



7 NAJLEPSZYCH WYTRAWNYCH BABECZEK



przepisy.pl



przepisy.pl

Wytrawne babeczki z sałatką z kurczakiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gotowe spody do babeczek - 1 opakowanie
- pieczone udko z kurczaka - 1 sztuka
- jabłko - 1 sztuka
- rzodkiewka - 1 sztuka
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem**
2 łyżki
- liść sałaty - 1 sztuka
- czarny pieprz - 1 szczypta
- świeży koperek do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Mięso z udka pokrój w małą kostkę, a jabłko w cienkie plasterki. Mięso i jabłko wymieszaj z sosem Hellmann's i dopraw pieprzem.
2. Do każdej z babeczek nałóż porwany liść sałaty i wypełnij sałatką z kurczakiem, pozostaw na kilka godzin.
3. Rzodkiewki pokrój w cienkie plasterki i udekoruj nimi babeczki, ozdób także gałązkami koperku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Kolorowe babeczki

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- woda - 8 łyżek
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- kolorowa papryka - 2 sztuki
- żelatyna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Stwórz kremowy, koperkowo – ziołowy sos mieszając wodę z majonezem i sosem sałatkowy Knorr.
2. Papryki pokrój w kostkę i włóż do foremek.
3. Odmierz żelatynę według wskazówek producenta i połącz z sosem. Wlej majonezowy sos do foremek z papryką.
4. Delikatnie wymieszaj i wstaw wszystko do lodówki na co najmniej 2 godziny. Po tym czasie wyjmij babeczki i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





przepisy.pl

Wytrawne muffinki z cukinią i owczym serem



Składniki:

- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 125 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 125 mililitrów
- cukinia - 1 sztuka
- owczy ser - 100 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- sól - 1 łyżeczka
- ser twarogowy - 100 gramów
- rzeżucha świeża - garść

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200  C 

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 200°C. Formę do muffinek natłuść margaryną i obsyp mąką lub po prostu wyłóż ją papilotkami do muffinek. Cukinię umyj, osusz a następnie przekrój wzdłuż na pół i wytnij nasiona. Cukinię pokrój w kostkę. Ser pokrusz lub również pokrój w kostkę. Szczypiorek umyj, osusz i pokrój drobno w krążki.

2. Kasię ubij z jajkami. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i solą. Następnie dodawaj na przemian z mlekiem do ubitej masy cały czas mieszając. Cukinię, ser i szczypiorek dodaj do

ciasta i delikatnie wymieszaj.

3. Przygotowane ciasto wyłóż do foremek i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz 20-25 minut. Aby upewnić się, że muffinki są już gotowe, wykonaj próbę suchego patyczka. Upieczone muffinki lekko wystudź, następnie wierzch każdej z nich posmaruj serem i posyp rzeżuchą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





przepisy.pl

Mięsne babeczki



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut   C  foremki do
babeczek

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić posiekany czosnek i cebulę lekko zrumienić dodać mięso mielone, pokrojoną w kostkę paprykę czerwona, posolić do smaku. Dusić około 15 minut. Z mąki, soli, Kasi i jaj wyrobić ciasto.
2. Ciasto rozwałkować
3. Wykroić kawałki i wykleić foremki, nakłuć widelcem, piec około 20 minut na złoty kolor.
4. Do upieczonych babeczek nałożyć farsz posypać startym serem, piec jeszcze 10 minut.

Składniki:

- mąka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jaja - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mięso mielone - 0.5 kilogramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ser cheddar - 200 gramów



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl







przepisy.pl

Muffinki na nutę pikantną



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180  C  foremki do muffinek

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Do miski wsyp mąkę i wbij jajko. Wymieszaj. Dodaj paprykę, kiełbaskę oraz ser pokrojone w drobną kostkę i sól do smaku.
2. Dodać rozpuszczoną i ostudzoną Kasię i mleko.
3. Wymieszać wszystko w misce.
4. Wykładać do foremek do 2/3 wysokości. Piec przez ok. 30-40 minut.

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- ser żółty - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- papryczka pepperoni - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- kiełbasa - 100 gramów

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





Kminkowe paluchy

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 40 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- drożdże - 20 dekagramów
- jajka - 1 sztuka
- ciepłe mleko - 0.75 szklanek
- cukier - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  170  C 

Sposób przygotowania:

1. Wyrobić zaczyn, drożdże skruszyć w ciepłym mleku dodając 2 łyżki cukru i dwie łyżki mąki.
2. Odstawić do wyrośnięcia. Do przesianej mąki dodać zaczyn drożdżowy, połączyć.
3. Wlać roztopioną, ciepłą Kasię, dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić ciasto (powinno mieć gęstość ciasta pierogowego).
4. Przełożyć na stolnicę dodać kminek.
5. Formować długie paluchy i posypać kminkiem. Paluchy ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i pozostawić. Gdy zaczną rosnąć, wstawić do gorącego piekarnika i piec na złoty kolor 15-20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl







przepisy.pl

Muffinki z bekonem, suszonymi pomidorkami i czarnymi oliwkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180  °C  foremki do muffinek

Składniki:

- mąka - 255 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajka - 2 sztuki
- boczek - 100 gramów
- czarne oliwki - 50 gramów
- suszone pomidory - 10 sztuk
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- siekane zioła (natka pietruszki, koper, majeranek, tymianek)

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni, Do miski wsypujemy mąkę, mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy pokrojony w kostkę bекon, pokrojone w krążki czarne oliwki, pokrojone suszone pomidorki, sól i pieprz do smaku. Całość mieszamy.
2. Dodajemy mleko, mieszamy. Dolewamy roztopioną i lekko ostudzoną Kasię.
3. Mieszamy delikatnie łyżką, aby połączyć składniki, dodajemy świeże zioła.
4. Łyżką wkładamy ciasto do papierowych foremek, wypełniając je ciastem do 2/3 wysokości. Pieczemy 30-40 minut do momentu, kiedy drewniany patyczek włożony w muffinkę będzie suchy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl