

Spotkajmy się...
przy świątecznym
stole



*Wyjątkowych Świąt
Bożego Narodzenia!
Niech ten magiczny czas
upłynie w spokoju,
radości i serdecznej
atmosferze, którą tworzą
rodzinne spotkania
przy świątecznym stole
życzy*

Prymat



Już wiemy, kto jest Mistrzem Smaku!

Największą liczbą głosów oddanych przez widzów tytuł ten zdobyła **Sylwia Ostrowska**, którą do konkursu zgłosiła jej szwagierka Agata.

Główną nagrodę w wysokości **100 000** złotych otrzymały wspólnie.
Serdecznie gratulujemy wygranej!

Sylwia Ostrowska została zgłoszona do akcji przez swoją szwagierkę Agatę. Sylwia wraz z mężem Olkiem od 11 lat prowadzi specjalistyczną rodzinę zastępczą. Do ich domu trafiają najczęściej niepełnosprawne dzieci. Ma cztery córki, w tym jedną adoptowaną, dwoje wnucząt, a w tym momencie dodatkowo sprawuje opiekę nad trójką dzieci. Jest przewodniczącą koła gospodyń wiejskich. Sylwia mówi, że w życiu ma dwie pasje. Dzieci i kuchnia. Codziennie gotuje dla 10 osób. Gdy ma jakiś pomysł albo chodzi jej po głowie konkretny smak, to potrafi gotować nawet o północy.

Agata: „U niej w domu i poza domem każdy głodny, potrzebujący czy spragniony wyjątkowych smaków jest ugostzony i poczęstowany. U niej na stałe zawsze jest aromatyczne ciasto, święta pachną ciekawymi potrawami, a urodziny celebrytuje wyśmienitymi i wymyślnymi tortami”.

Gotuj z najlepszymi - Książka kulinarna z akcji Mistrz Smaku

Już od 6 grudnia w sprzedaży będzie dostępna książka kulinarna „Gotuj z najlepszymi – autorskie przepisy uczestników i jurorów akcji Mistrz Smaku”. W publikacji zebrano 100 najlepszych przepisów, na które składają się autorskie propozycje jurorów – Roberta Sowy i Michela Moran oraz uczestników akcji. Te ostatnie zostały dokładnie sprawdzone przez jurorów, którzy dodali do nich odrobinę swojego smaku, stylu gotowania i pomysłów. W książce apetyczne potrawy zostały podane w towarzystwie przypraw marki Prymat oraz dodatków marki Smak.

Dochód ze sprzedaży książki zostanie przekazany na konto Fundacji TVN - Nie jesteś sam.



Nagroda główna

100 000 PLN



Gdy nadchodzą chłodne, zimowe dni...



Czekolada z piankami



Składniki:

- 150 ml śmietanki 30%
- 150 ml mleka
- 100 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżeczka Cukru z prawdziwą wanilią Prymat
- gotowe pianki marshmallows
- opcjonalnie:** szczypta Cynamonu mielonego oraz Chili pieprzu cayenne Prymat

Sposób przygotowania:

Śmietankę i mleko podgrzać, dorzucić do nich czekoladę połamana na kostki, cukier z prawdziwą wanilią i chili. Zagotować do momentu rozpuszczenia czekolady. Rozlać do kubków i na wierzchu ułożyć pianki. Posypać cynamonem mielonym lub czekoladą startą na tarce.



Prymat

Spotkajmy się...
przy świątecznym
stole

RADA

Strudel makowy nabierze odpowiedniej formy, jeśli upieczemy go w papierze. Wystarczy strudel zawinąć w papier do pieczenia, zostawiając ok. 1 cm luzu. Ciasto będzie miało wystarczająco dużo miejsca, żeby urosnąć, ale nie rozejdzie się za bardzo i nie popeka z wierzchu.

Ambasador
marki Prymat

Mistrz kulinarny

Robert Sowa

N°31
RESTAURANT-BAR



Wstęp do Wigilijnej uczty

Świąteczny barszcz czerwony

Składniki:

- 1 kg buraków
- 0,5 kg włoszczyzny
- 120 g jabłek
- 4 ząbki czosnku
- 4 łyżki octu
- Sól, Pieprz czarny ziarnisty, Ziele angielskie całe, Liść laurowy, Majeranek suszony Prymat
- Cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Buraki i włoszczyznę umyć i obrać, a następnie pokroić w cienkie plastry. Dodać czosnek w łupinach, obrane i pokrojone jabłka, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Całość zalać wodą, zagotować, doprawić solą, cukrem, octem i majerankiem, a następnie jeszcze przez chwilę gotować na wolnym ogniu i zestawić z ognia. Następnego dnia barszcz odcedzić.

Porada:

Jeśli chcesz uzyskać owocowy kwaśny akcent, dodaj do wywaru pokrojone jabłka.



Prawdziwy smak Świąt

Chyba nie ma domu, w którym potrawa z **kapustą z grzybami** nie pojawiłaby się **na wigilijnym stole**. Taki farsz świetnie sprawdzi się jako nadzienie kapuśniaczków – drobnych przekąsek na trzy kęsy. Kapustę przyprawiamy liściem laurowym, zielem angielskim i pieprzem, czyli trio ziół, które sprawia, że poczujemy prawdziwy smak Świąt.



Kapuśniaczki z nadzieniem z grzybów i kapusty



Składniki:

Ciasto:

- 1 opak. ciasta francuskiego

Nadzienie:

- 50 g suszonych grzybów
- 500 g kiszonej kapusty
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 2 Liście laurowe suszone Prymat
- 2 ziarenka Ziela angielskiego całego Prymat

Do smaku: Sól morską jodowaną, Pieprz czarny mielony Prymat

Do posypania kapuśniaczków: Kminek cały Prymat, mak lub czarnuszka

Sposób przygotowania:

Suszone grzyby zalać wodą i namoczyć przez kilka godzin. Następnie gotować przez około 30 minut w wodzie, w której się moczyły. Ugotowane grzyby odsączyć z wywaru i posiekać.

Kapustę przepłukać zimną wodą, odcisnąć, a następnie posiekać. Włożyć do garnka oraz zalać wywarem z grzybów, dodać liście laurowe i ziele angielskie i gotować około godzinę. Dolać wody, jeśli zbyt mocno odparuje z garnka.

Obrane cebule posiekać w drobną kostkę i podsmażyć na oleju. Następnie dodać je wraz z grzybami do ugotowanej kapusty i ponownie zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Ciasto francuskie wyjąć z opakowania i przekroić na dwa prostokąty. Nałożyć na jeden i drugi kawałek ciasta przygotowane nadzienie i uformować dwa rulony. Rulony pokroić na równe części i zlepiać wszystkie końce ciasta. Tak przygotowane paszteciki odwrócić łączeniem do dołu. Wierzch kapuśniaczków posmarować rozmąconym żółtkiem i piec w 200°C przez ok. 25 min. do zrumienienia się ciasta. Podawać z barszczem czerwonym.

Porada:

Zamiast ciasta francuskiego można przygotować kapuśniaczki np. z ciasta drożdżowego.



Wariacja na temat pierogów

Pieczone pierogi z kapustą i grzybami



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 1 opakowanie drożdży instant
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta Soli morskiej jodowanej Prymat
- 40 g masła
- 220 ml mleka
- 1 jajko
- 1 jajko do posmarowania pierogów

Farsz:

- 50 g suszonych grzybów
- 500 g kiszonej kapusty
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 2 Liście laurowe Prymat
- 2 ziarenka Ziele angielskiego całego Prymat
- Olej do smażenia

Do smaku: Sól morska jodowana, Pieprz czarny mielony Prymat

Sposób przygotowania:

Suszone grzyby zalać wodą i namoczyć przez kilka godzin. Następnie gotować w wodzie, w której się moczyły przez ok. 30 minut. Ugotowane grzyby odsączyć z wywaru i posiekać.

Kapustę przepłukać zimną wodą, odcisnąć, a następnie posiekać. Włożyć do garnka oraz zalać wywarem z grzybów, dodać liście laurowe i ziele angielskie i gotować około godzinę. Cebulę podsmażyć na oleju, a następnie dodać cebulę oraz grzyby do ugotowanej kapusty i znów zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Dolać wody, jeśli zbyt mocno odparuje z garnka.

Do miski lub na stolnicę wsypać mąkę, cukier, sól, drożdże, masło i wszystko posiekać. Następnie dodać jajko i mleko. Energicznymi ruchami wyrobić ciasto, w razie potrzeby podsypując mąką. Ciasto powinno być elastyczne i nie kleić się. Ciasto rozwałkować dość cienko, wykroić szklanką kółka i nakładać na nie farsz oraz skleić na brzegach. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć na niej pierogi, przykryć bawełnianą szmatką i pozostawić w ciepłym miejscu na 20 min. Piekarnik nagrzać do 180°C. Przed włożeniem do piekarnika posmarować pierogi rozmaconym jajkiem i piec ok. 20 minut do zrumienienia.



Nie samowicie kruche!

Łosos

z cytrusową nutą!

Delikatny i soczysty łosoś połączony z cytrusową nutą pomarańczy, słodyczą miodu i korzennym aromatem goździków, to świetna alternatywa dla tradycyjnego karpia. Danie jest doskonałe w swej prostocie, przygotowuje się je bardzo szybko, a spotykają się w nim smaki tak bardzo kojarzące się nam ze Świętami.

Filet z łososa pieczony w pomarańczowo-korzennej marynacie

Składniki:

- 450 g filetu z łososa

Marynata:

- ½ pomarańczy pokrojonej w plasterki
- Sok z ½ pomarańczy
- 1 łyżeczka Papryki słodkiej mielonej Prymat
- 1/3 łyżeczki Pieprzu ognistego mielonego Prymat
- Kilka całych Goździków Prymat
- 2 łyżki miodu

opcjonalnie: Kilka łyżek Żurawiny
Smak

Sposób przygotowania:

Łososa opłukać i podzielić na trzy porcje. Przygotować marynatę: wymieszać sok z pomarańczy z miodem oraz przyprawami. Następnie umieścić łososa w naczyniu żaroodpornym i zalać marynatą, wcierając ją delikatnie w rybę. Naczynie z łososem odstawić na ½ godziny do lodówki.

Piekarnik nagrzać do 200°C. Naczynie umieścić w piekarniku i piec ok. 20 minut. Udekorować plasterkami pomarańczy.

RADA:

ryba nie wymaga długiego marynowania. Wystarczy kilkanaście minut, by aromatyczne zioła z cytryną połączyły się z delikatnym mięsem łososa.

*Elegancki i klasyczny
łosoś na wigilijnym stole*





Wigilijne Smaki



Obok świątecznego makowca na wigilijnych stołach pojawiają się często kluski z makiem i bakaliami. To pozornie niewyszukane danie, ale nieodłącznie kojarzone z wigilijnymi smakami. Efektownie wyglądać będzie podane zarówno na dużym półmisku, jak i w osobnych pucharkach.

Świąteczne kluski z makiem



Składniki:

- 400 g makaronu typu łazanki

Masa:

- 600 g maku
- 100 g rodzynek sułtańskich
- 100 g suszonej żurawiny
- 100 g suszonych moreli
- 100 g fig
- 150 g orzechów włoskich
- Wanilia laska Prymat
- 100 g migdałów sparzonych bez skórki
- miód wrzosowy do smaku
- 3-4 łyżki rumu
- 5 łyżek masła 82%
- skórka z 1 pomarańczy

do smaku: Cynamon mielony Prymat

Sposób przygotowania:

Mak umyć, zalać wodą i gotować ok. 40 minut. Bakalie namoczyć w rumie. Ugotowany mak przełożyć na sitko wyłożone gazą, odcedzić, a następnie zmielić co najmniej trzykrotnie przez otwór z najmniejszymi dziurkami. Odłożyć na bok i przygotować owoce i bakalie. Orzechy posiekać, bakalie pokroić w kostkę. Na patelni rozpuścić masło, dodać miód, a następnie posiekane owoce i bakalie. Zdjąć z ognia, dodać skórkę ze sparzonej wcześniej pomarańczy, wanilię, cynamon, rum i zmielony mak. Masę wymieszać. Podawać z ugotowanym wcześniej makaronem.

Piekarnik nagrzać do 200°C. Naczynie umieścić w piekarniku i piec ok. 20 minut. Udekorować plasterkami pomarańczy.

RADA:

Danie można ozdobić kawałkami skórki pomarańczowej lub żółtymi owocami suszonymi, które wybija się na tle czarnego maku. Można dodać również ziarna granatu.

Originalny korzenny smak

Korzenne śledzie



Składniki:

- 6 filetów śledziowych w oleju

Masa:

- 1 cebula pokrojona w kosteczkę
- 2 łyżki Musztardy francuskiej Prymat
- 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 200 ml oleju rzepakowego
- 1 Liść laurowy suszony Prymat
- 2 ziarna Ziela angielskiego całego Prymat
- Wanilia laska Prymat

do smaku: Przyprawa do bruschetty i dań kuchni włoskiej, Majeranek suszony, Pieprz czarny mielony, Goździki całe, Cynamon mielony, Imbir suszony, Gorczyca cała, Kmin rzymski mielony Prymat.

Sposób przygotowania:

Śledzie odsączyć z oleju oraz pokroić na drobniejsze kawałki. Wymieszać składniki marynaty i odstawić ją na chwilę.

Śledzie wymieszać z przygotowaną marynatą. Całość przykryć oraz odstawić do lodówki na 1-2 dni.



Śledzie można przyrządzać na różne sposoby, jednak jedną z najbardziej świątecznych wersji jest korzenna. Aromatyczna marynata z dodatkiem goździków, cynamonu i imbiru wyostrezy smak tej bożonarodzeniowej przystawki. Pamiętajcie, żeby śledzie przygotować wcześniej, aby w pełni mogły przejść smakiem korzennych przypraw.

RADA:

Można dla odmiany podać je w przystrojonym świątecznie słoiku.

Musztarda francuska Prymat idealnie pasuje do marynaty.



NIECH ŚWIĘTA SMAKUJĄ

Konspol

JAKOŚĆ
GWARANTOWANA

Bez kompotu nie ma świąt! Jakkolwiek kompot z suszu nie jest ulubionym przez wszystkich daniem na wigilijnym stole. Alternatywą dla niego może być kompot z owoców cytrusowych z przyprawami korzennymi. Pięknie wygląda na stole, a jeszcze lepiej smakuje.

Kompot z owoców cytrusowych



Składniki:

- 400 g suszonych jabłek ze skórką
- 4 pomarańcze
- 3 cytryny
- 5 litrów wody
- 2-3 łyżki cukru
- kilka plasterków cytryny i pomarańczy do dekoracji

do smaku: Goździki całe, Cynamon cały Prymat

Sposób przygotowania:

Owoce umyć i zetrzeć z nich skórkę. W dużym garnku zagotować wodę i wrzucić wszystkie owoce. Gotować na małym ogniu przez 45 minut. Następnie dodać 2 laski cynamonu, skórkę z pomarańczy i cytryny oraz goździki według uznania. Gotować przez kolejne 15 minut. Pod koniec dosłodzić cukrem w zależności od upodobania. Kompot wystudzić i przelać przez drobne sito. Rozlać do szklanek i udekorować plasterkami cytryny i pomarańczy.



Nie tylko dekoracja

Wspólne pieczenie pierniczków to niemalże obowiązkowy rytuał w każdym domu. Szczególnie uwielbiany przez dzieci, które chętnie angażują się w dekorowanie ciasteczek lukrem, polewą czy kolorową posypką. W końcu pierniczki zachwycają nas nie tylko wyjątkowym zapachem i korzennym smakiem, ale też wyglądem, który sprawia, że stają się nieodzownym elementem świątecznych dekoracji.

Mocno korzenne pierniczki



Składniki:

- 120 g masła
- 100 g cukru
- 200 g miodu
- 400 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka Sody oczyszczonej Prymat
- 2 łyżeczki Przyprawy do piernika Prymat
- 1 łyżeczka Cynamonu mielonego Prymat

Sposób przygotowania:

Masło utrzeć z cukrem, a następnie dodać mąkę, miód, sodę oczyszczoną oraz przyprawę do piernika. Ciasto zagnieść, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez ok. 30 minut. Stolnicę podsypać mąką i rozwałkować ciasto na cienki placek. Piec 7-9 minut w temperaturze 180 °C, aż ładnie się zrumienią. Pierniczki można połączyć lukrem lub masą czekoladową.



Prosty przepis na lukier!

RADA:

Aby zrobić lukier, musisz utrzeć cukier puder z sokiem cytrynowym na gładką masę. Jeśli chcesz, aby uzyskał kolor różowy, dodaj do lukru kilka kropli sosu malinowego!

IDEALNE NA SŁODKI PREZENT OD SERCA

Snow balls, czyli trufle handmade



Składniki:

- 110 g masła w pokojowej temperaturze
- 40 g gorzkiej czekolady
- 40 g mlecznej czekolady
- 100 g cukru pudru

Posypka: 50 g cukru pudru, 1 opak. Cukru z prawdziwą wanilią Prymat oraz kakao w proszku

Sposób przygotowania:

W kąpeli wodnej rozpuścić połamane na kostki czekolady. Masło pokroić w małą kosteczkę. Czekoladę gorzką i mleczną połączyć w kosteczki i roztopić w kąpeli wodnej. Odstawić do wystygnięcia.

Masło rozdrobnić i utrzeć mikserem z cukrem pudrem na miękką jednolitą masę. Następnie cały czas miksując, stopniowo wlewać rozpuszczoną czekoladę. Wstawić do lodówki na około 2 godziny, aby masa stężała, lecz nadawała się do formowania.

Uformować z masy stożki lub kulki i wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Wyjąć z lodówki i część posypać kakao, a część posypką z cukru pudru zmieszanego z cukrem z prawdziwą wanilią.

RADA:

Aby trufle miały jeszcze bardziej świąteczny charakter, w momencie ubijania mikserem masła z cukrem można dodać szczyptę cynamonu lub Przyprawy do piernika, ciast i deserów Prymat.

mniam

Prymat

CUKIER
Z PRAWDZIwą WANILIĄ
do ciast i deserów

Królowa świątecznego stołu

Szynka pieczona w aromatycznej marynacie



Składniki:

- 600 g szynki wieprzowej
- kilka gałązek rozmarynu
- sznurek do związania szynki
- do smaku: Sól morską jodowaną Prymat

Marynata:

- 80 ml oliwy z oliwek
- 3 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku,
- 2 cebule białe pokrojone w piórka

do smaku: Pieprz czarny mielony, Sól morską jodowaną, Rozmaryn suszony, Tymianek suszony Prymat

Sposób przygotowania:

Szynkę opcjonalnie zawiązać sznurkiem w poprzek i wzdłuż, aby nie rozpadła się w trakcie pieczenia. Wszystkie składniki marynaty wymieszać, a następnie obtoczyć w niej szynkę i tak pozostawić na noc.

Szynkę wraz z marynatą przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w temperaturze 180 st. C przez około 1h 30 min. Jeśli mamy większy kawałek szynki, czas pieczenia można wydłużyć. Gotowa szynka powinna być brązowa na wierzchu i soczysta w środku.

Propozycja podania:

Szynkę można podawać na ciepło z pieczonymi ziemniaczkami, ale też na zimno jako wędlinę na kanapkę.



Idealnie
komponuje się
z wyrazistym
w smaku
chrzanem!



Uwielbiane na Święta

Tarta z szynką

Ciasto:

- 210 g mąki
- 140 g masła
- 1 jajko
- szczypta soli

Nadzienie:

- 250 g Szynki z wędzarni NATURA KONSPOŁ
- 200 g młodej cukinii
- 2 jajka
- 100 ml śmietanki 36%
- 50 g żółtego sera
- 10 pomidorków koktajlowych
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa
- tymianek, rozmaryn
- olej

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ciasta posiekaj razem, a następnie zagnieć w kulkę. Ciasto zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.

Cukinię pokrój na plasterki i lekko obsmaż na oleju, by zmiękła. Następnie osącz na papierowym ręczniku. Szynkę pokrój w sporą kostkę. Żółty ser zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Jajka roztrzep ze śmietanką, dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Formę do tarty posmaruj tłuszczem i oprósz mąką. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek i wylep nim dno i boki foremki. Nadwyżki ciasta odetnij i jeszcze raz zagnieć. Ciasto rozwałkuj i wytnij z niego foremkami małe gwiazdeczki.

Dno formy z ciastem posyp połową żółtego sera. Na serze ułóż cukinię, szynkę i pomidorki. Polej masą jajeczną i posyp pozostałym serem. Oprósz ziołami. Tartę i ciasteczka wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200 °C. Tartę piecz około 35 minut, ciasteczka 15-20 minut.

Paszтет w boczku

ok. 24 kostek

Składniki:

- 1 opakowanie Pasztetu z królika NATURA KONSPOŁ
- 24 cienkie plastry wędzonego boczku
- słoiczek żurawiny
- tymianek

Przygotowanie:

Paszтет pokrój w kostki o boku około 3 cm. Każdą kostkę pasztetu zawiń w plaster boczku i delikatnie podsmaż na patelni bez tłuszczu, tak by boczek lekko się zarumienił. Ułóż na półmisku, posyp listkami świeżego tymianku i podawaj z żurawiną.

NIEZBĘDNE NA

Sylwestrowy
WIECZÓRDeska
mięsnych i przekąsek

Składniki:

- Po 150 g kabanosów drobiowych, wieprzowych, włoskich
- Oliwki zielone i czarne Smak
- Ogóreczki konserwowe Smak
- Jabłuszka kaparowe Smak

Sposób przygotowania:

Kabanosy kroimy na mniejsze kawałki i podobnie jak ser układamy na drewnianej desce.

Do ozdobnych, małych kokilek przekładamy oliwki i ogóreczki i ustawiamy na środku deski. Dodatkowo można podać konfiturę z papryki lub chutney z czerwonej cebuli.



RADA:

Komponując swoją deskę przekąsek, wybierz składniki o różnych teksturach i smakach. Goście chętnie przegryzą różne rodzaje sera cierpką oliwką i kwaśnymi jabłuszkami kaparowymi.



Przekąski W ŚRÓDZIEMNOMORSKIM stylu

tylko pyszności :)

Deska pełna serów, wędlin, kielbas i oliwek może z powodzeniem zastąpić wszystkie inne zimne przekąski. Wygląda spektakularnie i co więcej, przygotujemy ją szybko i bez wysiłku. Będzie idealna zarówno podczas imprezy w gronie bliskich znajomych, jak i na Sylwestra we dwoje, którego spędzamy przed telewizorem z ukochaną osobą.

Smacznego :)

Deska serów i przekąsek

Składniki:

- Po 200 g sera - twardego żółtego, mimolette, pleśniowego, camembert, brie, koziego
- 200 g orzechów włoskich
- 150 g suszonej żurawiny
- 2 dojrzałe figi
- 400 g białych i ciemnych winogron
- 1 opakowanie paluszków Grissini

Sposób przygotowania:

Na dużej drewnianej desce układamy pokrojone na kawałki wszystkie rodzaje serów.

Na wierzchu układamy winogrona oraz posypujemy orzechami, żurawiną oraz listkami świeżej bazylii. Obok układamy paluszki Grissini.



ŚWIETNA ALTERNATYWA DLA TRADYCYJNYCH chipsów

Kto by przypuszczał, że zrobienie pysznych warzywnych chipsów jest tak proste! To zdrowa przekąska, wprost idealna na sylwestrowe przyjęcie. Wystarczy pokroić warzywa i doprawić wedle gustu. Reszta robi się sama ;) Świetnym uzupełnieniem będzie szybki w przygotowaniu dip.



szybki DIP:)

Chipsy ze słodkiego ziemniaka i marchewki

Składniki:

- 2 średniej wielkości bataty
- 3 marchewki
- oliwa z oliwek
- 5 łyżek majonezu
- sok z 1 cytryny
- Tymianek suszony, Czosnek suszony Prymat
- Sól morską i Pieprz kolorowy Prymat w młynkach

Sposób przygotowania:

Bataty i marchewki myjemy, obieramy i kroimy w słupki. Piekarnik nagrzewamy do 200°C. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Wsypujemy warzywa, polewamy oliwą i obficie posypujemy tymiankiem i czosnkiem suszonym. Pieczemy do momentu, aż chipsy będą zarumienione i al dente. Następnie przygotowujemy dip: do majonezu dodajemy sok z cytryny, czosnek oraz sól i pieprz do smaku. Dip podajemy z warzywnymi chipsami.

Szybka
i zdrowa
przekąska



Finger food

CZYLI PRZEKĄSKA
NA JEDEN KĘS

Małe kanapeczki z pyszną pastą o smaku łososia to doskonała przekąska na imprezę organizowaną w domu. Nie tylko dobrze smakują, ale też wyglądają bardzo apetycznie, co na pewno zachęci naszych gości do jej skosztowania. Jeśli chcecie zaskoczyć ich czymś innym niż tradycyjne kanapki, ta przekąska na pewno się sprawdzi.

ale apetyczne

RADA:

Aby przygotować taką pastę, zamiast łososia możecie wykorzystać inną rybę - godna polecenia jest szczególnie wędzona makreła.

Mini kanapeczki z łososiową pastą

Składniki:

- 1 opakowanie słonych kruchych korpusów
- 250 g śmietankowego twarogu
- 300 g wędzonego łososia
- do smaku: Koperek suszony, Sól morską, Pieprz cytrynowy, Pieprz biały Prymat
- świeży koperek

Sposób przygotowania:

Łososia pokroić na mniejsze kawałki i zblendować z twarogiem na aksamitną masę. Dodać do smaku sól, pieprz biały i koperek. Przygotowaną masę przełożyć na korpusy, posypując z wierzchu szczypotą pieprzu cytrynowego i świeżym koperkiem.



Wytrawna PRZEKĄSKA

Wytrawna przekąska o śródziemnomorskim charakterze zachwyci Twoich gości. Delikatnie chrupiące placuszki, kremowe nadzienie z orzeźwiającymi dodatkami w postaci Smaków Świata i delikatnym łososiem znikną w mig ze stołu.

Placuszki z wędzonym łososiem i kaparowym dressingiem

Składniki:

- 260 g mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka Soli morskiej jodowanej Prymat
- 60 g sera śmietankowego
- 30 g masła
- 2 jajka
- 340 ml mleka 3,2%

Nadzienie:

- 30 g Zielonych oliwek z czosnkiem Smak
- 300 g sera śmietankowego
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżka Chrzanu tartego Smak
- 4-5 sztuk Ogóreczków konserwowych Smak
- 250 g łososia wędzonego
- Do smaku: Sól morska jodowana, Pieprz czarny mielony, Koperek suszony Prymat

Dressing z kaparami:

- 30 g Zielonych oliwek z czosnkiem Smak
- 300 g sera śmietankowego
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżka Chrzanu tartego Smak

- 4-5 sztuk Ogóreczków konserwowych Smak
- 250 g łososia wędzonego
- Do smaku: Sól morska jodowana, Pieprz czarny mielony, Koperek suszony Prymat

Sposób przygotowania:

W jednej misce połączyć mąkę, proszek do pieczenia i sól. W drugiej misce wymieszać serek z rozpuszczonym masłem, dodać jajka i ubijać kilka minut. Na koniec wlać mleko i dokładnie wymieszać. Do suchych składników dodać mokre i ubijać, aż otrzymamy jednolite ciasto. Rozgrzać patelnię, posmarować odrobiną tłuszczu i smażyć na średnim ogniu z dwóch stron małe placuszki.

Nadzienie:

W misce połączyć serek ze śmietaną i chrzanem. Dodać drobno pokrojone ogóreczki konserwowe i suszony szczypiorek. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na placuszki nałożyć po 1 łyżeczce sera, na wierzch położyć kawałek wędzonego łososia.



Na karnawałowy stół

Babeczki z nachosami z nadzieniem salsa

Ciasto:

- 230 g mąki
- 150 g masła
- 2 żółtka
- szczypta soli
- masło i mąka do wysmarowania foremki

Nadzienie:

- 1 opakowanie Nachosy z nadzieniem salsa KONSPOL (450 g)
- 200 g mieszanki салат
- 2-3 łyżki majonezu
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ciasta posiekaj razem, a następnie zagnieć w kulkę. Zawiń w folię i odłóż na 30 minut do lodówki. Foremki do babeczek o średnicy 8-9 cm wysmaruj masłem i oprósz mąką. Schłodzone ciasto rozwałkuj na cienki placek, następnie wylep ciastem foremki. Na dnie ciasto nakłuj patyczkiem. Foremki z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w temp. 200 °C. Następnie w tym samym piekarniku piecz 12-14 minut nachosy. Wystudzone babeczki wyjmij z foremek. Na dno każdej babeczki połóż najpierw odrobinę majonezu, następnie trochę salaty i upieczonego nachosa.



Karnawałowe bukiety z frytkami z kurczaka

10-12 sztuk

Składniki:

- opakowanie Frytek z kurczaka KONSPOL (400 g)
- 3 małe kolorowe papryki
- 2 lodygi selera naciowego
- olej do smażenia

Sos:

- 4 łyżki majonezu
- 1-2 łyżki keczupu
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 łyżka octu jabłkowego
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Wszystkie składniki sosu wymieszaj i odstaw do lodówki, aby smaki się przegryzły. Papryki umyj, usuń gniazda nasienne i pokrój w pionowe paski. Lodygi selera naciowego również pokrój w cienkie paski. Frytki z kurczaka usmaż na rozgrzanym oleju, a następnie osącz na papierowym ręczniku. Do małych szklaneczek lub szerszych kieliszków włoż na dno po łyżce sosu, a następnie po kilka frytek z kurczaka i warzywa.



Tatar

ŚLEDZIOWY

PORADA

Jabłuszka kaparowe idealnie smakują w połączeniu z czosnkiem, oliwkami, oregano, bazylią i tymiankiem. Ich słony i lekko cierpki smak bardzo posuwa do ryb, mięs i wędlin.



Klasycznie na świątecznym stole pojawiają się śledzie. Polacy uwielbiają je w każdej postaci, z cebulką, w śmietanie czy aromatycznych przyprawach korzennych. Będą pięknie wyglądać na uroczystym wigilijnym stole w formie drobno pokrojonego tataru na ciemnym pieczywie pumpernikiel.

Tatar ze śledzia na pumperniku

Składniki:

- 2 opakowania śledzi typu matjas
- 1/2 słoika Suszonych pomidorów Smak
- 4 łyżki Jabłuszek kaparowych Smak
- 2 czerwone cebule
- oliwa z oliwek
- Natka pietruszki suszona Prymat
- Do smaku: Sól morską jodowaną i Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat
- Pieczywo pumpernikiel

Sposób przygotowania:

Śledzie pokroić na kawałki, a następnie wstawić do lodówki. Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę. Kapary i suszone pomidory pokroić drobno. Śledzie pokroić w drobną kosteczkę, wymieszać z pozostałymi składnikami, dodać suszoną natkę, sól i pieprz do smaku. Podawać na małych kawałkach pumpernika.

Piernikowa

awangarda na świątecznym stole

Smak piernika oraz jego obłędny aromat są obowiązkowym elementem Świąt Bożego Narodzenia. Możemy postawić na klasyczny piernik – ten sprawdzi się zawsze. Nie ma nic lepszego niż filiżanka kawy lub herbaty z cytryną i kawałek takiego wilgotnego ciasta z chrupiącymi orzechami. Jeśli jednak chcecie zaproponować swoim bliskim awangardowe przepisy inspirowane piernikiem i jego korzennym aromatem, koniecznie przejrzycie kolejne strony.

...to fajna alternatywa, zamiast ciastem – zaskoczyć swoich gości albo bliskich takim szybkim deserem – zachęca Wiktoria29, polecając swój przepis.

Nasza redakcja też jest takiego zdania. Koniecznie wypróbujcie przepisy użytkowników serwisu DoradcaSmaku.pl, którzy mają świetne pomysły na to, jak w nieszablonowy sposób wykorzystać mieszankę przypraw, którym piernik zawdzięcza swój korzenny aromat – cynamon, goździki, kolendra oraz szczypta gałki muszkatołowej i ziela angielskiego.

Przepisy na piernik w wielu odsłonach polecają:

Mienta, Mniam, mysza75 i Wiktoria29.

Smacznego!

Najprostszy z masą pomarańczową



Mienta

przepis i zdjęcia

DODATKOWO:

- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka perełek cukrowych

Idealny przepis dla zabieganych. Wystarczy wymieszać składniki łyżką lub trzepaczką i włożyć wszystko do piekarnika. Potem chwila na ozdobienie ciasta i gotowe!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W jednej misce mieszamy składniki płynne, a w drugiej suche. Łączymy je ze sobą. Masę przelewamy do formy o średnicy 18 cm i pieczemy około godzinę (do suchego patyczka) w 180°C. Odstawiamy do ostudzenia. Mascarpone miksujemy z dżemem pomarańczowym oraz barwnikiem. Ozdabiamy ciasto. Smacznego :)

LICZBA PORCJI: 10

CZAS PRZYGOTOWANIA:

90 minut

PRZYGOTOWANIE:

pieczenie

SKŁADNIKI:

- 350 g mąki pszennej
- 180 g cukru
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżka Przyprawy do piernika, ciast i deserów Prymat
- 2 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka maślanki
- ½ szklanki oleju
- 3 jajka

MASA:

- 200 g serka mascarpone
- 3 łyżki dżemu pomarańczowego
- 1 kropla zielonego barwnika



Aromat
Świąt

przepis dla zabieganych

Aromatyczny piernik z dodatkiem korzennych przypraw o szczególnym smaku palonego karmelu oddaje klimat nadchodzących Świąt. Takiego ciasta nie może zabraknąć wśród świątecznych wypieków.



Mniam

przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: 10

CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 minut

PRZYGOTOWANIE:
pieczenie

SKŁADNIKI:

- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki Sody oczyszczonej Prymat
- 1 łyżeczka Przyprawy do piernika Prymat
- 125 g masła lub margaryny
- 4 jajka
- ¾ szklanki cukru
- 1 łyżka miodu
- ⅓ szklanki wody

MASA:

- 150 g okruszków piernika
- 50 g orzechów włoskich
- 150 g powideł śliwkowych
- 25 g gorzkiej czekolady
- 25 g czekolady mlecznej
- 2 łyżki śliwowicy

POLEWA:

- 25 g gorzkiej czekolady
- 25 g czekolady mlecznej
- 1 łyżka masła

Piernik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pół szklanki cukru wsypać do garnka i zalać wodą. Gotować, aż syrop nabierze jasnego, brązowego koloru. Z chwilą postawienia garnka na ogniu można przemieszać i rozpuścić cukier z wodą. Później już nie mieszać. Na końcu dodać miód i odstawić do przestudzenia. Należy uważać, żeby nie przypalić. Żółtka oddzielone od białek utrzeć z ¼ szklanki cukru, aż będą puszyste. Rozpuścić margarynę i przestudzoną wlewać do ucieranych żółtek. Następnie wlać ciepły, ale nie gorący karmel i zmiksować. Wsypać suche składniki, czyli przesianą mąkę pszenną razem ze spulchniaczami oraz przyprawą do piernika. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i delikatnie wmieszać w masę. Wylać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Piec przez około 45 min. Wystudzić. Piernik wyrasta z górką, którą należy ściąć i rozdrobnić. Wyrównany piernik przekroić na trzy części. Powidła śliwkowe rozgrzać w garnku i jeżeli są kawałki owoców, zmiksować. Do gorących powideł dodać pokruszoną czekoladę i mieszając, rozpuścić. Okruszki z piernika wymieszać ze zmielonymi orzechami i powidłami z czekoladą. Wszystko wymieszać, dodając do smaku alkohol. Masę tuż po przygotowaniu rozsmarować na trzech blatach piernika. Można jeszcze dodatkowo rozsmarować powidła śliwkowe. Piernik złożyć, zawinąć w folię aluminiową lub papier do pieczenia i przycisnąć czymś na wierzchu, np. kładąc deskę do krojenia. Odstawić w chłodne miejsce. Przygotować polewę, rozpuszczając czekolady z masłem nad kąpielą wodną. Rozsmarować na pierniku i ozdobić dekoracjami cukierniczymi.

Smacznego :)



Piernikowy torcik



mysza 75

przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: 12

CZAS PRZYGOTOWANIA:

90 minut

PRZYGOTOWANIE:

pieczenie

SKŁADNIKI:

Biszkopt:

- 6 jajek
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki mąki tortowej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka Przyprawy do piernika, ciast i deserów Prymat
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

- 500 g serka mascarpone
- 300 g śmietany kremówki
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka Przyprawy do piernika Prymat
- 3 łyżki cukru pudru

Pozostałe:

- Słoiczek konfitury
- 1 pierniczek glazurowany do dekoracji choinki i gwiazdki
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady

Poncz:

- 3/4 szklanki nalewki wiśniowej
- 1/2 szklanki wody

Torcik, który zachwyci gości i domowników na świątecznym stole. Pachnie mocno za sprawą przyprawy do piernika. Jest prosty w przygotowaniu i puszysty.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Biszkopt: Do miski wbijam białka i ubijam je na sztywno. Dodaję stopniowo cukier i dalej ubijam, aż cukier się rozpuści. Dodaję stopniowo żółtka i dalej ubijam. Masa musi być dobrze ubita. Mąki przesiewam, dodaję kakao, proszek, przyprawę do piernika i mieszam. Mąki dodaję stopniowo do jajek i delikatnie mieszam mikserem na niskich obrotach. Dno formy o średnicy 20 cm wykładam papierem do pieczenia i wylewam ciasto. Wstawiam do nagrzanego piekarnika na 160 stopni Celsjusza na 40 minut. Po upieczeniu wyjmuję ciepły biszkopt z formy i układam na desce górą do dołu.

Krem: mascarpone i śmietanę przekładam do miski, dodaję cukier puder i ubijam mikserem. Pod koniec dodaję kakao i przyprawę do piernika.

Biszkopt kroję na trzy białki. Nasączam wodą z nalewką wiśniową. Dolny blat smaruję kremem i konfiturą. Następny blat nasączam, nakładam krem, konfiturę i ostatni blat tak samo. Boki smaruję kremem, górę także.

Rurki czekoladowe i czekoladę łamię, przekładam do miseczki i rozpuszczam w kąpieli wodnej. Czekoladę wylewam na deskę szklaną. Odstawiam do zastygnięcia, ale nie do końca. Czekolada ma być sucha, ale nie mocno twarda. Oстрыm nożem zeszkrobuję ruloniki.

Tort dekoruję czekoladowymi rulonami i pierniczkami.

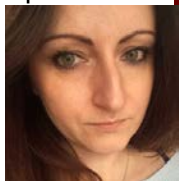
Kuszące
pyszności!

pyszny i puszysty :)

Piernikowy budyn

jaglany z sosem żurawinowo-pomarańczowym

Deser jest zdrowy i aromatyczny. Można w nim przemycić na przykład kaszkę małym niejadkom. Ze względu na smak jest idealny na przedświąteczny czas.



Wiktoria29
przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA:
40-45 minut

PRZYGOTOWANIE:
gotowanie

SKŁADNIKI:

- 100 g kaszy jaglanej
- 125 ml mleka
- 1 łyżeczka miodu
- 1/3 łyżeczki Przyprawy do piernika ciast i deserów Prymat

SOS:

- 200 g serka mascarpone
- 3 łyżki dżemu pomarańczowego
- 1 kropla zielonego barwnika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

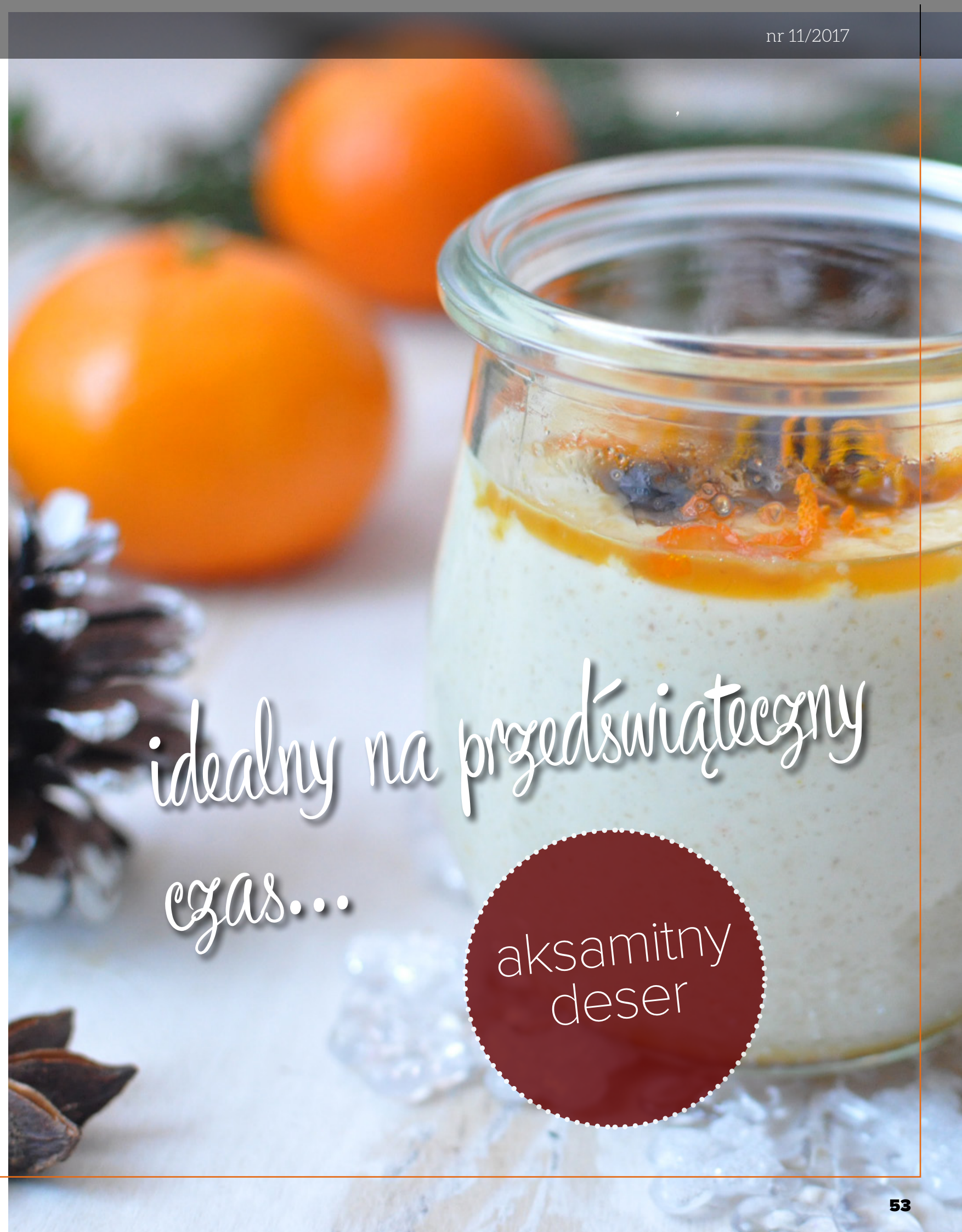
Kaszę płuczemy w ciepłej wodzie kilka razy, a następnie odsączamy z wody i prażymy w suchym rondlu, aby pozbyć się goryczki. Kaszę mieszamy podczas prażenia, aby się nie przypaliła. Po 2 minutach kaszę zalewamy 125 ml mleka (kasza musi być przykryta mlekiem, więc wybieramy niezbyt duży rondel). Gotujemy około 15-20 minut, aż zmięknie. Jeśli kasza wchłonie sporo mleka, można go po trochu dolewać. Pod koniec gotowania dodajemy miód i przyprawę do piernika.

Całość miksujemy blenderem na gładki mus. Jeśli będzie za gęsty, dolewamy dodatkowo stopniowo mleko, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Zdejmujemy z ognia.

Przekładamy do miseczek. Polewamy sosem pomarańczowo-żurawinowym i owocami.

SOS:

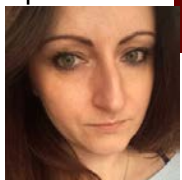
Żurawinę przepłukujemy i zalewamy sokiem z pomarańczy. Gotujemy około 15 minut na małym ogniu, dodając cukier, a pod koniec jak już sok się zredukuje, skórkę pomarańczową. Zdejmujemy z ognia i studzimy. Podczas studzenia sos lekko zgęstnieje.



idealny na przedświąteczny
czas...

aksamitny
deser

Deser piernikowy



Wiktoria29

przepis i zdjęcia

LICZBA PORCJI: 2

CZAS PRZYGOTOWANIA:

15-20 minut

PRZYGOTOWANIE:

na zimno

SKŁADNIKI:

- 200 g śmietany 30%
- 200 g sera mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki Przyprawy do piernika, ciast i deserów Prymat
- 1 łyżeczka kakao
- 100 g piernika

Deser jest idealny, by podkreślić przedświąteczną atmosferę. Jednym z symboli kojarzących się ze świętami jest piernik. Jednak zamiast pieczenia tradycyjnego piernika, można przygotować oryginalny deser z jego dodatkiem. Moim zdaniem to fajna alternatywa, zamiast ciastem – zaskoczyć swoich gości albo bliskich takim szybkim deserem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem. Dodajemy serek mascarpone. Powstałą masę dzielimy na 2 części.

Do jednej dodajemy przyprawę do piernika i kakao.

Mieszamy. Drugą zostawiamy czystą. Pierniki rozdrabniamy na drobny pył.

Rozdrobnione pierniki wsypujemy do pucharków deserowych, na nich układamy masę piernikową, a na nią masę z mascarpone.

Przykrywamy kolejną warstwą rozdrobnionych pierników.

Wierzch dekorujemy bitą śmietaną.

taki szybki deser

rozkosz
dla
poniebień

Felieton kulinarny

Gdzie

ta magia

Świąt?
Może na jarmarku...

... i widzisz, jest 17.00, zwykły dzień, nie jakaś tam sobota, a ja przedzieram się głupia przez tłum ludzi. Wyobrażasz sobie? Wszędzie ich pełno, myślę jakoś ominę, jakoś przejdę, ale oni są wszędzie i jeszcze te stoiska! Te jarmarki świąteczne to jakaś paranoja i to w listopadzie! - burzę się i trochę żalę Adamowi, jak to mi dziś ciężko było na mieście. No widzisz, a niektórym się podobają takie rozrywki - odpowiada. Mnie tam wołami nie zaciągną! - odpowiadam.

Jarmark bożonarodzeniowy,
wszędzie ten jarmark!

Jednak zaciągnęli. Niestety musiałam wyciszyć mój radar kiczu. Dopiero cisnęłam gromy w jarmark bożonarodzeniowy, że kto w ogóle tam chodzi, a za tydzień będę sama się „świetnie” bawiła. Mogłabym w sumie nie iść, ale trochę dziwnie odmówić przyjaciółom z innego miasta, którzy przyjeżdżają raz na kwartał i chcą uszczknąć tej magii świąt (magia świąt na jarmarku, dobre sobie). *Pójdziemy, wypijemy grzańca przy stoliczku, zjemy pajdę chleba ze smalcem, pogadamy, a finalnie i tak trafimy do jakiejś knajpki na mieście* – uspokajał mnie Adam – *No, zrobmy tę przyjemność Ance i Pawłowi, skoro tak im zależy.*

Dobry grzaniec nie jest zły!

Akurat tej soboty było zimno w cholerę, tak, wszystko przeciwko mnie. Ale ruszyliśmy w miasto całą czwórką. Początek był taki, jak się spodziewałam. My, morze ludzi, wszędzie dymiące się stanowiska, z grillami, bigosem i cudami w stylu czekoladowego kebaba. Do tego światło i kolędy, których w zasadzie nie słyszałam. *Na trzeźwo tego nie zniesiesz!* - głośno zażartowałam i to wytyczyło nam drogę do pierwszej atrakcji – grzańca. Spodziewałam się jakiegoś rozwodnionego „winiacza”, i nie wiem czy to ten mróz, czy goździki i smak pomarańczy, ale ten grzaniec był pyszny! Od razu zrobiło się cieplej, przyjemniej i weselej na duszy.

Co ten langosz potrafi zrobić z
człowiekiem...

Nie znam się na potrawach jarmarcznych, ale węgierski langosz nie miał nic wspólnego z rozmrożoną kiełbasą i frytkami z tygodniowej frytury. Węgrzy to mają smak! Sama nie wierzę, że to powiem, ale drożdżowy placek z żółtym serem przebił Tokaja! O Budapeszcie, jakie to było dobre! Po tej uczcie mieliśmy się już zwijać do jakiejś knajpki, ale mój wzrok przykuł piernik staropolski, długodojrzewający. Myślę, zaraz rozbiję tę

mistyfikację! W końcu wszystko, co takie staropolskie z nazwy, dobrze się sprzedaje. Gryzę. *I co panno Madziu* – myślę w duchu – *aleś się zaskoczyła, co?* Tak, ten piernik był inny niż wszystkie pierniki instant, które jadłam w życiu. Był genialny!

Lista „to do” na Boże Narodzenie

Minął tydzień od jarmarku, prawie o nim zapomniałam, wspominając tylko po cichu smak węgierskiego placka. Ale dzwoni mama, mówi, że już lista z potrawami zrobiona, że już planuje, co i jak, aż tutaj nagle pyta: *Magda, a Ty co upieczesz?* Chwila namysłu i wypalam jak z armaty – piernik staropolski! Słowo się rzekło, piernik być musi. *Trochę się boję tego pieczenia...* – żalę się mężowi. *Jak nie wyjdzie, kupimy jakiś i będzie grało.* Nie masz co się przejmować – odpowiada z wrodzonym dystansem Adam. I chyba dlatego za niego wyszłam!

Potyczki ze staropolskim
piernikiem dojrzewającym

Głupia ja, nie wiedziałam, że piernik długodojrzewający oznacza naprawdę długodojrzewający! Pewnie już wpadłabym w panikę, ale ale, internet podpowiada, że ciasto na piernik można zagnieść 4 tygodnie przed świętami i piec na tydzień przed. Znalazłam przepis na piernik, kupiłam składniki, zagniotłam i wstawiłam ciasto do leżakowania. Trudne? Nie za bardzo. Dużo gorsze było czekanie i sprawdzanie co jakiś czas, czemu ciasto jest takie twarde, czy coś się z nim dzieje i czy robiłam wszystko dobrze. Tydzień przed podziwiałam jak ciasto pięknie rośnie w piekarniku. Co za zapach! Te przyprawy korzenne zrobiły robotę. Przełożyłam powidłami śliwkowymi z domu, a górę polałam czekoladą. Wyglądało rewelacyjnie! A jak pachniało! Oczywiście nie wiem, jak smakuje. Na Wigilię mój staropolski piernik wjedzie cały na czarno... i mam nadzieję, że zakasuje wszystko! A swoją drogą – za rok idę na jarmark bożonarodzeniowy, tylko z większym optymizmem. I Wam też polecam! :)

Magda

c.d.n.

Dołącz do nas



na Facebooku

www.facebook.com/DoradcaSmaku



Wydawca:

Prymat sp. z o.o.
ul. Chlebowa 14
44-337 Jastrzębie-Zdrój
www.DoradcaSmaku.pl

Redaktor naczelny:

Jarosław Baczyński

Grafika, Zdjęcia DTP:

Grafika, zdjęcia, przepisy, DTP: Prymat sp. z o.o., Robert Sowa,
Fotolia, Shutterstock