



Świąteczny CZAS



JEDZ
naturalne

WIELKANOC 2021

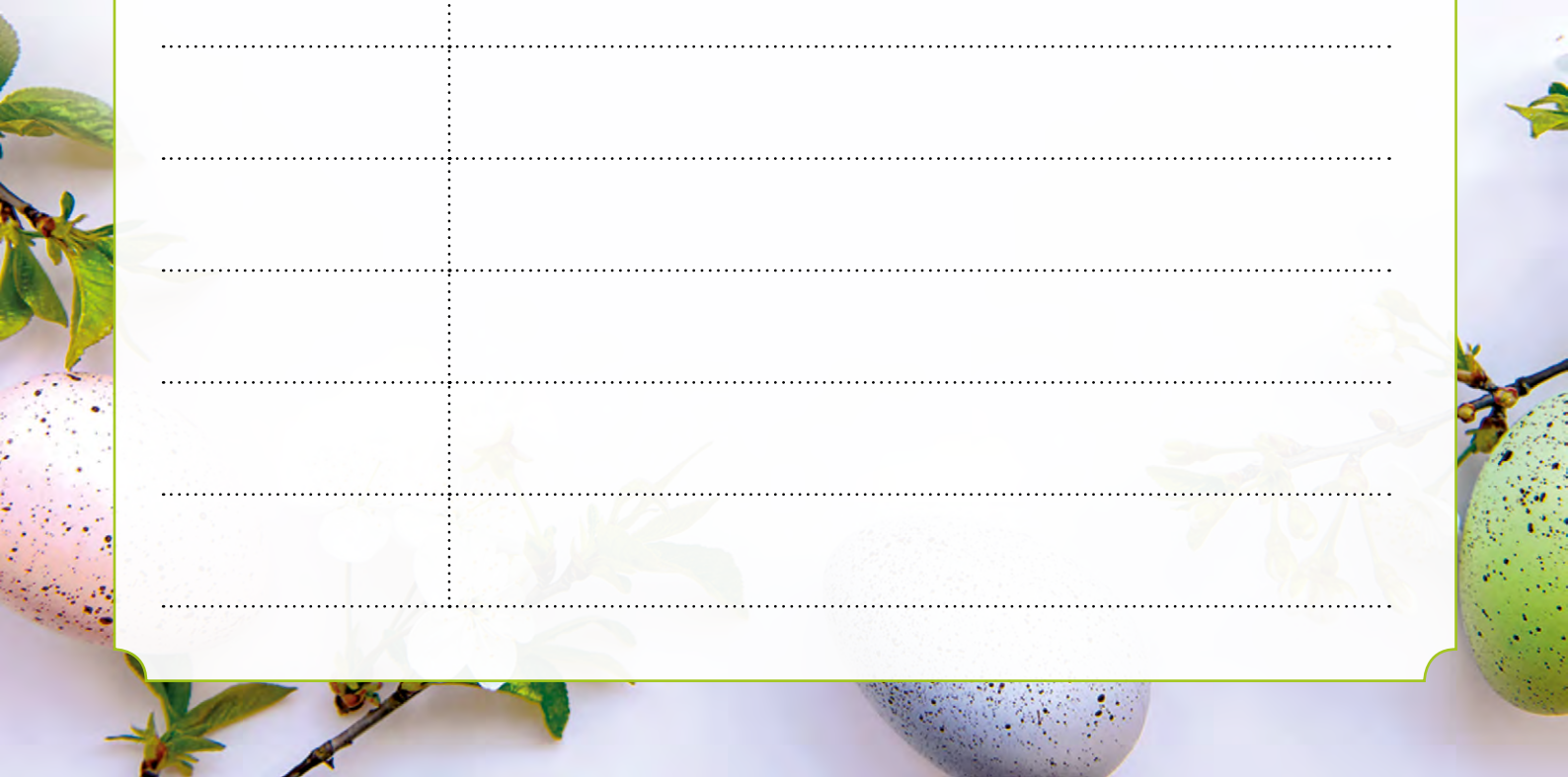


WIELKANOC 2021

gdzie?

co?

gdzie?	co?



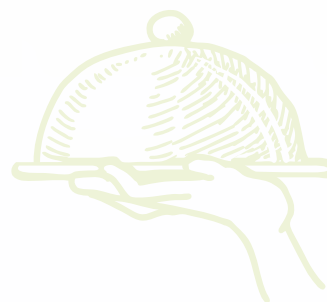


WIELKANOC 2021

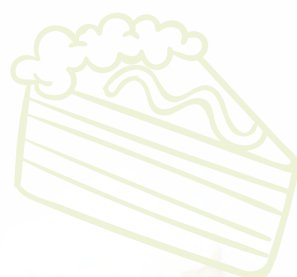
Święconka



Dania



Słodkości



Dodatkowe



WIELKANOC 2021

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4
5						



Nie zapomnieć!

WIELKANOCNE PRZEPISY

Ser żółty raczej niewielu z nas kojarzy się z Wielkanocą. Jednak mamy dobrą wiadomość dla miłośników serów - może on stanowić ważny i atrakcyjny składnik wielu świątecznych dań.



1.

Sałatka z serem Rycki Edam Naturalnie Wędzony

Składniki:

- 0 ok. 150g sera Rycki Edam Naturalnie Wędzony;
- 0 140g groszku zielonego (może być z puszki);
- 0 ok. 100 - 120g szynki drobiowej (w kawałku);
- 0 5 grzybków marynowanych;
- 0 3-4 łyżki posiekanego szczypiorku;
- 0 3 łyżki majonezu;
- 0 3 łyżki jogurtu naturalnego;
- 0 1 łyżeczka keczupu;
- 0 pieprz do smaku.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki kroimy na kawałki i łączymy razem. Przyprawiamy do smaku i gotowe.

2.

Jajka faszerowane serem Rycki Maasdam

Składniki:

- 0 4 jajka na twardo;
- 0 2 łyżki startego sera Rycki Maasdam;
- 0 2 łyżeczki majonezu;
- 0 sól i pieprz do smaku;
- 0 szczypiorek do posypania.

Przygotowanie:

Jajka przeciąć na pół. Wyjąć żółtka i utrzeć je z majonezem, startym serem oraz solą i pieprzem. Tak przygotowanym farszem wypełnić półki jajek i posypać szczypiorkiem.



3.

Pieczeń z serem Rycki Edam

Składniki:

- 0 500g mięsa mielonego wieprzowego;
- 0 500g mięsa mielonego wołowego;
- 0 2 jajka surowe;
- 0 pieprz, sól, majeranek;
- 0 1 łyżeczka papryki chilli w płatkach;
- 0 1 duża cebula;
- 0 1 łyżka masła;
- 0 1 butka kajzerka;
- 0 mleko do namoczenia butki;
- 0 2 ząbki czosnku;
- 0 150g sera Rycki Edam,
- 0 8-10 plasterków boczku wędzonego surowego.

Przygotowanie:

Na rozgrzanej patelni zeszklić na maśle posiekaną w kostkę cebulę. Dodać paprykę chilli i wymieszać. Mięso wieprzowe i wołowe przełożyć do miski, wbić jajka, dodać przyprawy i odciągniętą starannie butkę oraz podsmażoną paprykę z chilli. Dokładnie wyrobić masę. Podłużną formę wyłożyć papierem do pieczenia. 1/3 masy mięsnej wyłożyć na dno. Na środku położyć ser Rycki Edam pokrojony w słupki. Na górę wyłożyć resztę mięsa i wygładzić całość. Na górze ułożyć plasterki boczku jeden obok drugiego. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 45-50 minut.





JEDZ
naturalne

**Wesołych
Świąt!**

WWW.SMRYKI.PL