



Świątuj Chiński Nowy Rok

15
DARMOWYCH
PRZEPISÓW



2026

ROK KONIA

SPIIS TREŚCI

OSTRY HOT POT PO SECZUAŃSKU	3
MAKARON BIANG BIANG	4
SMAŻONY MAKARON CHOW MEIN Z WARZYWAMI	5
CHIŃSKA ZUPA JAJECZNA	6
KFC - KOREAN FRIED CHICKEN	7
RAMEN W 15 MINUT	8
BIBIMBAP	9
CRISPY TOFU	10
WOŁOWINA SMAŻONA Z BROKUŁAMI	11
BAKŁAŻAN W SOSIE KIMCHI	12
KREWETKI SMAŻONE Z IMBIREM I CZOSNKIEM	13
SALATKA JAK W BARZE U CHIŃCZYKA	14
KAPUSTA PEKIŃSKA NA CIEPŁO	15
KAROTENOWA MARCHEWKA	16
JAPOŃSKI SERNIK	17

Ostry hot pot po sycuańsku



4 porcje



45 minut



ostre



Tip

Jeżeli nie masz specjalnego garnka do hot pota wykorzystaj przenośną kuchenkę indukcyjną i zwykły garnek.

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki **Pasty Kimchi House of Asia**
- 50 g **Grzybów Enoki z puszki House of Asia**
- 100 g **Makaronu instant House of Asia**
- 100 g **Fasolki Edamame House of Asia**
- 2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 2 l bulionu wołowego
- 1 łyżeczka suszonych płatków chili
- 6 ziaren pieprzu sycuańskiego
- 3 ząbki czosnku drobno pokrojonego
- Mały kawałek imbiru pokrojony w plastry
- 3 gwiazdki anyżu
- 4 liście laurowe
- 2 laski cynamonu

ULUBIONE DODATKI DO SERWOWANIA

- 150 g cienko krojonej wołowiny
- 16 sztuk krewetek (16/20) oczyszczonych i przekrojonych na pół
- 50 g tofu naturalnego pokrojonego w kostkę
- 2 sztuki kapusty pak choy
- 150 g brokułów pokrojonych na mniejsze różyczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W dużym garnku rozgrzej olej sezamowy. Dodaj czosnek, imbir, płatki chili, pieprz sycuański, cynamon, anyż i smaż przez 2-3 minuty, aż uwolni się intensywny aromat.
2. Dodaj pastę kimchi i smaż jeszcze 2 minuty. Następnie wlej bulion, dodaj liście laurowe i gotuj na małym ogniu około 15 minut.
3. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. Gdy bulion będzie gotowy, przelej go do specjalnego garnka do hot pota ustawionego na środku stołu. Bulion powinien się cały czas się gotować, a każdy uczestnik posiłku mieć do niego swobodny dostęp.
5. Składniki zanurzamy kolejno w bulionie i gotujemy kilkadziesiąt sekund w zależności od rodzaju i grubości produktu - do momentu, aż będą miękkie lub delikatnie chrupiące.
6. Do misek można dodać ugotowany wcześniej makaron i stworzyć własną zupę z gotującego się bulionu z ulubionymi dodatkami.



Spis treści

Makaron Biang Biang



4 porcje



5 minut



pikantne



Tip

Aby sos był jeszcze bardziej aromatyczny, możesz przed waniem wrzącego oleju lekko podgrzać sezam na suchej patelni, nabierze wtedy orzechowego smaku, który idealnie połączy się z pastą tahini.

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu udon świeżego House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżeczki **Tahini QF Quality Food**
- 2 łyżeczki **Chrupiącego czosnku w oleju Ipincio**
- 1 łyżka **Sezamu białego House of Asia**
- Kilka liści kapusty pak choy
- Garść białej części dymki, drobno pokrojonej
- 3 ząbki czosnku, drobno pokrojonego
- Ok. 4 cm świeżego imbiru, drobno pokrojonego
- 50 ml oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na 2 minuty przed końcem gotowania dodaj liście pak choy.
2. W dużej misce wymieszaj imbir, czosnek, białe części dymki, sezam, pastę tahini i sos sojowy. Zalej całość 3-4 łyżkami wrzącego oleju, aby składniki się połączyły, a smaki uwolniły. Na końcu dodaj chrupiący czosnek w oleju.
3. Do miski z przygotowanym sosem przełóż gorący makaron i pak choy. Wymieszaj dokładnie, aż sos dobrze pokryje każdy składnik.
4. Podawaj od razu, posypując zieloną częścią dymki.



Spis
treści

Smażony makaron

Chow Mein z warzywami



2 porcje



10 minut



lekko pikantne



Tip

Aby makaron był jeszcze bardziej chrupiący i w stylu street food, podsmaż go chwilę dłużej bez mieszania, będzie sprężysty i chrupki.

SKŁADNIKI:

- ½ opakowania **Makaronu Mie House of Asia**
- 1 saszetka **Pasty Kantońskiej House of Asia**
- 1 słoik **Warzyw do woka House of Asia**
- 1 papryka czerwona, pokrojona w paski
- 1 cebula, pokrojona w kostkę
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- Garść dymki, drobno pokrojonej
- 1 papryczka chili drobno posiekana
- Olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź i przepłucz zimną wodą.
2. Na dużej patelni lub w woku rozgrzej olej. Wrzuć czosnek i cebulę, smaż przez 30 sekund, aż uwolnią aromat.
3. Dodaj paprykę i odcedzone oraz przepłukane pod wodą warzywa do woka, smaż przez kolejne 2 minuty.
4. Dodaj ugotowany makaron i pastę kantońską. Smaż razem 3–4 minuty.
5. Na koniec dodaj dymkę. Całość delikatnie wymieszaj i podawaj.



Spis
treści

Chińska zupa jajeczna



4 porcje



10 minut



łagodne



Tip

Aby uzyskać idealnie cienkie, delikatne nitki jajka, wlewaj je z wysokości, bardzo powoli i ciekłym strumieniem, cały czas mieszając zupę, koniecznie w jednym kierunku.

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Bezglutenowego makaronu Vermicelli House of Asia**
- 15 g **Grzybów Snow Fungus suszonych House of Asia**
- 2 łyżki **Oleju Sezamowego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 1 l bulionu drobiowego
- 3 jajka
- Garść dymki drobno pokrojonej
- Ok. 3 cm kawałek świeżego imbiru, startego
- 2 łyżki skrobi kukurydzianej
- 3 łyżki zimnej wody
- Sól i biały pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Grzyby fungus przygotuj zgodnie z instrukcją, po namoczeniu odetnij zdrewniałe końcówki.
3. W garnku zagotuj bulion, dodaj sos sojowy, imbir i olej sezamowy.
4. W miseczce wymieszaj skrobię z zimną wodą, a następnie wlej do gotującego się bulionu. Gotuj chwilę, aż lekko zgęstnieje.
5. Zmniejsz ogień, zamieszaj zupę w jedną stronę, tworząc „wir” i ciekłym strumieniem wlej roztrzepane jajka, natychmiast się zetną, tworząc delikatne wstążki. Dopraw solą i białym pieprzem, a na koniec dodaj dymkę.
6. Do misek rozłóż makaron i grzyby fungus, a następnie zalej gorącym bulionem z jajkiem.



Spis
treści

KFC – Korean Fried Chicken



4 porcje



10 minut



pikantne



Tip

Chcesz, żeby panierka była wyjątkowo chrupiąca? Po usmażeniu odłóż kurczaka na kratkę (nie ręcznik papierowy!), dzięki temu para nie rozmiękczy panierki. A jeśli lubisz bardziej „sticky” efekt, dodaj łyżkę miodu lub syropu klonowego do sosu kimchi.

SKŁADNIKI:

- 2 saszetki **Pasty Kimchi House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni chińskiej House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sezamu białego House of Asia**
- 100 g **Panierki do tempury House of Asia**
- 100 g **Panierki panko House of Asia**
- 200 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
- Garść dymki, drobno pokrojonej
- Olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kurczaka przełóż do miski, dopraw przyprawą chińską i odstaw na chwilę.
2. Przygotuj tempurę zgodnie z instrukcją, a następnie obtocz kawałki kurczaka najpierw w tempurze, potem w panko. Smaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.
3. Na patelni podgrzej niewielką ilość wody, dodaj pastę kimchi i gotuj chwilę, aż powstanie gęsty sos. Dodaj usmażonego kurczaka i dokładnie wymieszaj, aby każdy kawałek był oblepiony sosem.
4. Gotowego kurczaka przełóż do miski, posyp sezamem i dymką.



Spis treści

Ramen w 15 minut



4 porcje



15 minut



lekko pikantne



Tip

Jeśli chcesz uzyskać jeszcze bardziej zaskakujący smak, przygotuj marynowane jajko, a przepis znajdziesz tu:

SPRAWDŹ PRZEPIS

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu Ramen świeżego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżki **Pasty Miso jasnej House of Asia**
- 2 łyżeczki **Chrupiącego czosnku w oleju Ipincio**
- 1 opakowanie **Mleczka kokosowego 11% UHT light Kara**
- 1 puszka **Grzybów Shiitake w zalewie House of Asia** odsączonych
- 1 l bulionu drobiowego
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2-3 cm świeżego imbiru, startego
- 4 jajka
- 3-4 łyżki szczypiorku, drobno pokrojonego
- Garść szpinaku baby
- 100 g tofu naturalnego pokrojonego w plastry
- Olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku rozgrzej olej, dodaj imbir i czosnek, a następnie chrupiący czosnek z chili. Wlej mleczko kokosowe i zagotuj. Dodaj pastę miso i wymieszaj, aż się rozpuści i powstanie aromatyczna baza.
2. Wlej bulion i doprowadź do wrzenia. Dopraw do smaku sosem sojowym.
3. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu i przełóż do misek.
4. Jajka ugotuj na półmiękkko (ok. 5 minut od momentu wrzenia), obierz i przekrój na pół.
5. Tofu i grzyby shiitake usmaż na złoty kolor.
6. Do misek z makaronem dodaj tofu, grzyby, jajka, szpinak i szczypiorek, a następnie zalej gorącym bulionem.



**Sprawdź
jak zrobić**



**Spis
treści**

Bibimbap



4 porcje



25 minut



lekko pikantne



Tip

Podawaj w podgrzewanym miskach, dzięki temu ryż pozostanie ciepły, a jajko dłużej płynne. Możesz też dodać **Chrupiace chili w oleju Ipincio** lub odrobinę pasty gochujang, jeśli lubisz bardziej pikantne wersje bibimbapu.



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżeczki **Białego sezamu House of Asia**
- 1 słoik **Kimchi House of Asia** odsączonej z zalewy
- 1 puszka **Grzybów Shiitake w zalewie House of Asia** odsączonych
- 1 saszetka **Pasty Kimchi House of Asia**
- 200 g ryżu jaśminowego
- 3-4 ząbki czosnku, drobno posiekanego
- 2-3 cm świeżego imbiru, drobno posiekanego
- 200 g piersi z kurczaka
- 4 jajka
- 1 marchewka, pokrojona w cienkie paski
- Garść szczypiorku, drobno posiekanego
- 1 łyżka miodu
- 50 ml wody
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W małym rondelku połącz pastę kimchi, wodę oraz miód, zagotuj i odstaw do przestudzenia.
2. Kurczaka pokrój w cienkie paski. Dopraw sosem sojowym, solą oraz pieprzem i smaż na patelni, aż będzie rumiany. W międzyczasie ugotuj ryż jaśminowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
3. Na oleju podsmaż grzyby shiitake z czosnkiem i imbirem. Na tej samej patelni podsmaż krótko marchewkę – powinna pozostać chrupiąca. Jajka usmaż na sadzone.
4. W większej misce połóż ryż i pozostałe składniki. Na wierzch dodaj jajko sadzone, posyp sezamem i szczypiorkiem, a całość polej przygotowanym sosem z kimchi.



Spis treści

Crispy Tofu



4 porcje



25 minut



lekko pikantne



Tip

Zamiast smażenia w głębokim oleju, tofu możesz upiec w piekarniku (200°C przez ok. 20 minut), uzyskasz chrupiącą strukturę z mniejszą ilością tłuszczu.

SKŁADNIKI:

- 2 saszetki **Pasty miódowo-czosnkowej House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni chińskiej House of Asia**
- ½ małej papryczki chili, drobno pokrojonej
- Ok. 4 cm kawałek startego imbiru świeżego
- 100 g skrobi kukurydzianej
- 300 g tofu naturalnego
- Garść szczypiorku, drobno posiekanego
- 50 ml wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Tofu dobrze odcisnij, pokrój w grubą kostkę i zamarynuj w sosie sojowym, oleju sezamowym oraz przyprawie kuchni chińskiej. Odstaw na 10 minut.
2. Obtocz tofu w skrobi kukurydzianej i usmaż na złoty kolor. Odsącz na ręczniku papierowym.
3. Na patelni krótko przesmaż chili, imbir, pastę oraz wodę. Zredukuj, aż powstanie gęsty sos. Wrzuć usmażone tofu i wymieszaj, aby sos równomiernie je oblepił.
4. Przełóż do miski i posyp szczypiorkiem.



Spis
treści

Wołowina Smażona z brokułami



2 porcje



25 minut



pikantne



SKŁADNIKI:

- 4 łyżki **Sosu ostrygowego House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Chrupiącego czosnku w oleju chili Ipincio**
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku, imbiru i chili House of Asia**
- 250 g wołowiny, cienko pokrojonej
- 100 g brokułów, podzielonych na różyczki i zblanszowanych
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki szczypiorku, drobno pokrojonego
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżki oleju do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wołowinę obtocz w skrobi ziemniaczanej. Rozgrzej wok, dodaj olej i smaż mięso na dużym ogniu przez 1–2 minuty, aż lekko się zrumieni.
2. Dodaj brokuły oraz pastę i smaż kolejne 1–2 minuty, ciągle mieszając.
3. Wlej sos ostrygowy, sos sojowy i dodaj cukier oraz chrupiący czosnek z chili. Wymieszaj i duś chwilę, aż sos lekko zgęstnieje.
4. Gotowe danie przełóż na talerz i posyp szczypiorkiem.



Spis treści

Bakłażan w sosie kimchi



2 porcje



10 minut



lekko pikantne



Tip

Zamiast czosnku
możesz użyć gotowej
Pasty z czosnku
House of Asia.

SKŁADNIKI:

- 6-7 łyżek **Sosu Kimchi House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżeczki **Białego sezamu House of Asia**
- 1 łyżeczka **Pasty z imbiru House of Asia**
- 2 małe bakłażany
- 100 ml bulionu
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekanego
- 1 łyżeczka cukru
- Kilka listków kolendry do podania
- Olej do smażenia
- Sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bakłażany pokrój w słupki, oprósz solą i odstaw na kilka minut, aby puściły wodę. Następnie obsmaż je na niewielkiej ilości oleju do zrumienienia i przełóż na ręcznik papierowy.
2. Na tej samej patelni podsmaż czosnek, dodaj pastę z imbiru, sos kimchi, sos sojowy, cukier i bulion. Doprowadź do wrzenia, by sos lekko zgęstniał.
3. Dodaj bakłażany i duś 2-3 minuty do miękkości. Gotowe danie posyp sezamem i świeżą kolendrą.



**Sprawdź
jak zrobić**



**Spis
treści**

Krewetki smażone z imbirem i czosnkiem



2 porcje



10 minut



lekko pikantne



Tip

Aby krewetki pozostały jędrne i soczyste, smaż je bardzo krótko, zbyt długie smażenie sprawia, że stają się gumowate. Dla pełni azjatyckiego smaku podawaj z **Makaronem Mie House of Asia**.

SKŁADNIKI:

- 1 łyżka **Pasty z czosnku, imbiru i chili House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Białego sezamu House of Asia**
- 200 g krewetek 16/20, obranych i oczyszczonych
- 100 ml bulionu
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżka szczypiorku, drobno pokrojonego
- Olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce połącz sos sojowy, pastę czosnek, imbir, chili, bulion i skrobię ziemniaczaną. Dokładnie wymieszaj, aż powstanie gładki sos.
2. Na rozgrzanej patelni rozłóż krewetki i smaż po minucie z każdej strony. Wlej przygotowany sos i gotuj, aż zgęstnieje i pokryje krewetki błyszczącą glazurą.
3. Gotowe danie przełóż na talerze, posyp sezamem i świeżym szczypiorkiem.



Spis treści

Salatka jak w barze u chińczyka



4 porcje



10 minut



łagodne



Tip

Aby салатка smakowała jak w chińskiej restauracji, przed podaniem posyp ją prażonym **Białym sezamem House of Asia**, doda chrupkości i aromatu. Sprawdza się idealnie jako dodatek do dań kuchni chińskiej i nie tylko.



SKŁADNIKI:

- 4 łyżki **Octu ryżowego House of Asia**
- 1 łyżka **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 3 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 200 g białej lub pekińskiej kapusty
- 1 marchewka, pokrojona w cienkie zapałki
- 1 cebula biała, pokrojona w pióra
- 2 łyżki cukru
- Sól i pieprz czarny do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W niewielkim garnku wymieszaj ocet ryżowy, sos sojowy, olej sezamowy i cukier. Lekko podgrzej, aby cukier się rozpuścił.
2. Kapustę cienko poszatkuj i przełóż do miski. Dodaj marchewkę oraz cebulę, oprósz solą i delikatnie ugnieć dłońmi. Odstaw na 15 minut, a następnie odcisnij nadmiar soku.
3. Warzywa zalej wcześniej przygotowanym sosem, dokładnie wymieszaj i odstaw, aby smaki się przegryzły.



Sprawdź
jak zrobić



Spis
treści

Kapusta pekińska na ciepło



4 porcje



10 minut



lekko pikantne



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu ostrygowego House of Asia**
- 200 g kapusty pekińskiej, pokrojonej w długie paski
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- Ok. 2 cm kawałek imbiru, drobno posiekany
- 1 łyżeczka płatków chili
- 2 łyżki oleju do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni rozgrzej olej, dodaj czosnek, imbir i płatki chili. Podsmaż przez około 30 sekund, aż uwolnią aromat.
2. Dodaj kapustę pekińską i smaż na dużym ogniu 2–3 minuty, aż lekko zmięknie, ale zachowa chrupkość.
3. Dopraw sosem sojowym, sosem ostrygowym i olejem sezamowym. Wymieszaj i podawaj od razu, najlepiej na ciepło.

Tip

Zamiast obierać i kroić warzywa możesz użyć gotowej **Pasty z czosnku, imbiru i chili House of Asia**.



Spis
treści

Karotenowa marchewka



2 porcje



5 minut



lekko pikantne



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 1 łyżka **Octu ryżowego House of Asia**
- 1 łyżka **Oleju sezamowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Białego sezamu House of Asia**
- 1 łyżka miodu
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- Ok. 3 cm kawałek imbiru, drobno posiekany
- 1 łyżeczka płatków chili
- 4 marchewki
- Garść kolendry, drobno posiekanej
- Sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Marchewki pokrój w cienkie wstążki przy pomocy obieraczki do warzyw lub mandoliny. Przełóż do miski, delikatnie posól i odstaw na 10 minut, by zmiękła.
2. Odsącz nadmiar wody, dodaj czosnek, imbir, płatki chili, miód, sos sojowy, ocet ryżowy oraz olej sezamowy. Wymieszaj dokładnie.
3. Przełóż do miski, posyp białym sezamem i świeżą kolendrą.

Tip

Ta sałatka to świetny, lekki dodatek do dań z ryżem lub tofu, pełna beta-karotenu oraz błonnika.



Spis treści

Japoński sernik



8 porcje



30 minut



łagodne



Tip

Aby sernik był wyjątkowo puszysty i nie opadł, wszystkie składniki (poza masłem) powinny mieć temperaturę pokojową, dzięki temu masa lepiej się napowietrzy.

SKŁADNIKI:

- 2 łyżeczki **Pasty Miso jasnej House of Asia**
- 1 łyżka **Soku z limonki House of Asia**
- ½ puszki **Mleczka kokosowego 12-14% House of Asia**
- 250 g kremowego sera
- 50 g masła
- 6 jaj
- 150 g cukru
- 60 g mąki pszennej
- 20 g skrobi kukurydzianej
- 1 łyżeczka cukru pudru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku na małym ogniu rozpuść masło z mleczkiem kokosowym i pastą miso, mieszając do połączenia. Dodaj serek i mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji, nie doprowadzając do wrzenia. Zdejmij z ognia, dodaj żółtka jaj i sok z limonki, dokładnie wymieszaj.
2. Mąkę oraz skrobię przesiej i delikatnie wmieszaj do masy, aby nie powstały grudki.
3. W osobnej misce ubij białka ze szczyptą soli na pianę, stopniowo dodawaj cukier i ubijaj do uzyskania gęstej, lśniącej bezy. Następnie delikatnie połącz pianę z białek z masą serową.
4. Formę wyłóż papierem na dnie, boki wysmaruj masłem. Wlej masę serową, lekko stuknij formą o blat, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Wstaw formę do większej blachy wypełnionej gorącą wodą (do tzw. kąpeli wodnej) i wstaw od razu do rozgrzanego piekarnika (160°C). Dla zabezpieczenia formy z ciastem możesz owinąć ją dodatkowo folią aluminiową.
5. Piecz 25 minut w 160°C, następnie zmniejsz do 130°C i piecz kolejne 40–45 minut. Po upieczeniu pozostaw w zamkniętym piekarniku na 15 minut, następnie studź przy uchylonych drzwiczkach. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.



Spis treści

Chcesz więcej?

POZNAJ INNE KULINARNE E-BOOKI

