



# WIELKANOC SMAKUJE LEPIEJ Z PRZYPRAWĄ VEGETA!

Inspiracji szukaj na stronie  
[www.vegeta.pl](http://www.vegeta.pl)

DARMOWY  
E-BOOK  
Z PRZEPISAMI



# Biała Kiełbasa w cieście francuskim z sosem chrzanowym



## Składniki:

- 4 białe surowe kiełbasy
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 2 łyżki Przyprawy w płynie VEGETA NATUR
- 8 sztuk cebuli
- 4 łyżki musztardy
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka majeranku
- olej
- 1 łyżka masła
- 100 g jogurtu naturalnego
- 2 łyżki tartego chrzanu ze słoika

## Przygotowanie:

- Cebule kroimy w piórka i wrzucamy do garnka na rozgrzany olej, posypujemy cukrem. Smażymy, aż nabiorą złotego koloru, pamiętając o regularnym mieszaniu, aby się nie przypaliły. Gdy cebula zmięknie i skarmelizuje się, dodajemy 2 łyżki Przyprawy w płynie VEGETA NATUR, musztardę, majeranek i masło. Wszystko delikatnie mieszamy, po czym podlewamy szklanką wody i dusimy, aż wszystkie smaki się połączą, a cebula stanie się aksamitna.
- W tzw. międzyczasie gotujemy kiełbasę w osolonej wodzie. Gdy będzie gotowa, kroimy ją w plastry i układamy w żaroodpornym naczyniu.
- Teraz czas na składanie naszej zapiekanki. Do naczynia żaroodpornego wykładamy pokrojoną w plastry kiełbasę. Następnie cebulę równomiernie rozprowadzamy na całej powierzchni. Całość przykrywamy ciastem francuskim, delikatnie dociskając brzegi. Aby zapewnić równomierne pieczenie, wykonujemy kilka nacięć nożem na wierzchu ciasta.
- Wstawiamy do wcześniej rozgrzanego do 180°C piekarnika. Pieczemy przez około 20 minut, aż ciasto stanie się złociste i chrupiące.
- Przygotowujemy sos jogurtowy - dokładnie mieszamy jogurt naturalny z tartym chrzanem. Gotową zapiekankę podajemy ciepłą, krojąc ją na porcje i podając obok sos jogurtowy.



# Kotleciki jajeczne z łososiem



## Składniki:

- 300 g fileta z łososia (bez ości)
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 1 żółtko
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek koperku
- 1 łyżka Przyprawy VEGETA NATUR
- 1 łyżka Przyprawy w płynie VEGETA NATUR
- 4 łyżki mąki pszennej
- olej



## Przygotowanie:

- Zaczynamy od oczyszczenia łososia ze skóry, a następnie posiekania go w drobną kostkę. Ugotowane na twardo jajko ścieramy na tarce.
- Na rozgrzanym maśle podsmażamy drobno posiekaną cebulę z przeciśniętymi przez praskę ząbkami czosnku, do momentu, gdy nabiorą złotego koloru. Całość studzimy.
- W misce łączymy ze sobą pokrojonego łososia, jajka, przestudzoną cebulę z czosnkiem, posiekany koperek, żółtko oraz dodajemy przyprawy: Przyprawę VEGETA NATUR i Przyprawę w płynie VEGETA. Całość dokładnie mieszamy, aby wszystkie składniki połączyły się w harmonijną całość.
- Formujemy kotleciki, obtaczamy je w mące pszennej, a potem smażymy na rozgrzanej patelni z olejem. Smażymy z każdej strony przez około 3 minuty, aż będą pięknie złociste i chrupiące na zewnątrz, a w środku soczyste i aromatyczne.
- Kiedy kotleciki nabiorą złocistego koloru, możemy zdjąć je z patelni i podać na talerzu.

## Podanie:

- Podajemy nasze kotleciki jajeczne z łososiem na ciepło, udekorowane świeżymi ziołami i skropione sokiem z cytryny. Idealnie komponują się z lekką sałatką z pomidorów i ogórków, tworząc niezapomnianą ucztę dla podniebienia i duszy.
- Gotowi jesteśmy podzielić się tą tajemnicą ze światem. Smacznego!



# Pasta jajeczna z czerwonym pesto i rzodkiewką



## Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 100 g majonezu
- 3 łyżki czerwonego Pesto Rosso PODRAVKA
- 1 pęczek szczypiorku
- kilka rzodkiewek
- 1 łyżka Przyprawy w płynie VEGETA NATUR
- sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie:

- Zaczynamy od ugotowania jajek na twardo. Delikatnie wkładamy je do wrzącej wody i gotujemy przez około 10 minut. Gdy będą gotowe, hartujemy w zimnej wodzie, by łatwiej można było je obrać. Po obraniu, ścieramy na tarce o grubych oczkach, tworząc delikatną konsystencję.
- Do startych jajek dodajemy majonez, czerwone Pesto Rosso PODRAVKA oraz Przyprawę w płynie VEGETA NATUR. Całość delikatnie mieszamy, by wszystkie smaki połączyły się w harmonijną całość.
- Następnie dodajemy posiekany szczypiorek, który doda naszej paście wyjątkowej świeżości oraz chrupiącą rzodkiewkę, która nada jej nieco pikantności i orzeźwiającego smaku. Całość dokładnie mieszamy, aby wszystkie składniki połączyły się w jednolitą masę.
- Na koniec doprawiamy pastę solą i pieprzem według własnych upodobań, by nadać jej wyrazisty smak.

## Podanie:

- Nasza pasta jajeczna z czerwonym pesto i rzodkiewką idealnie komponuje się z chrupiącym pieczywem - zarówno na lekkie śniadanie, jak i na przekąskę podczas popołudniowego odpoczynku. Delikatny smak jajek, aromatyczne pesto i chrupiąca rzodkiewka stworzą niezapomnianą ucztę dla Twojego podniebienia.



# Pieczone udka z kaczki z pomarańczami i żurawiną



## Składniki:

- 4 kacze nogi/udka
- 50 g suszonej żurawiny
- 100 ml oleju
- sok i skórka z 1 pomarańczy
- 2 łyżki Miodu PODRAVKA
- 2 łyżeczki przyprawy VEGETA NATUR do pieczonej kaczki
- 1 łyżeczka Przyprawy Uniwersalnej VEGETA
- 1 łyżka suszonego majeranku
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka soli
- 100 g masła



## Przygotowanie:

- Kacze udka myjemy w zimnej wodzie i osuszamy ręcznikiem papierowym.
- W misce mieszamy olej z miodem, musztardą, solą, majerankiem, Przyprawą VEGETA i Przyprawą do pieczonej kaczki VEGETA. Marynatą nacieramy kaczkę, a następnie odstawiamy na co najmniej 1 godzinę do lodówki.
- Pomarańczę myjemy i kroimy w plastry.
- W naczyniu żaroodpornym lub blaszce do pieczenia układamy plastry pomarańczy i suszoną żurawinę. Na nich układamy udka z kaczki razem z całą marynatą, a następnie wlewamy pół szklanki wody, aby kaczka podczas pieczenia się nie wysuszała.
- Pieczemy w piekarniku przez 1 godzinę w temperaturze 180°C pod przykryciem, a następnie kolejne 30 minut bez przykrycia. Co jakiś czas polewamy wytopionym tłuszczem i sosem z pomarańczy i żurawiny.
- Po upieczeniu i wyjęciu kaczki z formy, powstały po pieczeniu sos precedzamy przez sitko, dodajemy do niego pozostałą żurawinę i pół kostki masła, następnie podgrzewamy w rondlu i mieszamy, aż uzyskamy gładką konsystencję sosu.
- Gotowym sosem polewamy upieczone udka przed podaniem.



# Połędwiczka wieprzowa z fetą i szynką parmeńską



## Składniki:

- 1 połędwiczka wieprzowa (ok. 400 g)
- 2 ząbki czosnku
- 100 g sera typu feta
- 100 g cienko krojonej szynki długo dojrzewającej (np. parma albo serrano)
- olej
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki Przyprawy Uniwersalnej VEGETA
- 1 pęczek natki pietruszki
- pieprz i sól do smaku

## Przygotowanie:

- Oczyszczyć połędwicę z błon i pokroić na plastry o grubości około 1 cm. Następnie delikatnie rozbij każdy plaster tłuczkiem. Posiekaj czosnek na drobne kawałki, aby uwolnił swój smak.
- Na każdy plaster mięsa połóż odrobinę sera feta i zwin w rulon. To nie koniec, teraz otocz rulon szynką, nadając mu wyjątkowego smaku i aromatu. Roladki są teraz gotowe do smażenia.
- Na rozgrzaną patelnię wlej odrobinę oleju i ułóż na niej roladki. Smaż na średnim ogniu, do momentu, gdy zaczną się rumienić z każdej strony. Gdy mięso nabierze złocistego koloru, zdejmij z patelni i odłóż na bok.
- Na tej samej patelni, w której smażyły się roladki, podsmaż drobno posiekany czosnek. Po chwili dolej śmietankę, dodaj Przyprawę VEGETA i pokrojoną natkę pietruszki. Możesz doprawić pieprzem i solą do smaku.
- Gotuj sos na małym ogniu, aż zgęstnieje i nabierze intensywnego smaku. Kiedy osiągnie odpowiednią konsystencję, wrzuc do niego wcześniej przygotowane roladki. Polej je sosem i całość dobrze podgrzej.
- I oto gotowe! Smaczne i aromatyczne roladki wieprzowe w sosie śmietanowym są gotowe do podania. Teraz możesz cieszyć się ich wyjątkowym smakiem i delektować się każdym kęsem. Smacznego!



# Polędwiczki wieprzowe z sosem porowym



## Składniki:

- 2 polędwiczki wieprzowe
- 1 łyżka białego pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka Przyprawy Uniwersalnej VEGETA

## Sos:

- 1 por
- 1 łyżka Miodu PODRAVKA
- 1 łyżka musztardy
- 2 łyżki masła
- 400 ml śmietanki 36%
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki Przyprawy w płynie VEGETA NATUR
- 1 pęczek natki pietruszki
- pieprz i sól do smaku



## Przygotowanie:

- Najpierw przygotuj polędwiczki. Oczyszcz je z błon, umyj i osusz. Następnie natrzyj mieszanką białego pieprzu, oleju, soli i Przyprawy VEGETA.
- Na rozgrzanej patelni z olejem usmaż polędwiczki z każdej strony, aż do uzyskania złocistego rumienia. Przełóż je potem na blaszkę wyłożoną papierem pergaminowym i włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 minut.
- Po wyjęciu z piekarnika pozostaw mięso na chwilę, aby odpoczęło, co pozwoli na równomierne wyrównanie temperatury wewnątrz i sprawi, że mięso będzie soczyste.

## Przygotowanie sosu:

- Na tej samej patelni, na której smażyły się polędwiczki, rozpuść masło i podsmaż pokrojony w plasterki por oraz posiekany czosnek. Dodaj miód, musztardę oraz Przyprawę w płynie VEGETA NATUR, a następnie zalej wszystko śmietanką.
- Gotuj sos, aż zgęstnieje do pożądanej konsystencji.
- Na koniec dodaj posiekaną pietruszkę. Możesz doprawić pieprzem i solą do smaku.
- Przed podaniem ponownie dogrzej polędwiczki w piekarniku przez około 2 minuty. Podawaj polędwiczki z przygotowanym sosem.
- Teraz możesz cieszyć się tym pysznym daniem! Smacznego!



# Salatka jarzynowa z kaparami i koprem



## Składniki:

- 3 ziemniaki
- 3 pietruszki
- 2 marchwie
- 0,5 selera
- 120 g groszku z puszki
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 kostka **Bulionu warzywnego VEGETA NATUR**
- 3 łyżki kaparów w zalewie
- 1 jabłko
- 2 sztuki ogórka kiszzonego
- 2 łyżki **Przyprawy Uniwersalnej VEGETA**
- 4 łyżki majonezu
- 1 łyżka musztardy
- 1 pęczek koperku
- sok z połowy cytryny
- sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie:

- Na początek gotujemy ziemniaki w mundurkach w lekko osolonej wodzie, a gdy będą gotowe, delikatnie je odcedzamy i pozostawiamy do ostudzenia.
- Następnie przygotowujemy warzywa - seler, marchew i pietruszkę gotujemy w wodzie z dodatkiem kostki **Bulionu warzywnego VEGETA**. Po ugotowaniu i ostudzeniu kroimy je w równą kostkę.
- Kiedy warzywa odpoczywają, zajmujemy się resztą składników. Gotujemy jajka na twardo, po przestudzeniu obieramy i kroimy w kostkę. Ogórki kiszzone i jabłko, obieramy ze skórki i kroimy również w kostkę. Kapary odsączamy z zalewy.
- W dużej misce łączymy wszystkie pokrojone składniki, dodając odsączony groszek z puszki, majonez, musztardę, posiekany koperek, **Przyprawę VEGETA**, pieprz oraz sok z połowy cytryny. Delikatnie mieszamy, aby składniki równomiernie się połączyły.
- Salatę możemy podać od razu, jeśli mamy ochotę na szybki smakołyk, albo schłodzić w lodówce przez kilka godzin, by aromaty się przegryzły i stworzyły wyjątkowy, zbalansowany smak. Przed podaniem warto posypać sałatkę dodatkowo posiekanym koperkiem, który wzmocni jej aromat. Gotowa do delektowania się!





# Tarta z ciasta francuskiego ze szparagami



## Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 300 g zielonych szparagów
- ½ opakowania sera typu feta
- 200 ml śmietanki 36%
- 2 jajka
- 2 łyżki Przyprawy Uniwersalnej VEGETA
- sól, pieprz



## Przygotowanie:

- Rozpoczynamy od szparagów, które delikatnie gotujemy w osolonej wodzie przez zaledwie dwie minuty. Chcemy, aby zachowały one swoją chrupkość i świeżość. Następnie, aby zatrzymać proces gotowania, przenosimy je do miski z zimną wodą, aby po chwili pokroić je na kawałki o długości około dwóch centymetrów.
- W międzyczasie przygotowujemy ciasto francuskie. Ostrożnie rozkładamy je na formie do tarty, starając się uzyskać równą warstwę. Nasze ciasto jest gotowe do przyjęcia pysznego nadzienia!
- Teraz przechodzimy do naszego nadzienia. W misce mieszamy pokrojone szparagi z kawałkami pokruszonego sera feta. Ta kombinacja zapewni wyjątkowy smak i teksturę.
- W kolejnym kroku przygotowujemy kremową masę jajeczną. W oddzielnej misce ubijamy jajka, a następnie dodajemy śmietankę i dwie łyżki Przyprawy VEGETA. Doprawiamy solą i pieprzem według własnego smaku.
- Teraz czas na składanie tarty! Układamy nasze przygotowane szparagi z serem na cieście francuskim, a następnie równomiernie wylewamy masę jajeczną na wierzch.
- Wstawiamy naszą tartę do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez około 20 minut w temperaturze 180°C. Tarta jest gotowa gdy masa jajeczna się zetnie, a wierzch tarty nabierze lekko złocistego koloru.
- Upieczoną tartę, wyjmujemy ostrożnie z piekarnika i pozostawiamy do lekkiego ostygnięcia. Możemy podawać ją na ciepło jako główne danie lub na zimno jako przystawkę lub dodatek do innych dań. Smacznego!



# Wielkanocna pieczeń z sosem chrzanowym



## Składniki:

- 800 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 1 średnia cebula
- 4 ząbki czosnku
- 1 surowe jajko
- 1 łyżka musztardy
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 2 kromki czerstwego pieczywa
- 1 łyżka Przyprawy w płynie VEGETA NATUR
- 1 łyżka Przyprawy do mięs VEGETA
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 2 łyżki oleju
- świeżo zmielony pieprz i sól do smaku

## Przygotowanie:

- Rozpoczynamy od przygotowania mięsa. Zetrzyj surową cebulę na tarce, a czosnek przeciśnij przez praskę lub drobno posiekaj. Namocz pieczywo w mleku. Następnie, w dużej misce umieść mięso mielone, dodaj przetartą cebulę, czosnek, surowe jajko, olej, musztardę oraz namoczone i odcisnięte z mleka kromki czerstwego pieczywa. Dopraw całość przyprawami: Przyprawą w płynie VEGETA, Przyprawą do mięs VEGETA, majerankiem. Możesz dodać pieprz i sól do smaku. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj, aby uzyskać jednolitą masę.
- Następnie przygotuj formę do pieczenia, wykładając ją papierem do pieczenia. Nałóż połowę przygotowanego farszu na dno formy. Na farsz ułóż ugotowane na twardo obrane jajka, jedno obok drugiego, na środku pieczeni. Jajka przykryj drugą częścią farszu. Całość wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz przez około 40 minut.
- W międzyczasie przygotuj sos chrzanowy. W misce połącz majonez, jogurt naturalny, tarty chrzan i posiekany koperek. Dopraw całość sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Po dokładnym wymieszaniu, odstaw sos do lodówki na około 30 minut, aby smaki się przegryzły.
- Gdy pieczeń jest gotowa, wyjmij ją z formy i pokrój na plastry. Podawaj z przygotowanym wcześniej sosem chrzanowym.
- Gotowa! Teraz możesz cieszyć się domową, aromatyczną pieczenią z sosem chrzanowym na świątecznym stole. Smacznego!

## Sos chrzanowy:

- 100 g domowego majonezu
- 100 g jogurtu naturalnego
- 100 g tartego chrzanu w słoiku
- 3 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 pęczek świeżego koperku



# Żur staropolski na wędzonych żebrach



## Składniki:

- 400 g wędzonych żeberek wieprzowych
- 2 cebule przypalone na suchej patelni
- 2 marchewki
- 1 por
- 2 korzenie pietruszki
- 2 Piramidki Smaku do barszczu białego/żurku VEGETA NATUR
- 2 łyżki Przyprawy Uniwersalnej VEGETA
- 300 g kwaśnej śmietany 18%
- 200 g tartego chrzanu w słoiku
- 1 l zakwasu żytniego
- 2 średnie cebule
- 100 g wędzonego boczku
- 2 szt. białej kiełbasy
- 4 ząbki czosnku

- 3 łyżki suszonego majeranku
- 1 jajko
- szczypiorek

## Przygotowanie:

- Rozpoczynamy od stworzenia solidnej podstawy - bulionu. W dużym garnku układamy wędzone żeberka, dodając do nich przypalone na suchej patelni cebule, pokrojone na kawałki marchewki, plasterki pora oraz korzenie pietruszki. To właśnie te składniki nadadzą bulionowi głęboki, aromatyczny smak. Dodajemy także Piramidkę Smaku do barszczu białego/żurku oraz szczyptę Przyprawy VEGETA. Całość zalewamy obficie wodą i gotujemy na średnim ogniu przez co najmniej 3 godziny. To czas, który pozwoli żeberkom zmięknąć i uwolnić pełnię smaku.
- Kiedy żeberka gotują się w bulionie, podsmażamy na patelni mieszankę z boczkiem, cebulą i drobno posiekanym czosnkiem. Ten klasyczny trój-zestaw doda zupie bogactwa smaku i głębi. Po podsmażeniu dodajemy go do garnka z bulionem, a także wlewamy do niego zakwas żytni oraz kwaśną śmietanę.
- Gotujemy, aż zupa zgęstnieje. Nie zapominamy o doprawieniu jej solą, pieprzem. Na koniec możesz dodać suszony majeranek, który doda zupie charakterystycznego aromatu i wyważonego smaku.
- Na talerzu układamy ugotowane jajko, kawałki białej kiełbasy i posypujemy całość świeżo siekanym szczypiorkiem. To tradycyjna polska uczta, która rozgrzeje serca i podniebienia. Smacznego!





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