

KAMIS

**SEZO
NOWE
POLSKIE
SMAKI**



Kolorowe pierogi



Jaja faszerowane



Gołąbki z botwinką



Placki ziemniaczane
ze szparagami

KAMIS

KOLOROWE PIEROGI



liczba porcji | **4**



czas przygotowania | **50 min**



czas gotowania | **6-8 min**



poziom trudności | **łatwy**

SKŁADNIKI

700 g mąki pszennej
175 ml gorącej wody
½ łyżeczki kurkumy KAMIS
100 g szpinaku zblanszowanego i odcisniętego
100 ml soku z buraków
120g roztopionego masła
Sól

Farsz:

100 kaszy gryczanej białej
1 cebula pokrojona w kostkę
1 łyżka masła
100 szpinaku
300g tłustego twarogu
1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej KAMIS

sól, pieprz do smaku

Do podania:

200 ml kwaśnej śmietany
2 łyżki posiekanego szczypiorku z dymki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Mąkę podziel na trzy części, do pierwszej dodaj 100ml wody wymieszanej z kurkumą, do drugiej szpinak zmiksowany z pozostałą wodą, do trzeciej sok z buraków.
- 2) Do każdej części dodaj 1/3 masła, szczyptę soli, każdą część wymieszaj oddzielnie na jednolite ciasto, przykryj odstaw.
- 3) Kaszę ugotuj wg wskazówek z opakowania.
- 4) Cebulę podsmaż na maśle, dodaj szpinak, duś razem 2 min. dodaj kaszę, wystudź.
- 5) Dodaj twaróg, gałkę muszkatołową, dopraw solą i pieprzem, wymieszaj.
- 6) Każde z ciast kolejno cienko rozwałkuj, wycinaj krążki 6-7 cm, napełniaj farszem, formuj pierogi.
- 7) Gotuj w osolonej wodzie ok 6-8 min.
- 8) Podawaj z kwaśną śmietaną wymieszaną ze szczypiorem.



KAMIS

GOŁĄBKI W SOSIE Z BOTWINY



liczba porcji | **5**



czas przygotowania | **50 min**



czas gotowania | **30 min**



poziom trudności | **średni**

SKŁADNIKI

- 10 dużych liści młodej kapusty
- 200g kaszy pęczaku
- 500g udek z kurczaka bez skóry i bez kości
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2 łyżki oleju
- 200g zielonego groszku mrożonego
- 3 łyżeczki koperku suszonego KAMIS
- Sól pieprz do smaku
- 3 liście laurowe KAMIS
- 5 szt. ziela angielskiego KAMIS
- **Sos:**
- 1 pęczek botwiny posiekany
- 1 łyżka masła
- 400 ml śmietanki 30 %
- 3 łyżki octu jabłkowego KAMIS
- 200 ml soku z buraków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Liście kapusty sparz we wrzątku tak żeby były miękkie, usuń grube włókna,
- 2) Kaszę ugotuj wg wskazówek z opakowania,
- 3) Kurczaka pokrój w kostkę, podsmaż razem z cebulą na oleju, dodaj kaszę, groszek.
- 4) Dodaj koperek, dopraw solą i pieprzem, wymieszaj,
- 5) Farsz zawijaj w liście kapusty, gołąbki ułóż w naczyniu żaroodpornym, podlej wrzątkiem,
- 6) Piecz w piekarniku ok 30 min, w temp. 170°C
- 7) W międzyczasie botwinę podduś na maśle, dodaj śmietanę gotuj na wolnym ogniu ok. 10 min.
- 8) Dodaj ocet, sok z buraków i gotuj kilkanaście min do uzyskania konsystencji sosu, dopraw do smaku solą i pieprzem.



KAMIS

JAJA FASZEROWANE



liczba porcji | **4**



czas przygotowania | **30 min**



czas gotowania | **15 min**



poziom trudności | **łatwy**

SKŁADNIKI

- 10 dużych jaj
- 300 g buraków pokrojonych cienkie w plastry
- 2 liście laurowe KAMIS
- 3 szt. Ziela angielskiego KAMIS
- 100ml Octu winnego z czerwonego wina KAMIS
- 75 g cukier
- Sól, pieprz do smaku
- 1 opakowanie czerwonych kiełków rzodkiewki
- 2 łyżeczki musztardy francuskiej KAMIS
- 2 łyżeczki majonezu
- 2 łyżki posiekanego szczypioru z dymki
- 2 łyżki posiekanych pistacji (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Jajka zalej zimną wodą, gotuj 8 min. od zagotowania wody, Obierz po wystygnięciu.
- 2) Buraki zalej 0,5l wody dodaj liście laurowe, ziela angielskiego, doprowadź do wrzenia, na koniec dodaj ocet, cukier, 1 łyżeczkę soli. Odstaw do wystudzenia, następnie przecedź i zalej 8 jajek, odstaw na 8 godz.
- 3) Zamarynowane jajka, przekrój na pół, wyjmij z nich żółtka, do żółtek dodaj pozostałe jajka drobno posiekaj, dodaj kiełki, musztardę, majonez, część szczypioru, wymieszaj. Farsz układaj na połówkach jajek, posyp pozostałym szczypiolem i pistacjami.



KAMIS

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE SZPARAGAMI



liczba porcji | **4**



czas przygotowania | **30 min**



czas gotowania | **30 min**



poziom trudności | **łatwy**

SKŁADNIKI

- Winegret :
- 30 g musztardy Delikatesowej KAMIS
- 50 ml wody
- ½ pęczka natki pietruszki
- 2 łyżki octu winnego z białego wina KAMIS
- 2 łyżeczki miodu
- 75ml oleju
- **Placki:**
- 1 kg obranych ziemniaków
- 1 cebula
- 125 g mąki pszennej
- 2 jaja
- Pieprz sól do smaku
- 1 op. serka wiejskiego
- Olej do smażenia
- 2 łyżeczki suszonych pomidorów z bazylią i czosnkiem KAMIS
- 8 zielonych szparagów
- 1 łyżka masła
- 1 opakowanie ulubionych kietek
- 4 rzodkiewki pokrojonych w cienkie plasterki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) W wysokim naczyniu umieść musztardę, wodę, natkę pietruszki, ocet, miód.
- 2) Zmiksuj wszystko blenderem dodając powoli olej.
- 3) Ziemniaki i cebulę zetrzyj na najdrobniejszej tarce, dodaj mąkę jaja, dopraw solą i pieprzem wymieszaj.
- 4) Na patelni smaż placki o średnicy ok 10 cm.
- 5) W tym samym czasie serek wymieszaj z suszonymi pomidorami.
- 6) Szparagi gotuj ok. 6 min w osolonej wodzie z masłem.
- 7) Na usmażonych plackach układaj serek, kietki, rzodkiewkę, pokrojone na kawałki szparagi. Polej winegretem.



KAMIS

SERNIK Z WANILIĄ



liczba
porcji

6-8



czas

przygotowania

**30
min**



czas

gotowania

**50
min**



poziom
trudności

łatwy

SKŁADNIKI

- 1 laska wanilii KAMIS
- 6 jaj
- 220g cukru
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu KAMIS
- 1 kg twarogu sernikowego mielonego
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 50 g rodzynek
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczy
- 1 łyżka masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Laskę wanilii przetnij wzdłuż, wyjmij kryształki wanilii
- 2) Żółtka utrzyj z cukrem, wanilią, kardamonem, dodaj twaróg, dokładnie wymieszaj.
- 3) Z białek ubij pianę.
- 4) W dużej misce ułóż warstwami 1/3 masy serowej, 1/3 ubitej piany, 1/3 mąki ziemniaczanej, 1/3 bakalii, warstwy powtórz aż do wyczerpania składników.
- 5) Delikatnie wymieszaj, następnie przełóż do wysmarowanej masłem tortownicy.
- 6) Piecz w temp.160 st. ok 50 min., po upieczeniu odstaw do wystygnięcia.





ŻUREK STAROPOLSKI



liczba porcji | **4**



czas przygotowania | **20 min**



czas gotowania | **120 min**



poziom trudności | **łatwy**

SKŁADNIKI

- 400 g żeberek wędzonych
- 200 g szponderu wołowego
- 1/3 pęczka włoścзыzny
- 3 suszone podgrzybki
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 400 ml zakwasu do żurku
- 1 opakowania Przyprawa do żurku i barszczu białego w torebce KAMIS
- 2 łyżki chrzanu
- 3 łyżki śmietany 18%
- 150 g białej kiełbasa parzonej
- 8 jaj ugotowanych w koszulce
- sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1) Żeberka, szponder, włoścзыznę, 1 cebulę grzyby, zalej 3 l wody i gotuj ok 90 min. następnie wyjmij je z wywaru.
- 2) Mięso z żeberek i grzyby pokrój w paski, podsmaż razem z cebulą, dodaj do wywaru, dodaj przyprawę i gotuj jeszcze 20 min.
- 3) Na koniec dodaj chrzan i śmietanę.
- 4) Podawaj z białą kiełbasą i z jajami ugotowanymi w koszulce.

