

Carrefour



Carrefour
market



Wielkanocne PRZEPISY

Mazurek kajmakowy

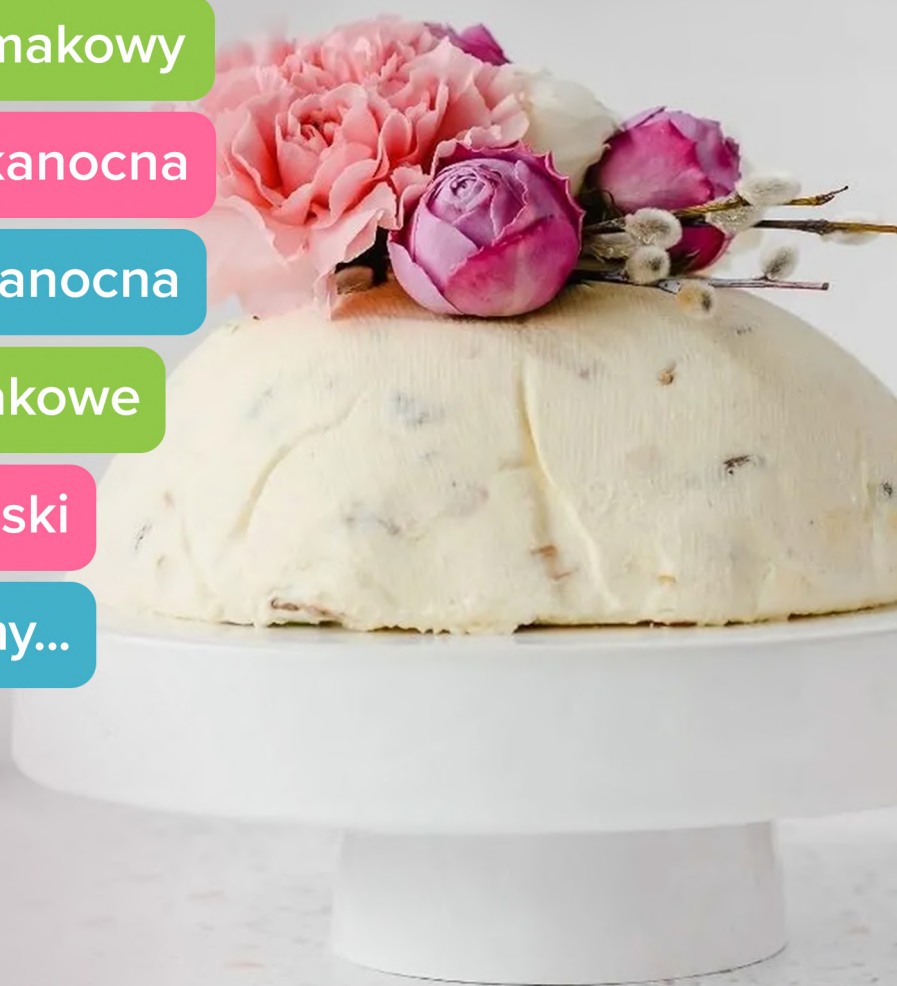
Salatka wielkanocna

Pascha wielkanocna

Ciasto szpinakowe

Żurek wegański

Tatar wiosenny...



ZESKANUJ KOD
I POBIERZ WSZYSTKIE PRZEPISY



carrefour.pl

Mazurek kajmakowy

z dżemem i bakaliami

Składniki:

- 200 g masła
- 350 g mąki pszennej lub orkiszowej
- 70 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 250 g masy kajmakowej
- 3 łyżki konfitury pomarańczowej
- 50 g migdałów blanszowanych
- 150 g moreli
- 30 g rodzynek
- 30 g płatków migdałowych

wyberz konfiturę
marki Carrefour
by Twój mazurek
miał wyjątkowy smak!



Sposób przygotowania

Do miski wsypujemy przesianą mąkę, cukier puder oraz pokrojone w kostkę zimne masło. Całość siekamy nożem, aż powstanie kruszonka. Następnie wlewamy żółtka oraz dodajemy jogurt naturalny. Zagniatamy na gładkie ciasto. Formujemy z niego kulę, owijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 min. Formę wykładamy papierem do pieczenia. Rozwałkowujemy ciasto zostawiając kawałek na uformowanie brzegów. Za pomocą widelca możemy zrobić ozdobny rant. Dziurkujemy za pomocą widelca. Ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C na ok. 15-20 min do zarumienienia. Zostawiamy do wystudzenia.

Ciasto smarujemy dżemem, następnie masą kajmakową. Po chwili układamy „w kratkę” pokrojone w paski morele. Dekorujemy całość migdałami, płatkami migdałów oraz rodzynekami.



Pascha wielkanocna

smaczny i słodki deser



Składniki:

- 1 kg twarogu mielonego
- 250 g masła
- 5 jajek
- 170 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g suszonych moreli
- 50 g rodzynek



*mielony twaróg
sernikowy
będzie świetnym
wybozem!*

Sposób przygotowania

W misce ucieramy miękkie masło z cukrem pudrem. Następnie dodajemy po jednym żółtku i nadal ubijamy. Masa musi być gładka i puszysta. Po chwili wsypujemy cukier waniliowy i ponownie mieszamy. Do masy dodajemy twaróg i delikatnie ubijamy do połączenia się składników. Dodajemy skórkę pomarańczową, rodzynki, drobno posiekane morele oraz pokrojone orzechy włoskie. Masę dokładnie mieszamy.

Na stole ustawiamy miskę, na niej sitko lub durszlak. Na sitku podwójnie złożoną gazę. Twarogową masę przelewamy na gazę. Zawijamy gazę od góry i przykładamy talerzykiem. Wstawiamy paschę na 12 h do lodówki. Przed podaniem dekorujemy dowolnymi bakaliami lub kwiatami.



*pełny wybór
dodatków do
wypieków znajdziesz
na carrefour.pl*



Sałatka wielkanocna

z szynką

Składniki:

- 5 jajek
- 300 gramów szynki konserwowej
- 6 łyżek majonezu
- chrzan
- 6 sztuk ogórków konserwowych
- sól i pieprz
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku

wyraziste ogórki
to podstawa smaku
twojej sałatki!



Sposób przygotowania

Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy, kroimy w grubą kostkę. Ogórki i szynkę również kroimy na podobnej wielkości grubość. Wszystkie składniki przesypujemy do miski. Dodajemy majonez i dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Całość doprawiamy do smaku chrzanem, solą i pieprzem. Gotową sałatkę dekorujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.

pieprz
i szczypiorek
dodadzą pikanterii



Wiosenny tatar

jajeczny



Składniki:

- 2 jajka
- pół czerwonej cebuli
- 4 suszone pomidory
- ogórek kiszony
- szczypiorek
- 2 łyżeczki majonezu
- żytni chleb

*aromatyczne
suszone pomidory
to gwarancja smaku
tataru!*



Sposób przygotowania

Jajka gotujemy na twardo. Obieramy, studzimy i oddzielamy białko od żółtek. Ogórek, cebulę oraz pomidory kroimy w drobną kostkę. Białko i żółtko ścieramy na tarce. W szklance lub ringu układamy warstwowo starte białko, ogórka, łyżeczkę majonezu, starte żółtka, łyżeczkę majonezu, suszone pomidory, cebulkę. Przykrywamy okręgiem wyciętym z kromki żytniego chleba. Danie odstawiamy na 20 min. do lodówki. Następnie szklankę obracamy dnem do góry, umieszczamy na talerzu i powoli podnosimy. Oprószamy solą i pieprzem. Posypujemy posiekanym szczypiorkiem.



*warzywa wysokiej jakości
znajdziesz na naszym Targu Świeżości!*

Polpettone

święteczna pieczeń

Składniki:

- 700 g mielonej wołowiny
- 100 g grana padano
- 1 jajko
- 200 g sera mozzarella w plastrach
- 1/2 kieliszka białego wina wytrawnego
- drobno posiekana pietruszka - pęczek
- drobno posiekany rozmaryn - ok 1 łyżka
- sól i pieprz
- 3 łyżki bułki tartej
- 200 g szynki gotowanej
- 250-300 g blanszowanego szpinaku
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 200 g boczku w plastrach
- rozmaryn

wybierz mozzarellę idealną dla siebie!



Sposób przygotowania

W dużej misce umieszczamy mięso mielone. Dodajemy ser grana padano, jajko, 1/2 kieliszka białego wina, drobno posiekaną pietruszkę i rozmaryn, 3 łyżki bułki tartej. Doprawiamy obficie pieprzem i solą. Całość porządnie mieszamy. Mięso wykładamy na papier do pieczenia. Formujemy prostokątny plaster o grubości ok 1 - 1,5 cm. Na mięsie układamy warstwami plastry szynki, cienkie plastry sera mozzarella oraz szpinak. Na środku układamy wzdłuż 4 jajka. Z pomocą papieru do pieczenia ostrożnie zwijamy w roladę. Na całej długości rolady kładziemy plastry boczku. Wraz z papierem przekładamy na blachę do pieczenia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 45 minut.

Możemy podać z ziemniakami, marchewką z groszkiem lub ulubioną sałatką.



świeże mięso i zioła to podstawa dobrej kuchni!

Jajka faszerowane

wiosenne

Składniki:

- 4 jajka
- 6 rzodkiewek
- pół świeżego ogórka
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka majonezu
- sól i pieprz



Sposób przygotowania

Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy, kroimy na połówki i wyciągamy żółtka. Ogórek i rzodkiewki kroimy na drobno. Jedną trzecią pokrojonej rzodkiewki odkładamy na bok. Żółtka łączymy z łyżką majonezu, większą częścią rzodkiewki, ogórkiem i jedną łyżką szczypiorku. Doprawiamy solą i pieprzem. Połówki jajek wypełniamy farszem przy pomocy łyżeczki. Całość dekorujemy pozostałą częścią rzodkiewki i szczypiorku.

świeże warzywa
dostępne od ręki!



Awokado faszerowane

tofu i ciecierzycą

Składniki:

- 2 dojrzałe awokado
- 150 g tofu
- 1/2 szklanki suchej ciecierzycy
- łyżka płatków drożdżowych
- łyżka musztardy
- 2 łyżki wegańskiego majonezu
- łyżeczka kurkumy
- szczypta tymianku
- łyżeczka syropu z agawy
- łyżka oleju
- garść kielków słonecznika
- sól, pieprz
- czarnuszka (opcjonalnie)

*dojrzałe awokado
powinno być
delikatnie
miękkie!*



Sposób przygotowania

Ciecierzycę zalaną wodą odstawiamy na noc do napęcznienia. Następnego dnia odcedzamy, zalewamy świeżą wodą i gotujemy do miękkości. Do miski wsypujemy ugotowaną ciecierzycę (odkładamy kilkanaście ziarenek do dekoracji). Dodajemy pokrojone w kostkę tofu, następnie majonez, musztardę, płatki drożdżowe, kurkumę, tymianek, syrop z agawy, olej, sól oraz pieprz. Blendujemy na gładką pastę. Awokado przepoławiamy, wyjmujemy z niego pestkę i faszerujemy pastą bezjajeczną. Posypujemy odłożonymi ziarenkami ciecierzycy, kielkami oraz czarnuszką.



Wegański żurek

z grzybami



Składniki:

- 650 g włoszczyzny (por, pietruszka, seler, marchewka, cebula, gałązka pietruszki)
- 5-6 sztuk suszonych grzybów
- 350-400 ml żurku
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 1/2 łyżeczki lubczyku
- 3-4 ziarna pieprzu
- 3-4 ziarna ziela angielskiego
- 2-3 liście laurowe
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- sól

Składniki do pieczenia:

- 4-5 ziemniaków
- 1 mały batat
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
- 1/4 łyżeczki majeranku
- 1/4 łyżeczki lubczyku
- 1/2 łyżeczki suszonej pietruszki
- sól
- zielona pietruszka

*postaw na
ekologiczny olej
słonecznikowy*



Sposób przygotowania

Włoszczyznę myjemy, obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Przekładamy do garnka i dodajemy suszone grzyby oraz ząbki czosnku. Następnie liście laurowe, ziarenka pieprzu, ziele angielskie, lubczyk, sól oraz oliwę. Całość zalewamy 1,5 l zimnej wody i gotujemy pod przykryciem około 1 h, aż warzywa zmiękną. Ziemniaki oraz bataty myjemy, obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Posypujemy majerankiem, lubczykiem, pietruszką oraz solą. Następnie polewamy olejem i dokładnie mieszamy. Ziemniaki pieczemy 30 min w temp. 200°C do miękkości i zrumienienia. Gotowy wywar odcedzamy. Wlewamy żurek oraz doprawiamy majerankiem. Doprowadzamy do wrzenia. Gotową zupę przelewamy do talerzy, dekorujemy upieczonymi ziemniakami i posypujemy drobno posiekaną pietruszką.



Mini babeczki

z cukrem pudrem



Składniki:

- 8 g drożdży instant
- 200 g śmietany 18 proc.
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki cukru pudru
- 400 g mąki pszennej
- 1/4 szklanki wody
- 1 jajko
- 1/4 łyżeczki soli

Do posypania

- cukier puder
- czekoladowe kuleczki do dekoracji



wybierz dodatki i stwórz wielkanocne dzieła sztuki!

Sposób przygotowania

Do rondelka wlewamy śmietanę, wodę oraz dodajemy masło. Podgrzewamy, aż całość się rozpuści i będzie lekko ciepła, ale niegorąca. Odstawiamy do wystudzenia. Do miski wsypujemy mąkę. Dodajemy cukier puder, sól, wsypujemy drożdże oraz wbijamy jajko. Całość dokładnie mieszamy. Po chwili wlewamy śmietanową masę i wyrabiamy na gładkie ciasto – najlepiej kilka minut, aby było gładkie i sprężyste. Następnie przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 h do wyrośnięcia. Po tym czasie odrywamy po kawałku ciasta, formujemy z niego walec i uzupełniamy formę. Tak przygotowane babeczki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190°C na ok. 10 min. Po wyjęciu studzimy, odkrawamy nadmiar wyrośniętego ciasta i posypujemy cukrem pudrem. Możemy przyozdobić czekoladowymi jajkami.

*dobra śmietana
to pełny smak!*



Ciasto szpinakowe

z borówkami

Składniki:

Ciasto

- 450 g mrożonego rozdrobnionego szpinaku
- 150 g oleju
- 220 g cukru
- 3 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300 g mąki pszennej

Krem

- 350 g śmietanki kremówki
- 350 g mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 250 g borówek
- 1 granat



*piękny zielony kolor ciasta
nadasz używając szpinaku!*

Sposób przygotowania

Szpinak rozmrażamy i odciskamy nadmiar wody. W misie miksera ubijamy jajka z cukrem na jasną i puszystą masę, przez około 10 minut. Wciąż ubijając, wlewamy cienkim strumieniem olej. Mąkę i proszek przesiewamy przez sito i na małych obrotach miksera, dodajemy do masy jajecznej. Przelewamy do formy 24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w 180°C, przez 40-45 minut. Ciasto po upieczeniu pozostawiamy do ostygnięcia. W misie miksera umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Wszystko razem miksujemy, do uzyskania gęstego i stabilnego kremu. Ciasto szpinakowe przekrajamy wzdłuż na pół. Dolną część ustawiamy na paterze. Górną część rozdrabniamy w palcach na małe kawałki. Na dolne piętro ciasta wykładamy krem i borówki. Posypujemy okruchami ciasta, a wierzch dekorujemy pozostałymi borówkami i pestkami granatu.



*do dekoracji użyj
owoców granatu!*

Sernik wiosenny

z musem bazyliowym

Składniki:

Spód

- 180 g ciastek maślanych
- 2 łyżki masła

Masa serowa

- 500 g twarogu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 5 jajek
- 450 g mascarpone
- szklanka ksylitolu
- sok z połowy limonki

Mus bazyliowy

- łyżka żelatyny
- 2 doniczki bazylii
- 5 łyżek ksylitolu
- 500 ml śmietany kremówki



*do wykonania spodu sernika
maślane ciastka będą idealne!*

Jak przygotować mus bazyliowy?

Listki bazylii obrywamy i myjemy. Blendujemy z łyżką wody na gładką papkę. Następnie przecedzamy przez sitko. Dociskamy tak, aby wycisnąć cały sok. Dodajemy ksylitol oraz 100 ml śmietanki. Żelatynę rozpuszczamy w 2 łyżkach wody, po chwili podgrzewamy do całkowitego rozpuszczenia i studzimy. Delikatnie, po łyżce, mieszamy żelatynę z musem bazyliowym. Pozostałą śmietankę dobrze schładzamy i ubijamy na sztywną pianę. Łączymy delikatnie z musem bazyliowym.

Sposób przygotowania

Ciastka rozdrabniamy w blenderze i miksujemy wraz z masłem. Tortownicę, ze zdejmowaną obręczą, wykładamy papierem do pieczenia. Masą ciasteczkową wylepiamy całe dno i wkładamy tortownicę do lodówki. Piekarnik nagrzewamy do 170°C.

Twaróg miksujemy na gładką masę. Dodajemy sok z limonki, następnie serek mascarpone i dalej miksujemy. Po chwili dosypujemy ksylitol oraz mąkę ziemniaczaną. Dodajemy po jednym jajku i nadal miksujemy. Masę przelewamy na spód. Pieczemy w piekarniku przez 15 min, następnie zmniejszamy moc piekarnika do 120°C i pieczemy jeszcze przez ok. 80 min. Po wyjęciu z piekarnika studzimy sernik, wyjmujemy z formy i wkładamy do lodówki. Musem bazyliowym smarujemy wierzch sernika i wkładamy do lodówki na min. 2 h. Przed podaniem dekorujemy sernik startą skórką z limonki oraz listkami bazylii.

Puszysty sernik

z kruszonką



Składniki:

Ciasto

- 300 g mąki
- 2 łyżki kakao
- 0,75 szklanki cukru pudru
- 0,75 kostki masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 łyżka kwaśnej śmietany



Masa serowa

- 5 jajek
- 1,5 szklanki cukru
- 1 opakowanie budyniu waniliowego bez cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g masła
- 1 kilogram sera twarogowego mielonego
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki skórki pomarańczowej
- 2 łyżki rodzynek

*mocno czekoladowy
smak kakao, doda
sernikowi wyrazistości*

Jak przygotować masę serową?

Zaczynamy od masy serowej. Białka oddzielamy od żółtek. Żółtka w misce ucieramy z cukrem wanilinowym i zwykłym, a białka ubijamy na pianę w osobnym naczyniu. Do utartych żółtek dodajemy masło i razem miksujemy. Dodajemy ser, budyń o smaku waniliowym (nierozrobiony proszek) i mąkę. Na koniec dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy szpatułką. Dodajemy bakalie.



Sposób przygotowania

Teraz czas na ciasto. Mąkę, kakao i cukier siekamy z masłem i proszkiem do pieczenia. Dodajemy jajko i śmietanę. Zagniatamy ciasto, wstawiamy je na pół godziny do lodówki, następnie dzielimy na dwie części. Jedną część ciasta rozwałkowujemy i przekładamy do wysmarowanej masłem tortownicy. Na ciasto wykładamy masę serową i ścieramy na tarce o grubych oczkach pozostałe ciasto, tworząc na serniku kruszonkę. Wstawiamy do nagrzanego do 180°C piekarnika i pieczemy przez około 60 minut. Po wystudzeniu nasz puszysty sernik z kruszonką jest gotowy!