



Basia

Czas na obiad!

PROSTO,
SMACZNIE
i każdego
dnia



PO PYSZNYM ŚNIADANKU

PRZYSZEDŁ CZAS NA „BASIE NA OBIAD”!

Super, że widzimy się ponownie! Czy chcesz poznawać kolejne kulinarne inspiracje – tym razem na smakowite dania obiadowe? Idealnie! Obiad to nie tylko czas na zaspokojenie głodu, ale również chwila, w której możemy zanurzyć się w aromatach i smakach, które dodają koloru naszemu codziennemu życiu. To także czas na spotkania z bliskimi, warto więc zadbać o to, aby trafił on w gusta każdego członka rodziny.

W naszym e-booku znajdziesz różnorodne propozycje obiadów, które bazują na mące Basia, która od lat cieszy się zaufaniem domowych Szefów Kuchni. Mąka Basia to nie tylko wysokiej jakości składnik, ale również popularny i łatwo dostępny produkt, który może stać się podstawą do stworzenia wielu pysznych potraw.

Od lekkich placków z cukinii po tradycyjne placki ziemniaczane, od aromatycznych naleśników ukraińskich po delikatne gnocchi paryskie - nasze przepisy na obiady z mąką Basia pokażą Ci, że przygotowanie wytrawnych dań może być nie tylko proste, ale również niezwykle satysfakcjonujące. Niezależnie od tego, czy preferujesz klasyczne smaki, czy też chcesz spróbować czegoś nowego, znajdziesz tutaj inspiracje na każdy gust i okazję.

Mamy nadzieję, że nasze przepisy okażą się dla Ciebie nie tylko źródłem pomysłów na smaczne i pożywne obiady, ale również zachęcą Cię do odkrywania wielu kulinarnych smaków, jakie daje mąka Basia. Gotowa na pyszny obiad? Przygotuj się na wiele możliwości, która Basia daje każdego dnia.



Czas na obiad!

PLACKI Z CUKINII / 4-5

PLACKI ZIEMNIACZANE / 6-7

NALEŚNIKI UKRAIŃSKIE / 8-9

GNOCCHI PARYSKIE / 10-11



Placki z cukinii

Cukinia, choć czasami niedoceniana, jest prawdziwą perełką kuchni. Jej delikatny smak i miękka konsystencja sprawiają, że jest doskonałym składnikiem wielu potraw. Dodając ją do placków, nie tylko wprowadzisz do swojego menu odrobinę świeżości, ale także wzbogacisz je o cenne składniki odżywcze.

Jej subtelny smak doskonale komponuje się z różnymi dodatkami, nadając potrawie niepowtarzalnego charakteru -spróbuj!





Placki z cukini



SKŁADNIKI

2 cukinie
.....
1 marchewka
.....
80g mąki Basia Tortowa Extra
.....
1 jajko
.....
duża szczypta soli
.....
świeżo mielony pieprz
.....
olej do smażenia
.....
jogurt naturalny i koperek do podania
.....

PRZYGOTOWANIE

- ① Cukinie i marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach, przełóż do miski.
- ② Do warzyw dodaj rozbełtane jajko, sól, stopniowo dodawaj mąkę.
- ③ Na patelni rozgrzej niewielką ilość oleju, cukiniowe ciasto nakładaj łyżką.
- ④ Smaż około 2 minuty z każdej strony.
- ⑤ Placuszki podawaj z łyżką jogurtu i koperkiem.

DOBRA RADA

PO USMAŻENIU ODSĄCZ NADMIAR TŁUSZCZU
NA RĘCZNIKU PAPIEROWYM.



Placki ziemniaczane

Poszukujesz prostego, sycącego i smacznego dania na obiad lub jako dodatek do posiłku? Nasz przepis na placki ziemniaczane jest idealną propozycją! Z łatwością przygotujesz je z kilku składników, a ich chrupiąca skórka i delikatne wnętrze sprawią, że będą hitem każdego posiłku.

Zachęcamy do wypróbowania tego przepisu i odkrycia, jak szybko i łatwo można stworzyć wyjątkowe danie z prostych składników!

NAJLEPIEJ SMAKUJĄ ZE ŚMIETANĄ
LUB Z GULASZEM





Placki ziemniaczane



SKŁADNIKI

600 g ziemniaków

1 łyżka mąki Basia Poznańska

Pół małej cebuli

1 małe jajko

sól

olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

- ① Ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce o małych oczkach, odłóż na 10 minut, aby puściły wodę.
- ② Wodę odlej, ziemniaki odciśnij.
- ③ Cebulę drobno posiekaj lub zetrzyj na tarce. Wymieszaj z ziemniakami, dodaj mąkę i jajko.
- ④ Z masy smaż cienkie placki na mocno rozgrzanej patelni.

DOBRA RADA

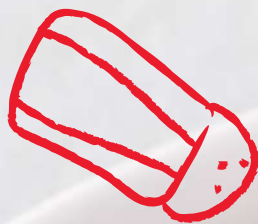
ZJEDZ OD RAZU! NAJLEPIEJ SMAKUJE ZE ŚMIETANĄ LUB Z GULASZEM.



Naleśniki ukraińskie^{~:~}

Czy szukasz szybkiego, prostego i smacznego pomysłu na obiad lub przekąskę? Nasz przepis na naleśniki z wytrawnym farszem ukraińskim jest idealnym rozwiązaniem! Połączenie delikatnego ciasta z aromatycznym nadzieniem stworzy danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Przekonaj się sam jak w prosty sposób można stworzyć wyjątkowe danie, które ucieszy całą rodzinę!





Naleśniki ukraińskie

SKŁADNIKI

Ciasto:

250 g mąki Basia Wrocławska

120 ml mleka

120 ml wody

1 jajko

2 łyżki roztopionego masła

szczypta soli

Farsz:

500 g ugotowanych ziemniaków

300 g mielonego białego sera

100 g wędzonego boczku

1 cebula

sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

- ① Wymieszaj jajko z mąką i solą. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, cały czas mieszaj ciasto. Gdy ciasto będzie jednolite, dodaj masło. Odstaw ciasto na 30 minut.
- ② Smaż naleśniki na rozgrzanej patelni około 1 minuty z każdej strony.
- ③ Boczek pokrój w drobną kostkę, przysmaż na rozgrzanej patelni i odłóż. Na tę samą patelnię wrzuć pokrojoną cebulę. Smaż, aż stanie się szklista.
- ④ W misce wymieszaj przepuszczone przez praskę ziemniaki, ser, boczek, cebulę. Dodaj sól i odrobinę pieprzu.
- ⑤ Gotowy farsz nakładaj na naleśniki, składaj je w trójkąty. Podgrzewaj na odrobinie masła.

Gnocchi paryskie

Chciałbyś przenieść się kulinarnie do serca Paryża bez wychodzenia z własnej kuchni? Basia proponuje przepis na gnocchi paryskie, który pozwoli Ci poczuć smak francuskiej elegancji i delikatności. Proste w przygotowaniu, a zarazem wyjątkowe w smaku, te delikatne kluski z pewnością zachwycą Twoje podniebienie.

Przekonaj się jakie to proste!

PARIS





Gnocchi paryskie

SKŁADNIKI

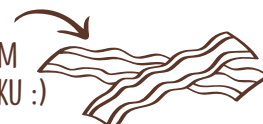
300 ml wody
100 g masła
½ łyżeczki soli
170 g mąki Basia Poznańska
+ beszamel
+ kawałki smażonego boczku

PRZYGOTOWANIE

- ① Wodę zagotuj z masłem i solą, wsyp mąkę, wymieszaj i podgrzewaj ciasto na niewielkim ogniu cały czas mieszając.
- ② Ciasto przełóż do miski, lekko ostudź, następnie pojedynczo wbijaj jaja, mieszaj aż połączą się z ciastem.
- ③ Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego, nakładaj niewielkie fragmenty do rondla z gorącą wodą, możesz je odcinać nożem. Kluseczki gotuj około 2-3 minut.
- ④ Po tym czasie odsącz, możesz zejść je od razu z masłem i solą.

DOBRA RADA

IDELANIE SMAKUJĄ Z BESZAMELEM
I KAWAŁKAMI SMAŻONEGO BOCZKU :)





*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.