozpuszczoną żelatynę. Gdy masa zacznie się ścinać, wylać ją na biszkopty w czekoladzie. Czekoladę zetrzeć na tarce i posypać po piance cappuccino. Ciasto schłodzić w lodówce.

Czekolada na gorąco

45 min. 2

MOKATE

Vobro

Składniki:

- 2 opakowania **Czekolady do picia Klasycznej – MOKATE,**

Bita śmietana:
- 250 ml schłodzonej śmietany 30% lub 36%,
- 1 łyżka cukru pudru,
- 1 łyżka amaretto

Polewa czekoladowa:
- 200 g czekolady mlecznej,
- 100 ml śmietany kremówki,
- 100 g masła

Dodatkowo:
- 1 opakowanie **Delissimo Brownie – VOBRO**





Sposób przygotowania:

Bita śmietana: śmietanę ubijać na sztywno. Pod koniec dodać cukier puder i amaretto. Dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki na 30 minut. Polewa: czekoladę rozpuścić ze śmietanką i masłem. Gorącą czekoladę do picia przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu w dwóch wysokich szklankach. Na nią wyłożyć bitą śmietanę i ostudzoną polewę. Na wierzch deseru wyłożyć po 3 kulki pralin.

HITPOL GRUPA

Kulki mocy

35 min. 4



FOOD CARE™ FoodCare Group

Składniki:

- 1 opakowanie **Napoju kakaowego z witaminami - GELLWE,**
- 300 g daktyli,
- 2 pomarańcze,
- 60 g migdałów,
- 60 g orzechów nerkowca,
- 100 g czekolady gorzkiej,
- zapach pomarańczowy

Sposób przygotowania:

Daktyle drobno pokroić. Wycisnąć sok z pomarańczy i wyjąć miąższ. Daktyle i pomarańcze gotować przez 10 minut, cały czas mieszając. Migdały i orzechy nerkowca zmiksować. Następnie zmiksować pomarańcze z daktylami. Połączyć masę daktylową z migdałami oraz orzechami, sokiem, pokruszoną czekoladą, proszkiem kakaowym z Napoju kakaowego (część pozostawić) i zapachem pomarańczowym. Odstawić do lodówki. Z masy formować kulki i obtaczać w pozostałym proszku kakaowym.

Tatar ze śledzia

25 min. 2

Lisner



Składniki:

- 1 opakowanie **Rybackich Filetów Śledziowych z Pietruszką – LISNER,**
- 3 ugotowane na twardo jajka,
- 5 ogórków kiszonych,
- 1 czerwona cebula,
- kilka grzybków marynowanych,
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej,
- 2 łyżki oleju,
- szczypta pieprzu,
- natka pietruszki, koperek

Sposób przygotowania:

Rybackie Filety pokroić w drobną kostkę i przełożyć do szklanej miski. Dodać musztardę, szczyptę pieprzu oraz olej. Całość wymieszać i lekko ubić w misce. W następnej kolejności układać warstwami drobno posiekane: ogórki, cebulę, grzybki oraz pokrojone jajka. Tak przygotowany tatar dodatkowo dekorować mniejszym grzybkiem marynowanym, koperkiem lub natką pietruszki.

Łosoś po parysku z pomidorami

40 min. 2

Poltino

Składniki:

- 400 g filetu z łososia,
- 1 opakowanie **Warzyw na patelnię z przyprawą paryską – POLTINO,**
- masło klarowane

Sos pomidorowy:
- 1 opakowanie **Pomidorów krojonych – DAWTONA,**
- 1 łyżka oliwy,
- 1 mała cebulka,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżeczka cukru,
- 1 łyżka octu balsamicznego,
- kilka gałązek świeżego tymianku,
- 3 łyżki serka mascarpone

Marynata:
- 1 łyżka miodu,
- 1 łyżeczka sosu sojowego,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- szczypta przyprawy do ryb,
- sól, pieprz

Dawtona





Sposób przygotowania:

Wymieszać składniki marynaty. Odciąć skórę łososia, podzielić go na mniejsze kawałki i smarować marynatą. Warzywa przygotować według przepisu na opakowaniu. Sos: na oliwie zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, dodać posiekany czosnek i po minucie wlać pomidory. Sos doprawić solą, pieprzem, cukrem oraz octem balsamicznym. Gotować przez 15 minut, aż zgęstnieje i wymieszać z listkami tymianku oraz serkiem. Łososia smażyć z obu stron na maśle. Na talerzu układać warzywa oraz łososia polanego sosem pomidorowym.

HITPOL GRUPA

Choco Orange Latte

15 min. 1



Strauss COFFEE

Składniki:

- 60 ml zaparzonej w kawiarce **Kawy MK Cafe Premium – MK STRAUSS**,
- 200 ml mleka 3,2%,
- 30 ml sosu czekoladowego lub rozpuszczonej czekolady,
- 20 ml soku lub syropu pomarańczowego,
- bita śmietana,
- starta gorzka czekolada,
- skórka pomarańczowa do dekoracji

Sposób przygotowania:

Przygotować potrzebne produkty i akcesoria. Podgrzać i spienić mleko. Na dno szklanki wlać rozpuszczoną czekoladę, a następnie sok pomarańczowy i dokładnie wymieszać oba składniki. Następnie powoli wlewać podgrzane i spienione mleko, aby zachować warstwy. W kawiarce zaparzyć kawę i dodawać delikatnie do mleka. Latte udekorować bitą śmietaną, czekoladą oraz skórką pomarańczową.

Wielkanocne rożki

40 min. 6

DOBROWOLSCY

WINIARY DOBRE POMYSŁY DOBRY SMAK

Składniki:

- 5 łyżek **Majonezu Dekoracyjnego – WINIARY**,
- 20 plasterków **Polędwicy Rarytas – DOBROWOLSCY**,
- 6 jajek ugotowanych na twardo,
- 4 łyżeczki chrzanu,
- 2 ogórki konserwowe,
- 1 por,
- 100 g groszku konserwowego,
- pęczek szczypiorku,
- 2 sztuki cykorii,
- 1 l bulionu warzywnego,
- 1 opakowanie żelatyny





Sposób przygotowania:

Jajka obrać i zetrzeć na tarce. Połączyć z majonezem, chrzanem i groszkiem. Dodać część posiekanego szczypiorku i pokrojony w kosteczkę por oraz ogórki. Wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Bulion zagotować, żelatynę rozpuścić i dodać do bulionu. Do ostudzonego bulionu dodać szczypiorek. Z polędwicy zwijać równe rożki i wypełniać farszem. Rożki umieścić na liściu cykorii i ułożyć na talerzu. Odłożyć na 30 minut do lodówki, następnie zalać lekko ściętą galaretą. Rożki schłodzić w lodówce.

Pomarańczowy mazurek

85 min. 6

1936 TYMBARK



Składniki:

Ciasto:
- 110 g masła,
- 250 g mąki pszennej,
- ½ szklanki cukru,
- 2 żółtka,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:
- 300 ml **Soku pomarańczowego 100% – TYMBARK**,
- 4 pomarańcze,
- 3 opakowania galaretki pomarańczowej,
- 250 ml wody,
- skórka z 1 cytryny,
- płatki migdałów

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto zagnieść. Odłożyć do lodówki na 30 minut. Formę 30x30 cm posmarować masłem i wysypać bułką tartą. Ciasto rozwałkować, wykleić nim formę, ponakłuwać widelcem i piec w 200 stopniach C przez 20 minut. Pomarańcze obrać – dwie z nich pokroić w kostkę, a dwie w plastry. Pomarańcze w kostce wymieszać ze skórką z cytryny, zalać sokiem pomarańczowym i zagotować. Zdjąć z ognia i wymieszać z 2 galaretkami. Ostudzić. Trzecią galaretkę rozpuścić w 250 ml wrzątku i ostudzić. Gdy masa z pomarańczami zacznie się ścinać, wylać ją na ciasto. Schłodzić do stężenia masy. Na masę wyłożyć pomarańcze w plastrach i zalać je galaretką bez owoców. Mazurek schłodzić w lodówce i dekorować płatkami migdałowymi.

HITPOL GRUPA

Rulony naleśnikowe z serem Gouda

30 min. 2

Składniki:

Naleśniki:
- 1 szklanka mąki orkiszowej białej,
- 1 szklanka mleka,
- ½ szklanki wody,
- 2 jajka,
- szczypta soli,
- 1 łyżka oleju

Dodatkowo:
- 1 kubek **Sera Kremowego Gouda – HOCHLAND,**
- 1 ogórek zielony,
- pęczek rzodkiewki,
- 3 łyżki prażonego słonecznika,
- kiełki rzodkiewki lub rzeżucha



Sposób przygotowania:

Składniki na naleśniki wymieszać i odstawić na 15 minut. Na patelnię wlewać po chochelce ciasta, rozlewać na powierzchni patelni i smażyć po kilka minut z każdej strony. Tak samo postępować z resztą ciasta. Każdy naleśnik smarować do połowy serem kremowym Gouda, na środku wzdłuż układać cienkie plastry ogórka i rzodkiewki, posypać kiełkami i prażonym słonecznikiem oraz zwijać w rulon. Kroić na kawałki i podawać jako przekąskę.

Śniadanie mistrzów

15 min. 2

Składniki:

- 250 ml **Koktajlu z białkiem serwatkowym Banan, agrest & błonnik – PIĄTNICA,**
- 1 i ½ szklanki płatków owsianych,
- 2 łyżki miodu,
- 2 łyżki nasion chia,
- orzechy, pestki dyni, płatki migdałów,
- banan

Sposób przygotowania:

Płatki owsiane z nasionami chia zalać wrzącą wodą do przykrycia. Gdy płatki napęcznieją, dodać koktajl z białkiem serwatkowym i wymieszać. Przełożyć do 2 miseczek. Dodać pokrojone owoce oraz orzechy, pestki dyni, migdały i polać miodem. Koktajl sam w sobie jest idealną przekąską oraz napojem.



Lody w skorupce

45 min. 5

Składniki:

- 900 ml **Lodów Jak Dawniej o smaku czekoladowym z czekoladą belgijską – BRACIA KORAL**

Biszkopt:
- 4 jajka,
- ½ szklanki cukru,
- ½ szklanki mąki pszennej,
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej,
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Beza:
- 10 białek,
- 500 g cukru



Sposób przygotowania:

Foremki (np. małe filiżanki) wyłożyć folią spożywczą, wypełnić lodami i wstawić do zamrażarki. Biszkopt: białka ubić na sztywno. Dalej ubijając, dodawać cukier, żółtka i mąki z proszkiem do pieczenia. Biszkopt piec w 180 stopniach C przez 15 minut. Ostudzić. Z biszkoptu wycinać kółka o średnicy foremek. Beza: białka ubijać z cukrem na parze (ubijać w kąpieli wodnej) aż rozpuści się cukier. Następnie bezę dalej ubijać, aż będzie zimna (przez 5 minut). Piekarnik nagrzać do 250 stopni C z funkcją grilla. Kulki lodów wyciągnąć z foremek, układać na biszkopcie. Bezą przykryć lody. Piec do zarumienia się bezy (około 1,5 minuty). Kulki przenieść na talerzyki i od razu podawać.

Sałatka z kabanosami

30 min. 4

Składniki:

- 1 opakowanie **Kabanosów drobiowo-wieprzowych – DUDA,**
- 100 g makaronu muszelki,
- 2 łyżeczki oliwy,
- ½ czerwonej cebuli,
- ½ papryki,
- 70 g kukurydzy konserwowej,
- 3 ogórki kiszone,
- ½ szklanki majonezu,
- 2 łyżki jogurtu naturalnego,
- 1 łyżka ketchupu,
- listki bazylii

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować według instrukcji na opakowaniu. Odcedzony wymieszać z oliwą i ostudzić. Wsypać do szklanej miski. Kabanosy pokroić na mniejsze kawałki i wyłożyć na makaron. Dodać drobno pokrojoną paprykę, cebulę i listki bazylii. Posypać kukurydzą i pokrojonymi w kostkę ogórkami. Połączyć składniki sosu: majonez, jogurt i ketchup. Sałatkę polać sosem i dekorować bazylią.



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

Carlsberg Polska



Kaczka w słodkim wydaniu

40 min. 2

Składniki:

- 2 piersi kaczki,
- 2 szklanki **Piwa Somersby Apple – CARLSBERG**,
- 2 gruszki,
- 4 łyżeczki miodu,
- garść świeżego tymianku,
- laska cynamonu,
- 1 gwiazdka anyżu,
- 1 łyżka octu balsamicznego,
- sok z 1 cytryny,
- sól, • pieprz

Sposób przygotowania:

Piwo Somersby, miód, anyż i cynamon zagotować. Następnie dodać obrane ze skórki gruszki (z wydrążonym gniazdem nasiennym), sok z cytryny i gałązki tymianku. Gotować przez około 10 minut pod przykryciem. Piersi kaczki osuszyć papierowym ręcznikiem i skórę naciąć lekko w kratkę. Mięso przyprawić solą, pieprzem, posmarować octem balsamicznym i zostawić na około godzinę. Po tym czasie piersi kaczki przełożyć na zimną patelnię skórą do dołu i smażyć przez 10 minut. Następnie obrócić je na drugą stronę i smażyć jeszcze przez 5 minut. Usmażone mięso ściągnąć z patelni, odczekać 5 minut i podawać na talerzu z gruszką oraz powstałym sosem.



Tartaletki Blackberry

50 min. 6

Składniki:

- 250 ml **Piwa Somersby Blackberry – CARLSBERG**,
- 1 i ½ łyżeczki żelatyny,
- 100 g serka mascarpone,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- garść borówek,
- garść truskawek,
- listki mięty

Ciasto:

- ½ szklanki mąki pszennej,
- 50 g masła,
- 1 żółtko,
- 2 łyżki drobnego cukru,
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto zagnieść na jednolitą masę. Ciasto przełożyć do lodówki na około 30 minut. Schłodzonym ciastem wyklejać wysmarowane masłem foremki do tartaletek i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około 20-25 minut. Upieczone tartaletki studzić w foremkach. Serek mascarpone utrzeć z cukrem waniliowym. Piwo Somersby podgrzać w garnku, dodać rozpuszczoną w odrobinie wody żelatynę, dokładnie wymieszać i odstawić w chłodne miejsce. Gdy galaretka zacznie się ścinać układać warstwy tartaletki: ciastka smarować kremem mascarpone, następnie układać pokrojone w plasterki truskawki i borówki. Całość zalewać lekko ściętą galaretką. Tartaletki odstawić w zimne miejsce do stężenia galaretki. Gotowe dekorować owocami oraz listkami mięty.

HITPOL GRUPA

Chilli con carne z chipsami

90 min. 4

Składniki:

- 140 g **Chipsów Lay's o smaku papryki – FRITO LAY'S,**
- 400 g mięsa mielonego wieprzowego,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 100 g czerwonej fasoli z puszki,
- 100 g kukurydzy z puszki,
- ½ papryczki chili,
- 3 pomidory,
- 100 g koncentratu pomidorowego,
- 200 ml bulionu,
- 1 łyżeczka płatków chili,
- 2 łyżeczki wędzonej papryki,
- 3 łyżki posiekanej kolendry,
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego,
- oliwa,
- sól, pieprz

Dodatkowo:
- 300 g startego sera żółtego,
- 1 awokado,
- posiekana świeża kolendra



Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić pokrojoną cebulę, dołożyć pokrojony czosnek, papryczkę chili, przyprawy i kolendrę. Dodać mięso, smażyć przez 3 minuty i dołożyć pokrojone pomidory oraz koncentrat. Podsmażać przez 10 minut i wlać bulion. Wymieszać i dusić na małym ogniu przez około 40 minut. Dodać czerwoną fasolę i kukurydzę. Przykryć i gotować jeszcze przez 20 minut. Na dno naczynia żaroodpornego wysypać połowę chipsów, nałożyć połowę gęstego sosu i posypać startym serem. W całość powbijać resztę chipsów, wyłożyć resztę sosu i ponownie posypać serem. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez 5-8 minut do roztopienia sera. Podawać na gorąco, posypane kolendrą z drobno pokrojonym awokado.

Szarpana wieprzowina z Pepsi

4h 30 min. 4

Składniki:

- 1,5 kg karkówki wieprzowej

Marynata BBQ:
- 1 l **PEPSI,**
- 500 g ketchupu,
- 2 łyżki octu jabłkowego,
- 1 łyżka sosu Worcester,
- 1 łyżka suszonej cebuli,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżka pieprzu,
- skórka z ¼ pomarańczy,
- szczypta cynamonu,
- 2 kulki ziela angielskiego,
- szczypta soli

Zalewa:
- 1 łyżka ziaren pieprzu czarnego,
- 4 kulki ziela angielskiego,
- 2 łyżki cukru trzcinowego,
- 5 listków laurowych,
- 5 łyżek soli,
- 1 łyżeczka nasion kopru włoskiego,
- 2 l wody



Sposób przygotowania:

Przyprawy z zalewy wymieszać. W wodzie rozpuścić sól i cukier, dodać przyprawy. Karkówkę umieścić w garnku, zalać solanką, aby zakryć mięso. Odstawić na całą noc (około 8 godzin). Marynata: Pepsi wlać do garnka i zagotować, aż zredukuje się część płynu. Dodać resztę składników i gotować przez około 20 minut. Ostudzić i przecedzić. Mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego i dokładnie natrzeć marynatą. Piec pod przykryciem przez 4 godziny w 150 stopniach C. Zdjąć przykrycie i piec jeszcze przez 30 minut. Gotową wieprzowinę rozrywać na włókna za pomocą widelca. Mięso można podawać z frytkami, do burgerów, pity lub bagietek.

Pierogi na chrupko

45 min. 2



Składniki:

Ciasto:
- 200 g mąki pszennej,
- 60 g masła,
- 1 jajko,
- 7 g suchych drożdży,
- szczypta soli

Farsz:
- 2 opakowania **Pasztetu firmowego 131 g – PROFI**,
- 1 ząbek czosnku,
- ½ słoiczka suszonych pomidorów,
- kilka listków świeżej bazylii i tymianku

Dodatkowo:
- 1 jajko, 3 łyżki mleka

Sposób przygotowania:

Masło rozpuścić, ostudzić i wymieszać ze składnikami na ciasto. Wyrobić ciasto i odstawić do lodówki na godzinę. Pasztet wymieszać z pokrojonymi pomidorami, czosnkiem i ziołami. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka o średnicy około 8 cm, nakładać po łyżeczce farszu i zawijać jak pierogi. Układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, wierzch smarować wymieszanym jajkiem z mlekiem i piec w 180 stopniach przez 15 minut. Pierogi najlepiej smakują z sosem czosnkowym lub śmietaną.

Zapiekana po chłopsku

90 min. 4

Składniki:

- 1 kg **Naszej Kiełbasy Śląskiej – SOKOŁÓW**,
- 1 szklanka **Piwa Żywiec Premium – GRUPA ŻYWIEC**,
- 10 g suszonych grzybów,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 250 g kiszonej kapusty z marchewką,
- 3 łyżki sosu sojowego,
- 3 łyżeczki musztardy sarepskiej,
- 2 łyżeczki miodu,
- 1 łyżka majeranku,
- 2 ziela angielskie,
- 2 listki laurowe,
- ½ łyżeczki pieprzu,
- szczypta ostrej papryki



Sposób przygotowania:

Suszone grzyby obgotować. Piwo wymieszać z przyprawami i grzybami, wlać do naczynia żaroodpornego. Ułożyć lekko nacięte kiełbasy i posmarować je wymieszaną musztardą z miodem. Cebulę pokroić w półplasterki i z posiekanym czosnkiem ułożyć je wokół kiełbas. Całość przykryć i piec przez 40 minut w 180 stopniach C. Do naczynia dołożyć opłukaną i odciśniętą kiszoną kapustę, skroić ją sosem sojowym. Piec przez 20 minut z przykryciem, następnie bez przez kolejne 20 minut. Gotową kiełbasę podawać z pieczonymi ziemniakami.

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

INFORMACJA HANDLOWA

Grupa Żywiec



Bubble Grześki

40 min. 4

Składniki:

- 2 **Lody Grześki – COLIAN**,
- polewa czekoladowa,
- 2 banany,
- 200 g truskawek

Ciasto:
- 3 szklanki mąki pszennej,
- 2 i ½ szklanki mleka,
- 2 jajka,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka cukru, • 5 łyżek oleju, • szczypta soli



Colian

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto zmiksować. Formę do gofrów bąbelkowych smarować olejem, wlać porcję ciasta, zamknąć gofrownicę i smażyć około 2 minuty. Gotowe gofry odłożyć do wystygnięcia. Z lodów ściągnąć czekoladę i pokruszyć ją w miseczce. Lody wymieszać. Bąbelkowe gofry zwijać w rożki, do każdego z nich wkładać po 3 łyżki lodów. W rożkach układać pokrojone banany, truskawki i posypać je pokruszoną czekoladą oraz polewą.

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

KOMPANIA PIWOWARSKA



Grillowe pałki kurczaka

75 min. 6

Składniki:

- 1 szklana **Piwa Lech Premium – KOMPANIA PIWOWARSKA**,
- 1 pomarańcza,
- 12 sztuk pałek z kurczaka,
- 1 łyżeczka posiekanych papryczek chili,
- 2 łyżki ketchupu,
- 1 łyżeczka musztardy Dijon,
- 1 łyżka sosu sojowego,
- 3 gałązki tymianku,
- szczypta świeżo zmielonego pieprzu

Sposób przygotowania:

W misce połączyć piwo, posiekane chili, ketchup, musztardę, sos sojowy, pieprz, sok z połowy pomarańczy i tymianek. Do marynaty przełożyć pałki kurczaka, przykryć folią i odstawić na noc do lodówki. Pałki przełożyć na tackę grillową i grillować przez 40 minut (po 20 minut z każdej strony). Pod koniec na górę ułożyć plastry pomarańczy i piec jeszcze 15 minut. Grillowane pałki najlepiej smakują ze świeżą sałatką i pieczonymi ziemniakami.



Pstrąg w piwie

70 min. 2

Składniki:

- 2 pstrągi (świeże, wypatroszone),
- ½ butelki **Piwa Lech Free – KOMPANIA PIWOWARSKA**,
- 1 pęczek szałwii,
- 300 g wędzonego boczku,
- 3 łyżki masła,
- sok z ½ cytryny,
- 2 łyżki oliwy,
- sól,
- pieprz
- 3 bataty,
- świeży rozmaryn

Sposób przygotowania:

Bataty obrać i pokroić w podłużne cząstki. Natrzeć oliwą, doprawić solą, pieprzem i posypać rozmarynem.
Piec w piekarniku nagrzanym do 240 stopni C przez 20 minut. Z połowy listków szałwii przygotować pesto: posiekane listki utrzeć z sokiem z cytryny, oliwą i odrobiną soli. Pstrągi natrzeć pieprzem, jeśli boczek jest słony, to ryby nie trzeba solić. Do środka ryb włożyć pesto z szałwii, pstrągi obłożyć plasterkami boczku i szałwią (za pomocą sznurka). Na wierzch pstrągów ułożyć po kawałku masła. Rybę przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać ją piwem i piec przez 35 minut w 190 stopniach C. Pstrągi podawać z upieczonymi batatami i rozmarynem.

HITPOL GRUPA

Quesadillas z szynką i dynią

35 min. 2

Składniki:

- 2 sztuki **Funtastic Wraps Tortilla – DEVELEY**,
- 200 g **Piersi gotowanej z indyka Bianka – INDYKPOL**,
- 100 g świeżego szpinaku,
- 200 g dyni Hokkaido,
- 150 g sera mozzarella,
- ½ łyżeczki płatków chili,
- ½ łyżeczki papryki słodkiej,
- ½ łyżeczki kurkumy,
- tymianek,
- oliwa z oliwek





Sposób przygotowania:

Dynię obrać i pokroić w kostkę. Wyłożyć na blachę, skropić oliwą i doprawić tymiankiem, płatkami chili, papryką, kurkumą i solą. Piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni C przez 15 minut. Pierś gotowaną z indyka pokroić w kostkę. Placek tortilli położyć na dużej patelni, na nią wyłożyć kawałki upieczonej dyni i lekko ugnieść widelcem, następnie wyłożyć liście świeżego szpinaku oraz kawałki piersi gotowanej z indyka. Całość posypać startą mozzarellą i przykryć drugim plackiem tortilli. Podgrzewać aż placek się zarumieni, następnie quesadillę przełożyć na drugą stronę (na wierzch położyć płaski talerz, docisnąć i obrócić). Gotową quesadillę pokroić w trójkąty i podawać z sosem jogurtowym, czosnkowym lub salsa.

Tiramisu malinowe

95 min. 4

Składniki:

- 250 g malin,
- 1 łyżeczka soku z cytryny,
- 10 łyżek **Syropu malinowego Owocowa Spiżarnia – HERBAPOL**,
- ½ szklanki cukru,
- 150 g podłużnych biszkoptów,
- 250 g sera mascarpone,
- 250 g twarogu półtłustego,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 4 łyżeczki żelatyny
- 150 g malin do ozdoby,
- starta czekolada



Sposób przygotowania:

Maliny połączyć z syropem, sokiem z cytryny oraz połową cukru. Podgrzać do rozpuszczenia się cukru. Żelatynę zalać odrobiną wody, gdy napęcznieje dolać ją do masy i dokładnie wymieszać. Ostudzić. Wymieszać ze sobą sery, dodać resztę cukru i cukier waniliowy. Formę keksową wyłożyć folią spożywczą, aby wystawały końcówki. Na dno ułożyć biszkopty, polać je syropem malinowym i wyłożyć połowę masy malinowej. Na to wyłożyć połowę masy serowej. Ponownie ułożyć warstwę biszkoptów, lekko polać je syropem i kolejno: masa owocowa i serowa. Zawinąć w folię i wstawić do lodówki na godzinę. Wyjąć tiramisu i trzymając folię, przełożyć je na talerz. Delikatnie wyciągnąć folię. Tiramisu dekorować malinami i posypać startą czekoladą.

Chrupiący deser Knoppers

20 min. 2

Składniki:

- 1 Baton **Knoppers Orzechowy – STORCK**,
- 1 szklanka granoli o smaku bananowo-czekoladowym,
- 400 ml jogurtu naturalnego gęstego,
- 4 łyżki masła orzechowego,
- 2 łyżki miodu,
- 1 banan, owoce granatu



Sposób przygotowania:

Do dwóch wysokich szklanek wsypywać naprzemiennie granolę i nakładać na nią jogurt naturalny tak, aby powstały warstwy. Ostatnią warstwą powinna być granola. Na nią wyłożyć po 2 łyżki masła orzechowego, pokrojonego w plasterki banana i po kilka owoców granatu. Na wierzch wysypać pokrojonego w kostkę batona Knoppers. Całość polać miodem. Deser smakuje najlepiej zaraz po przygotowaniu.

Chips przystawka

25 min. 4



Składniki:

- 1 opakowanie **Chipsów Crunchips o smaku paprykowym – LORENZ**,
- 1 makrela wędzona,
- 2 cebule dymki ze szczypiorkiem,
- 2 papryczki chili,
- 2 białka jajek,
- masło,
- szczypta soli,
- pieprz kolorowy

Sposób przygotowania:

Makrelę obrać z ości i skóry, następnie podzielić na małe kawałki. Białka lekko podsmażyć na maśle, aby się ścięły. Cebulę dymkę i szczypiorek pokroić na drobne kawałki. Papryczkę wyczyścić z nasion i drobno posiekać. Wymieszać rybę z papryczkami, rozdrobnionymi białkami i cebulą. Doprawić solą i pieprzem kolorowym. Masę nakładać na każdy chips i układać na talerzu. Podawać jako przystawkę.

Powrót do wiosny

40 min. 4

Składniki:

- 1,5 l bulionu drobiowego,
- 1 opakowanie **Zupy wiosennej – PROSTE HISTORIE**,
- 10 plasterków **Kiełbasy Krakowskiej – OLEWNIK**,
- 1 marchewka,
- 1 cukinia,
- 6 liści jarmużu,
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku,
- 200 ml mleka kokosowego,
- 1 łyżka oleju,
- 1 łyżka soku z limonki,
- ½ łyżeczki kurkumy,
- ½ łyżeczki słodkiej papryki,
- sól,
- pieprz,
- natka pietruszki





Sposób przygotowania:

Przygotować warzywne spaghetti – cukinię obrać i odciąć końce, marchewkę obrać. Warzywa pokroić na długie i cienkie wstążki obieraczką do jarzyn. Następnie paski pokroić wzdłuż, aby uzyskać cienki makaron. Jarmuż przelać wrzątkiem, następnie zimną wodą i odcedzić. W garnku na oleju zeszklić pokrojoną cebulę i czosnek. Wlać bulion, dodać opakowanie zupy wiosennej i gotować przez około 10 minut. Następnie dodać warzywne spaghetti i gotować jeszcze przez 5 minut. Na koniec dodać mleko kokosowe, liście jarmużu, sok z limonki i przyprawy. Gotować przez 2 minuty. Plasterki kiełbasy krakowskiej piec na wyłożonej papierem blasze w 180 stopniach C przez 10 minut. Zupę wyłożyć na talerze, na wierzchu ułożyć po 2-3 plasterki kiełbasy krakowskiej i pokrojoną natkę pietruszki.

Słono-słodkie karmelki

35 min. 6



Składniki:

- 1 i ½ szklanki połamanych **Paluszków słonych – LAJKONIK**,
- ½ kostki masła,
- 2/3 szklanki cukru,
- 2 żółtka,
- 2 łyżki miodu,
- 1 łyżeczka zapachu waniliowego,
- ½ łyżeczki soli,
- 1 i ¾ mąki pszennej,
- 250 g kajmaku,
- sól morska

Sposób przygotowania:

Zmiksować masło z cukrem, dodać żółtka, zapach waniliowy, miód, sól i wymieszać. Na koniec dodać mąkę i paluszki, delikatnie wymieszać. Z masy formować kulki, w środku ciastka zostawić wgłębienie. Ciastka schłodzić przez 30 minut, następnie piec w 180 stopniach C przez 15 minut. Gotowe ostudzić. W pozostawione wgłębienie nakładać po łyżeczce kajmaku. Na koniec ciastka posypać zmieloną solą morską.

Zielone wytrawne ptysie

45 min. 4

Składniki:

- 200 g **Szynki konserwowej – KRAKUS**,
- 250 g **Sera Rycki Koneser – RYKI**,
- 2 ogórki konserwowe,
- kilka rzodkiewek,
- 1 plasterek papryki konserwowej,
- kilka plasterków jalapeno z zalewy,
- listki bazylii i szpinaku

Ciasto:

- 100 g mąki tortowej,
- 50 g masła,
- 120 ml soku ze szpinaku i bazylii,
- 2 jajka,
- szczypta soli



Sposób przygotowania:

Masło z sokiem ze szpinaku i bazylii (wycisnąć w wyciskarce) doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień, dodać mąkę i sól, energicznie mieszając. Masę ostudzić. Dodać jajka i zmiksować. Za pomocą rękawa cukierniczego wyciskać ptysie na blachę wyłożoną papierem. Piec przez 20 minut w 200 stopniach C. Wystudzone ptysie przecinać na połówki. Szynkę i ser pokroić w kosteczkę. Warzywa w małe plasterki. Do każdego ptysia nakładać porcję szynki, sera oraz warzyw. Gotowe dekorować listami bazylii i szpinaku.

Słodka kostka Frugo

110 min. 6

Składniki:

- 750 ml **Frugo o smaku pomarańczowym – FOODCARE**,
- 250 ml mleka,
- 2 budynie waniliowe z cukrem,
- 500 ml śmietanki kremówki 30%,
- 2 galaretki arbuzowe,
- 2 galaretki z owoców leśnych,
- listki mięty, bita śmietana

Biszkopt:

- 5 jajek,
- 5 łyżek mąki pszennej,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- 5 łyżek cukru,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywno, pod koniec dodawać cukier. Cały czas miksując dodawać żółtka, mąki i proszek do pieczenia. Ciasto wylać na blachę 25x35 cm wyłożoną papierem i piec przez 30-35 minut w 170 stopniach C. Wystudzić. Odlać 100 ml Frugo i rozpuścić w nim budynie. Pozostałe Frugo zagotować z mlekiem, wlać budynie i gotować, aż masa zgęstnieje. Ostudzić, wylać na biszkopt i schłodzić. Galaretki arbuzowe rozpuścić w szklance gorącej wody i odstawić. Kremówkę ubić na sztywno, pod koniec dodać schłodzoną tężejącą galaretkę. Masę wylać na ciasto i schłodzić przez 30 minut. Pozostałe galaretki rozpuścić w 2 szklankach gorącej wody, ostudzić i tężejącą wylać na ciasto. Wstawić do lodówki na noc. Ciasto dekorować listkami mięty i bitą śmietaną.

Makaron Kurka

30 min. 2

Składniki:

- 150g **Makaronu TAK, JAK LUBIĘ Kurki – POLMAK**,
- 250 g kurek,
- ½ cebuli,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 łyżka masła,
- 80 ml śmietanki 30%,
- 1 łyżka orzeszków pinii,
- świeży tymianek,
- natka pietruszki



Sposób przygotowania:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Kurki umyć i pokroić na kawałki. Na maśle podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Dodać kurki, przyprawić solą i smażyć przez 2 minuty. Dodać posiekaną natkę pietruszki i wlać śmietankę. Doprawić tymiankiem i pieprzem. Kurki wymieszać z odcedzonym makaronem i uprażonymi orzeszkami pinii. Dekorować natką pietruszki.

Szarlotka jak u babci

85 min. 6

Składniki:

Ciasto:
- 3 szklanki mąki pszennej,
- 4 łyżeczki **Przyprawy do piernika – KAMIS**,
- 200 g masła,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 4 żółtka,
- 1 szklanka cukru pudru,
- 1-2 łyżki śmietany

Nadzienie:
- 1 kg jabłek,
- 100 g **Rodzynek Sułtanki – SIESTA**,
- sok z ½ cytryny,
- 1 łyżka masła,
- 3 łyżki cukru,
- 1 łyżeczka **Cynamonu mielonego - KAMIS**,
- szczypta zmielonych goździków

Dodatkowo:
- 4 białka,
- ½ szklanki cukru



Sposób przygotowania:

Mąkę wymieszać z cukrem, proszkiem do pieczenia, przyprawą do piernika i pokrojonym masłem. Ciasto posiekać nożem, dodać żółtka, śmietanę i zagnieść na gładką masę. Ciasto podzielić na 3 części, jedną włożyć do zamrażarki, 2 połączyć i przełożyć do lodówki. Obrane jabłka pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny. W rondelku rozpuścić masło, dodać cukier, rodzynki i dusić około 2 minuty. Dołożyć jabłka i smażyć, aż zmiękną. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną blachę 30x35 cm, posypać bułką tartą i ponakłuwać widelcem. Wyłożyć zimne jabłka, posypać je cynamonem i szczyptą goździków. Białka ubić na sztywno, na koniec dodać cukier i wyłożyć na jabłka. Na wierzch zetrzeć trzecią część ciasta i posypać przyprawą do piernika. Piec przez 60 minut w 180 stopniach C. Szarlotkę można podawać na ciepło z lodami.

Bożonarodzeniowy torcik

65 min. 8

Składniki:

Masa makowa:
- 420 g **Masy makowej z bakaliami – BAKALLAND**,
- ½ szklanki wiórków kokosowych,
- ½ szklanki zmielonych płatków migdałów,
- 2 jajka,
- 100 g gorzkiej czekolady

Dodatkowo:
- 4 łyżki powidła śliwkowego,
- 50 g cukru,
- 50 ml wody,
- 1 i ½ łyżeczki kawy rozpuszczalnej

Masa serowa:
- 500 g **Twarogu sernikowego – ZOTT**,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- ½ puszki słodzonego mleka skondensowanego,
- 2 białka,
- 1 biała czekolada



Sposób przygotowania:

Masa makowa: składniki na masę wymieszać z roztopioną czekoladą. Połowę masy makowej wyłożyć na tortownicę 21-22 cm, wyrównać i wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni C na 13 minut. Masa serowa: składniki połączyć z roztopioną białą czekoladą i także rozdzielić do 2 miseczek. Wyjąć podpieczony spód, posmarować go połową powidła i wyłożyć połowę masy serowej. Ponownie piec przez 13 minut. Kolejno ułożyć warstwę masy makowej i piec przez 13 minut. Warstwę masy posmarować resztą powidła, rozprowadzić całość masy serowej i piec kolejne 13 minut. Torcik ostudzić i wstawić do lodówki. W rondelku zagotować wodę z cukrem, dodać kawę i gotować, aż powstanie syrop. Gotowy torcik polać syropem kawowym.

Świąteczna przystawka

40 min. 6

Składniki:

- 200 g **Szynki kruchej z karczmy – CHABURA**,
- 600 g dużych pieczarek,
- 4 łyżki groszku konserwowego,
- 2 cebule szalotki,
- 100 g tartego parmezanu,
- ½ pęczka natki pietruszki,
- 1 łyżka majonezu,
- oliwa,
- sól,
- pieprz kolorowy



Sposób przygotowania:

Szynkę pokroić w paseczki. Cebulę drobno pokroić. Pieczarki obrać i oddzielić nóżki od kapeluszy. Jedną pieczarkę drobno posiekać wraz z nóżkami, które zostały. Na oliwie podsmażyć cebulę i posiekane pieczarki. Gdy odparuje woda, dodać szynkę i lekko podsmażyć. Dołożyć groszek, przyprawy i delikatnie wymieszać. Smażyć przez 2 minuty. Ostudzony farsz wymieszać z posiekaną pietruszką oraz majonezem. Gotowy farsz nakładać po łyżeczce do kapeluszy pieczarek. Nadziane pieczarki posypać startym parmezanem, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 20 minut w 180 stopniach C. Gotowe dekorować pietruszką, pieprzem kolorowym i podawać jako przystawkę.



www.hitpol.pl