



Basia

Czas na kolację!

PROSTO,
SMACZNIE
i każdego
dnia



Witaj

W NASZYM E-BOOKU
„BASIA – CZAS NA KOLACJĘ”!

Cieszymy się, że dołączyłeś do nas, aby odkrywać przepisy na pyszne rodzinne kolacje, które zachwycą Twoich bliskich i sprawią, że wspólne wieczory staną się jeszcze bardziej wyjątkowe. Kolacja to szczególny moment dnia, kiedy cała rodzina może zebrać się przy jednym stole, dzieląc się wrażeniami z minionego dnia i delektując się domowymi przysmakami.

W tym e-booku znajdziesz różnorodne propozycje dań, w których główną rolę odgrywa mąka marki Basia. Od aromatycznej pizzy margherity, przez zdrowe i kolorowe naleśniki ze szpinakiem, po wytrawny keks i tradycyjne kluski kładzione w słodkiej wersji – nasze przepisy są nie tylko smaczne, ale również proste do wykonania. Mąka Basia to produkt, który od lat cieszy się zaufaniem w polskich kuchniach, a jej wyjątkowa jakość i wszechstronność sprawiają, że jest niezastąpiona w przygotowaniu różnorodnych potraw.

Nasze przepisy zostały stworzone z myślą o rodzinnych posiłkach, które łączą pokolenia i dostarczają niezapomnianych chwil przy stole. Każde danie to starannie skomponowana propozycja, która łączy w sobie tradycyjne smaki z nowoczesnymi akcentami. Chcemy, aby kolacje z mąką Basia były nie tylko sycące, ale przede wszystkim pełne smaku i miłości, które włożysz w ich przygotowanie.

Mamy nadzieję, że nasz e-book stanie się dla Ciebie inspiracją do kulinarnych eksperymentów i odkrywania nowych smaków. Gotowi na przygodę w kuchni? Przygotuj swoje ulubione składniki, zaproś rodzinę do stołu i razem z nami stwórz niezapomniane kolacje z mąką Basia!



Czas na kolację!

KLASYCZNA PIZZA MARGHERITA / 4-5

ZIELONE NALEŚNIKI Z FETĄ / 6-7

KEKS NA SŁONO / 8-9

KLUSKI KŁADZIONE / 10-11



PODAWAJ ZE ŚWIEŻĄ
BAZYLIA

Klasyczna pizza Margherita

Wypróbuj najłatwiejszy przepis na klasyczną pizzę Margheritę! To proste, a zarazem wyjątkowe danie zachwyci świeżością pomidorów, aromatyczną bazylią i rozpuszczającą się w ustach mozzarellą. Idealne na każdą okazję, z pewnością zadowoli wszystkich miłośników włoskiej kuchni.

Takiej kolacji jeszcze nie było!



czas na kolację! | 4



Klasyczna pizza Margherita

SKŁADNIKI

250 g mąki Basia na Pizzę Włoską (typ 00)

150 ml ciepłej wody

20 ml oliwy z oliwek

7 g suchych drożdży instant

7 g soli

3 g cukru

3 kulki mozzarelli

puszka pomidorów bez skóry

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1 łyżeczka suszonego oregano

1 łyżka oliwy z oliwek

sól, pieprz

świeża bazylia

PRZYGOTOWANIE

① Drożdże wymieszaj z cukrem, wodą i kilkoma łyżkami mąki.

② Zaczyn odstaw na 30 minut.

③ Po tym czasie połącz z resztą mąki, solą i oliwą, ciasto wyrabiaj około 10 minut, odstaw na godzinę do wyrośnięcia, po tym czasie ciasto podziel na 4 części, rozplaszcz, lekko rozwałkuj. Przełóż do niskiej tortownicy lub na blachę i odstaw znów do wyrośnięcia na około 30 minut.

④ W tym czasie przygotuj sos. Oliwę rozgrzej na patelni, dodaj koncentrat, pomidory, oregano, sól, pieprz. Gotuj na małym ogniu około 30 minut.

⑤ Wyrośnięte ciasto posmaruj sosem, dodaj pokrojoną mozzarellę, piecz około 10 minut w 250 stopniach.



Zielone naleśniki z feta

Odkryj smak zielonych naleśników ze szpinakiem i fetą!
Ten kolorowy i zdrowy przepis to doskonałe połączenie
delikatnego ciasta naleśnikowego z wyrazistym,
szpinakowo-serowym nadzieniem.

Idealne na lekką kolację, z pewnością zaskoczą Cię swoją
prostotą i wyjątkowym smakiem.



Zielone naleśniki z fetą



SKŁADNIKI

Ciasto:

250 g mąki Basia Wroclawska

120 ml mleka

120 ml wody

1 jajko

2 łyżki roztopionego masła

szczypta soli

100g szpinaku baby

Farsz:

500 g świeżego szpinaku

150 g sera feta

3 ząbki czosnku

1 łyżka oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- ① Do blendera kielichowego dodaj mąkę oraz wszystkie pozostałe składniki na ciasto łącznie ze szpinakiem.
- ② Zmiksuj na gładką masę. Odstaw ciasto na 30min, ale gdy nie masz czasu, pomiń ten krok.
- ③ Pamiętaj, aby tuż przed smażeniem dodać do ciasta roztopione masło i ponownie wymieszać – dzięki temu ciasto nie będzie przywierać. Smaż naleśniki na złoty kolor.
- ④ Przygotowanie farszu: rozgrzej oliwę na patelni, smaż pokrojony czosnek i szpinak przez 2-3minuty. Odsącz szpinak, a następnie wymieszaj z fetą.

DOBRA RADA

NALEŚNIKI POSMARUJ FARSZEM, ZŁÓŻ W TRÓJKĄTY I PODSMAŻ KILKA MINUT NA PATELNI.

Keks na słono

Czy keks to klasyczne słodkie, świąteczne ciasto?
Ależ skąd! Spróbuj przepisu na wytrawny keks, który
zaskoczy Cię bogactwem smaków i aromatów!

Ten wyjątkowy przepis tworzy idealną przekąskę na każdą okazję.
Keks na słono to doskonały wybór na spotkania z przyjaciółmi
lub rodzinne kolacje.

- TEN PRZEPIS CIĘ ZASKOCZY -





Keks na słono

SKŁADNIKI

250g mąki Basia Tortowa Extra

4 jajka

150 ml mleka

100ml oleju rzepakowego

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sól, pieprz

+ Po pół papryki: czerwonej, zielonej żółtej

2 garści czarnych oliwek

PRZYGOTOWANIE

- ① Składniki ciasta wymieszaj mikserem
- ② Papryki pokrój w kostkę, oliwki w plasterki, warzywa dorzuć do ciasta, wymieszaj łyżką.
- ③ Formę keksówkę wyłóż papierem do pieczenia, formę napełnij ciastem.
- ④ W misce wymieszaj przepuszczone przez praskę ziemniaki, ser, boczek, cebulę. Dodaj sól i odrobinę pieprzu.
- ⑤ Keks piecz około 40-50 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu pozostaw około 10 minut w foremce i dopiero potem wyciągnij.

Kluski kładzione

Odkryj prostotę i smak tradycyjnych klusek kładzionych! Ten klasyczny przepis to danie, które zachwyci swoją puszystą teksturą i delikatnym smakiem.

Szybkie i łatwe do przygotowania, kluski kładzione to kulinarny powrót do domowych, sprawdzonych potraw.

Wybierz swoje ulubione dodatki, to Ty decydujesz czy serwujesz kolację na słono czy słodko.





Kłuski kładzione

SKŁADNIKI

320 g mąki Basia Poznańska

180 l mleka

3 jajka

Duża szczypta soli

+ Ulubione owoce:

np. borówki amerykańskie, truskawki,
topione masło, cukier

PRZYGOTOWANIE

- ① Wymieszaj wszystkie składniki ciasta.
- ② W dużym rondlu zagotuj wodę.
- ③ Łyżką nakładaj porcje ciasta na wrzątek, kłuski gotuj około 5 minut.
- ④ Kłuski gotowe są po minucie od wypłynięcia na powierzchnię.

DOBRA RADA

KLUSKI PODAWAJ Z ULUBIONYMI
OWOCAMI, MASŁEM I CUKREM,
NIEKTÓRZY LUBIĄ TEŻ DODATEK ŚMIETANY.





*Zajrzyj po więcej
przepisów*



© 2024 Wszystkie prawa zastrzeżone.

Niniejszy e-book jest własnością marki Basia. Żadna część tej publikacji nie może być reprodukowana, bez uprzedniej pisemnej zgody wydawcy. Wszystkie zdjęcia zawarte w e-booku pochodzą z legalnych źródeł i są używane za zgodą właścicieli praw autorskich lub zostały wykonane specjalnie na potrzeby tej publikacji. Przepisy wykorzystane w e-booku są autorstwa Anny Starmach.