



Karol Okrasa

# *Philipiak*

MILANO  
1967

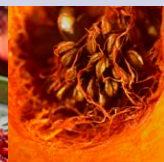
## Kuchnia pełna zdrowia

Przepisy laureatów konkursu

I ♥ cooking



Część 6





Szanowni Państwo,

przepisy prezentowane w książce są twórczym i niezwykle atrakcyjnym efektem konkursu, który odbył się na Facebooku z inicjatywy i pod patronatem firmy Philipiak. Jako przewodniczący jury w trakcie wyboru przepisów starałem się kierować pewnymi wytycznymi – kreatywnością autora przepisu, niebanalnym doбором produktów i łatwością wykonania potrawy. Zadanie naprawdę nie było łatwe!

Otrzymaliśmy aż 250 przepisów, z których prawie każdy zasługiwał na uwagę. Wybraliśmy 30 najciekawszych, najbardziej oryginalnych, a przede wszystkim prezentujących duże walory zdrowotne. Znajdziecie w nich Państwo niecodzienne połączenia produktów, często mało znanych, niepopularnych, a pokazanych w zupełnie nowej odsłonie. Książka jest kopalnią interesujących dań na każdą okazję, ale też źródłem inspiracji dla osób odważnych, szukających wyzwań i nowych doświadczeń we własnej kuchni.

Wszystkim autorom przepisów gratulujemy pomysłowości, odwagi i ciekawości kulinarnych doznań. To dzięki Wam w naszych kuchniach nigdy nie będzie nudno.

Karol Okrasa




I ♥ cooking





# Pikantne tortellini z krewetkami

Autor przepisu: Paweł Kittner



## SKŁADNIKI:

### Ciasto:

- 400 g mąki,
- 4 jajka,
- sól,
- 1 łyżeczka oliwy,
- 2 łyżki wody.

### Farsz:

- 10 świeżych krewetek,
- zielona cebulka,

- 1 łyżeczka płatków chilli,
- 1 łyżka białego wina,
- 1 ząbek czosnku,
- pieprz,
- sól.

### Sos:

- 2 łyżki masła,
- 3/4 szklanki bulionu warzywnego,
- 3/4 szklanki białego wina,
- 2 łyżki gęstej śmietany.

## SPOSÓB WYKONANIA:

**Tortellini:** mąkę przesiewamy na stolnicę, w środku robimy zagłębienie, wbijamy jajka oraz dodajemy oliwę i mąkę, po czym zagniatamy gładkie ciasto. Formujemy z niego kulkę, owijamy w folię i wkładamy do lodówki na godzinę.

**Farsz:** krewetki płuczemy, oczyszczamy i bardzo drobno kroimy. Cebulkę zieloną kroimy i wkładamy do miseczki. Dodajemy krewetki, chilli, białe wino, przeciśnięty ząbek czosnku oraz sól i pieprz. Następnie mieszamy składniki i na godzinę odstawiamy do lodówki.

**Sos:** w rondelku rozpuszczamy masło i wrzucamy drobno pokrojoną cebulę. Dusimy 3–4 min., co jakiś czas mieszając. Następnie wlewamy bulion i gotujemy 4–5 minut. Do wywaru dolewamy wino, podgrzewamy i dodajemy śmietanę. Jeśli chcemy, aby sos był gładki, wystarczy że przecedzimy go przez sitko. Aby dodatkowo zagęścić sos, można także dodać 1 łyżeczkę mąki.

**Przygotowanie dania:** Ciasto bardzo cienko rozwałkowujemy i małą szklaneczką wykrawamy krążki. Na środku każdego układamy farsz i zlepiamy w formę małego pierożka. Gotujemy 4–5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Pierożki odcedzamy i polewamy winnym sosem.

## 1 NAGRODA! WOK PHILIPAK

Pierwszą nagrodą w konkursie I love cooking jest WOK Philipiak. Jesteśmy przekonani, że to wspaniałe prezentujące się i praktyczne naczynie przyniesie zwycięzcy wiele satysfakcji. GRATULUJEMY!

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Tortellini z krewetkami to doskonały przykład na to, w jak prosty sposób zwykłe danie zmienić w nieco-dzienne i wykwintne.



1 NAGRODA  
WOK  
PHILIPAK





# Dwukolorowa zupa krem z cukinii z orzeszkami pinoli

Autorka przepisu: Iwona Drwal



## SKŁADNIKI:

- 1 kg cukinii,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 700 ml bulionu,
- 15–20 g masła,
- 3 łyżki orzeszków pinoli,
- 20 g sera Provolone,
- sól,
- pieprz,
- chili.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Przygotowujemy dwie oddzielne patelnie. Na każdej z nich szklimy na maśle połowę cebuli i czosnku. Do jednej patelni dodajemy połowę cukinii, obranej i pokrojonej w grubą kostkę, do drugiej patelni dodajemy nieobraną cukinię, również pokrojoną w grubą kostkę. Dusimy pod przykryciem około 5 minut. Do każdej z patelni wlewamy po 350 ml bulionu i doprowadzamy. Następnie dusimy pod przykryciem przez 15 minut. Na koniec blendujemy. W międzyczasie kroimy ser w małą kostkę i dodajemy do gotowych kremów z cukinii. Gotowe zupy nalewamy jednocześnie z dwóch przeciwnych stron talerza i posypujemy orzeszkami pinoli.

## 2 NAGRODA! NOŻE CERAMICZNE PHIPIAK

Ten nadzwyczaj ostry i elegancki zestaw pomoże zdobywcy drugiego miejsca przyrządzać równie niezwykle potrawy. GRATULUJEMY!

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Przy niewielkim wysiłku jednocześnie przygotowujemy dwie zupy. Brawa za interesujący sposób podania!







# Sałatka z dorszem i cieciorą

Autor przepisu: Dominik Woźniak



I ❤️ cooking



## SKŁADNIKI:

- solony dorsz (ew. dorsz bałtycki),
- cieciora (gotowa, w stoiku),
- 2 szalotki,
- 3–4 solone ząbki czosnku drobno pokrojone,
- natka z pietruszki lub kolendry,
- sok z połowy dużej cytryny,
- sól,
- pieprz,
- oliwa.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki – poza dorszem – mieszamy w jednej misce. Jeśli decydujemy się na świeżego dorsza, gotujemy go 3–5 minut w mocno osolonej wodzie, następnie 3–5 minut obsmażamy na oliwie i studzimy. Rozdrabniamy i dorzucamy do reszty składników.

## 3 NAGRODA!

### PATELNIĄ CERAMICZNĄ PHILIPIAK

Patelnia ceramiczna Philipiak jest ozdobą każdej kuchni. Jest ona równocześnie bardzo praktycznym naczyniem ułatwiającym przyrządzanie wielu potraw. Trzymamy kciuki, aby pomogła w kolejnych konkursach zdobywać równie wysokie miejsca. GRATULUJEMY!

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Połączenie zdrowego dorsza z cieciorą, pietruszką i cytryną gwarantuje pełnowartościową potrawę, zawierającą dobre kwasy omega-3, węglowodany i mnóstwo witaminy C. Idealna przekąska zimą!



3 NAGRODA  
PATELNIĄ  
CERAMICZNĄ  
PHILIPIAK





# Frittata z makaronem i salami

Autorka przepisu: Katarzyna Cukier

## SKŁADNIKI:

- 50 g dowolnego makaronu,
- 1/4 czerwonej papryki,
- 1/4 zielonej papryki,
- 20 g salami,
- 2 jajka,
- sól,
- pieprz,
- zioła prowansalskie.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Dowolny makaron (najlepiej mniejszy) gotujemy według przepisu na opakowaniu. Papryki myjemy, usuwamy gniazda nasienne i bardzo drobno kroimy. Salami kroimy w drobną kostkę. Jajka rozmącamy z odrobiną soli i pieprzu. Dodajemy do nich pozostałe składniki i wszystko dokładnie mieszamy. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą. Wlewamy przygotowaną masę i zapiekamy ok. 20 minut w temperaturze 170°C (do momentu aż jajka się zetną). Wyjętą z formy frittatę podajemy ze świeżym pieczywem.

## ZESTAW DO GOTOWANIA MAKARONU

Przygotowanie tego dania znacznie ułatwi specjalny zestaw naczyń do gotowania makaronu.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Bardzo ciekawie wygląda frittata wyjęta z formy. Dzięki temu danie można bardzo elegancko podać.







# Mus z łososia na cieście francuskim

Autorka przepisu: Marta Łasocha

## SKŁADNIKI:

- opakowanie świeżego ciasta francuskiego,
- 200 g łososia norweskiego w plastrach, wędzonego,
- słoiczek suszonych pomidorów w oliwie z oregano,
- opakowanie naturalnego sera homogenizowanego 0 proc,
- odrobina soku z cytryny,
- 1 jajko,
- pieprz,
- sól,
- woda,
- natka pietruszki.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Z ciasta francuskiego wykrawamy kółka o średnicy średniego kubka. Wkładamy je do silikonowych form od muffinek – formując jakby małe babeczki (ważne aby foremki były silikonowe, ponieważ ciasto francuskie wtedy jest wilgne i szybko nie wysycha). Tak wyłożone ciasto nakładamy widelcem, smarujemy każdą porcję jajkiem rozmąconym z niewielką ilością wody, a następnie oliwą z pomidorów. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 190°C i pieczemy do lekkiego zrumienienia – tj. ok. 10–15 min. Łososia wraz z 3 łyżeczkami sera homogenizowanego, odrobiną pieprzu, soli i sokiem z cytryny blendujemy na gładką masę. Na upieczone ciasteczka francuskie nakładamy szprycą lub łyżeczką mus z łososia. Na każdym układamy plasterek pomidora suszonego (jeśli są małe – to cały) i wtykamy mały listek zielonej pietruszki.

## MAŁA MISA Z POKRYWĄ

Łososia ze składnikami wygodnie zblendujesz w małej misie Philipiak.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Ciekawy smak tej przystawki osiągamy dzięki połączeniu łagodnego musu z ryby i sera homogenizowanego z wyraznym smakiem suszonych pomidorów w oliwie. Jeśli chcemy zachować łagodność dania, można zrezygnować z dodatku pomidorów, a pozostać tylko przy zielonej pietruszce.





# Sałatka z wędzonego łososia i owoców granatu

Autorka przepisu: Bernadeta Jarnot-Manecka

## SKŁADNIKI:

- 300 g wędzonego na zimno łososia,
- 3 granaty,
- 2 gałązki selera naciowego,
- 2 duże zielone jabłka,
- kilka kawałków marynowanego imbiru,
- 2–3 gałązki szczypiorku,
- 4 garście mieszanki kolorowych sałat,
- sok z 1 granatu,
- cukier,
- łyżka oliwy z oliwek,
- 2–3 łyżki czerwonego octu winnego.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Jabłka kroimy w drobną kostkę, granaty przekrawamy na połówki, ostrożnie wydrążamy ziarenka, czyścimy środek tak, aby przygotować połówki do nadzienia sałatką. Z ziarenek jednego granatu wyciskamy sok. Seler naciowy (najlepiej jeśli gałązki będą cienkie) tnemy na półksiężycy. Imbir drobno siekamy. Łososia kroimy w niezbyt duże kawałki (kilka małych plasterków odkładamy do dekoracji). Szczypiorek także siekamy. Odkładamy po 2 łyżki ziaren granatu, jabłek, selera i szczypiorku do dekoracji wierzchu przystawki.

Mieszmą wszystkie składniki sosu. Po czym mieszmą także jabłka, owoce granatu, seler, marynowany imbir, łosoś, szczypiorek i 2/3 sosu. Tak przygotowaną sałatką nadziewamy połówki granatów do 2/3 wysokości, przykrywamy plasterkami łososia, na którym układamy po kilka kawałków jabłka, selera i ziarenek granatu. Dekorujemy szczypiorkiem.

Na talerz, na którym będziemy podawać przystawkę, układamy porcje kolorowej sałaty, kilka ziarenek granatu i kawałki jabłka, polewamy sosem, na środku kładziemy połówkę granata z sałatką.



## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Połączenie granatu, selera naciowego i jabłek to przykład maksymalnego wykorzystania warzyw i owoców dostępnych zimą.



## ZESTAW NOŻY STAŁOWYCH KUTYCH

Wszystkie składniki sałatki z łatwością pokroisz i posiekasz nożami Filipiak.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)







# Ravioli z żółtkiem, ricottą i szpinakiem

Autor przepisu: Paweł Kittner

## SKŁADNIKI:

- 500 g mąki,
- 1 jajko,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 szklanka ciepłej wody,
- 1 opakowanie sera ricotta (ok. 400 g),
- 6 pomidorów suszonych w zalewie,
- cebula,
- szpinak (3 kosteczki mrożonych liści),
- sól,
- pieprz,
- 6 żółtek,
- oliwa.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Mąkę wysypujemy na stolnicę, w środku robimy wgłębienie, wbijamy jajko, dodajemy wodę i sól. Ugniatamy wszystkie składniki tak, aby ciasto było sprężyste. Zawijamy je w folię do żywności i zostawiamy na 20 minut.

Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na rozgrzanej oliwie. Dodajemy pokrojone pomidory oraz rozmrożony szpinak. Chwilę dusimy, co jakiś czas mieszając. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy ser i wszystko mieszamy.

Ciasto cienko rozwałkowujemy. Układamy część nadzienia (około 1,5–2 łyżek) i na środku robimy niewielkie wgłębienie. Delikatnie układamy żółtko i przykrywamy ciastem. Gotujemy w osolonej wodzie przez 3 minuty.

## PATELNIĄ MAŁĄ

Nadzienie wygodnie podsmażysz i wymieszasz na małej patelni Philippiak. Jej grube satynowane dno nagrzewa się równomiernie i długo utrzymuje temperaturę. Zapobiega przywieraniu potraw i jest odporne na zadrapania.

[www.philippiak.pl](http://www.philippiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Lekkie danie mączne idealne na szybki lunch. Dobry sposób na przeżycie wartościowego szpinaku tym, którzy za nim nie przepadają.





# Rolada na biszkopcie szpinakowym

Autorka przepisu: Alina Waliczek

## SKŁADNIKI:

- 100 g masła,
- 1 szt (100 g) śmietankowego sera topionego,
- 1 jajko,
- 2 ogórki konserwowe,
- 3 łyżki kukurydzy konserwowej z puszki,
- 3 łyżki groszku konserwowego z puszki,
- sól,
- pieprz.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Szpinak rozmrażamy i dusimy na patelni do odparowania nadmiaru wody. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wykładamy na sitko i lekko studzimy. Przekładamy do naczynia, dodajemy żółtka, mieszamy i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Białka ubijamy na sztywno, po czym dodajemy porcjami do zimnego szpinaku, delikatnie mieszając. Masę wylewamy na blachę (24 cm na 30 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 15 min. w temperaturze 160°C. Po wyjęciu z piekarnika zwijamy w roladę i pozostawiamy do wystygnięcia.

Aby wykonać farsz, ucieramy masło, dodajemy serek topiony i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy ugotowane na twardo i pokrojone w kostkę jajko, kukurydzę, groszek i pokrojony w kostkę ogórek. Całość mieszamy, doprawiamy do smaku i rozkładamy na biszkopcie szpinakowym, po czym ponownie zwijamy w roladę. Przed podaniem chłodzimy w lodówce.

## PORCELANA MODERNO

Linia Moderno to najwyższej klasy porcelana będąca kwintesencją nowoczesnej elegancji. Serwis składa się z 6 kompletów obiadowych, półmiska, salaterki i sosjerki z podstawką.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Danie będące przyjemnością nie tylko dla podniebienia, ale także dla oczu. Pięknie wyglądająca rolada w kolorze letniej zieleni jest także pełnowartościowym posiłkiem.







# Salsa z wędzonego łososia

Autorka przepisu: Krystyna Gerc

## SKŁADNIKI:

- 100 g wędzonego łososia,
- gałązka szczypiorku,
- 2 plasterki cytryny,
- 2 łyżki oleju roślinnego,
- 1 łyżeczka octu cytrynowego,
- odrobina gałki muszkatołowej.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Łososia kroimy w kosteczkę, szczypiorek drobno siekamy. Cytrynę bez skórki kroimy na grubość kostki łososia. Dodajemy olej, ocet i gałkę muszkatołową. Delikatnie mieszamy, przekładamy do filiżanki. Podajemy lekko schłodzone.

## NACZYNIIE SMART

„Smart” wspaniale nadaje się do przyrządzania sosów, sałatek czy niewielkich porcji wielu potraw. Satynowane wewnątrz jest bardzo trwałe i odporne na zadrapania.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Szybko i zdrowo!  
Danie idealne  
na pyszne śniadanie  
lub lekką kolację.





# Sałatka z miodowym dressingiem

Autorka przepisu: Ewa Koperska

## SKŁADNIKI:

- 2 średniej wielkości cykorie,
- 1 dojrzałe awokado,
- 8 sporych pomidorów z oliwy,
- 2 łyżki słonecznika,
- 10–12 cienkich plasterków koziego sera dojrzewającego,
- 4 łyżki oliwy extra virgin,
- 2 łyżki octu jabłkowego,
- 2 łyżeczki miodu.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Na talerzu układamy listki cykorii, mogą być w całości lub porwane na kawałki, obrane i pokrojone na nieduże kawałki awokado, pocięte w paski i odsączone z zalewy pomidorów oraz plasterki koziego sera. Słonecznik prażymy na suchej patelni aż do momentu, gdy zacznie lekko brązowieć. W małym słoiczku umieszczamy składniki dressingu, zakręcamy i energicznie potrząsamy do powstania gładkiej emulsji. Na koniec polewamy salatkę dressingiem i posypujemy prażonym słonecznikiem.

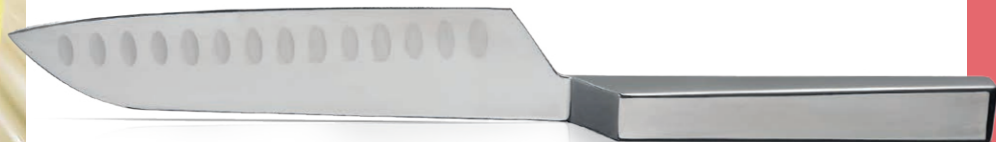
## NÓŻ SANTOKU

Santoku to wielofunkcyjny nóż z najwyższej jakości stali szlachetnej. Długo pozostaje ostry. Wyróżniającą cechą noża są owalne nacięcia na ostrzu. Ta wymyślona w Japonii technika modelowania stali usprawnia proces dokładnego krojenia i siekania.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Użycie miodu do przygotowania dressingu jest odważnym pomysłem na wyciągnięcie smaku suszonych pomidorów w połączeniu z cykoriaми i awokado.









# Sałatka z pieczonej dyni Hokkaido

Autorka przepisu: Joanna Lange

## SKŁADNIKI:

- 1 kg dyni Hokkaido,
- 3 łyżki oliwy z oliwek,
- łyżka sosu sojowego,
- łyżka kremowego sosu balsamico pepperocino
- 3 łyżki tartego parmezanu
- 2 łyżki pestek słonecznika

## SPOSÓB WYKONANIA:

Dokładnie umytą dynię, bez obierania, pieczemy w 180°C przez 45 minut. Po czym wydrążamy miąższ z pestkami (pestki można oczyścić i wysuszyć), kroimy na kawałki mniej więcej 1x2 cm. Kawałki dyni układamy w misce, skrapiamy oliwą z oliwek, sosem sojowym, kremowym balsamico pepperocino, posypujemy startym parmezanem i garścią podprażonych pestek słonecznika.

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Polsko-włoskie inspiracje dzięki połączeniu dyni, balsamico i parmezanu dają bardzo smaczne połączenie.



## WIEŻA „PHILIPIAK”

Słynna klasyczna wieża z naczyń Philipiak. Zestaw pozwala przygotować cały obiad na jednym palniku.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)





# Sałatka z roszponki z grillowanym kurczakiem, mango i figami

Autorka przepisu: Bernadetta Parusińska-Ulewicz

## SKŁADNIKI:

- 10 dag roszponki,
- 40 dag mango,
- 1 pierś z kurczaka,
- 2 figi,
- 10 pomidorków koktajlowych lub truskawkowych,
- sok z 1/2 cytryny,
- 1 łyżka miodu,
- 3 łyżki octu winnego,
- 4 łyżki oleju rzepakowego,
- sól,
- pieprz.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Pierś z kurczaka oczyszczamy, płuczemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Z obu stron skrapiamy sokiem z cytryny. Doprawiamy solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem, odstawiamy na 60 minut. Po tym czasie grillujemy na rumiano (pierś nie może być w środku krwista). Roszponkę, pomidorki i figi płuczemy, po czym odsączamy. Mango przecinamy na pół i usuwamy pestkę. Obieramy ze skóry i kroimy w kostkę wielkości 1 cm. Olej mieszamy z octem i miodem, doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. W misce kładziemy roszponkę, na nią mango i pokrojoną w paski pierś z kurczaka. Polewamy sosem winegret. Przybieramy pokrojonymi na pół pomidorkami i półtalarkami fig. Podajemy od razu po przygotowaniu.

## DUŻA MISA Z POKRYWĄ

Sałatkę wygodnie skomponujesz i podasz w dużej misie Philipiak.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Połączenie egzotycznych owoców z kurczakiem sprawia, że sałatka jest oryginalna, ale i na tyle syta, że może stanowić drugie danie.









# Cytrynowe placuszki z łososiem

Autorka przepisu: Diana Kowalczyk

## SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mąki pszennej pełnoziarnistej,
- szklanka maślanek,
- 1 jajko,
- 1 łyżka roztopionego masła,
- 3 łyżki soku z cytryny,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 0,5 łyżeczki estragonu,
- 0,5 łyżeczki rozmarynu,
- ok. 160 g fileta z łososa,
- sok z połowy cytryny,
- 2 łyżki diabelskiej posypki (drobno posiekana suszona papryczka chili, gorczyca, kolendra, pieprz),
- połowa granatu,
- pół słoiczka serowych kuleczek sałatkowych pikantnych.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki na placuszki miksujemy. Na mocno rozgrzaną patelnię (najlepiej do naleśników) nakładamy po łyżce masy. W momencie gdy zauważymy bąbelki na powierzchni placuszków, przewracamy je na drugą stronę. Łososa nacieramy cytryną i przyprawami, smażymy z obu stron na patelni grillowej. Usmażoną rybę dzielimy na płyty. Na każdym placku układamy po kawałku łososa, po 2 kuleczki sera i posypujemy ziarenkami granatu. Podajemy udekorowane plasterkiem cytryny.

## MAŁA PATELNIACERMICZNA

Mniejszą porcję placuszków wygodnie i dobrze usmażysz na małej patelni ceramicznej Philipiak, która sprawdza się idealnie do łatwo przywierających potraw.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Serowe placuszki są wykwinną wersją prostej przekąski.





# Krem z cukinii i jabłek

Autorka przepisu: Marta Łasocha

## SKŁADNIKI:

- 1 mała cukinia,
- 2–3 małe jabłuszka,
- 2 łyżeczki masła,
- woda,
- sól,
- pieprz,
- 1 łyżeczka cukru,
- odrobina mleka.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Cukinię dokładnie myjemy i kroimy w plastry, a następnie plastry w ćwiartki. Jabłuszka myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w ósemki. Pamiętajmy, że nie obieramy ani cukinii, ani jabłuszek. W naczyniu z grubym dnem rozpuszczamy masło, wrzucamy do niego jabłuszka oraz cukinię i chwilę podsmażamy. Następnie zalewamy je wodą, ale tylko do zakrycia składników, posypujemy solą i pieprzem. Przykrywamy i dusimy na niewielkim ogniu do zmięknienia – około 15–20 minut. Następnie zdejmujemy zupę z ognia i blendujemy na gładką masę. Dodajemy cukier, doprawiamy do smaku. Jeżeli zupa jest zbyt gęsta, podlewamy odrobiną wody. Możemy wtedy jeszcze chwilę ją podgrzać. Następnie wyłączamy gaz i zaciągamy zupę odrobiną mleka. Podajemy z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

## NACZYNIE ŚREDNIE

To bardzo praktyczne naczynie idealnie sprawdza się podczas gotowania potraw. Łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi i ergonomicznemu rozwiązaniu może służyć do serwowania dań.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Doskonały przykład wykorzystania dostępnych, niedrogich, polskich produktów, jak cukinia i jabłko.







# Pikantna zupa z łososiem

Autor przepisu: Paweł Kittner

## SKŁADNIKI:

- 1 cebula,
- 1 papryczka chilli,
- 3 łyżki oliwy,
- 1 płaska łyżeczka startego imbiru,
- 2 marchewki,
- 3 średnie ziemniaki,
- 1/2 brokuła,
- 200 g świeżego łososa,
- sól,
- pieprz.

## SPOSÓB WYKONANIA:

W rondlu rozgrzewamy oliwę, wrzucamy pokrojoną cebulę i papryczkę chilli oraz stary imbir. Całość chwilę smażymy. Zalewamy bulionem i wrzucamy pokrojone ziemniaki, marchew oraz różyczki brokuła. Następnie gotujemy 10 minut na wolnym ogniu. Łososa oczyszczamy i kroimy w kosteczkę. Wrzucamy do zupy i gotujemy 5 minut na wolnym ogniu. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem.

## NACZYNIĘ DUŻE

Zupę wygodnie ugotujesz w dużym naczyniu. Uchwyty wykonane z materiałów termoizolacyjnych zawsze pozostają chłodne. Posłużą także jako stojak dla pokrywki, np. w trakcie mieszania.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Zupa z dodatkiem łososa to rzadkość na naszych stołach. Dlatego warto zwrócić uwagę na ten przepis.





# Rozgrzewająca pomidorówka z czerwoną soczewicą

Autorka przepisu: Agnieszka Kwidzińska

## SKŁADNIKI:

- oliwa z oliwek,
- 3 ząbki czosnku,
- 1 cebula,
- 3–4 łyżki czerwonej soczewicy,
- 1 puszka pomidorów,
- 2 łyżki przecieru pomidorowego dobrej jakości,
- 1 mała starta marchewka,
- 1 l bulionu wołowego lub warzywnego,
- 1/2 czerwonej papryki,
- 4 łyżki kaszy kuskus,
- 1 słodka papryka,
- sól,
- czarny pieprz (świeżo zmielony),
- liść laurowy,
- rozmaryn,
- tymianek,
- świeża natka pietruszki (pęczek),
- słodka śmietanka.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Siekamy cebulę i wraz ze startym czosnkiem szklimy ją na oliwie. Dodajemy przepłukaną soczewicę, pomidory oraz liść laurowy i posypujemy ziołami. To wszystko krótko podsmażamy, następnie wlewamy nieco gorącego bulionu i zmniejszamy źródło ciepła na minimum (zupa powinna lekko bulgotać). Stopniowo dolewamy bulion, aż wykorzystamy całość, a soczewica zmięknie – przez ok. 30 min. Następnie kroimy i dodajemy do zupy świeżą paprykę oraz startą marchew, uzupełniamy przecierem pomidorowym. Przyprawiamy ją i gotujemy przez ok. 10 min. Zestawiamy z kuchenki i dodajemy kuskus (chwilę czekamy aż napęcznieje w zupie) oraz posiekaną natkę. Na koniec możemy dodać słodkiej śmietanki.

## POKRYWA Z TERMOMETREM

Termometr umieszczony na pokrywie naczynia pozwala łatwo kontrolować temperaturę gotowania bez otwierania naczynia i niepotrzebnej straty energii.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Dodanie do zupy pomidorowej soczewicy oraz kaszki kuskus czyni ją szybkim daniem jednogarnkowym.







# Zupa cebulowa z czerwonym winem na bulionie drobiowym

Autorka przepisu: Marta Łasocha

## SKŁADNIKI:

- 5 średnich cebul,
- 2 skrzydełka z kurczaka,
- około pół szklanki wina octowego lub pół szklanki czerwonego wina i 2 łyżki octu winnego,
- 3 łyżki przyprawy włoskiej (lubczyk, cząber, majeranek, pieprz turecki, czarnuszką, suszone warzywa, sól)
- oliwa z oliwek,
- 1 kostka bulionu z kury,
- 6 ziaren pieprzu,
- łyżka przyprawy warzywnej
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- sól
- pieprz
- ok. 1,5 litra wody

## SPOSÓB WYKONANIA:

Skrzydełka zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i 1 łyżkę przyprawy włoskiej, gotujemy przez ok. 15–20 minut. W tym czasie kroimy cebulę w półtalarki i podsmażamy na oliwie z oliwek wraz z połową wina octowego lub połową wina czerwonego. Kiedy ładnie się zeszkli, zalewamy ją gotującym się bulionem, dodajemy przyprawę warzywną, sól, pieprz, resztę wina octowego (czerwonego wraz z octem winnym), 2 łyżki przyprawy włoskiej i przykrywamy. W odrobinie zupy rozpuszczamy kostkę bulionową i dodajemy do całości. Po czym gotujemy na wolnym ogniu, aż cebula zupełnie zmięknie. Możemy podawać z grzankami.

## ZESTAW SZTUĆCÓW ESILE

Ten oryginalny komplet sztućców wykonany jest ze szlachetnej stali chromowo-niklowej. Intrygujące proporcje i nowoczesne kształty sprawiają, że jest to propozycja dla osób, które lubią się wyróżniać.

W 39-elementowym zestawie jest 6 kompletów sztućców stołowych i deserowych, widelec i łyżka do serwowania oraz łyżka wazowa.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Ciekawy pomysł na przypomnienie niepopularnej zupy cebulowej.





# Krem z buraczków z pomarańczą

Autor przepisu: Paweł Kittner

## SKŁADNIKI:

- 1 kg buraczków,
- oliwa z oliwek,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 cebula,
- 1 marchew,
- 1 pietruszka,
- sól,
- pieprz,
- sok z 1 pomarańczy,
- bulion.

## SPOSÓB WYKONANIA:

W rondelku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy posiekany czosnek i chwilę smażymy. Buraczki, marchew, pietruszkę i cebulę obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Dorzucamy do czosnku warzywa i chwilę wszystko podsmażamy, dość często mieszając. Następnie zalewamy bulionem i gotujemy 15 minut aż warzywa zmiękną. Ostudzoną zupę miksujemy w blenderze. Na koniec dodajemy sok z pomarańczy i poprawiamy do smaku solą i pieprzem.

## NACZYNIE MAŁE

Specjalna konstrukcja uchwytów naczyń Philippiak pozwala na wygodne oparcie pokrywy. Odporne na zadrapanie satynowane wnętrze jest bardzo łatwe do umycia.

[www.philippiak.pl](http://www.philippiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Niecodzienny zestaw buraczków z sokiem pomarańczowym daje słodko-kwaśny duet, który powinien zadowolić nawet najbardziej wymagające podniebienia.







# Zupa z ciecierzycy i pora

Autorka przepisu: Iwona Drwał

## SKŁADNIKI:

- 200 g ciecierzycy,
- zielone liście selera,
- 3 pory,
- masło lub olej do smażenia,
- sól,
- pieprz.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Ciecierzycę namaczamy w wodzie na minimum 12 godzin (najlepiej zostawić ją w wodzie na całą noc w dzień przed robieniem zupy). Zielone liście selera drobno kroimy. Ciecierzycę zalewamy zimną wodą, solimy, dodajemy selera, 2 łyżki oleju i gotujemy przez 1,5 godziny. W międzyczasie kroimy na plasterki pory (białą część) i podduszamy na patelni. Dodajemy je do gotującej się ciecierzycy na 15 minut przed końcem gotowania. Kiedy ciecierzycza jest gotowa (mięka), odlewamy połowę zupy, a połowę blendujemy. Na talerz nakładamy najpierw krem, a na nią niezblendowaną zupę.

## SZYBKOWAR PHILIPIAK

Szybkowar to bardzo uniwersalne urządzenie, idealne do przyrządzania zup i dań jednogarnkowych. Specjalna pokrywa pozwala wytworzyć w naczyniu ciśnienie, dzięki czemu czas przyrządzania potrawy skraca się nawet o połowę.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Łatwy sposób na pożywną zupę zimową. Dodatkowo ciekawy pomysł na efektowne jej podanie.





# Krem z dyni z szafranem i migdałami

Autorka przepisu: Alina Waliczek

## SKŁADNIKI:

- 2 kg dyni (obranej),
- 2 l bulionu drobiowego,
- 1 łyżka masła,
- 1 cebula,
- 4 ząbki czosnku,
- sól,
- imbir,
- szafran,
- 50 g płatków migdałów.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Dynię obieramy ze skórki, oczyszczamy z nasion i kroimy w kostkę. Cebulę i czosnek obieramy i drobno kroimy. Roztapiamy w garnku masło, dodajemy cebulę, czosnek i lekko podsmażamy, cały czas mieszając. Dolewamy bulion i dodajemy pokrojoną dynię. Gotujemy aż dynia będzie miękka. Miksujemy blenderem na krem i doprawiamy do smaku. Migdały podprażamy na suchej patelni. Krem podajemy z kilkoma płatkami szafranu i płatkami migdałów.

## NACZYNIE ŚREDNIE

Wszystkie składniki podsmażysz, ugotujesz a następnie zblendujesz w dużym naczyniu Philipiak

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Dodanie szafranu do zupy dyniowej uszlachetnia to danie.







# Anielskie ciasteczka czekoladowe z chili

Autorka przepisu: Marta Łasocha

## SKŁADNIKI:

- 200 g mąki tortowej,
- 230 g masła,
- 2 łyżki kwaśnej śmietany,
- 2,5 kopiastych łyżek ciemnego kakao,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1 jajo,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- szczypta chili w proszku.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Do dużej miski przesiewamy mąkę. Ścieramy do niej masło na dużych dziurkach na tarce jarzynowej. Dodajemy śmietanę, jajo, proszek, kakao, cukier i chili, po czym szybko zagniatamy ciasto - jak na kruche. Nie ugniatamy za dużo, aby nie było twarde. Owijamy w papier śniadaniowy i wkładamy ciasto na ok. pół godziny do zamrażalnika. Po tym czasie ciasto wyjmujemy i dzielimy na pół. Jedną połowę zostawiamy w lodówce. Z drugiej na lekko oprószonej mąką stolnicy formujemy dość gruby wałek (taki ze średnicą ok. 4 cm). Następnie odcinamy kawałki ciasta, krążki rozplaszczamy lekko w dłoni i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, w lekkich od siebie odstępach, ponieważ ciastka lekko rosną na boki i w górę. Wstawiamy do nagrzanego do 190°C piekarnika i pieczemy ok. 20 minut. W tym czasie wyjmujemy drugą część ciasta i czynność powtarzamy. Gdybyśmy byli szybsi niż nasz piekarnik, przygotowane ciasteczka na blasze wstawiamy do lodówki. Po upieczeniu ciastka są lekko miękkie, ale powinny dać się oderwać od papieru. Po ostygnięciu twardnieją i stają się pysznie chrupiące.

## LASAGNERA DUŻA

Ciasteczka wygodnie upieczesz w piekarniku, układając je w dużej lasagnerze Philipiak.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Szybka, skrócona  
wersja brownie.  
Błyskawicznie  
i bardzo czekoladowo!





# Batoniki musli

Autor przepisu: Paweł Kittner

## SKŁADNIKI:

- puszka mleka słodzonego,
- 400 g płatków owsianych,
- 1/2 szklanki słonecznika,
- 1/2 szklanki migdałów,
- 1/2 szklanki moreli,
- 1/2 szklanki orzechów laskowych,
- 1/2 szklanki żurawiny,
- 1/2 szklanki rodzynek,
- 1/2 szklanki pestek dyni,
- 3/4 słoika dżemu morelowego.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Mleko lekko podgrzewamy. W dużej misce mieszamy płatki owsiane z bakaliami. Dodajemy ciepłe mleko i dżem. Całość dokładnie łączymy. Wlewamy masę do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 35–40 min. w piekarniku nagrzanym do 180°C.

## DUŻA MISA I NACZYNIIE

Połączenie dużej misy z dużym naczyniem Philippiak doskonale sprawdza się podczas przygotowania tażni wodnej. Rozpuszczenie np. czekolady z wykorzystaniem zestawu i tej techniki pozwoli na zachowanie jej wszystkich walorów smakowych i zlikwiduje ryzyko przypalenia

[www.philippiak.pl](http://www.philippiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Deser jest doskonałym sposobem na przemycenie ogromnej ilości wartościowych bakalii.









# Crème brulee z kaszą jaglaną

Autor przepisu: Tomasz Sienicki

## SKŁADNIKI:

- 200 g kaszy jaglanej,
- 500 ml śmietanki 36 proc.,
- 5 żółtek,
- laska wanilii,
- 5 łyżek cukru brązowego,
- pół szklanki cukru białego,
- 3 suszone śliwki,
- garść ziaren orkisz.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Gotujemy kaszę jaglaną w niewielkiej ilości wody, bez mieszania, na małym ogniu. Następnie zagotowujemy śmietankę z białym cukrem i wanilią oraz ugotowaną kaszą jaglaną. Żółtka jajek ubijamy, dodajemy stopniowo ugotowaną śmietankę z kaszą, a następnie przelewamy do żaroodpornych foremek. Przekładamy do lodówki na min. 3 godziny. Następnie każdą foremkę posypujemy brązowym cukrem, który karmelizujemy przy pomocy palnika lub w piekarniku na grillu. Przyozdabiamy paskami suszonej śliwki i ziarnami orkisz.

## ZESTAW KAWOWY MODERNO

Nowoczesny serwis o prostych i białych formach odzwierciedlający piękno i funkcjonalność, nie tracąc nic z elegancji i indywidualizmu. Linia Moderno to najwyższej klasy porcelana Fine Bone China.

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Bardziej wytrawna wersja crème brulee.



[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)





# Krem karmel

Autorka przepisu: Iwona Drwał

## SKŁADNIKI:

- 3 żółtka,
- 1 całe jajko,
- 100 g cukru,
- 300 ml mleka,
- 1/2 laski wanilii.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Zagotowujemy mleko z laską wanilii i zostawiamy do wystygnięcia. Ubijamy jajka z 75 g cukru, następnie dodajemy po tyżce letniego waniliowego mleka (aż mleko się skończy). Przygotowujemy karmel z reszty cukru – cukier wsypujemy do garnka i mieszamy aż do zarumienienia, możemy dodać tyżkę wody jeśli chcemy, aby karmel był luźniejszy). Póki karmel jest płynny, dodajemy po 1 tyżce na dno foremek. Następnie zalewamy ubitymi jajkami z mlekiem. Robimy to przez sitko, tak aby wyeliminować pianę.

Do większej brytfanki wlewamy gorącą wodę i wstawiamy foremki z kremem, tak aby foremki były przykryte wodą w 3/4 wysokości, a te z kolei wstawiamy do nagrzanego do 160°C piekarnika na 45 minut. Studzimy krem karmel w temperaturze pokojowej, a następnie wkładamy do lodówki na min. 4 godz. Przed podaniem, przejeżdżamy nożem po brzegu foremki, żeby krem ładnie od niej odchodził. Następnie odwracamy foremkę przykrytą talerzykiem.

## NACZYNIIE SMART

Smart idealnie nadaje się do przyrządzenia sosów lub kremów. Stal szlachetna jest bardzo trwała i odporna na zadrapania.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Interesująca wersja deseru, który lubią chyba wszyscy.







# Minitorciki naleśnikowe z owocami

Autorka przepisu: Diana Kowalczyk

## SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanka mleka,
- 1 szklanka wody gazowanej,
- 2 jajka,
- 2 łyżki cukru wanilinowego,
- maliny,
- truskawki,
- jagody,
- jogurt naturalny.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Miksujemy wszystkie składniki ciasta naleśnikowego i smażymy naleśniki. Kiedy wystygną, przy pomocy szklanki o średnicy około 6 cm wycinamy z nich kółka. Torciki tworzymy z trzech naleśnikowych warstw. Przekładamy je na przemian malinami i pokrojonymi truskawkami. Na wierzchu układamy jagody. Aby wzmocnić smak deseru, możemy dodatkowo podać go z jogurtem.

## PATELNA CERAMICZNA

Gładka, doskonale przewodząca ciepło powłoka ceramiczna patelni Philippiak jest idealna do przyrządzania potraw, które zwykle przywierają do tradycyjnych naczyń. Odporna na szkodliwy wpływ detergentów, zadrapania, wysokie temperatury (450°C) i ich gwałtowną zmianę, idealnie sprawdza się podczas smażenia i grillowania.

[www.philippiak.pl](http://www.philippiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Magia nazwy „torcik” zadziała zachęcająco nawet na największych wrogów owoców. Piękny sposób podania wzmocni wrażenia smakowe.





# Mus rabarbarowy z sorbetem truskawkowym

Autorka przepisu: Joanna Lange

## SKŁADNIKI:

- 2 gałązki rabarbaru,
- 1/4 szklanki cukru,
- 1/4 szklanki wody,
- 2 cm imbiru,
- 1/3 szklanki śmietanki,
- 2 łyżeczki żelatyny,
- 2 gałki sorbetu truskawkowego,
- mięta do dekoracji.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Rabarbar obieramy i kroimy na centymetrowe kawałki, imbir ścieramy na tarce i dodajemy do rabarbaru. Zalewamy wodą, posypujemy cukrem i gotujemy przez ok. 15 minut. Następnie studzimy i miksujemy z zimną śmietanką. Żelatynę rozpuszczamy w 3–4 łyżkach wrzątku i dodajemy do musu. Gotowy mus nakładamy do pucharków i wstawiamy do lodówki na 4 godziny. Podajemy z gałką sorbetu i listkiem mięty do dekoracji.

## ZESAW: TARKA I NACZYNIĘ ŚREDNIE

Na uniwersalnej tarce zetrzesz składniki deseru. A następnie ugotujesz je w naczyniu średnim. Jego akutermiczne dno długo pozostaje ciepłe, co zapewnia oszczędność energii.

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Wykwintny deser o smaku wiosny. Brawa za przełamanie kwaśnego rabarbaru sorbetem truskawkowym.



[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)









# Najzdrowsze ciasto na świecie

Autor przepisu: Paweł Kittner

## SKŁADNIKI:

- 3 szklanki płatków owsianych,
- 1/3 szklanki miodu (lub syropu klonowego),
- 1/3 szklanki wody,
- 1/3 szklanki soku jabłkowego,
- 1 łyżeczka cynamonu,
- 1 szklanka jagód,
- 1,5 szklanki malin,
- 1/3 szklanki miodu,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Do rondelka wrzucamy jagody, maliny i wlewamy miód. Gotujemy na wolnym ogniu aż woda wyparuje, a masa zgęstnieje, ale ciągle będzie płynna. Do blendera wsypujemy 1,5 szklanki płatków owsianych i miksujemy tak, aby były w postaci mąki. Dosypujemy pozostałą część płatków owsianych, dodajemy sok jabłkowy, wodę, miód, cynamon i proszek do pieczenia. Całość mieszamy.

Foremkę do pieczenia wykładamy papierem. Na dnie foremki układamy masę z płatków owsianych, następnie mus owocowy i przykrywamy pozostałą częścią płatków. Pieczemy w nagrzanym piekarniku przez 30 min. w temperaturze 180°C.

## PORCELANA FIORE

Kolekcja Fiore wykonana jest z najwyższej jakości porcelany Fine Bone China. Wysmakowana kompozycja i srebrzysto-pastelowe wzory dają uczucie lekkości i przywołują najpiękniejsze wspomnienia wiosny.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Nazwa dania mówi sama za siebie. Deser nawet dla odchudzających się.





# Tarta ze śliwkami i kremem pâtissière

Autor przepisu: Dominik Woźniak

## SKŁADNIKI:

### Ciasto:

- 250 g mąki krupczatki,
- 125 g masła,
- 1 duże jajko,
- 4 łyżki mleka,
- szczypta soli,
- pół łyżeczki cynamonu.

### Krem:

- 250 ml mleka,

- pół łyżeczki sproszkowanego cynamonu,
- 3 żółtka,
- 50 g cukru,
- 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej,
- 2 łyżeczki masła.

### Dodatkowo:

- 350–400 g śliwek,
- cukier puder.

## SPOSÓB WYKONANIA:

**Ciasto:** wszystkie składniki na ciasto miksujemy przez ok. 30 s., czyli do momentu, aż uformuje się kula. Następnie wkładamy ją na min. 30 minut do lodówki, po czym wykładamy do formy (koniecznie metalowej, nie ceramicznej ani silikonowej) nakładamy, obciążamy folią np. z fasolą i przez 15 minut pieczemy w 180–200°C.

**Krem pâtissière:** mleko zagotowujemy z cynamonem, a następnie przecedzamy. Osobno ubijamy żółtka z cukrem i mąką ziemniaczaną, a po uzyskaniu gładkiej masy dolewamy do niej powoli gorące mleko, cały czas ubijając. Dokładnie wymieszaną zawartość miski przelewamy do garnka i podgrzewamy na małym ogniu cały czas mieszając – najlepiej trzepaczką – aż do zgęstnienia masy. Odstawiamy na bok i dodajemy masło, po czym dokładnie mieszamy. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180°C. Na podpieczony, ostudzony kruchy spód nakładamy ostudzony krem pâtissière, a następnie śliwki, przekrojoną częścią do góry. Lekko dociskamy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na około 15 minut. W trakcie pieczenia krem rośnie do góry, a następnie lekko opada.

## LASAGNERA ŚREDNIA

Tartę upieczesz, a następnie podasz w wykonanej ze stali szlachetnej lasagnerze średniej Philipiak. Łatwa w czyszczeniu i wygodna w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi może posłużyć do serwowania ciast i potraw.

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Przełamanie słodkiej nuty kremu kwasowatością śliwek sprawi, że deser zadowoli największych smakoszy.



www.philipiak.pl







# Waniliowa panna cotta z galaretką z granatów

Autorka przepisu: Ewelina Eve Kowalska

## SKŁADNIKI:

- 250 ml śmietany kremówki,
- 250 ml mleka,
- 1 laska wanilii,
- 2 łyżki cukru,
- 1 opakowanie żelatyny,
- 3 granaty ziarenka granatu (do ozdoby),
- sok z cytryny,
- woda przegotowana.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Do garnka wlewamy mleko, śmietankę, następnie dodajemy cukier, środek i pozostałą część laski wanilii. Wszystko razem gotujemy. W miseczce moczymy żelatynę z wodą (według proporcji na opakowaniu). Kiedy nasz płyn się gotuje, zdejmujemy go z ognia i wyjmujemy z niego laskę wanilii. Do płynu wlewamy wcześniej przygotowaną żelatynę mieszając trzepaczką, do całkowitego połączenia się składników. Następnie odstawiamy płyn do ostygnięcia. Kiedy ostygnie, przelewamy go do miseczek, foremek lub kieliszków. Gotowe miseczki, bądź foremki odstawiamy do lodówki. Kiedy panna cotta zastygła, przygotowujemy galaretkę.

Obrany miąższ z granatów przekładamy do garnka, wsypujemy łyżkę cukru, dodajemy troszkę soku z cytryny i przegotowanej wody. Całość gotujemy mieszając. Kiedy sok jest gotowy, przecedzamy całość przez sito. Ponownie przygotowujemy roztwór żelatynowy, dodajemy go do soku, cały czas intensywnie mieszając. Galaretkę odstawiamy do ostygnięcia, delikatnie tężejącą przelewamy do miseczek z deserem. Odstawiamy do lodówki do zastygnięcia. Wierzch deseru posypujemy ziarenkami granatu.

## PORCELANA ELEGI

Wszystkie elementy serwisu obiadowego Elegi mają delikatnie tłoczone brzegi i srebrną obwódkę. Harmonijne połączenie bieli, prostych kształtów i subtelного wzoru jest dyskretnym zaproszeniem na ucztę zmysłów. Serwis składa się z 6 kompletów obiadowych, półmiska, salaterki i sosjerki z podstawką.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Interesująca propozycja dania upowszechniającego mało znany owoc granatu.





# Babeczka z borówkami w wersji light

Autorka przepisu: Diana Kowalczyk

## SKŁADNIKI:

- 80 g otrąb owsianych i pszennych,
- 300 g serka homogenizowanego naturalnego lub waniliowego,
- 4 jajka,
- 3 łyżki cukru trzcinowego,
- łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka ciemnego kakao,
- 200 g borówek lub innych owoców.

## SPOSÓB WYKONANIA:

Oddzielamy białka od żółtek jaj. Otręby mielimy i miksujemy z żółtkami, serkiem homogenizowanym, cukrem, proszkiem i kakao. Dodajemy do tego owoce. Delikatnie łączymy z ubitymi na sztywno białkami. Wlewamy masę do silikonowych foremek (do papierowych papilotek masa się przykleja, dlatego lepiej użyć silikonowych). Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 25 minut (do suchego patyczka).

## WNĘTRZE NACZYŃ PHILIPIAK

Satynowane wnętrza naczyń Philipiak są odporne na zadrapania. Można w nich miksować składniki bez obaw, że zostaną porysowane.

[www.philipiak.pl](http://www.philipiak.pl)

## KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Dietetyczny i wartościowy pomysł na niebanalny podwieczorek.



***Philipiak***

MILANO  
1967

[www.philipiakmilano.pl](http://www.philipiakmilano.pl)