

ISLANDIA
KRAINA OGNIA I LODU

HITPOL®
GRUPA

Sieć dziękuje Producentom za udział w kalendarzu Hitpol





















































































Jabłkowe marzenie

120 min. 8

Składniki:

- 1 opakowanie **Biszkoptów w czekoladzie z galaretką Delisana DELICPOL**
- ½ czekolady gorzkiej

Biszkopt:

- 4 jajka
- ¾ szklanki cukru
- ¾ szklanki mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Jabłka:

- 1 kg jabłek
- 2 galaretki pomarańczowe
- ½ łyżeczki cynamonu
- sok z ½ cytryny

Krem:

- 500 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżeczki żelatyny
- ⅓ szklanki wody

GRUPA DELICPOL



Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Dodawać stopniowo cukier, zmniejszyć obroty i dodawać po jednym żółtku. Następnie dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Przełożyć do formy 24x24 cm wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 35 minut w 175 stopniach C (do suchego patyczka). Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć do garnka, dodać sok z cytryny, cynamon i chwilę gotować. Zdjąć z ognia i dodać galaretkę, wymieszać. Masę ostudzić, a następnie wykładać na biszkopt. Na jabłka układać Biszkopty w czekoladzie. Ciasto schłodzić w lodówce. Żelatynę zalać ciepłą wodą i wymieszać. Śmietankę ubić, dodać cukier puder i powoli wlać żelatynę. Masę wyłożyć na warstwę Biszkoptów. Gotowe ciasto schłodzić przez kilka godzin w lodówce. Wierzch dekorować startą czekoladą.

Pizza prosto z patelni

35 min. 2

Składniki:

Ciasto:

- 1 opakowanie drożdży instant (7g)
- 250 g mąki do pizzy
- 1 łyżeczka cukru
- ½ szklanki ciepłej wody
- 3 łyżki oliwy
- ½ łyżeczki soli

Dodatkowo:

- 100 g **Sera Rycki Edam – S.M RYKI**
- 100 g **Szynki Brackiej – NIK POL**
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżeczki przecieru pomidorowego
- ½ łyżeczki ziół prowansalskich
- kilka pieczarek
- kilka czarnych i zielonych oliwek
- ½ papryki
- garść rukoli



SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA RYKI od 1920

Nik-Pol



Nik-Pol Wiara Tradycja Smaku

SZYNKA BRACKA

Ze 119 g mięsa wyprodukowano 100 g produktu

Sposób przygotowania:

Wymieszać składniki ciasta i wyrobić. Przykryć ściereczką i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia. Na patelni rozgrzać olej. Z ciasta uformować okrągły placek i ułożyć na patelni. Smażyć na małym ogniu przez 6 minut i przewrócić na drugą stronę. Wierzch pizzy posmarować przecierem, posypać ziołami prowansalskimi i wyłożyć: pokrojoną w kostkę Szynkę Bracką, pieczarki, paprykę, oliwki i starty Ser Rycki. Przykryć pokrywką i smażyć do rozpuszczenia sera. Gdy pizza będzie już gotowa nakładać rukolę. Podawać z ulubionymi sosami.

Karnawałowy dorsz

40 min. 4

Składniki:

- 1 opakowanie **Serka Almette śmietankowy – HOCHLAND**
- 1 opakowanie **Warzyw na patelnię z ciecierzycą – POLTINO**
- 500 g polędwiczek z dorsza
- 2 ząbki czosnku
- sok z cytryny
- sól, pieprz biały
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżka masła
- 100 g szpinaku (mrożony lub świeży)
- 4 łyżki śmietanki 30%
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki bułki tartej
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki tartego parmezanu

Hochland

Poltino





Sposób przygotowania:

Rybę skropić cytryną, doprawić solą, białym pieprzem i natrzeć jednym ząbkiem startego czosnku. Oprószyć przyprawami i posmarować serkiem Almette. Na patelni roztopić masło, podsmażyć pokrojony czosnek i dodać szpinak. Podsmażać 2 minuty, dodać śmietankę, doprawić solą, pieprzem i zagotować. Dodać mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Rybę ułożyć na blasze posmarowanej oliwą, przykryć szpinakiem, posypać bułką tartą wymieszaną z oliwą i parmezanem. Piec w piekarniku w 180 stopniach C przez 20 minut. W międzyczasie przygotować Warzywa na patelnię według przepisu na opakowaniu. Gotową rybę podawać z warzywami.

HITPOL GRUPA

Mini Bezy Love&Cherry

130 min. 10

Składniki:

- 1 opakowanie **Bombonierki Love&Cherry – VOBRO**

Beza:

- 3 białka
- szczypta soli
- 1 niepełna szklanka cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Krem Mascarpone:

- 250 g sera mascarpone
- 200 ml śmietany kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 opakowanie śmietan-fix

Dodatkowo:

- frużelina owocowa lub owoce z puszki



Sposób przygotowania:

Białka w temperaturze pokojowej ubić na sztywno z odrobiną soli. Powoli i stopniowo dodawać po łyżeczce cukru. Miksować na średnich obrotach. Na koniec dodać mąkę i sok z cytryny. Wymieszać. Przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać około 10 gniazdek na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 100 stopni C w termoobiegu przez około 2 godziny. Bezy ostudzić. Zimny ser i śmietankę ubić z cukrem pudrem. Pod koniec dodać śmietan-fix. Gotowy krem wykładać na bezy. Na wierzch kremu ułożyć po 1 lub 2 pralinki Love&Cherry. Bezy dekorować frużeliną owocową lub owocami z puszki.

Moc cytryny

35 min. 6

Składniki:

- 3 opakowania **Śledzika na raz z cebulką – LISNER**
- 200 g **Kurczaka gotowanego z kurnej półki – CEDROB**
- 6 cytryn
- ½ czerwonej papryki
- 1 łyżka oleju
- 1 opakowanie pomidorów krojonych z puszki
- 3 łyżki ketchupu pikantnego
- ½ papryczki chili
- 1 liść laurowy
- świeżo zmielony pieprz
- 2 łyżki octu
- 1 łyżka cukru
- 3 ogórki konserwowe
- 1 łyżka kaparów
- natka pietruszki
- ½ łyżeczki oregano
- ½ łyżeczki tymianku
- kolorowy pieprz





Sposób przygotowania:

Paprykę pokroić w kostkę i podsmażyć na rozgrzanym oleju. Dołożyć pokrojonego w kostkę Kurczaka gotowanego. Dodać pomidory z puszki, ketchup, drobno pokrojone chili, liść laurowy i pieprz. Chwilę podsmażać. Wlać ocet, dodać cukier i zagotować sos. Wyjąć liść laurowy i dodać Śledzika na raz z cebulą, pokrojone w kostkę ogórki i kapary. Wymieszać i dodać natkę pietruszki oraz przyprawy. Całość połączyć, ostudzić, szczelnie zamknąć i zostawić na 2 godziny w lodówce. Cytryny wydrążyć, od spodu cytryn delikatnie odciąć kawałek, aby mogły stabilnie stać. Cytryny faszerować śledzikami z kurczakiem. Wierzch ozdobić natką pietruszki i ziarnami kolorowego pieprzu. Miąższ, który pozostał z cytryn pokroić, dodać do niego imbir, miód i przygotować rozgrzewający syrop do herbaty!

Pełna smaku kalafiorowa

55 min. 4

Składniki:

- 1 opakowanie **Zupy kalafiorowej z koperkiem – PROSTE HISTORIE**
- 1 l bulionu warzywnego
- 2 ziemniaki
- kilka różyczek kalafiora
- 80 g bekonu
- 80 g szynki parmeńskiej
- ziele angielskie, liść laurowy
- 8 listków świeżej szałwii
- 50 g sera gorgonzola
- 1 kulka sera mozzarella
- natka pietruszki, szczypiorek
- prażona cebulka
- oliwa, sól, pieprz



Sposób przygotowania:

Zupę kalafiorową przygotować według przepisu na opakowaniu. W międzyczasie ugotować ziemniaki, gotowe dodać do zupy. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć różyczki kalafiora. Posypać je solą i pieprzem. Piec przez około 40 minut w 200 stopniach C. Na suchej patelni usmażyć na chrupko plastry bekonu i szynki parmeńskiej. Do zupy dodać ziele angielskie, liść laurowy i szałwię. Gotować przez 4 minuty. Zupę zblendować na krem i na końcu dodać pokruszony ser gorgonzola oraz przyprawić solą i pieprzem. Chwilę gotować. Ser mozzarella pokroić w kosteczkę. Na spodzie miseczek ułożyć kilka kostek mozzarelli, zalać je zupą. Na wierzch zupy ułożyć po różyczce kalafiora, plasterki bekonu i szynki parmeńskiej. Posypać natką pietruszki, szczypiorkiem i prażoną cebulką. Na koniec lekko skropić oliwą.

Makaron z czarnym pieprzem

20 min. 4



Składniki:

- 2 łyżeczki **Pieprzu czarnego mielonego APPETITA**
- 500 g makaronu spaghetti
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki oliwy
- 5 ząbków czosnku
- gałązka rozmarynu
- natka pietruszki
- 70 g sera parmezan
- sól

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Odlać około 100 ml wody z ugotowanego makaronu. Na patelni rozpuścić masło z oliwą, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i rozmaryn. Całość smażyć niecałą minutę, na koniec dodać pieprz i odstawić. Makaron przełożyć na patelnię, dolać odłożoną wodę z makaronu, posiekaną natkę pietruszki i starty parmezan. Całość wymieszać i doprawić solą. Makaron wykładać na talerze i dekorować natką pietruszki.

Czekoladowa tarta Jeżyki

55 min. 6



Składniki:

Spód:
- 3 opakowania **Ciastek Jeżyki Classic GOPLANA**
- 1 opakowanie **Czekolady mocno gorzkiej – GOPLANA**

Masa:
- 250 g cukru
- 150 ml wody
- 70 g masła
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 50 ml śmietanki 36%
- 50 ml mleka
- 300 g prażonych orzeszków solonych

Krem czekoladowy:
- 180 g gorzkiej czekolady
- 150 ml śmietanki 36%
- 50 g masła

Dodatkowo:
- 90 g posiekanej czekolady mlecznej
- wisienki w żelu

Sposób przygotowania:

Spód: ciastka Jeżyki drobno posiekać. Czekoladę mocno gorzką zetrzeć na tarce i połączyć z ciastkami. Przygotować formę o średnicy 24 cm, wyłożyć ją papierem do pieczenia. Spód i boki formy wyłożyć masą ciasteczkową. Masa: do garnka wsypać cukier, wlać wodę i gotować kilka minut, aż cukier będzie bursztynowy. Zdjąć z ognia, dodać masło i wymieszać. W osobnej misce zmiksować mąkę ziemniaczaną z mlekiem i śmietanką. Masę z cukrem ponownie gotować i powoli wlewać mleko ze śmietanką. Dokładnie wymieszać, chwile gotować i na koniec wsypać solone orzeszki. Wystudzoną masę wylać na spód ciasteczkowy. Krem czekoladowy: śmietankę zagotować. Zdjąć z ognia i dodać pokruszoną czekoladę gorzką i masło. Wymieszać i ostudzić. Wylać na tartę i wstawić do lodówki aż masa stężeje. Gotową tartę posypać posiekaną czekoladą mleczną i dekorować wisienkami.

Kolorowe naleśniki z oranżadą

35 min. 6



Składniki:

Ciasto:
- 250 ml **Oranżady czerwonej – HELLENA**
- 280 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 4 łyżki masła
- 2 jajka

Krem kajmakowy:
- 250 g mascarpone
- 400 g masy kajmakowej

Sos z czarnej porzeczki:
- 200 g mrożonej czarnej porzeczki
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Dodatkowo:
- 3 banany
- sok z cytryny
- bita śmiatana

Sposób przygotowania:

Do miski z mąką wlać mleko, roztopione i ostudzone masło oraz wbić jajka. Zmiksować na gładką masę. Na koniec dodać oranżadę i zmiksować na małych obrotach. Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem. Banany obrać, pokroić i skropić sokiem z cytryny. Krem kajmakowy: mascarpone ubijać z masą kajmakową przez 2 minuty. Sos z czarnej porzeczki: porzeczkę gotować na małym ogniu przez 5 minut, wlać 2 łyżki wody, dodać cukier i wymieszać. Następnie wsypać mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę gotować do zagęszczenia sosu. Na naleśnikach układać plasterki bananów, posmarować je kremem kajmakowym i zawijać w rulony. Gotowe dekorować bitą śmietaną i polać sosem z porzeczki.

Wielkanocne muffiny na śniadanie

30 min. 6

Składniki:

- 100 g **Szynki z Wadowic DOBROWOLSCY**
- ½ brokuła
- 3 jajka
- sól, pieprz
- 1 ząbek czosnku
- szczypta płatków chili
- 50 g sera żółtego
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku
- ½ papryki zielonej
- masło



Sposób przygotowania:

Różyczki brokuła gotować w osolonej wodzie przez około 4 minuty. Ugotowane pokroić na mniejsze kawałki. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. W misce roztrzepać jajka ze startym czosnkiem, solą, pieprzem oraz płatkami chili. Dodać brokuły, pokrojoną w kosteczkę Szynkę z Wadowic, paprykę, starty ser i szczypiorek. Całość wymieszać. 6 żaroodpornych foremek na muffiny natłuścić masłem, napełnić masą i wstawić do piekarnika na około 20 minut. Muffiny dekorować szczypiorkiem.

Babka majonezowa z nutą pomarańczy

75 min. 8

Składniki:

- 250 ml **Majonezu Dekoracyjnego WINIARY**
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- szczypta soli
- skórka z 1 pomarańczy
- ½ szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- masło, bułka tarta

Lukier pomarańczowy:

- 4 łyżki **Soku pomarańczowego 100% TYMBARK**
- 1 łyżeczka skórki z pomarańczy
- 1 szklanka cukru pudru





Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem. Białka w osobnej misce ubić na sztywno, pod koniec dodając szczyptę soli. Do żółtek dodać skórkę z pomarańczy, obie mąki, proszek do pieczenia i zmiksować. Dodać majonez i zmiksować na średnich obrotach. Na końcu dodać białka, wymieszać całość łyżką. Masę przelać na formę wysmarowaną masłem i oprószoną bułką tartą. Piec w temperaturze 180 stopni C przez około 60 minut do suchego patyczka. Wymieszać składniki lukru z sokiem pomarańczowym i polać nim ostudzoną babkę wielkanocną.

Panna cotta w dwóch smakach

120 min. 6

Składniki:

- 1 opakowanie **Galaretki o smaku truskawkowym – GELLWE**
- 300 ml wody
- 6 gałek **Lodów Jak Dawniej o smaku czekoladowym z czekoladą belgijską BRACIA KORAL**
- 1 i ½ łyżeczki żelatyny
- 150 ml mleka
- 150 ml śmietanki kremówki
- 20 g cukru
- 1 łyżeczka kakao
- 40 g czekolady deserowej
- 20 g czekolady gorzkiej
- bita śmietana, listki mięty





Sposób przygotowania:

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i odstawić do ostudzenia. Następnie nalać ją do 6 przeźroczystych słoiczków i wstawić do lodówki do zastygnięcia. Żelatynę zalać łyżeczką gorącej wody i wymieszać. Mleko, śmietankę, cukier i kakao zagotować, od czasu do czasu mieszając. Odstawić, dodać kosteczki czekolady i mieszać, aż się rozpuści. Dodać żelatynę i wymieszać. Ostudzić i rozlać do słoiczków. Wstawić do lodówki aż stężeje. Przed podaniem do słoiczków nakładać po gałce lodów i bitą śmietanę. Deser dekorować miętą.

Bułeczki w stylu Profi

95 min. 12

Składniki:

Farsz:

- 2 opakowania **Pasztetu firmowego 131 g – PROFI**
- 500 g pieczarek
- 1 cebula
- 1 łyżka oliwy
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka oregano
- 2 łyżki bułki tartej
- ½ łyżeczki mielonego kminku
- 1 żółtko
- 2 opakowania sera mozzarella mini kulki

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 25 g drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka mleka
- 100 g rozpuszczonego masła
- ½ łyżeczki soli



Sposób przygotowania:

Do miseczki wlać ciepłe mleko, cukier i pokruszone drożdże. Wymieszać i odstawić na 10 minut. Do miski wsypać mąkę, sól, masło, pozostałe ciepłe mleko i rozczyn. Wyrobić na ciasto i odstawić na 1 godzinę. Farsz: pieczarki i cebulę drobno pokroić. Podsmażyć na oliwie, a następnie dusić pod przykryciem przez około 10 minut. Przyprawić solą, pieprzem, oregano, dodać bułkę tartą i połowę roztrzepanego jajka. Z ciasta wykrawać kółka, nakładać po 1 łyżeczce Pasztetu Profi, następnie po 1 łyżeczce pieczarek i 1 mini mozzarelli. Całość zawijać w kulkę. Pozostałym jajkiem posmarować bułeczki, oprószyć je solą i kminkiem. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 20 minut w 180 stopniach C, aż bułeczki będą zarumienione. Najlepiej smakują z dipem czosnkowym.

Grillowanie po bałkańsku

40 min. + 2h marynowania 4

Składniki:

- 1 opakowanie **Kiełbasek Bałkańskich wieprzowych 500 g – SOKOŁÓW**
- kilka gałązek rozmarynu

Marynata:

- 6 łyżek **Ketchupu Premium Pikantnego 460 g – DEVELEY**
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki musztardy sarepskiej
- 2 łyżki syropu klonowego

Przyprawy:

- 1 łyżeczka oregano, 1 łyżeczka kminu rzymskiego, 2 łyżeczki papryki chili, 2 łyżeczki kolendry w ziarnach, ½ łyżeczki cynamonu

Dodatkowo:

- 4 łyżki **Ketchupu Premium Pikantnego 460 g – DEVELEY**
- 1 cukinia
- 2 bułki ciabatta
- 2 pomidory
- 60 g koziego sera
- oliwa, świeża bazylia
- świeżo zmielony pieprz, sól





Sposób przygotowania:

Przygotować marynatę – wymieszać wszystkie składniki. Kiełbaski delikatnie ponakłuwać wykałaczką, posmarować marynatą i odstawić do lodówki na 2 godziny. Kiełbaski ułożyć na tacce grillowej, na wierzchu ułożyć kilka gałązek rozmarynu. Grillować z każdej strony do uzyskania rumianej skórki.
W międzyczasie grillować połówki bułek ciabatta i plastry cukinii posmarowane oliwą, przyprawione solą i pieprzem. Na chrupiących ciabattach układać Kiełbaski, plastry cukinii, kozi ser i plastry pomidora. Na całość wyłożyć po łyżce Ketchupu, oprószyć świeżo zmielonym pieprzem, solą i ozdobić świeżą bazylią.

Brownie w jeszcze słodszym wydaniu

45 min. 4

Składniki:

- 4 lody **Grześki – COLIAN**
- 250 ml śmietany kremówki
- garść borówek mrożonych

Brownie:

- 200 g masła
- 400 g czekolady gorzkiej
- 3 jajka
- 1 szklanka drobnego cukru
- 140 g mąki tortowej
- sól



Sposób przygotowania:

Masło roztopić z połową czekolady. W misce zmiksować jajka z cukrem. Dodać masę czekoladową i wymieszać. Następnie dodać mąkę i szczyptę soli. Dokładnie wymieszać. Masę przelać do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch ciasta posypać pokrojoną w drobną kostkę pozostałą czekoladą. Brownie piec w 170 stopniach C przez 30-35 minut. Dokładnie ostudzić i pokroić na mniejsze kawałki. Śmietanę ubić na sztywno. Na dno wysokiej szklanki ułożyć połowę lekko rozdrobnionego loda Grześka, na lody ułożyć kawałki brownie, posypać je borówkami i ponownie dodać drugą połówkę loda Grześka. Deser przykryć bitą śmietaną i od razu podawać.

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

Carlsberg Polska

Sernik Pińa Colada

115 min. 8



Składniki:

- 150 g ciastek kokosowych (lub biszkoptów)
- 30 g wiórków kokosowych
- 60 g masła
- 1 puszka ananasa
- 1 łyżka żelatyny spożywczej
- świeża mięta

Masa:

- 6 łyżek **Piwa Somersby Piña Colada – CARLSBERG POLSKA**
- 400 ml mleka kokosowego
- 1 kg twarogu sernikowego
- 4 łyżki żelatyny spożywczej
- 1 łyżka soku z limonki
- ⅔ szklanki cukru pudru

Sposób przygotowania:

Wiórki kokosowe podprażyć na suchej patelni, aż będą lekko złote. Dodać ciastka kokosowe, masło i zblendować do powstania masy. Formę o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód formy wysypać masę ciasteczkową, wyrównać i schłodzić przez 30 minut. Syrop z puszki z ananasem wlać do garnka, podgrzać, następnie dodać 1 łyżkę żelatyny i mieszać do jej całkowitego rozpuszczenia. Schłodzić w lodówce. Ananasy drobno posiekać i rozdrobnić. Zostawić 1 plaster ananasa do dekoracji. Masa sernikowa: podgrzać połowę mleka kokosowego, wsypać 4 łyżki żelatyny i mieszać, aż się rozpuści. Pozostałe mleko schłodzić. Dodać 2 łyżki twarogu sernikowego i zmiksować. Następnie dodawać kolejne porcje twarogu i miksować, w międzyczasie dodać rozdrobnionego ananasa, sok z limonki i 6 łyżek Piwa Somersby. W oddzielnej misce ubić resztę mleka kokosowego z cukrem pudrem, dodać do masy serowej i zmiksować. Gotową masę wyłożyć na ciasteczkowy spód i wstawić do lodówki do schłodzenia. Na wierzch masy ułożyć plaster ananasa i zalać tężejącym syropem ananasowym. Dekorować listkami mięty.



HITPOL GRUPA

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM

KOMPANIA PIWOWARSKA



Polędwiczka po mistrzowsku grillowana

25 min. + 8 h marynowania 2

Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa
- sól, pieprz

Marynata:

- 1 butelka **Piwa Hardmade Grapefruit Crush KOMPANIA PIWOWARSKA**
- 100 ml ketchupu pikantnego
- 2 jabłka
- 1 łyżka przyprawy do grilla
- 3 cebule szalotki
- 2 łyżeczki oliwy
- 500 ml soku jabłkowego
- 4 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 sztuki goździków

Sposób przygotowania:

Na rozgrzanej oliwie podsmażyć drobno pokrojoną cebulę szalotkę. Gdy się zeszkli, dodać cukier i smażyć, aż ulegnie karmelizacji. Następnie dodać goździki, ziele angielskie, przyprawę do grilla, starte jabłko, cynamon i ketchup. Całość smażyć przez około 4-5 minut. Po tym czasie do marynaty wlać sok jabłkowy i Piwo Hardmade. Marynatę gotować, aż zgęstnieje. Polędwiczkę oprószyć solą i pieprzem. Umieścić w miseczce z ostudzoną marynatą, szczelnie zakryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na całą noc. Polędwiczkę wyciągnąć z lodówki, aby przed grillowaniem osiągnęła temperaturę pokojową. Następnie na rozgrzanym ruszcie grillować polędwiczkę – po 3 minuty z każdej strony, do zarumienienia mięsa. Gotowe polędwiczki można podawać z grillowaną bagietką, pieczonymi ziemniaczkami i sałatką.



Królewska sałatka z chipsami

40 min. 4

Składniki:

- 80 g **Chipsów Lay's o smaku papryki FRITO LAY'S**
- 300 g szynki mielonej wieprzowej
- 2 małe czerwone cebule
- oliwa z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 300 g pieczarek
- 5 pomidorów
- 120 g żółtego sera
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- ½ puszki czerwonej fasoli
- ½ główki sałaty lodowej

Przyprawy:

- ½ łyżeczki oregano, 1 łyżeczka bazylii, szczypta pieprzu cayenne, sól, pieprz

Sos do sałatki:

- 4 łyżki majonezu
- 1 łyżka jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Następnie dodać mięso mielone i chwilę podsmażyć. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, koncentrat pomidorowy i pod koniec smażenia wszystkie przyprawy. Odstawić do ostudzenia. Pieczarki pokroić na plasterki i podsmażyć na patelni na małej ilości oliwy, pod koniec doprawić solą i pieprzem. Także odstawić do ostudzenia. Pomidory pokroić w kostkę. Ser zetrzeć na tarce na średnich oczkach. Sos do sałatki: jogurt wymieszać z majonezem, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, zioła prowansalskie, sól i pieprz. Wymieszać. Kukurydzę i czerwoną fasolę odsączyć z zalewy. Sałatę lodową pokroić na mniejsze kawałki i ułożyć na dnie wysokiej miski. Następnie układać warstwami: pomidory, mięso, pieczarki, kukurydzę z fasolą, sos i ser. Z Chipsów ułożyć wzdłuż brzegu miski koronę, a resztę pokruszyć i ułożyć na wierzchu sałatki.





Duszona wołowina z Pepsi

175 min. + 8 h marynowania 4

Składniki:

- 1 kg rostbefu wołowego
- 3 szklanki napoju **PEPSI – FRITO LAY'S**
- 200 g boczku
- 1 cebula czerwona
- 2 ząbki czosnku
- 4 marchewki
- 1 seler korzeniowy
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka oleju
- 2 szklanki wina czerwonego wytrawnego
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka majeranku
- 3 liście laurowe
- kilka goździków
- 4 ziarna ziela angielskiego
- sól, pieprz

Do podania:

- natka pietruszki, marynowane korniszony i opiekane ziemniaczki

Sposób przygotowania:

Wołowinę delikatnie ponacinać w kilku miejscach, oprószyć solą, pieprzem i zalać Pepsi. Odstawić na noc do lodówki. Na drugi dzień w garnku z grubym dnem podsmażyć pokrojony w kostkę boczek, cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Marchewkę i seler zetrzeć na grubych oczkach, dodać do garnka i podsmażyć. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju wraz z masłem, gdy tłuszcz będzie mocno rozgrzany – dodać wołowinę, którą należy podsmażać na mocnym ogniu do zarumienienia. Gdy z jednej strony powstanie brązowa skorupka, trzeba przewrócić mięso. Obsmażoną wołowinę przełożyć do garnka z warzywami, wlać czerwone wino i Pepsi. Dodać koncentrat pomidorowy, majeranek, liście laurowe, kilka goździków i ziele angielskie. Mięso przykryć pokrywką i dusić na małym ogniu przez 2,5 godziny. Sos, który powstanie podczas gotowania – zblendować i w razie potrzeby doprawić solą, pieprzem. Gotową wołowinę polewać sosem i dekorować natką pietruszki. Podawać z marynowanymi korniszonami i opiekanymi ziemniaczkami.

Domowe rogaliki Babci

45 min. + 1h 16



Składniki:

- 250 g **Serek homogenizowany waniliowy – PIĄTNICA**
- 430 g mąki krupczatki
- 250 g masła
- 1 słoiczek powidła śliwkowego
- 1 cukier waniliowy
- 1 jajko
- cukier puder

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać pokrojone masło i połączyć, aż powstanie drobna kruszonka. Dołożyć Serek homogenizowany i wyrobić na gładkie ciasto. Ciasto schłodzić w lodówce przynajmniej 1 godzinę. Ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować na kształt koła. Następnie wycinać trójkąty, a na nie nakładać po łyżeczce powidła. Zawijać ciasno w rogaliki. Ciasteczka układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać cukrem waniliowym. Piec w 190 stopniach C przez 20-25 minut. Gotowe dekorować cukrem pudrem.

Francuskie zapiekanki

40 min. 15



Składniki:

- 200 g **Kiełbasiaka pieczonego z indyka INDYKPOL**
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 opakowanie sera pleśniowego koziego
- 4 łyżki passaty pomidorowej
- 8 pomidorków koktajlowych
- zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

Ciasto francuskie podzielić na 15 kwadracików. Brzegi każdego zawinąć do środka. Następnie środek posmarować passatą pomidorową. Na każdej zapiekance układać po kawałku Kiełbasiaka i plasterek sera. Przykryć połówką pomidorka koktajlowego i posypać ziołami prowansalskimi. Piec w 180 stopniach C przez 20 minut.

Golonka po staropolsku

150 min. 4

Składniki:

Marynata:

- 500 ml **Piwa Żywiec Porter Bałtycki ŻYWIEC**
- ½ szklanki **Ketchupu Pikantnego TARSMAK**
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 2 cebule

Pozostałe:

- 4 golonki wieprzowe
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 7 ziaren pieprzu czarnego
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 4 łyżeczki soli
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- kawałek pora
- kawałek selera korzeniowego



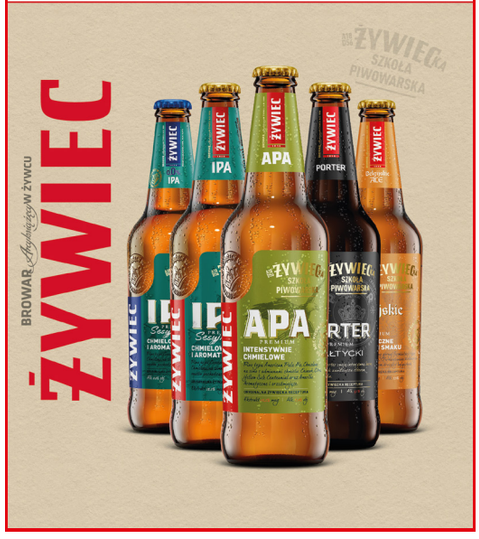
Sposób przygotowania:

Golonki włożyć do garnka, dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz, bulion i sól. Zalać wodą, aby przykryć golonki i gotować przez 1,5 godziny. Następnie dodać warzywa i gotować jeszcze przez 45 minut. Golonkę ostudzić. Połączyć składniki marynaty z posiekanym czosnkiem (bez cebuli). Skórkę na golonkach naciąć w kratkę i zalać je marynatą. Odstawić na 2 godziny. Golonki wyjąć z marynaty i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Obłożyć plasterkami cebuli i zalać marynatą. Piec pod przykryciem przez 30 minut w 200 stopniach C, następnie bez przykrycia jeszcze 15 minut. Golonka najlepiej smakuje z pieczonymi ziemniaczkami i zasmażaną kapustą.

Grupa Żywiec

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18 JEST PRZESTĘPSTWEM



HITPOL GRUPA

Jesienny makaron

40 min. 4

Składniki:

- 150 g **Kiełbasy Suchej Krakowskiej – OLEWNIK**
- 500 g **Makaronu TAK, JAK LUBIĘ Rurki – POLMAK**
- 2 awokado
- 80 g suszonych pomidorów
- 40 g orzeszków piniowych
- 20 g świeżej bazylii
- 1 ząbek czosnku
- sok z ½ cytryny
- ½ łyżeczki curry
- 3 łyżki oliwy
- sól
- świeżo zmielony pieprz





Sposób przygotowania:

Orzeszki piniowe uprażyć na suchej patelni, odstawić na bok. Następnie grillować pokrojoną w kostkę Kiełbasę Krakowską. Awokado przekroić na pół, usunąć pestki i wydrążyć miąższ. Czosnek posiekać i dodać do awokado wraz z bazylią, curry i oliwą. Całość zmiksować na pesto. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Makaron ugotować al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Suszone pomidory pokroić na kawałki, większą połowę połączyć z pesto. Makaron wymieszać z pesto i chipsami z Kiełbasy Krakowskiej. Gotowy wykładać na talerze, posypać orzeszkami piniowymi i pozostałą częścią pomidorów suszonych.

Gorąca czekolada Toffifee

30 min. 2

Składniki:

- 400 ml mleka
- 30 g gorzkiego kakao
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
- 40 g mlecznej czekolady

Solony karmel:

- 200 g cukru
- 90 g masła
- 120 ml śmietany kremówki
- ½ łyżeczki soli

Dodatkowo:

- ½ opakowania **Toffifee 125 g – STORCK**
- bita śmietana
- cynamon



Sposób przygotowania:

Przygotować solony karmel: cukier podgrzewać w garnku, aż będzie bursztynowy. Dodać masło, rozpuścić. Wlać śmietankę i gotować przez 2 minuty. Na koniec dodać sól. Karmel powinien być gęsty i brązowy. Do drugiego garnka wsypać kakao i skrobię, stopniowo wlewać połowę mleka, ciągle mieszając. Garnek postawić na średnim ogniu, po chwili wlać resztę mleka. Mieszać aż powstanie kremowa konsystencja. Dodać posiekaną czekoladę i karmel. Wymieszać. Gorącą czekoladę przelać do szklanek, na wierzch wyłożyć bitą śmietanę, po kilka sztuk Toffifee i posypać cynamonem.

Marchewkowa rolada a'la Pryncypałek

80 min. 8

Składniki:

Ciasto:

- 2 marchewki
- 3 jajka
- ½ szklanki cukru
- 2 łyżki oleju
- ¾ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- ⅓ łyżeczki startego imbiru

Nadzienie:

- ½ opakowania **Wafelków w czekoladzie Pryncypałki dr GERARD**
- 4 łyżki miękkiego masła
- 250 g serka kremowego (np. mascarpone)
- 1 łyżka cukru waniliowego
- ⅔ szklanki cukru pudru



Sposób przygotowania:

Blaszkę do pieczenia o wymiarach 25x33 cm wyłożyć papierem do pieczenia i posmarować masłem. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce na małych oczkach. Jajka ubijać przez 3 minuty, następnie dodawać cukier, cały czas ubijając. Stopniowo dodawać olej, wymieszać. W oddzielnej misce połączyć mąkę z cukrem waniliowym, solą, proszkiem do pieczenia, sodą, cynamonem i imbirem. Połączyć z masą. Na koniec dodać lekko odciśniętą marchewkę i wymieszać. Masą wyłożyć dno formy i piec przez 20 minut. Ciasto za pomocą deseczki obrócić do góry dnem, odkleić papier i zawinąć roladę w ściereczkę wzdłuż dłuższego boku. Odłożyć do ostudzenia. Nadzienie: masło ubić z serkiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Wafelki pokroić w małą kostkę. Rozwinąć placek i posmarować kremem (część kremu zostawić). Na środku ułożyć wzdłuż pokrojone wafelki. Zwinąć roladę. Wierzch rolady posmarować pozostałym kremem i ozdobić wafelkami Pryncypałki. Roladę schłodzić w lodówce.

Ulubione pieczone jabłka

40 min. 4

Składniki:

- 4 jabłka (szara reneta)
- 8 łyżek **Płatków Owsianych Błyskawicznych – KUPIEC**
- 2 łyżki suszonej żurawiny
- 2 łyżeczki cynamonu
- 4 orzechy włoskie
- 6 łyżek **Syropu malinowego HERBAPOL**
- 1 cukier waniliowy
- sok z cytryny





Sposób przygotowania:

Ściąć wierzch jabłek i wydrążyć gniazda, nie przecinając brzegów. Płatki owsiane wymieszać z żurawiną i cynamonem. Włożyć do środka jabłek. Skropić sokiem z cytryny. Na wierzch ułożyć pokrojone orzechy włoskie. Farsz polać syropem malinowym i posypać cukrem waniliowym. Przykryć jabłka „pokrywką" i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Jabłka piec przez około 30 minut. Gotowe jabłka można podawać z jogurtem naturalnym.

Dyniowe tagliatelle

30 min. 2

Składniki:

- 125 g **Zrazówki ciemno-wędzonej – HAŃDEREK**
- 120 g makaronu tagliatelle
- 250 g dyni Hokkaido
- 2 łyżki oliwy
- ⅓ cebuli
- 2 ząbki czosnku
- ¼ szklanki pestek dyni
- 6 suszonych pomidorów z oleju
- garść szpinaku
- 150 ml śmietanki 30%
- płatki chili
- suszony tymianek



Sposób przygotowania:

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Na dużej patelni na oliwie podsmażać pokrojoną w kostkę dynię. Gdy zmięknie przełożyć ją na miseczkę i na patelnię dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę. Podsmażyć i dołożyć pokrojoną w kostkę Zrazówkę ciemno-wędzoną, starty czosnek i pestki dyni. Chwilę podsmażyć. Dodać pokrojone suszone pomidory, odcedzony makaron i wymieszać. Na koniec dołożyć dynię, garść szpinaku i całość zalać śmietanką. Wymieszać, podgrzać i na koniec przyprawić płatkami chili oraz tymiankiem.

Królewskie Tiramisu

40 min. + 3h 6

Składniki:

- 1 opakowanie **Mleczko Królewskie – WAWEL**
- ½ opakowania podłużnych biszkoptów
- 9 żółtek
- 240 g cukru
- 750 g serka mascarpone
- kakao
- ½ szklanki wody

Poncz kawowy:

- 250 ml espresso
- 60 ml amaretto
- 90 g cukru



Sposób przygotowania:

Do garnka wlać wodę i dodać cukier. Zagotować, aż powstanie syrop. Żółtka ubijać w mikserze, następnie stopniowo dolewać gorący syrop. Żółtka ubijać na puszystą masę. Dodawać po łyżce serka mascarpone, cały czas miksując. Do garnka wlać kawę espresso, wsypać cukier i zagotować. Syrop kawowy ostudzić i dodać amaretto. Wymieszać. Na blachę 30x20 cm układać warstwę podłużnych biszkoptów, nasączyć je ponczem kawowym. Na biszkopty ułożyć warstwę kremu. Następnie ułożyć warstwę Mleczka Królewskiego i całość przykryć kremem. Tiramisu schłodzić w lodówce przez 3-4 godziny. Gotowe dekorować kakao.

Kolorowe tortille

25 min. 6

Składniki:

- 1 tortilla pszenna
- 200 g **Szynki kruchej z karczmy – CHABURA**
- ½ sałaty lodowej
- 1 papryka czerwona

Pasta tapenada:

- 1 szklanka suszonych pomidorów w oleju
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ½ szklanki czarnych i zielonych oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka kaparów
- kilka listków bazylii
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- świeżo zmielony pieprz
- sól



Sposób przygotowania:

W blenderze wymieszać pomidory suszone, oliwki, kapary, czosnek, listki bazylii i koncentrat pomidorowy. Pastę zmiksować. Na koniec przyprawić pieprzem, solą i octem balsamicznym. Tortille smarować powstałą pastą. Ułożyć liście sałaty, następnie plasterki Szynki kruchej. Całość posypać pokrojoną w kosteczkę papryką. Tortillę zawinąć w ciasny rulonik. Następnie owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki. Przed podaniem pokroić w plasterki o grubości 2 cm i układać na półmisku. Dekorować szczypiorkiem.

Wieniec Bożonarodzeniowy

145 min. 12

Składniki:

Nadzienie:

- 250 g **Twarogu sernikowego – ZOTT**
- 60 g cukru trzcinowego
- 3 łyżeczki **Przyprawy do piernika – KAMIS**
- 10 g orzechów laskowych

Ciasto:

- 30 g świeżych drożdży
- 80 g cukru trzcinowego
- 500 g mąki
- szczypta soli
- 250 ml ciepłego mleka
- 2 jajka
- 1 żółtko
- 60 g masła





Sposób przygotowania:

Drożdże wymieszać z 2 łyżkami cukru trzcinowego, odstawić na 10 minut. Dodać 100 g mąki, ciepłe mleko i szczyptę soli. Wymieszać, przykryć i odstawić na 1 godzinę, aż powiększy swoją objętość. Masło roztopić i ostudzić. Jajka i żółtko ubić z pozostałym cukrem, dodać do rozczynu wraz z masłem i resztą mąki. Zagnieść na gładkie ciasto i odstawić na 30 minut. Twaróg zmiksować z Przyprawą do piernika i cukrem. Ciasto rozwałkować, posmarować masą serową, posypać posiekanymi orzechami i zawinąć w rulon. Przeciąć go wzdłuż na pół, zapleść i skleić dwa końce. Wieniec przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym białkiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopnic C przez około 30 minut.

Świąteczny krem w kujawskim stylu

20 min. 3h 4

Składniki:

- 1 szklanka **Masy makowej z bakaliami BAKALLAND**
- 4 gałki **Lodów czekoladowych ZIELONA BUDKA**
- 400 ml śmietany kremówki
- 2 białka
- 5 łyżek cukru pudru
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżeczki żelatyny
- 6 kruchych ciastek czekoladowych
- płatki migdałowe





Sposób przygotowania:

Śmietankę wraz z cukrem waniliowym i cukrem pudrem ubić na sztywno. W drugiej misce ubić pianę z białek. Do śmietany dodać masę makową, aromat migdałowy i rozpuszczoną w małej ilości wody żelatynę. Wymieszać. Delikatnie dokładać pianę z białek i wymieszać. Na dnie wysokich pucharków rozkruszyć ciastka z czekoladą. Następnie nakładać krem z makiem. Deser schłodzić w lodówce przez 3 godziny. Przed podaniem na wierzch ułożyć po gałce lodów czekoladowych. Całość posypać uprażonymi płatkami migdałowymi.



www.hitpol.pl