

15

DARMOWYCH  
PRZEPISÓW

# PRZEPISY NA SYLWESTRA I KARNAWAŁ





# SPIS TREŚCI

DESKA <b>SERÓW I WĘDLIN</b>	3
<b>ŁÓDECZKI</b> ZIEMNIACZANE	4
NUGGETSY <b>W PANKO</b>	5
SKRZYDEŁKA Z <b>CHUTNEYEM MANGO</b>	6
SAJGONKI Z <b>SOSEM ROS THAI THAI</b>	7
<b>ŚLIMACZKI</b> Z CIASTA FRANCUSKIEGO	8
<b>PASZTECIKI</b> Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	9
<b>PIEROŻKI</b> Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z MIĘSEM	10
SAŁATKA Z MAKARONEM I <b>KREWETKAMI</b>	11
SAŁATKA Z <b>PALUSZKAMI KRABOWYMI</b>	12
SAŁATKA Z KALAREPY <b>A'LA PAPAYA SALAD</b>	13
ZAPIEKANKI Z <b>GRZYBAMI SŁOMKOWYMI</b>	14
<b>ZAPIEKANKI</b> Z MIĘSEM I CZARNĄ FASOLĄ	15
<b>TORTILLA</b> Z SERKIEM I SZYNKĄ	16
<b>QUESADILLA</b> Z MIĘSEM I CZARNĄ FASOLĄ	17







ZAWSZE SIĘ SPRAWDZA

# DESKA SERÓW I WĘDLIN



2 porcje



5 minut



lekko pikantne

## SKŁADNIKI

- 50 g szynki parmeńskiej w plastrach
- 50 g salami w plastrach
- 50 g szynki typu bresaola w plastrach
- 50 g kabanosów pokrojonych na mniejsze kawałki
- 50 g sera camembert pokrojonego w trójkąty
- 50 g sera typu lazur błękitny pokrojonego w trójkąty
- 50 g sera dojrzewającego typu bursztyn lub parmezan pokrojonego w plastry

Do dekoracji i podania:

- **Mango chutney sos**  
słodko-pikantny House of Asia
- **Papryka Jalapeno zielona krojona**  
Casa de Mexico
- Kilka suszonych pomidorów
- Paluszki grissini
- Winogrona

## PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki ułóż na desce lub dużym talerzu.
2. Całość udekoruj winogronami, suszonymi pomidorami oraz papryczkami jalapeno.
3. Podawaj z sosem mango chutney i paluszkami grissini.

### TIP:

Do przygotowania możesz wykorzystać swój własny zestaw ulubionych serów, wędlin i warzyw.







PALCE LIZAĆ

# ŁÓDECZKI ZIEMNIACZANE



4 porcje



10 minut



lekko pikantne

## SKŁADNIKI

- 2 saszetki **Pasty Miso** House of Asia
- 100 g **Sosu Tonkatsu** House of Asia
- 500 g ziemniaków
- 100 g masła
- 1/2 łyżeczki płatków chili
- Olej do smażenia
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- 2 łyżki startego parmezanu

## PRZYGOTOWANIE

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, w osolonej wodzie. Wystudź, następnie pokój na ćwiartki lub ósemki (w zależności od wielkości ziemniaka).
2. W rondelku rozpuść masło, dodaj chili, pastę miso i dokładnie wymieszaj. Tak powstałą masą dodaj do ziemniaków i dokładnie wymieszaj całość.
3. Na rozgrzanym oleju usmaż ziemniaki na złocisty kolor, wyłóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu. Następnie przełóż na talerz, polej sosem tonkatsu, posyp kolendrą i parmezanem.







CHRUPIĄCE I AROMATYCZNE

# NUGGETSY W PANKO



2 porcje



10 minut



lekkie pikantne

## SKŁADNIKI

- 100 g **Panierki Panko**  
House of Asia
- 4 łyżki **Marynaty do mięsa wieprzowego Gochujang Bulgogi BBQ** O'Food
- 250 g piersi z kurczaka pokrojonego na większe kawałki
- 500 ml oleju do smażenia

Do podania:

- 3 łyżki **Sosu Satay**  
Ros Thai Thai
- 3 łyżki **Sosu śliwkowego**  
Ros Thai Thai

## PRZYGOTOWANIE

1. Mięso wymieszaj z marynatą gochujang bulgogi i odstaw na minimum 15 minut.
2. Następnie kurczaka obtocz w panko, usmaż na głębokim oleju na złoty kolor i odsącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
3. Gotowe nuggetsy podawaj z sosem satay lub śliwkowym.





SŁODKI FINISZ

# SKRZYDEŁKA Z CHUTNEYEM MANGO



2 porcje



10 minut



łagodne

## SKŁADNIKI

- 100 g **Mango chutney sos słodko-pikanty** House of Asia
- 2 łyżki **Sosu ostrygowego** House of Asia
- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 1 łyżka **Sosu sojowego słodkiego** House of Asia
- 100 g **Panierki Panko** House of Asia
- 12 skrzydełek z kurczaka
- 1 jajko
- 1 łyżka pokrojonej zielonej dymki
- 1 litr oleju do smażenia

## PRZYGOTOWANIE

1. Skrzydełka pokrój na trzy części, lotki odetnij i odłóż (możesz wykorzystać je do przygotowania bulionu), a w pozostałych dwóch częściach ściągnij mięso nożem do dołu, tak aby powstała kulka na dole kości, a całość przypominała dzwonek.
2. Tak przygotowanego kurczaka zamarynuj w sosie sojowym jasnym i ostrygowym.
3. Następnie mięso obtocz w roztrzepanym jajku, panko i uformuj z mięsa kulkę. Smaż na głębokim tłuszczu na rumiany kolor przez około 5 minut. Gotowe „dzwoneczki” przełóż na ręcznik papierowy i odsącz z nadmiaru tłuszczu.
4. Gotowe danie posyp dymką i podawaj z chutneyem mango oraz słodkim sosem sojowym.







**NIEOCZYWISTY WYBÓR**

# SAJGONKI Z SOSEM ROS THAI THAI



2 porcje



25 minut



lekkie pikantne

## SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Makaronu Vermicelli z fasoli mung** House of Asia
- 12 szt. **Papieru do sajgonek bez namaczania** House of Asia
- 2 łyżki **Sosu ostrygowego** House of Asia
- 1 łyżka **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- Kilka łyżek **Sosu do spring rolls i sajgonek** Ros Thai Thai
- 150 g wędzonego łososa pokrojonego na małe kawałki
- 100 g paluszków karbowych
- 1 marchewka pokrojona w długie, cienkie paski
- 100 g świeżych kielzków z fasoli mung
- 1 kalarepa pokrojona w cienkie paski
- Kilka łyżek posiekanej kolendry
- Olej do smażenia

## PRZYGOTOWANIE

1. Makaron zalej wrzątkiem i poczekaj 10 minut, a następnie przelej go pod bieżącą, zimną wodą i dobrze odcedź. W razie potrzeby połóż makaron na ręczniku papierowym, tak aby wchłonął jej nadmiar. Makaron przelóż do miski, potnij za pomocą nożyczek na mniejsze kawałki, dopraw sosem ostrygowym, sojowym i dodaj łyżkę kolendry.
2. Marchewkę zblanszuj, tj. zanurz we wrzątku na 2 minuty i następnie przelej zimną wodą.
3. Paluszki krabowe porwij na mniejsze włókna.
4. Na desce ułóż pionowo arkusz papieru do sajgonek, następnie na środku rozłóż kawałki łososa, warzywa, paluszki krabowe, makaron, kolendrę, a następnie zwiń ciasno jak krokiet.
5. Sajgonki smaż na oleju, na rozgrzanej patelni. Gotowe danie podawaj z sosem do spring rolls i sajgonek.







DELIKATNA STRUKTURA I SMAK

# ŚLIMACZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO



4 porcje



20 minut



lekko pikantne

## SKŁADNIKI

- 1-2 łyżeczki **Przyprawy do Fajita** Casa de Mexico
- 5-6 **Papryczek Jalapeno zielonych krojonych** Casa de Mexico
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 100 g szynki pokrojonej w paski
- 100 g startego sera typu gouda
- 100 g sosu pomidorowego, (np. typu passata)
- 50 g kukurydzy z puszki
- 1-2 ogórki kiszzone pokrojone w słupki
- 1 jajko

## PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto francuskie rozłóż na blacie dłuższym bokiem równolegle do siebie. Posmaruj sosem pomidorowym, następnie dodaj kolejno wszystkie składniki: ser, szynkę, kukurydzę, ogórki, papryczki jalapeno i na końcu całość posyp przyprawą do fajita.
2. Ciasto zwiń w rulon, posmaruj rozbełtanym jajkiem, pokrój na kawałki około 2-3 cm i ułóż na płasko na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.







Z MAŚLANYM POSMAKIEM

# PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI SHIITAKE



4 porcje



15 minut



lekko pikantne

## SKŁADNIKI

- 2-3 łyżki **Sosu sojowego jasnego**  
House of Asia
- 2 łyżki **Sosu ostrygowego**  
House of Asia
- 30 g suszonych **Grzybów Shiitake**  
House of Asia
- 3 łyżeczki **Pasty z czosnku**  
House of Asia lub 3-4 ząbki czosnku  
drobno posiekane
- 1 łyżka **Czarnego sezamu**  
House of Asia
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 500 g kapusty kiszzonej drobno  
posiekanej
- 1 cebula drobno pokrojona
- 2 jajka
- 3-4 łyżki oleju
- Pieprz czarny do smaku

## PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby shiitake przełóż do garnka, zalej zimną wodą, wstaw na gaz i doprowadź do wrzenia, następnie odstaw (najlepiej na noc), a wodę po grzybach zachowaj.
2. Grzyby pokrój w paski i podsmaż na oleju 3-4 minuty z cebulą oraz pastą z czosnku, następnie dodaj kapustę i smaż kolejne 8-10 minut na średnim ogniu. W międzyczasie podlewaj wodą po grzybach i czekaj, aż odparuje. Pod koniec dopraw do smaku sosem sojowym, ostrygowym i czarnym pieprzem. Farsz pozostaw do wystudzenia, potem dodaj 1 jajko i całość wymieszaj.
3. Ciasto francuskie podziel wzdłuż na 2 części. Na każdej rozłóż po równo farsz i zawiń w rulon, posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp czarnym sezamem, potnij na kawałki około 4-5 cm i ułóż na płasko na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.







Z NUTĄ MEKSYKU

# PIEROŻKI



4 porcje



15 minut



lekkie pikantne

## Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z MIĘSEM

### SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Bezglutenowego makaronu z zielonego groszku** House of Asia
- 2 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne** Casa de Mexico
- 3-4 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 4 ząbki czosnku drobno posiekane
- 1 łyżka **Białego sezamu** House of Asia
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 400 g mięsa mielonego
- 1 cebula drobno pokrojona
- 1/2 marchewki pokrojonej w paski
- 50 g kukurydzy z puszki
- 200 ml sosu pomidorowego (np. typu passata)
- 1 jajko
- 4 łyżki kolendry drobno pokrojonej
- Sól do smaku
- 4 łyżki oleju

### PRZYGOTOWANIE

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie przelej zimną wodą, 2 łyżkami oleju i pokrój za pomocą nożyczek na mniejsze kawałki
2. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, podsmaż pastę z czosnku z cebulą, marchewką, dodaj mięso, smaż, aż się zarumieni. Następnie dopraw przyprawą chili con carne, dodaj kukurydze, sos pomidorowy oraz kolendrę, gotuj, aż sos zgęstnieje. Przełóż do miski i pozostaw do wystudzenia.
3. Ciasto francuskie rozłóż na blacie potnij na kwadraty 8 cm x 8 cm. Na każdy kwadrat nałóż farsz, złóż w trójkąt i zlep, posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp solą i sezamem. Piecz w temperaturze 200°C przez 12-15 minut, aż nabiorą złotego koloru.





W STYLU TAJSKIM

# SAŁATKA Z MAKARONEM I KREWETKAMI



1 porcja



10 minut



lekkie pikantne

## SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Makaronu instant pszennego** House of Asia
- 12 krewetek Black Tiger 16/20
- 1 dojrzałe awokado pokrojone w kostkę
- 2-3 szalotki pokrojone w cienkie piórka
- 1/2 marchewki pokrojonej w słupki
- 1 zielony ogórek wydrążony i pokrojony w cienkie półplasty
- 10 pomidorków cherry przekrojonych na pół
- 4-5 łyżek kolendry drobno posiekanej
- Sól do smaku
- 3 łyżki oleju

Sos:

- 2 łyżki **Marynaty do mięsa wieprzowego Gochujang Bulgogi BBQ** O'Food
- 3 łyżki majonezu
- Sok z 1 limonki
- Czarny pieprz do smaku

## PRZYGOTOWANIE

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie przelej zimną wodą, 2 łyżkami oleju i pokrój za pomocą nożyczek na mniejsze kawałki.
2. Wymieszaj dokładnie składniki na sos.
3. Do dużej miski przełóż awokado, szalotki, marchewkę, ogórka, pomidorki oraz makaron, wymieszaj, a pod koniec dolej sos i ponownie wymieszaj.
4. Krewetki smaż na rozgrzanej patelni po minucie z każdej strony, dopraw solą, następnie przetnij na pół, ułóż na sałatce i posyp kolendrą.







LEKKO PIKANTNA

# SAŁATKA Z PALUSZKAMI KRABOWYMI



4 porcje



15 minut



pikantne

## SKŁADNIKI

- 1 mała sałata rzymska
- 250 g paluszków krabowych (inaczej surimi)
- 10 szt. pomidorków cherry przekrojonych na pół
- 1 zielony ogórek pokrojony w zapałki (przed krojeniem usunąć miąższ)
- 1 średnia cebula pokrojona w piórka
- Kolendra, szczypiorek do dekoracji

Sos:

- 2 łyżki **Sosu chili Sambal Oelek** House of Asia
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka soku z limonki
- 2 łyżeczki posiekanej mięty
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku

## PRZYGOTOWANIE

1. Sałatę umyj i osusz.
2. Wymieszaj wszystkie składniki sosu i odstaw.
3. Paluszki krabowe pokrój w cienkie paseczki i przełóż do miski, dodaj cebulę, ogórka oraz pomidorki. Całość wymieszaj z wcześniej przygotowanym sosem.
4. Gotową sałatkę ułóż na liściach sałaty rzymskiej i posyp ziołami.

### TIP:

Sałatka tego typu idealnie sprawdzi się w połączeniu z makaronem ryżowym np. 7 mm.







DLA DBAJĄCYCH O LINIĘ

# SAŁATKA Z KALAREPY

## A'LA PAPAYA SALAD



4 porcje



30 minut



lekko pikantne

### SKŁADNIKI

- 2 łyżeczki **Pasty z imbiru** House of Asia lub 2 cm korzenia imbiru drobno posiekanego
- 2 łyżeczki **Pasty z chili** House of Asia lub 1 świeża papryczka drobno posiekana
- 6-8 pomidorków cherry przekrojonych na pół
- 1 średniej wielkości kalarepa pokrojona w zapałki
- 50 g blanszowanej fasolki szparagowej
- 2 łyżeczki prażonych orzeszków ziemnych
- 1 pęczek drobno posiekanej kolendry

Sos:

- 2 łyżki **Sosu rybnego** House of Asia
- 4 łyżki **Soku z limonki** House of Asia
- 1 łyżka cukru

### PRZYGOTOWANIE

1. Wymieszaj ze sobą składniki sosu.
2. Do miski lub moździerza przełóż pastę z chili, pastę z imbiru, orzeszki i całość utrzyj, następnie dodaj fasolkę, kalarepę, pomidorki i wymieszaj z wcześniej przygotowanym sosem.
3. Sałatkę podawaj ze świeżą kolendrą.







KLASYK W NOWYM WYDANIU

# ZAPIEKANKI Z GRZYBAMI SŁOMKOWYMI



2 porcje



20 minut



łagodne

## SKŁADNIKI

- 1 puszka **Grzybów słomkowych** House of Asia
- 50 g masła
- 2 ulubione bułki
- 100 g startego sera typu mozzarella
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 1 pomidor obrany ze skórki i pokrojony w kostkę
- Sól
- Pieprz

Do podania:

- 3 łyżeczki **Sosu Sriracha czerwone chili** House of Asia
- Świeży szczypiorek lub dymka drobno posiekany

## PRZYGOTOWANIE

1. Bułki przekrój na pół i posmaruj masłem. Blachę do pieczenia wyłóż papierem i ułóż pieczywo.
2. Grzyby słomkowe przełóż na sitko, wypłucz pod bieżącą wodą, następnie osusz i pokrój na połówki.
3. Rozgrzej patelnię i smaż na maśle cebulę i grzyby przez 4-5 minut. Dodaj pomidory i smaż przez kolejne 5 minut, aż woda z pomidorów odparuje. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Całość przełóż do miski, wystudź, dodaj ser i wymieszaj. Gotowy farsz nałóż na bułki.
4. Całość wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na około 8-10 minut. Gotowe zapiekanki posmaruj sosem sriracha i posyp szczypiorkiem.







PYSZNA I SYCĄCA

# ZAPIEKANKI Z MIĘSEM I CZARNĄ FASOLĄ



4 porcje



30 minut



pikantne

## SKŁADNIKI

- 1/2 puszki **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 10 **Papryczek Jalapeno zielonych krojonych** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne** Casa de Mexico
- **Sos Sriracha czerwone chili** House of Asia do polania
- 3-4 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 3-4 ząbki czosnku drobno posiekanego
- 2 półbagietki
- 100 g wieprzowiny mielonej
- 1 cebula pokrojona w drobna kostkę
- 200 ml sosu pomidorowego (np. typu passata)
- 100 g startego sera żółtego typu mozzarella
- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- Olej do smażenia

## PRZYGOTOWANIE

1. Bagietki przekrój na pół i posmaruj majonezem.
2. Na patelnię wlej olej, podsmaż cebulę z pastą z czosnku przez 2 minuty, dodaj mięso, smaż, aż się zrumieni. Fasolę przepłucz i dodaj na patelnię, smaż całość kolejne 3-4 minuty, następnie dodaj przyprawę chili con carne, papryczki jalapeno, sos pomidorowy, całość wymieszaj, delikatnie odparuj i pod koniec dodaj łyżkę kolendry, znowu wymieszaj, odstaw do wystudzenia.
3. Farsz rozłóż na bagietki, następnie posyp serem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 8-10 minut.
4. Gotowe zapiekanki polej sosem sriracha i posyp pozostałą kolendrą.







SPRAWDZONA I POPULARNA

# TORTILLA Z SERKIEM I SZYNKĄ



4 porcji



10 minut



lekkie pikantne

## SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 15 g **Papryki Jalapeno zielonej krojonej** Casa de Mexico
- 100 g **Mango chutney sosu słodko-pikantnego** House of Asia
- 100 g szynki w plastrach pokrojonej w paseczki
- 50 g szpinaku świeżego
- 100 g serka śmietankowego
- Kilka zielonych oliwek

## PRZYGOTOWANIE

1. Na wrapie rozsmaruj serek śmietankowy, mango chutney, nałóż szynkę, szpinak i papryczki jalapeno.
2. Wrapy zwiń w rulon i odstaw na kilka minut.
3. Przed podaniem pokrój pod skosem, nabijaj na wykałaczki kolejno: oliwki i kawałki tortilli, ułóż na talerzu lub desce.







W MEKSYKAŃSKIM STYLU

# QUESADILLA Z MIĘSEM I CZARNĄ FASOLĄ



2 porcje



20 minut



lekkie pikantne

## SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne** Casa de Mexico
- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 2 łyżki posiekanych ząbków czosnku
- Około 250 g mięsa mielonego (np. wołowego)
- 200 g sosu pomidorowego
- 1 cebula pokrojona w piórka
- 200 g startego sera żółtego typu gouda
- 5 łyżek oleju

## PRZYGOTOWANIE

1. Na patelnię wlej olej i smaż mięso z cebulą oraz pastą z czosnku przez kilka minut. Następnie dodaj fasolę, sos pomidorowy i duś kolejne 10 minut. Pod koniec dodaj przyprawę chili con carne i całość wymieszaj.
2. Wrapy podgrzewaj na suchej patelni około 15 sekund z każdej strony.
3. Na wrapy równomiernie nałóż ser, farsz, znowu ser i przykryj drugim wrapem. Gotowe quesadille podsmaż na patelni z dwóch stron, aż ser się rozpuści lub piecz w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 10 minut.
2. Wrapy podgrzewaj na suchej patelni około 15 sekund z każdej strony.
3. Na patelnię wlej olej, podsmaż cebulę z pastą z czosnku, dodaj jackfruita i smaż do uzyskania rumianego koloru. Następnie dodaj fasolę, sos pomidorowy i duś kolejne 10 minut. Pod koniec dodaj przyprawę chili con carne i całość wymieszaj.
4. Na wrapy równomiernie nałóż ser, farsz, znowu ser i przykryj drugim wrapem. Gotowe quesadille podsmaż na patelni z dwóch stron, aż ser się rozpuści lub piecz w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 10 minut.





# SKLEPY

NASZE PRODUKTY ZNAJDZIESZ W NAJWIĘKSZYCH SIECIACH  
W POLSCE ORAZ SKLEPACH ONLINE

