

Knorr

szakácskönyv

Előételek



Kaszinótojás

Hozzávalók:

8 db főtt tojás
25 dkg vaj
3 evőkanál liszt
2.5 dl tej
őröltbors
4 kocka Knorr bazsalikomos Ízbomba
2 evőkanál mustár
1 db pritamin paprika
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A főtt tojásokat meghámozzuk, hosszában félbevágjuk, és kisedjük a sárgájukat. A tojásfehérjéknek vékony talpat vágunk, hogy töltéskor megálljanak, majd a főtt sárgákat szitán áttörjük. 5 deka vajat megolvasztunk, hozzáadjuk a lisztet és elkeverjük. Ezután fokozatosan felöntjük a tejjel, és sűrű-krémesre főzzük, majd kihűtjük. A 20 deka vajat habosra keverjük, majd hozzáadjuk az áttört tojás sárgákat, a besamelt, az egészet úgyszintén habosra keverjük, majd őrölt borsot adunk hozzá, belemorzsoljuk a bazsalikomos ízbombákat, és beletesszük a mustárt. Az egészet jól összekeverjük, nyomózsákba töltjük, és a tojáskrémmeel megtöltjük az előkészített tojásokat. Hidegen tálaljuk, és pritamin paprikával, petrezselyemmel díszítjük. 2822 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Tojáskrémrel töltött füstoltsonkatekercs

Hozzávalók:

16 kisebb szelet füstolt sonka
8 db főtt tojás
25 dkg vaj
3 evőkanál liszt
2.5 dl tej
őrölt bors
4 kocka Knorr fokhagymás Ízbomba
2 evőkanál mustár
1 db pritamin paprika
1 csokor francia petrezselyem

Elkészítés:

A főtt tojásokat félbevágjuk, kiszedjük a sárgájukat, és szitán áttörjük. 5 deka vajat felolvasztunk, hozzáadjuk a lisztet, összekeverjük, és a tejet fokozatosan öntjük hozzá, még sűrű-krémes nem lesz. Ezután kihűtjük, majd 20 deka vaját habosra keverünk, hozzáadjuk az áttört tojás sárgákat, a besamelt, kevés őrölt borsot, belemorzsoljuk a fokhagymás ízbombákat, beletesszük a mustárt, és az egészet jó habosra keverjük. Habzsákba töltjük, a sonkaszeletek egyik oldalán a tojáskrémről ujjnyi vastag csíkot húzunk, és szorosan felcsavarjuk. Jól lehűtjük, majd tálaláskor a sonkatekercs két végét betöltjük tojáskrémrel, a tetejére is nyomunk krémrózsát, és pritaminpaprikával, francia petrezselyemmel díszítjük. 3272 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több

Levesek



Bakonyi betyárleves

Hozzávalók:

1 tk. olaj
10 dkg füstölt kenyérszalonna vagy 15 dkg bacon
25 dkg gomba /friss v. konzerv/
1 mokkáskanál erős pirospaprikakrém
1 tasak Knorr Alföldi gulyásleves
1 ek. tejföl

Elkészítés:

Az olajon kisütjük a kiskockára vágott szalonnát. Hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, Erős Pistát és addig pároljuk míg levét teljesen elfőtte. Felöntjük 1 liter forró vízzel, hozzáadjuk a tasak tartalmát és a tasakon levő utasítások alapján készre főzzük a levest. Tálalás előtt 1 ek tejföllel dúsítjuk. Friss kiskockára vágott paprikával, paradicsommal dúsíthatjuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Bazsalikomos friss paradicsomleves

Hozzávalók:

0,5 dl olívaolaj
1 csapott evőkanál liszt
1 fej vöröshagyma
60 dkg érett paradicsom
1 l forró víz
5 kocka Knorr bazsalikomos Ízbomba
1 kiskanál cukor
só
kevés frissen őrölt bors

Elkészítés:

A forró olívaolajon zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, majd hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát. Ezután beleszórjuk a kicsi darabokra vágott friss paradicsomot, átkeverjük, és felöntjük a forró vízzel. Ha felforrt közepes tűzön 10 percig főzzük, majd belemorzsoljuk a bazsalikomos ízbombákat, elkeverjük, és kevés cukorral, sóval, frissen őrölt borssal ízesítjük. Most már csak 1-2 percet főzzük, és forrón tálaljuk. 559 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bazsalikomos paradicsomleves zsemlekockával

Hozzávalók:

1/2 dl olaj
1 fej lilahagyma
60 dkg friss paradicsom
1 liter zöldségleves Knorr leveskockából
só
őrölt bors
3 Knorr bazsalikomos Ízbomba
cukor

A levesbetéhez:

2 szikkadt zsemle
1/2 dl olaj

Elkészítés:

Forró olajon megfuttatjuk a finomra aprított lilahagymát, majd hozzáadjuk az apróra vágott paradicsomot. Utána lazán összekeverjük és felöntjük a zöldséglevessel. Ha felforrt, lassú tűzön főzzük, hozzáadjuk a sót, borsot, a KNORR bazsalikomos Ízbombát és a pici cukrot. A levesbetéhez a szikkadt zsemleket kisebb kockákra vágjuk, olajon aranybarnára pirítjuk. A megfőtt levest forrón tányérokba merjük, és fogyasztás előtt megszórjuk a pirított zsemlekockákkal.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Borsos csikós leves

Hozzávalók:

1 ek. margarin
2 ek. ketchup
1 tk. mustár
1 csapott mokkáskanál őrölt feketebors
1 tasak Knorr Marhahúsleves fodros metélttel

Elkészítés:

Az olvasztott margarinon kicsit pirítjuk a ketchupot és a mustárt, hozzáadjuk a feketeborsot (ízlés szerint többet, kevesebbet) és felöntjük 1 liter forró vízzel. Ha felforrt adjuk hozzá a tasak tartalmát és forrástól számított 8 percig közepes lángon főzzük. Friss, kis kockára vágott paradicsommal, paprikával gazdagíthatjuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Brokkolikrémleves pirított bacon szalonnával

Hozzávalók:

1 tasak Knorr Ínyencek levese Brokkolikrémleves

füstölt sajt

bacon szalonna vagy zsemlekocka

Elkészítés:

A tasak tartalmát bő fél liter forrásban lévő vízhez öntjük, és kézi habverővel jól elkeverjük. Gyakori kevergetés mellett közepes lángon , 3 percig főzzük. Majd reszelt füstölt sajttal és apróra vágott pirított bacon szalonnával vagy pirított zsemlekockával tálaljuk.

Elkészítési idő: 5-15 perc



Burgonyakrémleves füstölt sajttal és majorannával

Hozzávalók:

1 tasak Knorr Ínyencek levese Burgonyakrémleves vargányával
krémsajt
füstölt sajt
majoranna
citrom

Elkészítés:

A tasak tartalmát bő fél liter forrásban lévő vízhez öntjük, és kézi habverővel jól elkeverjük. Gyakori kevergetés mellett közepes lángon , 5 percig főzzük. Krémsajt és füstölt sajt elegyével gazdagítva, kevés majorannával fűszerezve egy-egy szelet citrommal tálaljuk.

Elkészítési idő: 5-15 perc



Erdélyi tárkonyos raguleves

Hozzávalók:

1 kispohár tejföl
1 cs. leveszöldség
1/2 kg csirkeaprólék
1 ek. liszt
kevés zöldborsó
1 Knorr petrezselymes Ízbomba
2 szál zellerlevél
1 kisebb vöröshagyma
1 Knorr fokhagymás Ízbomba
1 kk. szárított tárkony
1 ek. Delikat8 ételízesítő
őrölt bors
étolaj
só

Elkészítés:

A leveszöldséget megtisztítjuk és az olajon megpároljuk. Majd az apróra vágott vöröshagymát és csirkeaprólékot is hozzáadjuk, és így pároljuk tovább. Ezután 2 liter vizet adunk hozzá és beletesszük a zellerlevelet, a Knorr fokhagymás Ízbombát, a borsót, a Knorr petrezselymes Ízbombát. Ízlés szerint fűszerezzük sóval, tárkonnyal, borssal, Delikat8 ételízesítővel és alacsony lángon készre főzzük. A tejfölt, a lisztet egy kevés vízzel elkeverjük és a leveshez adjuk, majd újra felforraljuk. A tetejére szóráhatunk Knorr petrezselyem Ízbombát.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Hamis orjaleves

Hozzávalók:

1 ek sertészsír
1 fél fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
20 dkg vegyes leveszöldség
csipetnyi őrölt köménymag
1 tasak Knorr Csontleves cérumallal

Elkészítés:

A sertészsíron a finomra vágott vöröshagymát megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, pár pillanatig pirítjuk, majd hozzáadjuk az egyenletes kis hasábokra vágott leveszöldséget. Kevés ételízesítővel, köménymaggal és vízzel majdnem puhára pároljuk, majd hozzáöntünk 1 liter forró vizet és a tasak tartalmát. Forrástól számított 5 percig főzzük. őrölt borssal utóízesítjük. Tálalás előtt friss petrezselyem vagy zellerlevéllel megszórjuk

Elkészítési idő: 15-30 perc



Lebbencs leves

Hozzávalók:

10 dkg füstölt szalonna
20 dkg lebbencs tészta
1 fej vöröshagyma
1 evőkanál fűszerpaprika
3 db Knorr Erőleves Kocka
30 dkg tisztított burgonya
1 db zöldpaprika
1 db paradicsom
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk, majd forró serpenyőben ropogósra sütjük. A zsírában megpirítjuk a lebbencs tésztát, majd rászórjuk az aprított vöröshagymát, összekeverjük, és megszórk a fűszerpaprikával. Az egészet fazékba tesszük, felöntjük 1,2 liter vízzel és belemorzsoljuk az erőleves kockákat. Ha felforrt hozzáadjuk a kockákra vágott burgonyát, zöldpaprikát, paradicsomot, és az aprított petrezselymet. Közepes tűzön néha megkeverve készre főzzük, majd tálaláskor tányérokba merjük, és forrón kínáljuk. 1854 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mediterrán zellerleves

Hozzávalók:

1 ek. margarin
10 dkg zellergumó
csipetnyi oregano
bazsalikom
1 tasak Knorr grízgombóclevés
15 dkg paradicsom
kevés friss zellerlevél

Elkészítés:

Az olvasztott margarinon kevés ételízesítővel megpároljuk a kiskockára vágott zellergumót, hozzáadjuk a fűszereket, kevés vízzel majdnem puhára pároljuk. Hozzáadunk 1 liter forró vizet és a tasak tartalmát. Forrástól számított 5 percig főzzük, hozzáadjuk a friss, hámozott, kiskockára vágott paradicsomot és 5 percig lefedve állni hagyjuk. Tálalás előtt megszórjuk a finomra vágott zellerlevéllel.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Olasz zöldségleves (Minestrone)

Hozzávalók:

0,5 dl olívaolaj
1 fej vöröshagyma
1 szál sárgarépa
1 szál fehérrépa
1 db cukkíni
1 db piros kaliforniai paprika
1 db zöldpaprika
2 db paradicsom
1,4 l víz
12 dkg makaróni tészta
frissen őrölt bors
1 csokor petrezselyem
3 db Knorr füstölt ízesítésű kocka

Elkészítés:

A forró olívaolajon megfuttatjuk az aprított vöröshagymát, majd hozzáadjuk a csíkokra darabolt sárgarépát, fehérrépát, a cukkínit, a kaliforniai paprikát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, és 2-3 percig tovább pároljuk. Ezután felöntjük a vízzel, beleszórjuk a 3-4 centis darabokra tördelt makarónit, majd ha felforrt, megszórjuk frissen őrölt borssal, az aprított petrezselyemmel, és belemorzsoljuk a füstölt ízű kockákat. Lassú tűzön addig főzzük, amíg a levesben minden megpuhul, és forrón tálaljuk. 968 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Spárgakrémleves majorannás-köményes kifliszeletekkel

Hozzávalók:

1 tasak Knorr Ínyencek levese Spárgakrémleves snidlinggel
olaj
kifliszeletek
olivaolaj
fokhagyma
kömény
majoranna

Elkészítés:

Bő fél liter forrásban lévő vízhez öntsük hozzá a tasak tartalmát, kézi habverővel jól kerjük el és gyakori kevergetés mellett, közepes lángon, 3 percig főzzük. Majd adjunk a leveshez majorannás-köményes kifliszeleteket. Ennek elkészítése: Egy serpenyőben szárazon, olaj nélkül pirítsuk meg a kifliszeletek mindkét oldalát, majd egy tányérra tegyük félre. A forró serpenyőbe öntsünk szeletenként fél ek olivaolajat, 2 gerezd reszelt fokhagymát, szórjunk bele a 1-2 csipetnyit az őrölt köményből és majorannából, majd tegyük vissza a kifliszeleteket, röviden forrósítsuk át.

Elkészítési idő: 5-15 perc



Spárgás brokkolikrémleves egri módra

Hozzávalók:

20 dkg spárga
2 evőkanál vaj
2 tasak Knorr Brokkolikrémleves
2 dl száraz egri fehérbor
2 db Knorr fokhagymás Ízbomba
csipet őrölt gyömbér
szerecsendió

Elkészítés:

A spárgát a vajon megfuttatjuk, majd hozzáadjuk a gyömbért. 9 dl vízben (ami hideg legyen) elkeverjük a Knorr Brokkolikrémlevest, hozzáöntjük a spárgához és a tasakon leírtak alapján főzzük. A legvégén adjuk hozzá a fehérbort, a Knorr fokhagymás Ízbombát és a szerecsendiót.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tárkonyos zöldbableves

Hozzávalók:

5 dkg füstölt kenyérszalonna vagy bacon
1-2 gerezd fokhagyma
1 tk. fűszerpaprika
20 dkg zöldbab /friss vagy mirelit/
1 db babérlevél
1 tk. morzsolt tárkony
1 tasak Knorr Húsleves eperlevéllel
1 ek. tejföl
1 paradicsom

Elkészítés:

A kockára vágott füstölt szalonna zsíráját kiolvasztjuk, a tűzről levéve kicsit hűlni hagyjuk. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát és a fűszerpaprikát, a tűzre visszatéve pár pillantig pirítjuk, majd hozzáadjuk a zöldbabot, babérlevelet, kevés vizet. Félpuhulásig pároljuk, majd rászórjuk a morzsolt tárkonyt, felöntjük 1 liter forró vízzel és hozzáadjuk a tasak tartalmát. A tasakon olavsottak szerint készre főzzük a levest. Tálalás előtt hozzáadjuk a tejfölt és a hámozott kiskockára vágott paradicsomot. Még frissebbé varázsolhatjuk levesünket, ha finomra vágott, friss, cserepes tárkonylevéllel szórjuk meg tálaláskor.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tejfölös gombaleves csipetkével

Hozzávalók:

3 evőkanál olaj
1 fej vöröshagyma
1 evőkanál fűszerpaprika
60 dkg csiperke
3 db Knorr zöldségleveskocka
1.2 l víz
1 db paradicsom
1 db zöldpaprika
1 csokor petrezselyem
1 dl tejföl
1 evőkanál liszt
4 adag főtt csipetke

Elkészítés:

A forró olajon megpirítjuk az aprított vöröshagymát, majd lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, és hozzáadjuk a cikkekre darabolt csiperkét. Hozzáöntjük a vizet, felforraljuk és belemorzsoljuk a zöldségleves kockákat. Beletesszük az apróra vagdalt paradicsomot, zöldpaprikát, a petrezselymet, és készre főzzük. Mielőtt levesszük a tűzről a tejjel, liszttel, kevés vízzel készített habarással besűrítjük, majd ha felforrt lehúzzuk a tűzről. Forrón csipetkével tálaljuk. 1353 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Tejfölös szárazbableves

Hozzávalók:

35 dkg száraz tarkabab
2 szál sárgarépa
2 szál fehérrépa
1 fej vöröshagyma
3 db Knorr füstölt ízű ízesítőkocka
1 db babérlevél
0.8 dl olaj
2 evőkanál liszt
3 gerezd fokhagyma
1.5 evőkanál fűszerpaprika
1 csokor petrezselyem
2 dl tejföl

Elkészítés:

Az előző este beáztatott szárazbabot fazékba tesszük, felöntjük 1,2 liter vízzel, és felforraljuk. Hozzáadjuk a fél karikákra vágott sárgarépát, fehérrépát, az elfelezett vöröshagymát, belemorzsoljuk a füstölt ízű ízesítő kockákat, és a babérlevéllel fűszerezzük. Lassú tűzön puhára főzzük, majd közben elkészítjük a rántást. Az olajon zsemleszínűre pirítjuk a lisztet, majd lehúzzuk a tűzről, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, és megszórjuk a fűszerpaprikával. Ha kihűlt, kevés hideg vízzel simára keverjük, és a megfőtt bableveshez öntjük. Újból felforraljuk, és rászórjuk az aprított petrezselymet. Ha elkészült forrón tálaljuk. 2180 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Zöldborsóleves tésztával

Hozzávalók:

3 dkg vaj
1 fej vöröshagyma
30 dkg zöldborsó
1 szál sárgarépa
1 szál fehérrépa
1,3 l víz
só
őrölt bors
8 dkg lúdgégetészta
4 kocka Knorr petrezselymes Ízbomba

Elkészítés:

Az olvasztott vajon megfuttatjuk az aprított vöröshagymát, majd hozzáadjuk a zöldborsót, a kockákra vágott sárgarépát, fehérrépát, majd 3-4 percre tovább pároljuk, és felöntjük a vízzel. Ha felforrt, kevés sóval, borssal fűszerezzük, és beleszórjuk a lúdgégetésztát. Ezután, lassú tűzön addig főzzük, még minden megpuhul a levesben. Mielőtt levesszük a tűzről, belemorzsoljuk a petrezselymes ízbombákat, és forrón tálaljuk. 910 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Zöldséges burgonyagombócleves

Hozzávalók:

0.5 dl olaj
1 fej vöröshagyma
2 szál sárgarépa
2 szál fehérrépa
1 evőkanál fűszerpaprika
2 db Knorr erőleveskocka
40 dkg tisztított burgonya
só
őrölt bors
1 tojás
8 dkg liszt
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A forró olajon megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a kisebb kockákra darabolt sárgarépát és a fehérrépát. Pár percet tovább piritjuk, lehúzzuk a tűzről és megszórjuk a fűszerpaprikával. Felöntjük 1 liter vízzel, belemorzsoljuk az erőleveskockákat, felforraljuk, és lassú tűzön főzzük. A burgonyát nagyobb darabokra vágjuk, sózott vízben puhára főzzük, leszűrjük és összetörjük. Ha kihűlt, hozzáadjuk a tojást, a lisztet, majd sóval, borssal, az aprított petrezselyemmel fűszerezzük. Vizes kézzel gombócokat formázunk a burgonyás tésztából, majd a forró levesbe főzzük. Lassú tűzön 10-15 percig főzzük, és forrón tálaljuk. 1038 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc

Főételek



"Brassói", ahogy mi szeretjük!

Hozzávalók:

2 db közepes csirkemellfilé
40 dkg zöldborsó
2 ek. zsír vagy 1 dl olaj
őrölt bors
őrölt kömény
majoranna
só
1 gerezd fokhagyma
Delikát8 ételízesítő
4 Knorr fokhagymás Ízbomba

Elkészítés:

A csirkemelleket leöblítjük, papírtörülővel leszárítjuk és kb. 4 cm hosszú csíkokra vágjuk. Lábosban a zsiradékot felforrósítjuk, a csirke csíkokat hirtelen átfőhértjük, majd kevés vizet öntünk rá. 1-1 kávéskanál borsot és köményt, 1 kávéskanál majorannát 1 teáskanál Delikát8 ételízesítőt hintünk rá. Hozzá reszeljük a fokhagyma gerezdeket is. Fedő alatt rövid ideig pároljuk és hozzá tesszük a zöldborsót. Jól átkeverve pároljuk tovább. (Ha zsenge a borsó néhány perc alatt puha.) Amint minden megpárolódott, rámorzsolunk 4 db Knorr fokhagymás Ízbombát, majd zsírjára sütjük. Kóstolás után ha szükséges sózzuk. Előkészülettel együtt maximum 1 óra alatt kész.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Ananászos-kukoricás csirke

Hozzávalók:

3 ek. olaj
25 dkg csirkemell filé
15 dkg konzerv ananász
15 dkg konzerv vagy fagyasztott kukorica
1 tasak Knorr Carbonara Rafinéria
3 dl hideg tej
15 dkg sonkás felvágott
só
bors

Elkészítés:

A csíkokra vágott csirkemellet forró olajon megpirítjuk, ízlés szerint sózzuk, enyhén borsozzuk, majd a tasak tartalmát elkeverjük 3dl hideg tejjel és a húshoz öntjük. Miközben kevergetjük hozzáadjuk a kukoricát is. Felforraljuk, majd beledobjuk a lecsepegtetett ananászkockákat. Újra felforraljuk, aztán mérsékelt tűzön, néha megkeverve készre főzzük(kb. 10 perc). Párolt rizzzel vagy krokettel tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Ananászos szárnyas-rizottó

Hozzávalók:

1 nagyobb csirkemell
50 dkg párolt rizs
1 tasak Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinéria
1 közepes friss ananász (vagy konzerv ananász)
1 kisebb piros húsú paprika
1 csokor metélőhagyma
10 dkg margarin
10 dkg trappista sajt
2 dl tej
2 dl víz

Elkészítés:

Felhevített margarinon megfuttatjuk a szép egyenletes darabkára vágott csirkemellet és az ananászt. Felöntjük a simára kevert KNORR Tejszínes fokhagymás csirke Rafinériával, majd pár perc alatt készre forraljuk. A tűzről levéve hozzáadjuk a forró párolt rizst, a kisebb darabokra vágott piros húsú paprikát, és a finomra vágott metélőhagymát, meghintjük reszelt sajttal, majd az egészet lazán összeforgatjuk. Tálaláskor az ananászos csirkerizottót tányérra halmozzuk, és tetszőlegesen díszítve adjuk az asztalra.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Ananászos-zelleres csirke

Hozzávalók (2-3 adag):

25 dkg spagetti

3 ek. olaj

25 dkg csirkemell

2 szál halványító zeller

15 dkg konzerv ananász

1 dl tejszín

1 tasak Knorr Carbonara Rafinéria

só

bors

Elkészítés:

A spagettit sós vízben megfőzzük. A csirkemellet vékony csíkokra vágjuk, enyhén sózzuk, borsozzuk és forró olajon aranybarnára pirítjuk. Mellédobjuk a felkarikázott zellerszárat és pár perc múlva az ananász darabokat, majd óvatosan hozzáöntünk fél dl vizet. Amikor az elforrt, felöntjük a 2 dl hideg vízzel elkevert KNORR Carbonara Rafinériával és a tejszínnel. Folytonosan kevergetve felforraljuk, és még 3-4 percig főzzük. A leszűrt spagettire kanalazva tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Babos csülök citrommal és bazsalikommal

Hozzávalók:

jól megtermett füstölt csülök
2-3 szál sárgarépa
2-3 szál fehérrépa
5-6 db vöröshagyma
2 ek. napraforgóolaj
1 db citrom
1 ek. mustár
3 dl száraz vörösbor
4 db babérlevél
1 kis konzerv chilis bab
1 kis szál füstölt kolbász
1 Knorr bazsalikomos Ízbomba

Elkészítés:

A csülköt egy éjszakára tegyük vízbe, hogy a felesleges só kiázzon belőle. Vegyünk egy Pataki-tálat és áztassuk be 20 percre hideg vízbe. Ezután a csülköt tegyük bele. Ha nem fér bele egészbe, nyugodtan ketté vágjuk. Tegyük mellé a 2-3 darabra felvágott kolbászt. Ezután a megmosott, letisztított és nagyobb darabokra vágott sárgarépát, fehérrépát, vöröshagymát és a 4 db babérlevelet tegyük a táliba. Már tele is lett a Pataki-tál. Most vegyünk egy edényt, amibe tegyük bele a 2 ek. napraforgóolajat, 1 citrom levét, 1 ek. mustárt, 3 dl száraz vörösbort és esetleg (aki szereti), 2 ek. Worcester szószt. Ezeket keverjük össze és öntsük rá a csülökre. Ha szükséges, hogy a tál tele legyen, öntsük fel vízzel és már rá is lehet tenni a tetejét. Mivel Pataki-tálban sütünk, a sütit ne melegítsük elő. Tegyük a tálat a sütőbe és kapcsoljuk be 200 fokra. Így süssük 1,5 órát. Majd lvegyük le a tetőt, tegyük bele a babot, rá a tetőt és vissza a sütőbe 15 percre. A sütőből kivéve a végén morzsoljunk rá egy Knorr bazsalikomos Ízbombát.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Baconos rakott burgonya

Hozzávalók:

500 g burgonya
15-20 dkg bacon
2 dl tejszín
3 dl víz
5-5 füstölt és sima reszelt sajt
1 ek. olaj
1 Knorr Tejszínes sonkás tészta Rafinéria

Elkészítés:

A kockára vágott bacont röviden pirítjuk 1 ek olajban, majd hozzáadjuk a hámozott karikára vágott burgonyát. Együtt pirítjuk kb. 2-3 percig, míg a burgonya széle üvegesedni kezd. A Knorr tejszínes sonkás tészt alapot elkeverjük a vízzel és a tejszínnel, majd a burgonyához öntjük. Forrástól számított 2-3 percig kevergetve főzzük, hóálló tálba öntjük, megszórjuk a reszelt sajttal és 175 °C-os sütőben 30-35 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Baconszalonnás csirkemellfilé

Hozzávalók:

8 szelet csirkemellfilé
8 szelet bacon szalonna
só
bors
Knorr fokhagymás Ízbomba
Knorr paprikás Ízbomba

Körethez:

? kg burgonya
1,5 dl tejföl
só

Salátához:

1 kígyóuborka
4 dl tejföl
Knorr fokhagymás Ízbomba

Elkészítés:

A burgonyát meghámozzuk és apró kockákra vágjuk. Sós vízben feltesszük főzni. A csirkemellfiléket sózzuk, enyhén borsozzuk, megszórjuk a Knorr paprikás- illetve fokhagymás Ízbombával. A csirkemellfilét 2 szélétől úgy 1-2 cm-re levágjuk és a bacon szalonnát átfűzzük rajta. Serpenyőbe kevés olajat teszünk és hirtelen tűzön a csirkemell filé mindkét oldalát pirosra sütjük. Közben a megfőtt burgonyát összekeverjük a tejföllel és ha szükséges némi sóval. Krumplinyomón áttörjük, burgonyapürét készítünk. Az uborkát héjától megtisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk, megsózzuk és lecsöpögtetjük levétől. A tejfölt eközben összekeverjük 5-6 fokhagymás ízbombával. Ha az uborka kellőképpen lecsöpögött, összekeverjük a fokhagymás tejföllel.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bakonyi sült tészta

Hozzávalók:

15 dkg füstölt sonka v. húsos szalonna
1 ek. olaj
25 dkg friss vagy konzerv gomba
2 dl tejszín
15 dkg tészta /orsó, fusilli/
1 Knorr tejszínes paprikás csirke alap
3 dl víz
5-10 dkg reszelt sajt vagy fél kispohár tejföl + 1 tojás keveréke

Elkészítés:

Az olajon pirítsuk meg a kiskockára vágott szalonnát, majd a cikkre vágott gombát míg saját levét elforrja. Öntsük fel a tejszínnel és vízzel elkevert Knorr Tejszínes Paprikás csirke alappal, majd forraljuk fel. Keverjük hozzá a száraz tésztát és öntsük egy hőálló tálba. Szórjuk meg reszelt sajttal vagy a tojás és tejföl keverékét oszlassuk el egyenletesen a tetején. 175° C ? ra előmelegített sütőben 30 perc alatt süssük készre.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bazsalikomos csirkecomb petrezselymes újbургonyával

Hozzávalók:

felső csirkecomb (ízlés szerint)

Delikát8

Knorr szárnyas Fűszervarázs

Knorr petrezselymes Ízbomba

Knorr bazsalikomos Ízbomba

2 dl natúr joghurt

10 dkg trappista sajt

Elkészítés:

A csirkecombokat Delikátos vízben megpároljuk. Amikor kész, teflon tepsibe öntsünk kevés olajat, majd rakjuk bele a csirkecombokat, szórjuk meg borssal és szárnyas fűszervarázzsal. A natúr joghurtot keverjük el a reszelt trappista sajttal, majd rakjuk rá a csirkecombokra, és süssük pirosra. Amikor kész, szórjuk meg Knorr bazsalikomos Ízbombával és tálaljuk Knorr petrezselymes Ízbombával megszórt újburgonyával.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bazsalikomos libaragu zöldségekkel

Hozzávalók:

50 dkg libamell
2 db Knorr Tyúkhúsleves kocka
3 szál új sárgarépa
15 dkg kelbimbó
2 kisebb hagyma
2 db közepes méretű paradicsom
1 csokor petrezselyemzöld
3 gerezd fokhagyma
5 dkg margarin
2 db Knorr bazsalikomos Ízbomba

Elkészítés:

A margarint felhevítjük, megfuttatjuk rajta az apróra vágott vöröshagymát. Beletesszük a kockákra vágott libamellet, majd a karikákra vágott sárgarépát, apróra vágott paradicsomot, fokhagymát. Szétmorzsolunk rajta 2 db Knorr bazsalikomos Ízbombát. Közben a húsleveskockákból kevés húslevest készítünk. Ezt ráöntjük a ragura, majd hozzáadjuk a kelbimbót, lassan forraljuk, készre pároljuk. A ragu mellé tésztát főzünk ki. A ragut és a tésztát apróra vágott petrezselyemmel díszítjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bazsalikomos spagetti

Hozzávalók:

1/2 kg darálthús
5 szem érett paradicsom (bőrét lehántjuk, ledaráljuk)
1 Knorr bazsalikomos Ízbomba
cukor
spagetti
Delikát8

Elkészítés:

Kevés olajon a paradicsomokat feltesszük főni, majd egy kis Delikát8 ételízesítővel meghintjük. Egy csipetnyi cukrot szórunk rá, majd hozzátesszük a húst és megfőzzük (kevés vizet adunk hozzá). Végül egy Knorr bazsalikomos Ízbombát morzsolunk rá. Kifőtt spagettivel tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bazsalikomos-tejfölös csirkemellcsíkok

Hozzávalók:

0,5 dl olívaolaj
1 fej vöröshagyma
70 dkg csirkemellfilé
1 db piros kaliforniai paprika
frissen őrölt bors
3 dl tejföl
5 kocka Knorr bazsalikomos Ízbomba

Elkészítés:

A felforrósított olívaolajon megfuttatjuk a vékony karikákra szeletelt vöröshagymát, majd hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott csirkemell filét, a piros kaliforniai paprikát, és megszórjuk frissen őrölt borssal. Közepes tűzön 4-5 percet tovább pirítjuk, majd ráöntjük a tejfölt, alacsony tűzön felforrósítjuk, de nem forraljuk, és belemorzsoljuk a bazsalikomos ízbombákat. Lazán összekeverjük, és forrón tálaljuk. 1399 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



"Bombajó"

Hozzávalók:

1/2 kg pulykamel
pár csepp olívaolaj
20-30 dkg mirelit vegyes mexikói köret
1 Knorr petrezselymes Ízbomba
2 Knorr fokhagymás Ízbomba

Elkészítés:

Hosszúkásra felvágott friss pulykamellet teflon edényben tegyünk fel párolni egy pár csepp olívaolajon. Amikor kb. félig megpuhult a hús tegyünk hozzá kb. 2 személyre mirelit vegyes mexikói köretet, és együtt pároljuk tovább. 1 perccel a teljes kész állapot előtt morzsoljuk bele az 1 petrezselymes ízbombát, és a 2 fokhagymás ízbombát. (Megjegyzem: aki szereti a bazsalikom isteni aromáját, 1 kockát a bazsalikomosból is morzsolhat ebbe az ételbe, még érdekesebb ízvilágot fog érezni evés közben.) Az egészet jól keverjük össze és már kész is az ízletes, könnyű, finom és egészséges **BOMBAJÓ** vacsora.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bombasztikus ebéd

Hozzávalók:

1/2 kg bőr nélküli csirkemell felcsíkozva, hosszúkásra vágva
pár csepp olaj
20 dkg mirelit zsenge zöldborsó
2 főre kb. 2 dl-es bögre barnarizs
2 Knorr petrezselymes Ízbomba
2 Knorr bazsalikomos Ízbomba
2 Knorr fokhagymás Ízbomba

Elkészítés:

A bögrényi barnarizst átválogatás után 3-4 szer tiszta vízzel mossuk át. Kis olívaolajon tűz fölött pirítsuk meg, öntsük rá a kb. 2 bögrényi vizet, fedjük le és míg majdnem megpuhul, főzögessük. A hosszúkásra felvágott fél kiló csirkemellet teflon edényben tegyük fel párolni egy pár csepp olívaolajon. Amikor már majdnem puha a barnarizs, öntsük rá a már előre elővett 20 dkg zöldborsót, együtt pároljuk tovább őket és ha a vizet teljesen beitta a barnarizs, pótoljunk hozzá egy kicsit ? de csak annyit, ahogy nehogy leégjen. 1 perccel a teljes készületi állapot előtt morzsoljuk bele a 2 Knorr petrezselymes Ízbombát és az 1 Knorr fokhagymás Ízbombát, továbbá a 2 Knorr bazsalikomos Ízbombát. A csirkemell is mikor megpuhult, morzsoljunk rá 1 Knorr fokhagymás Ízbombát, kerverjük meg és már tálalhatjuk is. Egy-egy lapos tányéron szépen elrendezve az ízletes zöldborsós barnarizs mellé feltálaljuk a finomra párolt csirkemell csíkokat.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Chilis húsgombócok

Hozzávalók:

30 dkg darált marhahús
1 nagy fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 tasak Knorr Mexikói chilis bab Rafinéria
2,5 dl víz
1 nagy paradicsom
1 db hegyes erős paprika /kihagyható/
5-10 dkg Cheddar sajt /ízlés szerint bármely más típussal helyettesíthető/
1 tk. Knorr Mexikói Villámpác

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát belekeverjük a darált húsba, és hozzáreszeljük a fokhagymát, ízesítjük sóval, borssal vagy 1 tk. KNORR Mexikói Villámpáccal. Jól összekeverjük, aztán kis gombócokat formázunk belőle. Tűzálló tálba tesszük, rádobjuk a felkockázott paradicsomot, hegyes erős paprikát és a hideg vízzel elkevert KNORR Mexikói chilis bab Rafinériát. 180 °C-ra előmelegített sütőben lefedve 20-25 percig sütjük, majd reszelt sajttal megszórva, fedő nélkül 10 perc alatt rápirítjuk a sajtot. Főtt rizzsel tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Cigánypecsenye

Hozzávalók:

10 dkg húsos szalonna
4 szelet tarja
Knorr fokhagymás Ízbomba
1 db kaliforniai paprika
1 db közepes paradicsom
kevés petrezselyemzöld
só
bors

Elkészítés:

A szalonnát megpirítjuk, félre tesszük. A zsírjában a kiklopolt, sóval, borssal ízesített húst kisütjük (ha szükséges kevés olajjal pótoljuk). Félretesszük, melegen tartjuk. A zsírban megfuttatjuk a paprikát és a paradicsomot, majd a szalonnát és a húst hozzáteesszük, az ízlés szerinti mennyiségű Knorr fokhagymás Ízbombát belemorzsoljuk és néhány percig együtt főzzük. Köretnek főtt vagy sült burgonyát adunk hozzá.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Csípős narancsos csirke

Hozzávalók:

25 dkg csirkemell filé
15 dkg sárgarépa
1 késhegynyi őrölt fahéj
1 dl narancslé
1 tasak Knorr Mexikói chilis bab Rafinéria
1 tk. méz

Elkészítés:

A répát megtisztítjuk, a reszelő durva oldalán lereszeljük és forró olajon megpároljuk. Hozzáadjuk a csíkokra vágott csirkemellet és a fűszereket, majd meglocsoljuk a narancslével. A tasak tartalmát elkeverjük 4dl hideg vízzel majd a húshoz öntjük és felforraljuk. Hozzácsurgatjuk a mézet, és mérsékelt tűzön 10-15 perc alatt készre főzzük. Javaslat: currys rizzsel tálaljuk, 1 késhegynyi őrölt koriander hozzáadásával pikánsabb íz érhető el.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Csirke bazsalikommal

Hozzávalók:

30 dkg csirkemell
2 dl tejszín
2 Knorr bazsalikomos Ízbomba
só
rizibizi vagy főtt rizs

Elkészítés:

A csirkemellcsíkokat olajon megpirítjuk, tejszínnel felengedjük, kicsit pároljuk, majd 2 Knorr bazsalikomos Ízbombát belemorzsolunk és sózzuk. Jól kiforraljuk, és rizibizivel vagy főtt rizzsel tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Csirke paradicsomos tortillával

Hozzávalók:

4 paradicsom	1 csomó újhagyma
2 x 5 evőkanál olaj	1 csirkemell
1 mokkáskanál csípős paprikakrém	1 Knorr húsleveskocka
2 gerezd fokhagyma	15 közepes méretű tortilla
1 Knorr Tyúkhúsleves kocka	

Tetejére:

10 dkg reszelt mozzarella sajt
2,5 dl tejföl
1 csomó újhagyma
1 csokor durvára vágott friss korianderzöld

Elkészítés:

1. A paradicsomokat leforrázzuk, héját lehúzzuk, félbe vágjuk, magházát kikaparjuk, húsát kis kockákra vágjuk. Az olajat megforrósítjuk, a paradicsomot rádobjuk, kissé megpirítjuk. A paprikakrémmel ízesítjük, a zúzott fokhagymával fűszerezzük, a leveskockát belemorzsoljuk. Az újhagymát megtisztítjuk, vékony karikákra szeljük és a paradicsom mártáshoz adjuk. 2-3 percig főzzük, majd a tűzről lehúzza hűlni hagyjuk.
2. A csirkemellet megmossuk, 1 liter vízben főltesszük főni. A leves kockát belemorzsoljuk és kb, 35 perc alatt puhára főzzük. Amikor a csirke elkészült a levesből kiemeljük, bőrét lehúzzuk, húsát 1 centis csíkokra vágjuk.
3. A tortillát vékony csíkokra metéljük, a forró olajon ropogósra sütjük, majd a paradicsommártásba forgatjuk.
4. Tálaláskor a tortillás paradicsommártást tányérokra halmozzuk, a csirkemell csíkokat a tetejére rakjuk, a reszelt sajttal megszórjuk, tejföllel meglocsoljuk, a korianderzöldjével megszórjuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Csirkehúsos-mozzarellás-paradicsomos pizza

Hozzávalók:

A tésztához:

50 dkg fogós liszt
1 mokkáskanál só
1 kiskanál szárított élesztő
meleg víz
0,8 dl olívaolaj

A feltéthez:

4 kiskanál paprikakrém
40 dkg csirkemellfilé
0,5 dl olívaolaj
5 kocka Knorr bazsalikomos Ízbomba
2 db mozzarella
4 db nagyobb paradicsom

Elkészítés:

A tésztához, a fogós lisztet keverőedénybe szitáljuk, majd hozzáadjuk a sót, a szárított élesztőt, majd keverés közben annyi meleg vizet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Ezután, konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen a duplájára kelesztjük. Közben a feltéthez, a paprikakrémet simára keverjük, a csirkemell filét vékony szeletekre vágjuk, keverőedénybe tesszük, és meglocsoljuk az olívaolajjal. Forró serpenyőben pirosra sütjük, majd megszórjuk 2 kocka morzsolt bazsalikomos ízbombával. A mozzarellát, a paradicsomokat vékony szeletekre vágjuk. Ha megkelt a tészta, lisztezett deszkán négyfelé vágjuk, és félujjnyi vastag lepényekké nyújtjuk. Konyharuhával letakarva, újból megkelesztjük, majd tepsibe tesszük, és 190c-os sütőben 8 percet elősütjük. Ezután megkenjük a paprikakrémmel, majd váltakozva, megrakjuk a csirkemell, a mozzarella, és a paradicsom szeletekkel. Megszórjuk a 3 kocka morzsolt bazsalikomos ízbombával, és visszatéve a forró sütőbe pirosra sütjük. Forrón tálaljuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Csirkemell pármái módra

Hozzávalók:

1 Knorr Petrezselymes Tyúkhúsleves kocka
60 dkg csirkemellfilé
20 dkg Pármai sonka
20 levél friss bazsalikom
só
őrölt feketebors
3 evőkanál olívaolaj
10-12 koktélpáradicsom

Elkészítés:

1. A csirkemellfilét megmossuk, leszárogatjuk, majd hosszában bevágva kinyitjuk. Egy fóliát fektetünk rá és óvatosan kiverjük.
2. A fóliát levesszük róla, megsózzuk, megborsozzuk, majd a vékonyan felszeletelt sonkával betakarjuk. A bazsalikom leveleket megmossuk, majd a sonkára fektetjük őket. Félbehajtjuk, fogvájóval összetűzzük. A húsleves kockát 2 deci forrásban lévő vízbe morzsoljuk, a csirkemelleket belefektetjük, majd kis lángon kb. 20 perc alatt megpároljuk. Tálaláskor friss zöldségeket kínálunk hozzá. Elkészítési idő: 50 perc Egy adag: 594 kcal

Elkészítési idő: 30-60 perc



Csóben sült bolognai penne

Hozzávalók:

20 dkg penne tészta
2 ek. olívaolaj
1 hagyma
20 dkg darált hús
1 tasak KNORR Bolognai spagetti alap
1 pohár tejföl
2 tojás
5 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

A tésztát sós vízben kifőzzük. Közben az olajon megfonnyasztott hagymához adjuk a húst, megpirítjuk. Ezután 2,5 dl hideg vizet adunk hozzá, elkeverjük benne a KNORR Bolognai spagetti alapot, kevergetve felforraljuk. Kb. 5 perc alatt, kis lángon készre főzzük, hozzákeverjük a lecsepegtetett főtt tésztát. Kivajazott jénaiba simítjuk, és felöntjük a tejfölös-tojásos-sajtos keverékkel. 200 °C-os sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Debreceeni rakott káposzta

Hozzávalók:

fél fej kelkáposzta /kb. 500-600 g/
25-30 dkg debreceni kolbász
10 dkg rizs
2 újhagyma
1 piros húsú paprika
2 dl tejszín
4 dl víz
1 Knorr Sonkás tészta rafinéria
5-10 dkg füstölt sajt
Delikát8

Elkészítés:

A csíkokra vágott kelkáposztát forrásban lévő Delikáttal ízesített vízben főzzük 3-5 percig. Ezalatt a szeletelt debreceni kolbászt, zsiradék hozzáadása nélkül egy teflon lábosban vagy magasabb falú serpenyőben megpirítjuk, hozzáadjuk a rizst, jól átforrósítjuk, majd leöntjük 4 dl forró vízzel. Fedő alatt kb. 5-6 percig pároljuk, majd hozzáadjuk a tetszőleges darabokra vágott újhagymát és paprikát és a 2 dl tejszínben elkevert Knorr Rafinériát, jól keverjük el, forraljuk fel. A leforrázott leszűrt káposztát tegyük egy hőálló edénybe, majd öntsük rá a kolbászos ragut. Szórjuk meg reszelt sajttal és 175 °C-os sütőben, 30-35 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Egytál sertéspörkölt

Hozzávalók:

50 dkg sertéscomb vagy lapocka
1 tasak Knorr Pörkölt Rafinéria
1 vöröshagyma
3 ek. olaj
20 dkg rizs
1 fehérrépa
1 sárgarépa
petrezselyem
10 dkg juhtúró
2 dl tejföl
1 tasak Knorr Sajtszósz Rafinéria
2,5 dl tej
1 ek. margarin
1 tk. Delikát8

Elkészítés:

A húst felkockázzuk és a tasakon leírtak szerint pörköltet készítünk belőle. Elkészítjük a KNORR Sajtszósz Rafinériát is a tasak utasítása szerint, majd a juhtúrót hozzákeverjük. A zöldségeket kockára vágjuk, a petrezselymet felaprítjuk, a rizzsel együtt az olajon kicsit megpirítjuk, 1 tk. Delikát8-cal ízesítjük, majd 3 dl vízzel felengedjük, kevergetve felforraljuk. Hozzákeverjük a kész pörköltet, margarinnal kikent jénai tálba öntjük, a tetejére ráöntjük a kész sajtsószt és előmelegített sütőben 180 fokon 20 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Fokhagymás csirkemell roston sütve

Hozzávalók:

2 csirkemell
1 Knorr Fokhagymás Villámpác
1 hegyes erős zöldpaprika
1 evőkanál aprított, friss zsályalevél
olaj

A mártáshoz:

2 dl ketchup
1 kiskanál Tabasco-mártás
arasznyi póréhagyma fölkarikázva

Elkészítés:

1. A csirkemelleket lebőrözzük, kicsontozzuk. A így kapott darabokat memetszük, kihajtjuk, majd kissé kiverjük. A fokhagymás villámpáccal bedörzsöljük, A csípős paprikát karikákra vágjuk, az olajjal és a zsályával összekeverjük.
2. A csirkemellfilétet beleforgatjuk, majd hűtőszekrényben 15 percig érleljük.
3. Forró rostsütő lapon oldalanként 3-4 perc alatt megsütjük. Friss salátát kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Fokhagymás piláf

Hozzávalók:

250 g csirkemell
200 g rizs
1 kisebb cukkini
1 pirított paprika
2 szál újhagyma
5 dkg sajt
2 ek olívaolaj /pl. Bertolli/
3 dl víz
1 dl tejszín
1 tasak Knorr tejszínes fokhagymás alap
1 Knorr Tyúkhúsleves kocka

Elkészítés:

A csirkemellet vágjuk kockára, az olajon hirtelen pirítsuk meg, dobjuk hozzá a rizst, forrósítsuk át és öntsünk rá 4 dl forró vizet és adjunk hozzá 1 db Knorr Tyúkhúsleves kockát. Lefedve, lassú tűzön, időnként megkeverve pároljuk 5-7 percig. Ezalatt vágjuk kockára a cukkinit és a paprikát. Adjuk a rizshúshoz, keverjük bele a tejszínnel elkevert Knorr fokhagymás csirke alapot, majd öntsük az egészet egy hőálló tálba. Az újhagymát vágjuk szeletekre, keverjük össze a reszelt sajttal és szórjuk a rizsre. Tegyük 200 °C-os sütőbe és süssük további 15-20 percig. Tipp: különleges, még frissebb ízt adhatunk ételünknek ha egy hámozott paradicsomot apró kockákra, egy csokor friss koriander levelet finomra vágunk, ezeket összekeverjük, majd a piláf tetejére szórjuk

Elkészítési idő: 30-60 perc

Nincs kép!

Fokhagymás szűzérme

Hozzávalók:

1 egész szűzérme (kb. 10 kis szelet)

só

mustár

bors

méz

szezámag

Knorr fokhagymás Ízbomba

rizs

Elkészítés:

A szűzértmet felkarikázzuk, kiklopfoljuk, sózzuk, mustárral megkenjük mindkét oldalát. Kevés olajon kisütjük a szűzérme szeleteket, úgy, hogy sütés közben mézet csurgatunk a húsról, és megszórjuk szezámaggal. Ha megsültek a szeletek, kivesszük őket papírszalvétára. A maradék olajon fokhagyma szószt készítünk és visszarakjuk a szószból a hússzeleteket. Mikor már majdnem kész az étel, rámorzsoljuk a Knorr Fokhagymás Ízbombát. Rizzsel és uborkasalátával tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Fokhagymás tonhal rostélyon sütvé

Hozzávalók:

80 dkg fagyasztott tonhal
4 Knorr Fokhagymás Ízbomba
1 kiskanál ételízesítő por
3 dl tej az áztatáshoz

A sütéshez:

1 mokkáskanál origano
2 ág friss rozmarin
1 mokkáskanál majoránna
5 evőkanál olaj

Elkészítés:

1. A készen szeletekben kapható fagyasztott tonhalat szobahőmérsékleten fölengedjük majd az összemorzsolt fokhagymás ízbombával alaposan bedörzsöljük. Egy peremes tálba sorakoztatjuk, az ételízesítővel elkevert tejet ráöntjük és 2 órán át érleljük.
2. Sütés előtt a tejből kiemeljük, lecsöpögtetjük, papírtörölközővel le is itatjuk.
3. Minkét oldalát origanóval, rozmarinjal és a majoránnával bedörzsöljük.
4. Parázsló faszén fölé állított rostélyra fektetjük és olajjal kengetve oldalanként 4-5 perc alatt megsütjük
5. Friss saláta illik hozzá köretnek.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Frissen sült fűszeres pontyszeletek

Hozzávalók:

4 szelet ponty patkó

2 evőkanál Knorr sülthalak Fűszervarázs

1 dl olívaolaj

Elkészítés:

A ponty patkókat megmossuk, lecsepegtetjük, és a sült halak fűszervarázzsal egyenletesen megszórjuk. 1-2 órára hűtőbe tesszük pácolódni, majd a forró olívaolajon minden oldalukat pirosra sütjük. Ha elkészült, forrón tálaljuk. 1100 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 15-30 perc



Fűszeres karaj kukoricás körettel

Hozzávalók:

3 ek. olaj

4 szelet sertéskaraj

1 tasak Knorr Mexikói Villámpác

1 zöldpaprika

15 dkg konzerv kukorica

30 dkg konzerv vörösbab

1 tasak Knorr Mexikói chilis bab Rafinéria

Elkészítés:

Az enyhén klopolt hússzeleteket pácoljuk be a tasak utasításai szerint a Knorr Mexikói Villámpácba. Forró olajon pirítsuk meg a felkockázott zöldpaprikát, kb. 5 perc után adjuk hozzá a lecsepegtetett kukoricát és a vörösbabot. Öntsük fel 3 dl vízzel, keverjük el a Knorr Mexikói chilis bab Rafinériával. Kevergetve forraljuk fel, és lassú tűzön, fedő alatt kb. 5 percig főzzük. A húst közben forró serpenyőbe téve egy-egy oldalát kb 3-4 percig sütve készítsük el, és a chilis köretet rákanalazva tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Fűszeres vaddisznóragu

Hozzávalók:

1 kg csíkokra vágott vaddisznóhús
3 sárgarépa
3 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
2 szál zeller
1 evőkanál ecet
3 dl vörösbor
1 babérlevél
fahéj
bors
liszt
olaj
só
5 dkg étcsoki
2 Knorr fokhagymás Ízbomba

Elkészítés:

Először a pácot készítjük el, ha lehet a főzés előtt pár nappal, hogy a hús felpuhuljon. A pác: egy szál zeller, 1 répa, 2 hagyma, babérlevél, ecet, fahéjdarabka, egész bors és 2 dl vörösbor. Ezt felforralni és főzni 10 percig. Ha teljesen kihűlt, összekeverjük a hússal és hűtőbe tesszük. Ha fiatal állat húsát pácoljuk, elég az egy nap is, idősebb esetén 2-3 napig érleljük ebben a lében. Többször meg lehet közben keverni. A maradék zöldséget felaprítjuk, majd 5-6 evőkanál olajban pirítjuk-pároljuk. Hozzáöntjük a húst és a maradék vörösbor. Ha levét elfőtte, megsózzuk és felöntjük két pohár vízzel. Nagyon lassú tűzön főzzük, többször keverve. Ha a víz elfőtt, pótoljuk. Kb. két óra alatt fő meg. Ekkor a húst szűrőkanállal kiszedjük. A levet pedig ízesítjük a Knorr Ízbombákkal és beleszórjuk a darabokra tört étcsokit is. Egy evőkanál liszttel sűrítjük. Jól átforraljuk és visszatesszük a húst. Köretként rizst, kagylótésztát adhatunk hozzá.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Füstölt makrélás sajtszósszal

Hozzávalók:

15 dkg füstölt makrélás (vagy egyéb halkonzerv)
1 csokor kapor
15 dkg krumpli
2 tojás
1 tasak Knorr Sajtszósz Rafinéria
2,5 dl tej
margarin
zsemlemorzsa

Elkészítés:

A krumplikat megtisztítjuk, és a reszelő nagy lyukú oldalán megreszeljük. A füstölt halat villával cafatokra tépjük. Elkészítjük a Knorr Sajtszósz Rafinériát a tasak utasításai szerint. A kész szószba belekeverjük a jól leitatott haldarabokat, a krumplit, a 2 tojássárgáját, az apróra vágott kaprot és a tojásfehérjéből vert kemény habbal óvatosan fellazítjuk. Megborsozzuk és 4 darab kb. 2 dl-es margarinnal kikent és kimorzsázott kerámiaformába vagy hőálló kávésbögrébe töltjük. Forró sütőben 20-25 perc alatt készre sütjük. Csíkokra vágott almából és jégslátából alapot készítünk, amit ízlés szerint citromlével csurgatunk, majd erre tálalunk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Gombafasirt

Hozzávalók:

3 dkg vaj
1 fej vöröshagyma
50 dkg csiperke
2 db zsemle
2 db tojás
3 evőkanál Knorr Fűszervarázs fasirt
1 evőkanál fűszerpaprika
zsemlemorzsa
3 dl olaj a sütéshez
1 db kisebb piros kaliforniai paprika
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A vajat felolvasztjuk megfuttatjuk benne az aprított vöröshagymát, majd rádobjuk a szeletelt csiperkét. Tovább piritjuk keverőedénybe tesszük, és hozzáadjuk az áztatott kicsavart zsemlét, a tojásokat. A fasirt fűszervarázzsal, a fűszerpaprikával izesítjük. Annyi zsemlemorzsát adunk hozzá hogy formázható legyen, majd vizes kézzel fasirt labdákat formázunk belőle, kissé meglapítjuk, és a forró olajban pirosra sütjük. Papírszalvétára téve lecsepegtetjük majd tálaláskor tányérra halmozzuk, megszórjuk az apró kockákra vágott kaliforniai paprikával, és petrezselyemmel díszítjük. 1624 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Gombás halpaprikás

Hozzávalók:

100g füstölt szalonna
1 fej finomra vágott vöröshagyma
1 db tv paprika
2 db paradicsom
50 g champignon gomba
200g harcsa- vagy pontyfilé
3 db halászlékocka 3 dl vízben feloldva
1 tk. fűszerpaprika
1 gerezd zúzott fokhagyma
1 dl tejföl
2 ek. liszt

Elkészítés:

A kockára vágott, kiolvasztott szalonnán megpirítjuk a vöröshagymát és hozzáadjuk a kockára vágott paprikát. Megszórjuk fűszerpaprikával, zúzott fokhagymával és feleresztjük a feloldott halászlékockákkal. 10 percig főzzük és hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, paradicsomot és a kockára vágott halfilét. Miután a hal megfőtt tejfölös lisztel behabarjuk, kiforraljuk és tálaljuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Grillezett pulykamell sonkás-gombás raguval

Hozzávalók:

60 dkg pulykamell
só
4 evőkanál olívaolaj
10 dkg sonka
25 dkg gomba
1 dl fehérbor
2,5 dl tejszín
1 Knorr Csirkehúsleves kocka
őrölt feketebors
4-5 levélke friss bazsalikom

Elkészítés:

1. A húst megmossuk, leszárogatjuk, majd 8 nagyjából egyforma szeletekre vágjuk. Kissé kiverjük, sóval meghintjük, majd a forró olajon, oldalanként 4-5 perc alatt megsütjük.
2. Visszamaradó zsírában a fölaprított vöröshagymát megpároljuk, a megmosott és vékony szeletekre vágott gombát és a csíkokra metélt sonkát hozzáadjuk. Kevergetve megpirítjuk, közben megborsozzuk, a fölaprított bazsaloikkal fűszerezzük. Amikor levét elfőtte, a borral meglocsoljuk, felforraljuk, a csirkehúsleveskockát belemorzsoljuk, végül a tejszínnel dúsítjuk.
3. Tálaláskor a húst a mártással körülöntjük, köretként párolt rizs kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Grillezett, borsos-mustáros szűzpecsenye

Hozzávalók:

- 2 sertés szűzpecsenye
- 1 Knorr Borsos-mustáros villámpác
- 1 vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 5 evőkanál olaj
- 2 dl ketchup
- 1 dl méz
- 2 evőkanál szójamártás
- 1 mokkáskanál őrölt gyömbér

Elkészítés:

1. A szűzpecsenyéket hosszában kettéhasítjuk, a villámpáccal bedörzsöljük. A hagymát és a fokhagymát finomra aprítjuk, az olajba szórjuk, majd az összes többi fűszert is belekeverjük.
2. A fűszeres olajat a hústra kenjük, majd 20 percig érleljük.
3. Parázsló faszén fölé állított grill rácson szép pirosra sütjük.
4. Tálaláskor friss salátát kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Gyros pitában

Hozzávalók:

A tésztához:

45 dkg fogós liszt

1 mokkáskanál só

1 kiskanál szárított élesztő

meleg víz

0,7 dl olívaolaj

A töltelékhez:

40 dkg csirkemell filé

1 evőkanál Knorr gyros Fűszervarázs

0,5 dl olívaolaj

1 kicsi fejes saláta

1 fej lilahagyma

2 db paradicsom

1 db kicsi kígyóuborka

ízlés szerint ketchup-mustár

Elkészítés:

A pitához a fogós lisztet keverőedénybe szitáljuk, majd hozzáadjuk a sót, a szárított élesztőt, és keverés közben annyi meleg vizet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Ezután meglocsoljuk az olívaolajjal, és hólyagosra dagasztjuk. Konyharuhával letakarjuk, és a duplájára kelesztjük. Ha megkelt, négy egyenlő részre vágjuk, és lisztezett deszkán félujjnyi vastag kerek lepényekké nyújtjuk. Most konyharuhával letakarva újból megkelesztjük, és 190 C-os sütőben pirosra sütjük. Ha nincs időnk pitát sütni, félkész pitákat is tudunk vásárolni. A töltelékhez a csirkemellet vékony szeletekre vágjuk, és megszórjuk a gyros fűszervarázzsal. 1-2 órát pácolódni hagyjuk, majd a forró olívaolajon minden oldalukat pirosra sütjük, és ezután vékony csíkokra vágjuk. A salátát leveleire szedjük, megmossuk, laskákra tépkedjük, a lilahagymát, a paradicsomot, és az uborkát vékony csíkokra daraboljuk. A megsült pitákat félbevágjuk, majd váltakozva megtöltjük a salátával, hagymával, paradicsommal, és az uborkával. Ízlés szerint ketchupot és mustárt nyomunk rá.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Hagymás-tejfölös csirkemell

Hozzávalók:

2 db csirkemell
3 db vöröshagyma
1 tejföl
1 tojás
2 Knorr fokhagymás Ízbomba
20 dkg trappistasajt
só
bors
paprika
liszt
olaj a sütéshez

Elkészítés:

A csirkemellet felszeleteljük, sózzuk, borsozzuk, majd paprikás lisztbe forgatjuk. Serpenyőben felhevített olajon kicsit megsütjük. Egy tűzálló tál aljára rakjuk szorosan a hússzeleteket, megszórjuk a fokhagymás ízbombával, ráhelyezzük a karikára vágott vöröshagymát és meglocsoljuk a tojással elkevert tejföllel. Tetejét megszórjuk reszelt sajttal, alufóliával letakarjuk és sütjük. Mikor már majdnem kész, levesszük a fóliát és megpirítjuk. Rizzsel és hasábburgonyával tálalhatjuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Hortobágyi palacsinta

Hozzávalók:

A palacsintákhoz:

20 dkg liszt

4 dl tej

kb. 1 dl szénsavas ásványvíz

2 tojás

késhegynyi só

olaj

A töltelékhez:

3 ek. olaj

30 dkg darált csirkemell

1 tasak Knorr Pörkölt Rafinéria

1 dl tejföl

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összekeverjük és minél tovább állni hagyjuk. Kisütjük a palacsintákat, kb. 12 darabot fogunk kapni. A serpenyőben megforrósítjuk az olajat, megpirítjuk rajta a csirkehúst. Felöntjük 3 dl hideg vízzel, elkeverjük benne a KNORR Pörkölt Rafinériát és felforraljuk. Néha megkeverve készre főzzük. A pörköltlé nagyját elkeverjük a tejföllel, félretesszük. A pörköltet a palacsintákba töltjük és összehajtva egy tepsibe sorjazzuk őket. Meglocsoljuk a tejfölös szafttal, és a sütőben átmelegítjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Húsos lasagne

Hozzávalók:

0,5 dl olaj
1 fej vöröshagyma
80 dkg darált pulykahús
2 evőkanál Knorr szárnyas Fűszervarázs
3 evőkanál paradicsompüré
1,5 dl víz
zsemlemorzsa a tepszi szórásához
50 dkg lasagne tészta
4 db paradicsom
15 dkg reszelt edami sajt
friss petrezselyem a díszítéshez

Elkészítés:

Az aprított vöröshagymát megpirítjuk a forró olajon, majd hozzáadjuk a darált pulykahúst, és fehéredésig sütjük. A szárnyas fűszervarázzsal ízesítjük, hozzáadjuk a paradicsompürét, és ráöntjük a vizet. Fedővel letakarva, 10 percet pároljuk. Ezután egy tepsik kiolajozunk, beszórjuk zsemlemorzzával, egy réteg tésztát teszünk az aljára, most jön a paradicsomos húsos ragu, és addig folytatjuk a rétegezést, még az alapanyagok elfogynak. A felső réteg tészta legyen, ezt vékonyra szeletelt paradicsommal beborítjuk, és megszórjuk a reszelt sajttal. 180c-os sütőben 40 percig sütjük. Ha elkészült 10 percet pihentetjük, kockákra vágva tálaljuk, és petrezselyemmel díszítjük.

3698 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Húsos-brokkolis rakott tészta

Hozzávalók:

25 dkg tészta
25 dkg darált hús
30 dkg brokkoli (friss vagy fagyasztott)
2 dl főzőtejszín
8 dl víz
10-15 dkg reszelt sajt
1 tasak Knorr Tejszínes sonkás tészta Rafinéria

Elkészítés:

a tésztát (ízlés szerint sózott, borsozott) darált hússal szárazon egy hőálló tálban összekeverünk. A brokkolit Delikát8-cal ízesített lobogó vízben kb. 10 másodperc alatt leforrázunk?, majd a tészta tetejére tesszük. A Knorr Tejszínes sonkás tészta Rafinériát 2 dl főzőtejszínnel és 8 dl vízzel (habverővel!) elkeverjük, 1 percig forraljuk, a keverékre/tésztára öntjük, majd a végén a reszelt sajttal megszórjuk. 175 °C-ra előmelegített sütőben 30 percig sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Jérce erdész módra

Hozzávalók:

1 konyhakész jérce
só
6 evőkanál olaj
10-12 kisebb gyöngyhagyma
15 dkg gomba
10 dkg húsos szalonna
15 dkg főtt zöldborsó
1 Knorr Tyúkhúsleves kocka
1 csapott kiskanál paradicsompüré
1-1,5 dl fehérbor
1 csokor petrezselyem
1 kg burgonya
olaj burgonya sütéséhez

Elkészítés:

1. A jércét 8 darabra vágjuk, megsózzuk, tepsibe rakjuk, 3 evőkanál olajjal meglocsoljuk. Sütőben, közepes lánggal kb. 45 perc alatt megsütjük.
2. Közben elkészítjük a köretet. A gyöngyhagymát és a gombát megtisztítjuk. A gombát cikkekre a szalonnát közepes kockákra vágjuk. A szalonnát a maradék olajon kissé kiolvasztjuk, a hagymát meg a gombát hozzáadjuk, 8-10 percig pirítjuk. Ekor a puha zöldborsót belekeverjük, a húsleveskockát belemorzsoljuk, a paradicsompürével meg a borral ízesítjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
3. A burgonyát 1,5 centis kockákra vágjuk, bő forró olajban kisütjük. Jól lecsöpögtetjük, a hagymás-gombás raguval összeforgatjuk.
4. Tálaláskor a sült csirkét tálra tesszük, a köretet ráhalmozzuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Káposztás csirkecombok

Hozzávalók:

4 db csirkecomb (alsó-felső)
1/2 kg savanyú káposzta
1 db hagyma
1 Knorr fokhagymás Ízbomba
1 Knorr bazsalikomos Ízbomba
só
bors
bazsalikom
2 dl rizs

Elkészítés:

A káposztát elterítjük egy magasított serpenyőbe, a combokat besózzuk és a kettévágott hagymával rátesszük a káposztára. Aláöntünk 2 dl vizet, és lassú tűzön pároljuk. Amikor kész (kb. fél óra), levesszük a tűzről. Megszórjuk Knorr fokhagymás Ízbombával, bazsalikommal és ráterítjük a 2 dl megmosott rizst. Ráöntünk 4 dl vizet és addig pároljuk, míg a rizs meg nem fő.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Kapros-gombás paprikás csirke

Hozzávalók:

1 nagyobb egész csirke
2 tasak Knorr Pörkölt Rafinéria
3 ek. olaj
1 vöröshagyma
1 kocka Knorr Fokhagymás Ízbomba
bors
20 dkg gomba
1 csomag kapor
2 dl tejföl
2-3 ek. Knorr Ételsűrítő
1 ek. Knorr Magyaros Fűszerkeverék

Elkészítés:

Elkészítjük a Knorr Pörkölt Rafinériát a tasak leírása szerint a vöröshagymával, és beletesszük a több részre vágott és Knorr magyaros fűszerrel fűszerezett csirkét. Amikor a hús már majdnem puha, melléteesszük a felszeletelt gombát, a finomra vágott kaprot, a Knorr ízbombát és készre főzzük. A tejfölt hozzákeverjük, és Knorr ételsűrítővel ízlés szerint sűrítjük. Kapros galuskával vagy főtt burgonyával tálaljuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Kefírben párolt halfilé

Hozzávalók:

50 dkg tengerihalfilé
2 dkg margarin
1 dl fehérbor (vízzel helyettesíthető)
2 dl kefir
2,5 dl tej
1 tasak Knorr Sajtszósz Rafinéria
1 tasak Knorr Kapros Salátaöntetpor
1-1,5 ek. Knorr Sülthalak Fűszerkeverék
25 dkg mirelit vegyes zöldség

Elkészítés:

A halfiléket befűszerezzük a Knorr halfűszerrel és egy margarinnal kikent tepsibe tesszük a mirelit zöldségekkel együtt. Aláöntjük a bort (vagy vizet) és előmelegített sütőben 180 fokon (közben saját levével locsolgatva) kb. 30 percig sütjük. A megpuhult hal és zöldség tetejére öntjük a Knorr salátaöntetporral és a tasak leírása szerint elkészített Knorr Sajtszósz Rafinériával elkevert kefírt, és még 10 percig visszatesszük a sütőbe, hogy az egészet összesüssük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Kínai hús

Hozzávalók:

1 kg hús (szárnyas vagy sertés) szeletelve
2 kiskanál só
2 kiskanál olaj
2 kiskanál mustár
2 kiskanál piros paprika
1 kiskanál bors
2 Knorr fokhagymás ízbomba
3-4 evőkanál liszt

Elkészítés:

A hozzávalókat összekeverjük és a hússzeleteket beleforgatjuk. Legalább 1 napot a hűtőben kell pihentetni, majd forró olajban kisütni.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Kolbászos tarhonya egytál

Hozzávalók:

0,5 dl olaj
18 dkg tarhonya
1 fej vöröshagyma
2 evőkanál fűszerpaprika
30 dkg tisztított burgonya
30 dkg füstölt kolbász
1 db zöldpaprika
1 db paradicsom
5 kocka Knorr fokhagymás Ízbomba
friss petrezselyem a díszítéshez.

Elkészítés:

A forró olajon megpirítjuk a tarhonyát, hozzáadjuk az aprított vöröshagymát, átkeverjük, majd félrehúzzuk a tűzről és megszórjuk a fűszerpaprikával. Felöntjük a tarhonyához képest dupla mennyiségű forró vízzel, és felforraljuk. Ezután hozzáadjuk a kockákra vágott burgonyát, a karikákra szelt kolbászt, a darabolt zöldpaprikát, és a paradicsomot. A fokhagymás ízbombával fűszerezzük, összekeverjük, és takarékos tűzön fedővel letakarva, puhára főzzük. Tálaláskor a kolbászos tarhonyát tányérba szedjük, és friss petrezselyemmel díszítjük. 2800 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Korhely egytál a sütőből

Hozzávalók:

40 dkg sertés comb
30 dkg savanyúkáposzta
4 dkg árpagyöngy
2 dl tejföl
1 tojás
1 Knorr tejszínes paprikás csirke alap
só
bors v. Delikát8
olaj

Elkészítés:

A kockára vágott húst erős tűzön pirítsuk meg, ízesítsük sóval, borssal vagy Delikát 8 ételízesítővel és saját levében vagy kevés víz hozzáadásával pároljuk majdnem puhára. Ezalatt a káposztát kóstonjuk meg, ha túl savanyúnak, sósnak találjuk, öblítsük át. Tegyük a káposztát egy hőálló tálba, szórjuk rá egyenletesen az árpagyöngyöt, tegyük rá a megpárolt húskockákat, majd a tejföl felével és 2 dl vízzel elkevert Knorr alappal öntsük le. A tejföl maradékát keverjük el a tojással és 2-3 evőkanál vízzel és ezt még öntsük a tálunk tetejére. 175° C ? ra előmelegített sütőben 30-35 perc alatt süssük készre.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Krémsajtos bolognai

Hozzávalók:

20 dkg spagetti
3 ek. olaj
25 dkg darált sertéshús
1 gerezd fokhagyma
1 tasak Knorr Bolognai spagetti Rafinéria
1 doboz (12,5 dkg) tejszínes krémsajt

Elkészítés:

A spagettit forró sós vízben megfőzzük. Közben az olajon megpirítjuk a húst és a megreszelt fokhagymát. Ha a leve elpárolgott, hozzáadjuk a Knorr Bolognai spagetti Rafinériát, és azonnal, kevergetve felöntjük 3 dl hideg vízzel, majd kevergetve felforraljuk. Gyenge tűzön fedő alatt készre főzzük, és elkeverjük a krémsajttal. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Összeforgatjuk a megfőtt spagettivel és tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Kukoricás pulykaragu

Hozzávalók:

50 dkg pulykamell filé
1 tasak Knorr Pirított hagymás csirke Rafinéria
1 doboz morzsolt konzerv kukorica
2 dl tejszín

Elkészítés:

A csíkokra vágott pulykahúst margarinon megpirítjuk, enyhén sózzuk és borsozzuk, ezután hozzáadjuk a lecsurgatott kukoricát, majd felengedjük a 2 dl tejszínnel és 1 dl vízzel elkevert Knorr Pirított hagymás csirke Rafinériával. Pár perc alatt készre forraljuk. Tálaláskor vékony szeletekre vágott tavaszi hagymával hintjük meg, és párolt rizsszel körítjük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Lecsó másképpen

Hozzávalók:

1 dl víz
1 db pörkölt kocka
0,5 db füstölt kocka
1 ek. zsír vagy olaj
2 fej vöröshagyma
2 zöldpaprika
5 tv paprika
4 db paradicsom
petrezselyem a díszítéshez

Elkészítés:

A vizet felforraljuk a kockákkal. Hozzáadunk 1 ek zsírt vagy olajat valamint a felszeletelt vöröshagymát. Eközben fölkockázzuk a zöldpaprikát és a tv paprikát, majd ezeket is hozzáadjuk. Kevés párolás után hozzáadjuk a cikkekre vágott paradicsomot és a lecsót készre pároljuk. Adhatunk hozzá még felvert egész tojást vagy virsli és kolbász karikákat. Finomra vágott petrezselyemmel és erős zöldpaprikaszeletekkel tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mediterrán pulykamell

Hozzávalók:

1 Knorr Marhahúsleveskocka	2 kisebb padlizsán
1 Knorr Zöldségleveskocka	2 piros húsú kaliforniai paprika
80 dkg hosszúkás darab pulykamellfilé	2 közepes vöröshagyma
8 evőkanál olaj	2 gerezd fokhagyma
só	1 zsenge cukkini
őrölt feketebors	10 dkg ceruzabab (lehet fagyasztott is)
fél citrom	5 közepes paradicsom
4 gerezd fokhagyma	1 evőkanál sűrített paradicsom
néhány bazsalikomlevél	

Elkészítés:

A pulykamellet megmossuk, leszárogatjuk, majd 3 evőkanál megforrósított olajon, körös körül megpirítjuk, kissé megsózzuk megborsozzuk. Tepsibe tesszük, zsírával meglocsoljuk, a fölszeletelt citromot, a fokhagymagerezdeket és a bazsalikomleveleket mellé dobjuk. Egy kevés vizet aláöntünk, a marhahúsleveskockát belemorzsoljuk és előmelegített sütőben, közepes lánggal kb. 45 perc alatt megsütjük. Közben levéllel gyakran locsolgatjuk, néhányszor meg is forgatjuk. Közben elkészítjük a köretet. A zöldségeket megtisztítjuk és 2 centis kockákra vágjuk. A maradék olajat lábasba öntjük, megforrósítjuk, majd a hagymát kissé megfuttatjuk rajta. Ekkor kerül bele a padlizsán, a paprika, és a zúzott fokhagyma. 4-5 percig pirítjuk, közben néhányszor megkeverjük. Végül a cukkinit, az előfőzött ceruzababot és a paradicsomot is belerakjuk és együtt még 4-5 percig pirítjuk. A sűrített paradicsomot kb. 1 deci vízzel elkeverjük, majd a zöldséges raguhoz adjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, a zöldségleveskockát belemorzsoljuk, összeforraljuk. Tálaláskor a zöldségragut tányérokra halmozzuk. A sült pulykamellet fölszeleteljük, és a zöldségekre rakjuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mexikói chilis csirkemellcsíkok

Hozzávalók:

60 dkg csirkemellfilé
2 evőkanál Knorr mexikói villámpác
0,8 dl olaj
1 fej vöröshagyma
2 db chili paprika
2 evőkanál paradicsompüré
2 doboz vörös babkonzerv
1 kis doboz kukoricakonzerv
0,5 csokor petrezselyem
3,5 dl víz

Elkészítés:

A csirkemell filét vékony csíkokra vágjuk, majd megszórjuk a mexikói villámpáccal, összekeverjük, és 1-2 órát hűtőbe téve pácoljuk. Az olajat felforrósítjuk, majd megfuttatjuk benne az aprított vöröshagymát, és hozzáadjuk a pácolt csirke csíkokat. 3-4 percig tovább pirítjuk, bele tesszük az apróra vágott chili paprikát, a paradicsom pürét, a leszűrt vörös babkonzervet, a kukorica konzervet, kevés sót, őrölt borsot, és megszórjuk az aprított petrezselyemmel. Felöntjük a vízzel, összekeverjük, és ha felforrt, közepes tűzön addig főzzük még a leve kicsit be nem sűrűsödik. Ha elkészült forrón tálaljuk. 1830 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mexikói csirkemell

Hozzávalók:

2 csirkemellfilé
só
őrölt feketebors
1 dl étolaj
1 konzerv vörösbab
1 konzerv kukorica
fél-fél cső piros és zöld színű kaliforniai paprika
1 Knorr Tyúkhúsleveskocka
fél mokkáskanál csilipaprika

Elkészítés:

1. A csirkemellet 2 centis csíkokra vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk, az olajat ráöntjük, majd letakarva, hűtőszekrényben 15 percig érleljük.
2. Egy teflonserpenyőt felforrósítunk a húst belerakjuk és kevergetve 2-3 perc alatt készre sütjük.
3. A vékony csíkokra vágott paprikát hozzáadjuk, kissé átforrósítjuk, majd a levétől lecsöpögtetett babot és a kukoricát is hozzáadjuk.
4. Aki szereti, tehet hozzá vékony karikákra vágott póréhagymát is.
5. A húsleveskockát belemorzsoljuk, kevés vizet öntünk rá, a csilipaprikával fűszerezzük, kissé összeforraljuk.
6. Tálaláskor készen kapható tortillát kínálunk mellé.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Mézes-chilis csirkemell

Hozzávalók:

60 dkg csirkemellfilé

A páchoz:

2 dl 100%-os narancslé
2 evőkanál mogyoróolaj
4 evőkanál fehérborecet
4 evőkanál nem túl sós szójamártás
2 evőkanál méz
ízlés szerint chilipaprika
1 Knorr Tyúkhúsleves kocka

Elkészítés:

1. A csirkemellet kb. 5 dekás érmékre vágjuk.
2. A páchoz valókat egy kevés borssal fűszerezve összekeverjük, a hússzeleteket beleforgatjuk. Letakarjuk, hűtőszekrényben érleljük egy éjjelen át.
3. Kissé lecsöpögtetjük, majd erős tűzre állított grillrácsra fektetjük. 8-10 percig sütjük, közben néhányszor megforgatjuk.
4. Tálaláskor a páclével meglocsoljuk. Párolt rizs illik köretnek hozzá..

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mézes-mustáros pulykatokány

Hozzávalók:

35 dkg pulykamellfilé
1 ek. mustár
1 ek. méz
3 ek. olaj
1 csemege uborka
2,5 dl tej
1 tasak Knorr Carbonara Rafinéria

Elkészítés:

A pulykamellet vékony csíkokra vágjuk, enyhén sózzuk. A mustárt elkeverjük a mézzel és az olajjal, majd megforgatjuk benne a csíkokat. Kicsit állni hagyjuk, aztán forró olajon aranybarnára pirítjuk, és hozzáadjuk a felkarikázott csemege uborkát is. Felöntjük a tejjel elkevert Knorr Carbonara Rafinériával, majd folyamatos kevergetés mellett felforraljuk, és kisebb lángon a hús megpuhulásáig főzzük (kb. 5 perc). Párolt rizzsel tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Milánói aprópecsenye

Hozzávalók:

500 g csirkemell
1 db piros kaliforniai paprika
1 db póréhagyma
3 db Knorr Fokhagymás Ízbomba
1 tasak Knorr Milánói makaróni Rafinéria
1 dl száraz fehérbor (vízzel helyettesíthető)
friss bazsalikomlevélkék
fekete olajbogyó
3+3 ek olívaolaj

Elkészítés:

A paprikát kicsumázzuk, megmossuk és kockára vágjuk. Egy serpenyőt felhevítünk, beleöntünk 3 ek olajat, majd a paprikakockákat hirtelen átsütjük, kivesszük és félretesszük. A maradék olajon megfonnyasztjuk a karikára vágott póréhagymát, hozzáadjuk a kockára vágott húst, ízesítjük kevés sóval, borssal vagy Delikat8-cal. Ha megpirult, felöntjük 3 dl hideg vízzel és 1 dl fehérborral (vízzel helyettesíthető), majd belekeverjük a Knorr Milánói makaróni Rafinériát. Forrástól számított 3-5 percig főzzük, a paprikakockákat hozzáadjuk, a Knorr Fokhagymás Ízbombákat belemorzsoljuk, összeemelegítjük. Ízlés szerint sóval, borssal utóízesítjük. Megmosott, lecsepegtetett bazsalikomlevélkékkel és olajbogyóval díszítjük. Sajtos tésztával vagy parmezános rizzsel tálaljuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Milánói húsrolók

Hozzávalók:

40 dkg darált hús
20 dkg gomba
1 tojás
8 vékony szelet bacon
1 tasak Knorr Milánói makaróni Rafinéria
olaj
12 dkg mozzarella vagy más reszelt sajt
ételízesítő
1 gerezd fokhagyma

Elkészítés:

A darált húst ízesítsük ételízesítővel, reszelt fokhagymával, keverjük hozzá a tojást. Formázzunk belőle 8 db kis roládot. Tekerjük be baconbe, majd tegyük egy tűzálló tálba. A tálat rakjuk be 180°C-ra előmelegített sütőbe kb. 10 percre. Ezalatt a szeletelt gombát pirítsuk meg kevés olajon, addig míg saját levét elfővi, majd adjuk hozzá a Knorr Milánói Rafinériát, öntsük fel 2,5 dl vízzel, röviden forraljuk, majd az egészet öntsük rá a roládokra, fedjük be mozzarellaszeletekkel vagy reszelt sajttal, és süssük további 25 percig. Főtt tésztával, rizzsel tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Milánói rakott galuska

Hozzávalók:

1/2 kg liszt
1 tojás
10 dkg gomba
20 dkg darált csirkemell
2 dl tejföl
20 dkg reszelt sajt
2 tasak Knorr Milánói makaróni Rafinéria

Elkészítés:

A lisztből, tojásból egy csipet sóval galuskatésztát készítünk. Forrásban lévő vízben kifőzzük, majd langyos víz fölött leszűrjük. Kevés olajon megpároljuk a finomra vágott gombát és a darált csirkemellet. Beleöntjük a Knorr Milánói Rafinériát és pár percig főzzük. Egy tepsit kivajazunk, majd rétegesen lerakjuk a galuskát és az elkészített Milánói szószt. A rétegeket mindig meglocsoljuk tejföllel és a tetejére szórjuk a reszelt sajtot. Forró sütőben csak addig sütjük amíg a sajt ráolvad. Tálaláskor olívbogyóval és zsályával díszíthetjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mogyorós jércemell wokban sült zöldségekkel

Hozzávalók:

1 Knorr Tyúkhúsleves kocka	3 cső chilipaprika
50 dkg csirkemellfilé	3 gerezd fokhagyma
só	kisujjnyi gyömbér
3 kiskanál szójamártás	4 újhagyma
5 evőkanál száraz fehérbor	fél-fél cső piros és zöld kaliforniai paprika
1 púpozott kiskanál étkezési keményítő	5 evőkanál olaj
1 tojásfehérje	8-10 dkg pörkölt földimogyoró

A mártáshoz:

2 evőkanál szójamártás
 1 evőkanál chilimártás
 3 kiskanál 5 %-os fehérborecet
 3 kiskanál cukor
 1 evőkanál keményítő
 2,5 dl víz

Elkészítés:

a húst 1 centis csíkokra vágjuk, a sóval, a szójamártással, 2 evőkanál borral, a keményítővel és a félig fölvert tojásfehérjével összekeverjük, letakarva hűtőszekrényben 30 percig érleljük. A chilipaprikát kimagozzuk, és a fokhagymával együtt vékony csíkokra vágjuk. Az újhagymát fölkarikázzuk, és a gyömbérel együtt az előzőekhez adjuk. A forró olajon először a chilipaprikás keveréket megfuttatjuk, majd a pácolt húst hozzáadjuk, nagy lángon kevergetve 3-4 percig sütjük. A maradék borral meglocsoljuk, majd a kockákra vágott színes paprikát hozzáadjuk, 2 percig együtt sütjük, pároljuk. Az összes mártáshoz valót simára keverjük és az előzőekre öntjük. Jól összeforraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Végül a pörkölt mogyorót is beleszórjuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Morzsás brokkoli füstöltsajtszósszal

Hozzávalók:

1 kg brokkoli
2 db Knorr Zöldségleveskocka
30 dkg zsemlemorzsza
4 dkg vaj
2 evőkanál liszt
3 dl tej
15 dkg füstölt sajt
2 dl tejszín
só
őrölt bors

Elkészítés:

A brokkolit rózsáira szedjük, alaposan megmossuk, és lecsepegtetjük. 1 liter vizet felforralunk, belemorzsoljuk a zöldségleves kockát, majd ha felolvadt roppanósra főzzük benne a brokkoli rózsákat. Ezután leszűrjük, és melegen tartjuk. A zsemlemorzsát forró serpenyőben, szárazon világos barnára piritjuk. A mártáshoz, a vajat felolvasztjuk, megszórjuk a liszttel, és a tejet fokozatosan hozzáöntve krémesre főzzük. Ezután beleszórjuk a reszelt füstölt sajtot, és a tejszinnel felfőzzük. Sóval, borssal ízesítjük. Tálaláskor, a brokkoli rózsákat a piritott morzsába forgatjuk, tányérra halmozzuk, és körbelocsoljuk a mártással. Forrón kínáljuk. 1784 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mozzarellával és paprikával töltött padlizsán

Hozzávalók:

50 dkg padlizsán
15 dkg mozzarella
10 dkg marinált pirításpaprika
2 dl tejszín
1 dl víz
1 Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinéria
só
bors v. Knorr Gyros fűszerkeverék
olívaolaj

Elkészítés:

A padlizsánt hosszában vágjuk vékony szeletekre, majd forró serpenyőben kevés olívaolajjal süssük meg mindkét oldalát. A maradék padlizsánt, amit már nem tudunk szép szeletekre vágni, kockázzuk fel és szintén pirítsuk meg. A kockákat tegyük egy hőálló tálba, a szeleteket egy tányérra és ízesítsük sóval, borssal vagy a Knorr Gyros fűszerkeverékkel. A mozzarellát vágjuk kis hasábokra, a negyedelt paprikát csöpögtessük le. A kihűlt padlizsánszeletekbe tegyünk egy-egy paprika és sajt darabot, tekerjük fel és tegyük a padlizsánkockákra. A Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinériát keverjük el a tejszínnel, vízzel, öntsük a töltött padlizsánszeletekre, majd 200 C-ra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt süssük készre.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mustáros csirkemell újhagymás tésztával

Hozzávalók:

2 csirkemellfilé

só

őrölt feketebors

2-3 ágacska friss kakukkfű

3-3 evőkanál magos, csípős és hagyományos

mustár

A körethez:

20 dkg szélesmetélt

2 Knorr Tyúkúsleves kocka

1 csomó újhagyma

4 evőkanál olaj

2,5 dl tejszín

A sütéshez:

olaj

Elkészítés:

1. A csirkemelleket félbe vágjuk, a gyros gyorspáccal bedörzsöljük. A háromféle mustárt összekeverjük, majd a csirkére kenjük.
2. A forró grillrácsot az olajjal megkenjük, a csirkét ráfektetjük, és oldalanként 5-6 perc alatt megsütjük.
3. Közben az újhagymát megtisztítjuk, a vastagabb szálakat hosszában félbevágjuk, majd a sült csirke mellé rajuk.
4. A kakukkfűvet fölaprítjuk és a sült újhagymára szórjuk, az sem baj, ha csirkére is jut belőle.
5. Amikor minden megsült, lapátkanállal tálra szedjük, a csirkét kissé ferdén fölszeleteljük és az újhagymás metéltre rakjuk.
6. A körethez a tésztát 1 húsleveskockával ízesített, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, leöblítjük.
7. Az újhagymát 2 centis darabokra vágjuk, az olajon megsütjük, a tejszínnel fölengedjük a maradék húsleveskockával ízesítjük, majd a tésztát összeforgatjuk vele.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mustáros töltött pecsenye

Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott sertéskaraj vagy csirkemellfilé
só
2 evőkanál olaj
2 evőkanál mustár

A töltelékhez:

10 dkg csirkemáj
10 dkg gomba
2 evőkanál olaj

3 zsemle
tej a zsemle áztatásához
2 főtt tojás
1 mokkáskanál őrölt feketebors
1 kiskanál majoránna
4 Knorr Petrezselymes Ízbomba
3 evőkanál főtt zöldborsó (konzerv is lehet)
1 tojás a tetejére
1 nagy pohár (5 dl) tejföl

Elkészítés:

1. A húst 8 egyforma szeletre vágjuk, kissé kiverjük, besózzuk, majd kiolajozott tepsibe egymás mellé rakjuk. A mustárral megkenjük.
2. A töltelékhez a májat és a gombát apróra vágjuk, majd az olajon kevergetve megpirítjuk. A zsemleket hideg tejbe áztatjuk, kifacsarjuk. A főtt tojásokat apróra vágjuk, a gombás májjal és a zsemelével összedolgozzuk. Kissé megborsozzuk, a majorannával és a petrezselymes ízbombával fűszerezzük. Végül a főtt borsót és a tojást is belekeverjük.
3. Ezt a tölteléket a hússzeletekre halmozzuk, majd gazdagon bevonjuk a simára kevert tejföllel. Közepesen forró sütőben (180 C-on) kb. 30 perc alatt megsütjük. Burgonyapürével vagy párolt rizsszel tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Nagyi rakott burgonyája

Hozzávalók:

1,5 kg burgonya
Knorr petrezselymes Ízbomba
Knorr fokhagymás Ízbomba
20 dkg szeletelt kolbász
20 dkg sonka
10 tojás
1/2 l tejföl
20 dkg reszelt sajt
1 Knorr leveskocka
Deilkát8 ízlés szerint

Elkészítés:

A vékonyra szeletelt burgonya felét kivajazott és zsemlemorzsával megszórt tepsibe tesszük, szeleteljünk rá 8 db főtt tojást, kolbászt és sonkát, majd a többi burgonyát. Ízlés szerint Deilkát8 ételízesítőt és egy kevés borsot szórjunk rá. 1/2 l vízben felforralunk 1 Knorr leveskockát, ráöntjük, majd arra ráöntjük a 2 dl tejfölt. Lefőlízés 50 percig sütjük. Felforrasztjuk a 2 tojást, belemorzsoljuk az ízbombákat, a 3 dl tejfölt és a reszelt sajtot. A burgonya tetejére öntjük és szép rózsaszínre sütjük. Már nem kell letakarni, még kb. 10-15 perc és készen van, tálalható.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Olajbogyós csirke

Hozzávalók:

2 csirkemellfilé
1 púpozott evőkanál zsemlemorzsza
5 evőkanál olívaolaj
só
őrölt fehér bors
2 dkg vaj
1 vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
25 dkg csiperkegomba
5 evőkanál paradicsompüré
1 Knorr Füstölthús ízű leveskocka
2 dl fehérbor
1 mokkáskanál kakukkfű
1 mokkáskanál bazsalikom
6-8 dkg kimagozott fekete olajbogyó

Elkészítés:

A csirkemellet egymásmellé fektetjük, zsemlemorzsával meghintjük, olajjal meglocsoljuk, megsózzuk, megborsozzuk, kivajazott tűzálló tálba rakjuk. A hagymát és a fokhagymát finomra aprítjuk, a maradék, felforrósított olajon megfuttatjuk, majd a megtisztított és fölszeletelt gombát rádobjuk. Megsózzuk, megborsozzuk és 3-4 percig pirítjuk. A paradicsom pürét a borral elkeverjük, majd a gombára öntjük. Fölforraljuk, a kakukkfűvel és a bazsalikonnal fűszerezzük. A füstölt húsleveskockát belemorzsoljuk, ha túl sűrű lenne egy kevés vízzel hígíthatjuk. Az olajbogyót beleszórjuk, és a csirkére öntjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 C; légkeveréses sütőben 165 C) kb. 20 perc alatt megsütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Padlizsántorta

Hozzávalók:

30 dkg trappista sajt
6 paradicsom
4 padlizsán
3 evőkanál olaj
20 dkg reszelt parmezán sajt
1 kávéskanál oreganó
1 db Knorr bazsalikomos Ízbomba
balzsamecet
őrölt bors
só

Elkészítés:

A sajtot 2 mm vékonyra szeleteljük. A paradicsomokat felkarikázzuk, majd papírtörlőre tesszük. A padlizsánokat megtisztítjuk, felkarikázzuk, sóval meghintjük és 30 percig hagyjuk lecsöpögni. Majd hideg vízzel leöblítjük, és törőkendőn megszáritjuk. Olajban megsütjük, majd papírtörlőre szedjük. Jénai tálat vagy teflon tepsit olajjal kikenünk, és az alját a paradicsomkarikákkal kirakjuk. Sajtkockákkal és oreganóval megszórjuk és erre padlizsánszeleteket teszünk, ismét sajt és oreganó következik, majd padlizsán. A tetejére padlizsánréteg kerüljön, erre szórjuk a sajtot. Forró sütőben megsütjük. Amikor langyosra hűlt, tálra borítjuk, kevés balzsamecettel meglocsoljuk, és megszórjuk a Knorr bazsalikom ízbombával.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Paprikás busa

Hozzávalók:

3 ek. olaj
1 kis fej hagyma
35 dkg busa filé (esetleg ponty)
1 tasak Knorr Pörkölt Rafinéria
1 dl tejföl
1 ek. liszt
bors

Elkészítés:

A kockákra vágott busafilét borsozzuk, az olajon az apróra vágott hagymával együtt enyhén megpirítjuk. Hozzáadjuk a Knorr Pörkölt Rafinériát, felöntjük 3 dl vízzel, és kis lángon megfőzzük. Végül hozzáadjuk a tejjel elkevert lisztet és kiforraljuk. Köretként nokedlit ajánlunk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Paprikás krumpli hallal készítve

Hozzávalók:

50g füstölt szalonna vagy 1 db füstölthús kocka
1 fej finomra vágott vöröshagyma
1 db tv paprika
2 db paradicsom
0,5 kg burgonya
200g harcsa- vagy pontyfilé
3 db halászlékocka fél l vízben feloldva
1 tk. fűszerpaprika
1 gerezd zúzott fokhagyma

Elkészítés:

A kockára vágott szalonnát kiolvasztjuk. Hozzáadjuk a vöröshagymát a kockára vágott paprikát és jól elpirítjuk. Meghintjük fűszerpaprikával és hozzáadjuk a cikkekre vágott, tisztított burgonyát, a zúzott fokhagymát és a halászlékockás vízzel felöntve fedő alatt félpuhára főzzük. Ezután beletesszük a kockára vágott halat és a paradicsomot. A paprikást készre főzzük és forrón tálaljuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Paradicsomos vagy olajos hal kuktában

Hozzávalók:

2-3 kg apróhal (kárász, keszeg)

olaj

víz

pici pirospaprika

1-2 babérlevél

15-20 szem egész bors

3-4 Knorr fokhagymás Ízbomba

1 db hámozott citrom felszeletelve vagy paradicsom

Elkészítés:

A besózott halat alátéttel kuktában főzzük annyi lében, hogy épp ne lepje el. Szépen sorba lerakjuk a kuktába. Ráöntjük a fent felhasznált hozzávalókból készített levet. A végén, ha nagyon vizes, fedő nélkül kell kicsit főzni, hogy a víz elpárologjon. Nagyon finom és jól felhasználhatjuk vele az apróhalakat, amiket egyéként nem szívesen főzünk vagy tisztítunk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Paradicsomos-sonkás hosszúmetélt formában sütve

Hozzávalók:

40 dkg hosszúmetélt

só

őrölt bors

4 evőkanál olaj

1 fej vöröshagyma

60 dkg darált sonka

1 doboz kockázott konzervparadicsom

4 kocka Knorr fokhagymás Ízbomba

2,5 dl tejföl

4 tojás

zsemlemorzsa

Elkészítés:

A hosszúmetéltet sózott forrásban lévő vízben kifőzzük, és leszűrjük. Az olajat felforrósítjuk megpirítjuk benne az apróra vágott vöröshagymát, és hozzáadjuk a darált sonkát. 4-5 percet tovább piritjuk, majd felöntjük a kockázott paradicsom konzervvel. Ha felforrt belemorzsoljuk a fokhagymás izbombát, és készre főzzük. Ezután hozzáadjuk a tejfölt, a tojásokat majd beleforgatjuk a főtt hosszúmetéltet. Olajozott zsemlemorzssával beszórt tepsibe öntjük, és 190 C-os sütőben pirosra sütjük. Ha elkészült, pár percet pihentetjük, majd vastagabb szeletekre vágva tálaljuk. 3443 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Párolt csirkecombok zöldséges burgonyával

Hozzávalók:

4 db csirkecomb (alsó-felső) egyben

1/2 kg burgonya

1 fej hagyma

Knorr fokhagymás Ízbomba

Knorr petrezselymes Ízbomba

só

olaj

Elkészítés:

A krumplit meghámozzuk, karikára vágjuk. Egy meleg serpenyőbe olajat öntünk, amire a karikára vágott krumplit elterítjük. Ráágjuk karikára a hagymát és rátesszük a combokat. Megsózzuk egy kicsit és rámorzsoljuk a petrezselymes ízbombát és egy fokhagymás ízbombát. Aláöntünk 1 dl vizet, és takaréklángon puhára pároljuk. Még pikánsabb, ha megszórjuk bazsalikomos ízbombával is.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Pesztós csirke

Hozzávalók:

60-70 dkg csirkemellfilé
só
őrölt feketebors
maréknyi friss bazsalikom
3 evőkanál tisztított mogoró (esetleg fenyőmag)
3 gerezd fokhagyma
5 evőkanál olívaolaj
4 evőkanál reszelt parmezán sajt
1 Knorr Erőleveskocka

Elkészítés:

1. A csirkemellet elfelezzük, a fél melleket lapjában bevágva kihajtjuk, kissé kiverjük, megsózza megborsozva félrerakjuk.
2. A pestóhoz a száráról lecsípkedett bazsalikom levelet a mogoróval és a fokhagymával, merülőmixerrel fölaprítjuk. 3 evőkanál olajjal, a morzsolt erőleveskockával és a parmezánnal összekeverjük.
3. Ezt a fűszeres keveréket a kiterített mellfilékre halmozzuk, félbehajtjuk, a széleit fogvájóval összetűzzük, nehogy a töltelék később kifolyjon.
4. A húst a maradék olajon, serpenyőben vagy rostsütő lapon, oldalanként 3-4 perc alatt megsütjük. Paradicsomos rizs illik köretnek hozzá.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Pikáns csirkeapróléklevés

Hozzávalók:

2 ek. olaj
1 közepes fej hagyma
30 dkg csirkeaprólék
1 tk. mustár
2 db babérlevél
1 db citrom
2 tk. fűszerpaprika
csipetnyi morzsolt majoranna
1 tasak Knorr tyúkhúsleves csigatésztával
2 ek. tejföl

Elkészítés:

Az olajon a finomra vágott hagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a csirkeaprólékot, kevés ételízesítőt, a mustárt, a babérlevelet, fél citrom lereszelt héjját. Saját levében 10-15 percig pároljuk, szükség szerint önthetünk hozzá vizet. A tűzről levéve rászórjuk a fűszerpaprikát, majorannát, jól elkeverjük majd felöntjük 1 liter forró vízzel és hozzáadjuk a tasak tartalmát. A tasakon olvasottak alapján készre főzzük a levest. Tálalás előtt hozzáadjuk a tejfölt. A maradék citromot ízlés szerint beleszeletelhetjük vagy a levét hozzáadhatjuk. Igény szerint a levest gazdagíthatjuk, ha a csirkeaprólék mellé 15-20 dkg kockára vágott leveszöldséget is adunk.

Elkészítési idő: 15-30 perc

Nincs kép!

Pikáns csirkeszárnyak

Hozzávalók:

8-12 nagy húsos csirkeszárny
4 evőkanál mustár
4 evőkanál méz
1 kiskanál currypor
2 Knorr Petrezselymes Ízbomba
1 chilipaprika
pár csepp citromlé

Elkészítés:

1. A szárnyakat megmossuk, leszárogatjuk.
2. A mustárt a mézzel, a curryporral, az összemorzolt petrezselymes ízbombával és az laprított chilipaprikával összekeverjük, pár csepp citromlével pikánsra ízesítjük. A szárnyakat alaposan bedörzsöljük vele, majd letakarva legalább 2-3 órára a hűtőszekrénybe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.
3. Ezután tepsibe rakjuk, alufóliával letakarjuk és közepesen forró sütőben (180 C-on) kb. 30 percig sütjük. Ekkor a fóliát levesszük róla és így sütjük további 10 percig. Ezalatt szépen megpirul. Rizibizi illik köretnek hozzá.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Póréval töltött karaj

Hozzávalók:

1 kg kicsontozott sertéskaraj
só
egy szál póréhagyma
10 vékony szelet húsos szalonna
2 evőkanál olaj
2 Knorr Tyúkhúsleves kocka

Elkészítés:

1. A karajt 10 egyforma szeletre vágjuk, kissé kiverjük. Enyhén besózzuk, félrerakjuk. A pórézt megtisztítjuk, 2-3 milliméter vastag karikákra szeljük.
2. Mindegyik hússzeletre egy kiskanálnyi pórézt halmozunk, félbehajtjuk, széleit hústúval összetűzzük. Ezután 1-1 szelet szalonnával körbetekerjük.
3. Egy tűzálló tálat vagy tepsit kiolajozunk, a töltött húsokat belerakjuk 2 deci vizet ráöntünk, a leveskockát belemorzsoljuk.
4. Alufóliával letakarjuk, majd előmelegített sütőben 180 C-on 50 perc alatt megsütjük.
5. A sütés vége előtt 10 perccel a fóliát leemelve, hogy a pecsenye szép pirosra süljön. Rizzsel vagy salátával kínáljuk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Rákos, kagylós penne

Hozzávalók:

50 dkg koktélrákfarkok
20 dkg fekete kagyló
50 dkg penne tészta
1 Knorr petrezselymes Ízbomba
1 kisebb fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
3 dl tejszín
10 dkg vaj
1 dl fehérbor
só
bors
liszt

Elkészítés:

A finomra vágott vöröshagymát lepirítjuk, hozzáadjuk a rákot és a kagylót, majd ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Zúzott fokhagymával, fehérborral ízesítjük. A Knorr petrezselymes ízbombával, liszttel megszórjuk, tejszínnel felengedjük, forraljuk, majd a kifőtt penne tésztával összekeverjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Rakott cukkini

Hozzávalók:

40 dkg cukkini
25 dkg darált hús
3 dl főzőtejszín
2 dl víz
10-15 dkg reszelt sajt
1 tasak Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinéria

Elkészítés:

A cukkinit felkockázzuk, és egy hőálló tálba tesszük. A darált húst megpirítjuk, rászórjuk a Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinériát, 3 dl főzőtejszínnel és 2 dl vízzel felöntjük, majd újraforrástól számított 2 percig főzzük. A hőálló tálba öntjük, és a cukkinivel összekeverjük. Tetejére 10-15 dkg reszelt sajtot szórunk. 175 C-ra előmelegített sütőben 25 percig sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Rakott karfiol

Hozzávalók:

1/2 kg karfiol
1 tasak rizs
1 kis fej hagyma
40 dkg darált hús
só
bors
2-3 dl tejföl
2 tojás piros paprika
2 Knorr petrezselymes Ízbomba

Elkészítés:

A karfiolt rózsáira szedjük és sós vízben félig megfőzzük egy tasakos rizzsel együtt, majd leszűrjük. A darált húst kevés olajon, hagymával megpároljuk, sóval, borssal és kevés piros paprikával ízesítjük, majd összekeverjük a lecsepegett rizzsel. Tűzálló tálat vagy tepsit kivajazunk, zsemlemorzsával megszórjuk (vékony szalonnacsíkot is lehet az aljára tenni), utána lerakunk egy sor karfiolt, egy sor darált húst, azután szintén egy sor karfiol, stb. A tejfölt a tojással és a petrezselymes Ízbombával jól elkeverjük és az egész tetejére öntjük. Sütőben szép pirosra sütjük (kb. 50 perc). Tetejére is lehet tenni füstölt szalonnacsíkokat.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Rakott padlizsán, sajttal, bazsalikommal

Hozzávalók:

1 ek. Knorr szárnyas Fűszervarázs
2 kávéskanál Delikat8 ételízesítő
1/2 kg darált sertéscomb
4 db közepes padlizsán
1 nagyobb fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
25 dkg mozzarella sajt
3 evőkanál olaj
1 evőkanál apróra vágott bazsalikom
1 Knorr bazsalikomos Ízbomba
őrölt bors
4 paradicsom

Elkészítés:

Összekeverjük a darált húst az apróra vágott hagymával, zúzott fokhagymával. Hozzáadjuk a Knorr Fűszervarázst. Bazsalikommal, Knorr bazsalikomos Ízbombával, borssal ízesítjük. A szeletekre vágott padlizsánt Delikat8 ételízesítővel, bazsalikommal, borssal hintjük meg. A padlizsán és paradicsomszeleteket a darált hússal, olajjal kikent tűzálló tálba rétegezzük. A tetejét beborítjuk mozzarella sajtszeletekkel. Közepesen meleg sütőben aranysárgára sütjük. Díszítsük bazsalikommal, de olajbogyót is tehetünk rá. Készíthetünk mellé sajtmártást.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Sajtos hagymás csirkecomb

Hozzávalók:

4 nagyobb csirkecomb
1 tasak Knorr Pirított hagymás csirke Rafinéria
80 dkg héjában főtt burgonya
10 dkg reszelt sajt
1 tojás
3 evőkanál olaj
2 dl tejszín
1 dl víz
só

Elkészítés:

A csirkecombokat kevés sóval ízesítjük, majd felhevített olajon erősen körülsütjük. Az előkészített combokat karikára vágott főtt burgonyával együtt tűzálló tálba rétegezzük, rálocsoljuk a tejszínnel, tojással és vízzel kikevert Knorr Pirított hagymás csirke Rafinériát, 180 C-ra előmelegített sütőben 20-25 percig sütjük, majd reszelt sajttal megszórva további 10 percig pirítjuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Sajtos rakott tök

Hozzávalók:

1 zsenge tök
kis csokor kapor
3 ek. olaj
30 dkg darált hús
1 tasak Knorr Pörkölt Rafinéria
1 tasak Knorr Sajtsósz Rafinéria
2 dkg margarin
2,5 dl tej

Elkészítés:

A meghámozott, megreszelt tököt kaporral ízesített forró, sós vízben előfőzzük. Közben az olajon megpirítjuk a húst, hozzáadjuk a Knorr Pörkölt Rafinériát és 3 dl vizet. Néha megkeverve készre főzzük. Elkészítünk egy adag Knorr Sajtsósz Rafinériát a tasakon leírtak szerint. Kivajazott, kilisztezett tűzálló tálba felváltva rétegezzük a lecsepegtetett tököt és a húsos ragut, végül leöntjük az elkészített sajtsósszal, és forró sütőben megsütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Sajtos rizzsel töltött paprika

Hozzávalók:

12 db kisebb zöldpaprika
só
őrölt bors
0.5 dl olaj
18 dkg rizs
2 db Knorr zöldségleveskocka
1 db nagy pritamin paprika
1 csokor petrezselyem
25 dkg edami sajt
1 dl olívaolaj
friss petrezselyem a díszítéshez

Elkészítés:

A zöldpaprikákat kicsumázzuk, és belül sóval, borssal fűszerezzük. A forró olajon fehéredésig sütjük a rizst, majd felöntjük a rizshez képest dupla mennyiségű forró vízzel, és belemorzsoljuk a zöldségleves kockákat. Ha felforrt megkeverjük, és fedővel letakarva, takaréklángon 20 percig pároljuk. Ha langyosra hűlt hozzáadjuk a kockákra vágott piros paprikát, a sajtot, és az aprított petrezselymet. Jól összekeverjük, majd megtöltjük vele a paprikákat. Az olívaolajat tepsibe öntjük, belefektetjük a paprikákat, és 200 C-os sütőben néha megforgatva, minden oldalukat pirosra sütjük. Tálaláskor a töltött sült paprikákat tányérra fektetjük, friss petrezselyemmel díszítjük, és forrón kínáljuk. 2150 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Sajtos zöldhagymamártás színes tésztára öntve

Hozzávalók:

5 dkg vaj
4 evőkanál liszt
6 dl tej
1 csokor zöldhagyma
4 kocka Knorr petrezselmyes Ízbomba
10 dkg trappista sajt
1.5 dl tejszín
50 dkg színes tészta

Elkészítés:

A vajat felolvasztjuk megszórjuk a liszttel összekeverjük, és a tejet fokozatosan hozzáöntve krémesre főzzük. Beleszórjuk a szeletelt zöldhagymát, belemorzsoljuk a petrezselmyes izbombát összekeverjük, majd hozzáadjuk a reszelt sajtot, és a tejszínt. Ha felforrt, lehúzzuk a tűzről, majd tálaláskor a főtt tésztát tányérra halmozzuk, és ráöntjük a sajtos zöldhagymamártást. Forrón kínáljuk. 3683 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Sárgarépás csirkeragu

Hozzávalók:

1 közepes vöröshagyma
3 közepes sárgarépa
40 dkg csirkemellfilé
4 evőkanál olaj
őrölt fehérbors
1 dl fehérbor
2 Knorr Tyúkhúsleveskocka

Elkészítés:

1. A zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát finomra, a répát vékony karikákra vágjuk. A csirkét 1 centis csíkokra metéljük.
2. Az olajat serpenyőben kissé megforrósítjuk, a hagymát megfuttatjuk rajta. A répát hozzáadjuk, 2-3 percig pirítjuk, majd a csirkecsíkokat is hozzáadjuk. Nagy lángon 5 percig pirítjuk, majd megborsozzuk, a leveskockát rámorzsoljuk, egy kevés vizet öntünk alá, és lefödve kb. 5 perc alatt puhára pároljuk. A végén a borral meglocsoljuk.
3. Köretként puliszkát vagy krokettet kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Sertésszűzermék vadas káposztaraguval

Hozzávalók:

30 dkg fejeskáposzta
fél tk. kömény
30 dkg sertésszűzpecsenye
2 ek. olaj
15 dkg kolozsvári szalonna
1 tasak Knorr Vadas Rafinéria
2 tk. Knorr Magyaros Fűszerkeverék
2 tk. mustár
1 dl tejszín

Elkészítés:

A megmosott, csíkokra vágott káposztát a köménnyel ízesített sós vízben 10-15 perc alatt megfőzzük, aztán leszűrjük. A húst érmékre vágjuk, fűszerkeverékkel fűszerezzük és serpenyőben forró olajon megpirítjuk. Kivesszük, melegen tartjuk. A felkockázott szalonnát a serpenyőben megpirítjuk. Felöntjük a 4 dl hideg vízzel és 1dl tejszínnel elkevert Knorr Vadas Rafinériával és kevergetés mellett felforraljuk, majd 1 percig főzzük. A káposztát a vadas szószhoz adjuk, elkeverjük, mustárral tetszés szerint ízesítjük, majd kb. 2-3 perc alatt összeforraljuk. A káposztaragu tetejére tálaljuk a szűzerméket.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Sokszínű rakott zöldbab

Hozzávalók:

500 g mirelit vágott zöldbab
2 dl tejszín
300 g darált pulykacomb
2 ek olívaolaj /pl. Bertolli/
1-1 piros és sárga kaliforniai paprika
1 csokor friss kapor
1 tasak Knorr tejszínes fokhagymás alap
1 kis pohár tejföl
1 tk. fűszerpaprika
1 tojás

Elkészítés:

A tasak tartalmát keverjük el a tejszínnel, majd adjuk a félig kiengedett zöldbabhoz. Jól keverjük el, majd felezzük el. Egyik felébe keverjük a kiskockára vágott piros a másikba pedig a sárga paprikát. A húst pirítsuk meg az olajon, ízesítsük ízlés szerint sóval, borssal vagy Delikat8-cal. Az egyik színű babot simítsuk egy margarinnal kikent tűzálló tálba, szórjuk meg a finomra vágott kapor felével, kevés Knorr Fokhagymás Villámpáccal, tegyük rá a darált húst, majd a másik színű babot, szórjuk meg újra kevés Knorr Fokhagymás Villámpáccal és a maradék kaporral. A tejfölt keverjük jól ki a fűszerpaprikával és a tojással, majd kenjük a a bab tetejére. Tegyük 200 C-os sütőbe és süssük kb 20-25 percig. Tipp: a hús és a színes zöldbabok egyedi fűszerezésével más-más eredmény érhető el.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Sonkás-sajtos karaj

Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dkg- os sertéskaraj
4 dkg finomliszt
4-5 evőkanál étolaj
20-25 dkg főtt sonka
4 főtt tojás
4-5 dkg trappista sajt
2 dkg zsemlemorzsza
4 dkg vaj
só

A besamel mártáshoz:

3-3,5 dl tej
5 dkg vaj
1 púpozott evőkanál finomliszt
fél mokkáskanál só
fél mokkáskanál őrölt fehérbors
3 Knorr Petrezselymes Ízbomba
késhegynyi reszelt szerecsendió

Elkészítés:

A karaj szeleteket megmossuk, leszárogatjuk, kissé kiverjük. Megsózzuk, minkét oldalukat lisztbe forgatjuk, majd a megforrósított olajban oldalanként 2-2 percre sütjük, ezután kivajazott tepsibe fektetjük. A sonkát meg a főtt tojást kis kockákra vágjuk, összeforgatjuk, és minden szelet húrra egy- egy kis halmot rakunk belőle. A besamel mártáshoz a tejet fölforraljuk, a vajat lábasban fölolvastjuk, a lisztet hozzáadjuk, és kevergetve megforrósítjuk, de ügyeljünk arra, hogy megpiruljon. Közben megsózzuk, megborsozzuk, a petrezselymes ízbombát belemorzsoljuk a szerecsendióval fűszerezzük. Továbbra is állandóan kevergetve apránként a tejet beleöntjük és csak egy percre forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. A mártást a sonkás tojásos húrra öntjük, a reszelsajttal és a zsemlemorzsával megszórjuk, végül a maradék vajat rámorzsoljuk. Előmelegített, közepesen forró sütőben 10-12 perc alatt aranyárgára sütjük. Köretnek párolt rizs illik hozzá.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Spagetti Alfredo szerint

Hozzávalók:

25 dkg spagetti
8 dkg vaj
2 evőkanál liszt
1 dl fehérbor
3 dl tejszín
4 db Knorr fokhagymás Ízbomba
só
őrölt bors
kakukkfű
oregánó
2 db paradicsom
1 szál póréhagyma
5 dkg reszelt füstölt sajt
25 dkg gépsonka

Elkészítés:

A spagettit megfőzzük. Vajat hevítünk, hozzáadjuk a kockára vágott zöldpaprikát, sóval, borssal, kakukkfűvel ízesítjük, a fokhagymás ízbombát belemorzsoljuk. Meghintjük a liszttel, elkeverjük és felöntjük borral, majd a tejszínnel összeforraljuk. Belekeverjük a karikára vágott póréhagymát. Tűzálló tálat kivajazzuk. A spagettiből kis fészkeket készítünk. A gépsonkából roládokat készítünk és a tál közepére tesszük. A már elkészített tejszínes boros, zöldpaprikás mártással megöntözzük, a tetejére szórjuk a felszeletelt paradicsomot és a reszelt füstölt sajtot. A sütőben 15 percet sütjük és kész is. (A gépsonka kockára is vágható és belekeverhető a tésztába, így egyszerűbb.)

Elkészítési idő: 30-60 perc



Spenótos gombás nokedli

Hozzávalók:

30 dkg liszt
5 dkg felengedett mélyhűtött spenót
2 egész tojás
1 dl tej
szerecsendió,
2 ek. olaj
25 dkg gomba
1 tasak Knorr Vadas Rafinéria
10 dkg reszelt füstölt sajt
só

Elkészítés:

A galuska vizét feltesszük forni. A lisztből, a kinyomkodott spenótból, a tojásból és a tejből enyhén sós galuska tésztát keverünk, ha kell, hideg vizet adunk hozzá. Reszelt szerecsendióval ízesítjük és a lobogó sós vízbe szaggatjuk, majd megfőzzük. Ezalatt elkészítjük a mártást: egy kis serpenyőben az olajon megpirítjuk a vékonyra szelt gombát, felöntjük az 5 dl hideg vízzel elkevert Knorr Vadas Rafinériával. Felforraljuk, kevergetve 2 percig főzzük. A megfőtt nokedlit leszűrjük, a gombás szószt rákanalazzuk, végül megszórjuk a füstölt reszelt sajttal.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Spenótos tésztacsoda

Hozzávalók:

1 csomag mirelit spenót
1 fej vöröshagyma
2-3 gerezd fokhagyma
2 dl főzőtejszín
só
bors
olaj
1 doboz farfalle vagy bármilyen tészta
1 tasak Knorr Sajtszós Rafinéria
20 dkg trappista sajt

Elkészítés:

Olívaolajon megdinsztelünk egy fej összevágott vöröshagymát, majd rányomunk két vagy három gerezd fokhagymát, ezután rátesszük a spenótot. Addig kevergetjük, amíg felenged. Öntünk rá egy kis főzőtejszínt és megbolondítjuk Knorr Sajtszós Rafinériával, majd beletesszük a maradék tejszínt is. Szórjunk bele reszelt sajtot, egy kis őrölt borssal, sóval ízesítsük, ha szükséges. Mindeközben kifőzzük a tésztát. Tálaláskor egy kis reszelt sajot szórjunk a tetejére.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Stefánia vagdalt pirított burgonyával

Hozzávalók:

60 dkg darált sertéshús
2 db zsemle
1 db tojás
1 evőkanál fűszerpaprika
2 evőkanál Knorr Fűszervarázs fasírt
zsemlemorzsza
4 db főtt tojás
0,5 dl olaj

A körethez:

80 dkg héjában főtt burgonya
1 dl olaj
só
őrölt bors
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A darált sertéshúst keverőedénybe tesszük, majd hozzáadjuk az áztatott és kicsavart zsemlét, a tojást, a fűszerpaprikát, a fasírt fűszervarázs keveréket. Az egészet jól összedolgozzuk, majd annyi zsemlemorzsát adunk hozzá, hogy könnyen formálható fasírtmasszát kapjunk. Ezután vizezett deszkára borítjuk, másfél ujjnyi vastag téglalap alakúra formázzuk, közepébe fektetjük a meghámozott főtt tojásokat, és a fasírt két oldalát ráhajtjuk. Megfordítjuk, hogy a hajtás alul legyen, majd vizes kézzel simára formázzuk. Olajozott tepsibe fektetjük, és 190 C-os sütőben 40-45 percig sütjük. Közben a körethez, a meghámozott burgonyát cikkekre vágjuk, és a forró olajon megpirítjuk. Ha elkészült, sóval, borssal, és az aprított petrezselyemmel fűszerezzük. Az elkészült Stefania vagdaltat 10-15 percet pihentetjük, és ujjnyi vastag szeletekre vágjuk. Tálaláskor a pirított burgonyát tányérra tesszük, és melléfektetjük a Stefania szeleteket. Petrezselyemmel díszítjük. 2800 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Sült busafilé vajon párolt zöldségekkel

Hozzávalók:

4 szelet busafilé
3 evőkanál Knorr sült halak Fűszervarázs
0,5 dl olívaolaj
4 dkg vaj
3 szál sárgarépa
1 doboz bébi kukorica
1 közepes fej brokkoli
só
őrölt bors
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A busaszeleteket sült hal fűszerkeverékkel ízesítjük, és minden oldalukat pirosra sütjük a közepesen forró olívaolajon. A körethez a vajat felolvasztjuk beletesszük a karikákra vágott sárgarépát a hosszában félbevágott bébi kukoricát, és a rózsáira szedett brokkolit. Sóval, borssal az aprított petrezselyemmel fűszerezzük 1,5 deci vizet öntünk alá, és fedővel letakarva roppanósra pároljuk. Tálaláskor a párolt zöldségeket tányérra halmozzuk, ráfektetjük a sült halszeletet, és forrón kínáljuk. 1882 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Tagliatelle tejszínes zöldséges mártással

Hozzávalók:

4 dkg vaj
1 fej lilahagyma
1 szál sárgarépa
1 db nagy pritamin paprika
1 evőkanál liszt
4 dl tejszín
4 db Knorr petrezselymes Ízbomba
40 dkg zöld tagliatelle
koktélpáradicsom a díszítéshez

Elkészítés:

A vajat felforrósítjuk, majd hozzáadjuk az aprított lilahagymát, a sárgarépát, a pritamin paprikát, és kicsit megpirítjuk. Megszórjuk a liszttel, és kevergetve, fokozatosan hozzáöntjük a tejszínt. Ha felforrt, lassú tűzön 5 percet főzzük, és belemorzsoljuk a petrezselymes ízbombákat. Lehúzzuk a tűzről, majd turmixoljuk. A zöld tagliatellét sós forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, majd tálaláskor tányérra halmozzuk, és meglocsoljuk a mártással. 2260 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tejfölös csirkemell rizzsel

Hozzávalók:

50 dkg csirkemellfilé
20 dkg rizs
2 dl tejföl
liszt
Delikat8 ételízesítő
5 Knorr bazsalikomos Ízbomba
5 Knorr petrezselymes Ízbomba
só
10 dkg cukorborsó
kis fej vöröshagyma
olaj
2 tv paprika
1 szál répa

Elkészítés:

A rizst alaposan megmossuk, víztől lecsöpögtetjük és kevés olajon megpirítjuk. Felöntjük vízzel, tegyük bele Deliát8 ételízesítőt és főzzük puhára. A csirkemellfilét egészben tegyük fel főni. Ételízesítőt tegyük hozzá. Közben a répát tisztítsuk meg és vágjuk apró kockára. A paprikát szintén aprítsuk fel. A kis fej vöröshagymát karikázzuk fel. Ha a rizs elkészült, csöpögtessük le és egy magasabb falú tepsibe tegyük bele. Szórjunk ételízesítőt a tetejére és keverjük el. A csirkemellfilét ha megfőtt, vágjuk vékony szeletekre. A zöldségeket fedő alatt pároljuk meg. Ízesítsük sóval. Tegyük hozzá kb. 2 dl húslevet. A csíkokra vágott csirkemell filét is tegyük oda. 1 evőkanál lisztet keverjünk el a tejföllel és tegyük hozzá a zöldséges húshoz. Egy-két percre még hagyjuk a tűzön, utána zárjuk el. A rizs tetejére tegyük rá a zöldséges húst és szórjuk meg 5 Knorr bazsalikomos Ízbombával, valamint 5 Knorr petrezselymes Ízbombával. Az ételt melegen tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Tejfölös pecsenye 1.

Hozzávalók:

- 4 szelet egyenként 16 dkg-os sertésárja
- 1 kiskanál só
- 1 mokkáskanál őrölt fekete bors
- 3 evőkanál mustár
- 5 evőkanál olaj
- 1 mokkáskanál csípős paprikakrém
- 2 Knorr Tyúkhúsleves kocka

Elkészítés:

1. A hússzeleteket enyhén kiverjük, széleit bevagdossuk. Sóval, borssal meg a mustárral bedörzsöljük, az olaj felével bekenjük, majd letakarva egy éjszakán át hűtőszekrényben érleljük.
2. A maradék olajat megforrósítjuk, a hússzeleteket belefektetjük és oldalanként 2-3 perc alatt elősütjük.
3. Visszamaradó zsírában a paprikakrémet kissé megfuttatjuk, a hússzeleteket viszarakjuk 2,5 deci vízzel fölöntjük, a leveskockákat belemorzsoljuk és kb 15 perc alatt puhára pároljuk.
4. Tálaláskor a hússzeleteket az ízes pecsenyelével meglocsoljuk, köretként friss salátát vagy párolt rizst kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tejfölös pecsenye 2.

Hozzávalók:

4 nagy szelet sertésfarja
1 Knorr Flekken Villámpác
4 dl tejföl
2 evőkanál mustár
1 kiskanál olaj

Elkészítés:

1. A hússzeleteket kissé kiverjük, a villámpáccal bedörzsöljük, majd fél órán át hűtőszekrényben érleljük.
2. A tejfölt a mustárral simára keverjük, a hússzeleteket egyenként belemártjuk, majd egy kiolajozott tepsibe, egymásmellé fektetjük.
3. A maradék mustáros tejfölta tetejére simítjuk, és forró kemencében szép pirosra sütjük.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Tejszínes ananászos penne

Hozzávalók:

25 dkg penne tészta
10 dkg baconszalonna
10 dkg darabolt ananász
1 tasak Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinéria
3 dl tej
kis darabka margarin
olaj

Elkészítés:

A tésztát forró sós vízben megfőzzük. Az olajon megpirítjuk a baconszalonnát. Leszűrjük az ananászt és a serpenyőbe szórjuk, felforrósítjuk. Felengedjük 3 dl tejben elkevert Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinériával, kevergetve felforraljuk, és hagyjuk kicsit besűrűsödni. A megfőtt tésztát lecsepegtetjük, és egy darabka margarinnal együtt a szószba forgatjuk, majd röviden összemelegítjük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tepsiben sült felső-csirkecomb fokhagymás ízbombával ízesítve

Hozzávalók:

10 db felső csirkecomb
4 db Knorr fokhagymás Ízbomba
étolaj

Elkészítés:

A tepszi alját meglocsoljuk egy kevés étolajjal, 2 db ízbombát szétmorzsolunk az olajban, egymás mellé elhelyezzük a csirkecombokat. A tetejére szétmorzsoljuk a másik 2 db fokhagymás ízbombát, ismét jól meglocsoljuk étolajjal, majd alufóliával letakarjuk. Sütőben megsütjük 50-60 percig 6-os, 7-es fokozaton, kivesszük a sütőből, levesszük a fóliát és visszatesszük. 15 percig 5-ös fokozaton még sűjük, hogy szép piros legyen a teteje.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Tepsiben sült sertéscomb vagy karaj

Hozzávalók:

8 szelet vékony sertéscomb vagy karaj
3-4 fej hagyma
1 kg burgonya
2 Knorr petrezselymes Ízbomba
2 Knorr bazsalikomos Ízbomba
1 Knorr fokhagymás Ízbomba

Elkészítés:

A hagymát karikára vágjuk, a burgonyát is karikázhatjuk vagy szeletelhetjük, majd összekeverjük, egy réteget a tepszi aljára terítünk majd erre jönnek a hússzeletek, melyet az ízbombákkal ízesítünk. A hússzeleteket betakarjuk a megmaradt hagyma és burgonyakarikákkal. Nagyon kevés vízzel és olajjal meglocsoljuk, majd így tesszük sütni a sütőbe.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Tepsis bolognai penne

Hozzávalók:

20 dkg penne tészta
2 ek. olívaolaj
1 hagyma
20 dkg darált hús
1 tasak Knorr Bolognai spagetti Rafinéria
1 pohár tejföl
2 tojás
5 dkg reszelt sajt

Elkészítés:

A tésztát sós vízben kifőzzük. Közben az olajon megfonnyasztott hagymához adjuk a húst, megpirítjuk. Hozzáadjuk a Knorr Bolognai spagetti Rafinériát, és azonnal felöntjük 3 dl hideg vízzel, kevergetve felforraljuk. Kb. 5 perc alatt, kis lángon készre főzzük, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd hozzákeverjük a lecsepegtetett főtt tésztát. Kivajazott jénaiba simítjuk, és felöntjük az előre összekevert tejfölös-tojásos-sajtos keverékkel. 200 C-os sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tésztában sült sonka

Hozzávalók:

40 dkg fodros kockatészta
2 evőkanál olaj
1 fej vöröshagyma
50 dkg főtt füstölt sonka
1 evőkanál Knorr borsos mustáros Villámpác
3 db tojás
5 dl tejföl
1 db pritamin paprika
1 csokor petrezselyem
zsemlemorzsa a tepszi szórásához

Elkészítés:

A fodros kockatésztát, sós forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, és kihűtjük. Keverőedénybe tesszük, majd hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, az apróra vágott füstölt sonkát, beleszórjuk a borsos-mustáros villámpácot, és összekeverjük. Tovább adagoljuk hozzá a tojásokkal simára kevert tejfölt, az aprított pritamin paprikát, és a petrezselymet. Az egészet jól összeforgatjuk, olajozott-zsemlemorzsázott tepsibe simítjuk, és 190 C-os sütőben pirosra sütjük. Kockákra vágva forróan tálaljuk. 3298 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Tojásos galuska

Hozzávalók:

50 dkg lisz

só

3+5 db tojás

1 dl olaj

4 db Knorr petrezselymes Ízbomba

Elkészítés:

A lisztet keverőedénybe tesszük, majd hozzáadjuk a sót, 3 tojást, és annyi hideg vizet hogy lágyabb, de nem folyékony tésztát kapjunk. Ezután sós forrásban lévő vízbe szaggatjuk, kifőzzük, leöblítjük, és leszűrjük. Az 5 tojást edénybe ütjük, belemorzsoljuk a petrezselymes ízbombákat, és habosra keverjük. Egy serpenyőben az olajat felforrósítjuk, ráöntjük a tojást keverünk rajta egyet, és hozzáadjuk a galuskát. Jól összekeverjük, 4-5 percet sütjük, és forrón tányérokra halmozzuk. 2810 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Tojásos spagettifelfűjt

Hozzávalók:

40 dkg spagettitészta
3 db Knorr tyúkhúsleveskocka
4 db tojás
2 dl tejszín
só
őrölt bors
2 szál sárgarépa
1 db piros kaliforniai paprika
1 csokor kakukkfű
15 dkg trappista sajt
1 evőkanál olaj a tepsizet
zsemlemorzsa a tepsizet szórásához

Elkészítés:

2 liter vizet felforralunk, belemorzsoljuk a tyúkhúsleves kockákat, majd ha elolvadtak beletesszük a spagetti tésztát, és puhára főzzük. Ha elkészült leszűrjük, és kihűtjük. A tojásokat kettéválasztjuk, a sárgákat simára keverjük a tejszínnel, és sóval, borssal fűszerezzük. Hozzáadjuk a főtt tésztát, a csíkokra vágott sárgarépát, a kaliforniai paprikát, az aprított kakukkfűvet, és a reszelt sajt egy részét. Az egészet összekeverjük, majd lazán beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjéket. Az olajozott zsemlemorzsázott sütőformába simítjuk, megszórjuk a visszamaradt sajttal, és 180 C-os sütőben pirosra sütjük. Forró, nagyobb cikkekre vágva tálaljuk. 2810 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Tojásos-sajtos rakott burgonya

Hozzávalók:

70 dkg héjában főtt burgonya

8 db főtt tojás

30 dkg trappista sajt

2 evőkanál olaj

zsemlemorzsza

6 dl tejföl

6 kocka Knorr petrezselmyes Ízbomba

Elkészítés:

A héjában főtt burgonyát, a főtt tojásokat meghámozzuk, és félujjnyi vastag szeletekre vágjuk. A sajtot lereszeljük, majd egy tepsit az olajjal kikenünk, beszórjuk a zsemlemorzsával, és a tejfölt simára keverjük a belemorzsolt petrezselmyes ízbombákkal. A tepsi aljára fektetünk egy sor burgonyát, rá jönnek a tojás szeletek, meglocsoljuk a fűszeres tejföllel, és megszórjuk sajttal. A következő rétegeket ugyan így folytatjuk, még a hozzávalók elfogynak. Fontos, hogy a teteje tejföl és reszelt sajt legyen. Ha elkészültünk a rétegezéssel, 190 C-os sütőben pirosra sütjük. Nagyobb kockákra vágva forrón tálaljuk. 3158 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Túrós tészta másképpen

Hozzávalók:

30 dkg túró
2-3 gerezd fokhagyma
3 dl főzőtejszín
1 tasak Knorr Carbonara spagetti Rafinéria
1 zacskó tészta (kocka vagy spagetti)
oregano
só
bors
olaj
egy ujjnyi vastag szalonna ízlés szerint

Elkészítés:

A tésztát sós vízben megfőzzük, miközben elkészítjük a mártást. A mártás elkészítése: az olajat felhevítjük, beletesszük a fokhagymát és a kockára vágott szalonnát, majd a túró, végül a Knorr Carbonara Rafinériát és 2,5 dl tejet. Ezután jönnek bele a fűszerek, legvégül pedig a tejszín. Jól összeforraljuk, majd összekeverjük a tésztával.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Töltött cukkini

Hozzávalók:

2 nagyobb cukkini (kb. 50 dkg)
babér
egész bors
só
3 ek. olaj
1 fej hagyma
20 dkg darált hús
1 tk. őrölt kömény
1 tasak Knorr Mexikói chilis bab Rafinéria
8 csapott ek. zsemlemorzsza
1 dl tejföl
4 ek. ketchup

Elkészítés:

A megtisztított, végeitől megszabadított cukkiniket hosszában és keresztben is félbevágjuk. Az így kapott 8 rész magházát kanállal kivájjuk, és a darabokat babérlevéllel, egész borssal ízesített lobogó sós vízben félpuhára főzzük. A darabokat tepsibe tesszük. Az olajon megizzasztjuk a felkarikázott hagymát, hozzáadjuk a darált húst, a köményt, a Knorr Mexikói chilis bab Rafinériát és felöntjük 2,5 dl vízzel. Kevergetve felforraljuk, készre főzzük. Összekeverjük a zsemlemorzsával, és a cukkinik vájatakába töltjük. Meglocsoljuk a tejjel elkevert ketchuppal, és forró sütőben 15 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Töltött gombafejek

Hozzávalók:

10 nagyobb fej gomba
5+3 ek. olaj
20 dkg sertés darált hús
1 tasak Knorr Milánói makaróni Rafinéria
1 csokor petrezselyem
1 tk. szárított oregano
1 tejből áztatott zsemle
10 dkg füstölt sajt

Elkészítés:

A gombafejekbe fél-fél kanál olajat öntünk úgy, hogy előtte a szárait kitörtük. Megborsozzuk, egy csipetnyit sózzuk és sütőlemezre helyezzük őket. A többi olajon megpirítjuk a húst. Pirulás közben hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet, a felkarikázott gombaszárait és az oreganót. Ha a levét elfőtte, hozzákeverjük a 2,5 dl hideg vízzel elkevert Knorr Milánói makaróni Rafinériát, és kevergetve 5 perc alatt készre főzzük. Hozzáadjuk a kinyomkodott zsemlét és az apró kockára vágott sajtot. Elkeverjük, és a masszát szétosztjuk a gombafejek között. Forró sütőben kb. 20 percig sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Vadas egytálétel

Hozzávalók:

25 dkg gomba
20 dkg póréhagyma
3 ek. olaj
25 dkg darált hús
2 tasak Knorr Vadas Rafinéria

Elkészítés:

Az olajon megpirítjuk a tisztított, felszeletelt gombát és a karikára vágott póréhagymát. Kivesszük és félretesszük őket, majd a maradék olajon megpirítjuk a darált húst. Felöntjük 6 dl vízzel, elkeverjük két tasak Knorr Vadas Rafinériával. Kevergetve felforraljuk, majd visszaöntjük a zöldségeket is. Egy percre együtt főzzük őket.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Vargányás, mandulás csirkemell citromos rizzsel

Hozzávalók:

40 dkg csirkemellfilé
só
őrölt feketebors
4 evőkanál olaj
8 dkg tisztított mandula
4 újhagyma
25 dkg vargánya gomba
2 csomag (25 dkg) főtt gyorsrizs
1 Knorr Csirkehúsleveskocka
2 Knorr Petrezselymes Ízbomba
fél citrom leve és reszelt héja

Elkészítés:

A csirkemellet megmossuk, leszárogatjuk, majd vékony csíkokra metéljük. A forró olajon kevergetve, rázogatva 4-5 perc alatt megsütjük, közben kissé megsózzuk, megborsozzuk. A mandulát leforrázzuk, hogy a vékony barna héját könnyen le tudjuk húzni. Az újhagymát és a gombát megtisztítjuk. Az előbbi fél centi vastagra, míg az utóbbit ennél vékonyabbra szeljük. A mandulát, az újhagymát a gombával együtt a csirkéhez adjuk, a Zöldségleveskockát belemorzsoljuk, együtt 3-4 percig tovább pirítjuk. Végül a főtt rizst is belekeverjük. A petrezselymes ízbombával, a citromlével meg a reszelt citromhéjjal ízesítjük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Vegetáriánus babragu

Hozzávalók:

2 vöröshagyma
1 közepes padlizsán
50 dkg cukkini
1-1 piros, zöld és sárga húsú kaliforniai paprika
4 paradicsom
4 evőkanál olívaolaj
4 gerezd fokhagyma
őrölt feketebors
1 Knorr Tyúkhúsleveskocka
1 kiskanál morzsolt kakukkfű
1 mokkáskanál őrölt köménymag
csipet csilipor
50 dkg konzerv fehérbab
25 dkg konzerv vörösbab
4 evőkanál főzőtejszín
bazsalikom

Elkészítés:

1. A zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát apróra, a padlizsánt, a cukkinit és a kicsumázott paprikát 1 centis kockákra vágjuk. A paradicsomot leforrázzuk, héját lehúzzuk, magházát kikaparjuk, húsát apró kockákra vágjuk.
2. A hagymát a megforrósított olajon megfuttatjuk, a padlizsánt és a cukkinit hozzáadjuk. A zúzott fokhagymát hozzáadjuk, megborsozzuk, a húsleveskockát rámorzsoljuk, a kakukkfűvel meg a köménnyel fűszerezzük, a csiliporral tüzesítjük.
3. Jól átkeverjük, majd először a paprikát, néhány perc elteltével a paradicsomot is hozzáadjuk. 15 perc alatt roppanósra pároljuk, majd a lecsöpögtetett babot is belekeverjük, a tejszínnel dúsítjuk.
4. Tálaláskor fölaprított bazsalikkal meghintjük, spagettivel körítjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Zöldbabos csirkepaprikás

Hozzávalók:

40 dkg csirkemell
40 dkg fagyasztott zöld ceruzabab
1 piros kaliforniai paprika
2 szál újhagyma
3 ek. olaj
1 Knorr Tyúkhúsleveskocka
2 dl tejszín
1 dl víz
1 tasak Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinéria

Elkészítés:

Az olajon pirítsuk meg a csíkokra vágott csirkemellet, ízesítsük kevés sóval, borssal, majd adjuk hozzá a tetszés szerinti méretre vágott zöldbabot és a karikára vágott újhagymát. Morzsoljunk rá egy tyúkhúsleves kockát és pároljuk 4-5 percig. Adjuk hozzá a csíkokra vágott kaliforniai paprikát és a tejszínnel és vízzel elkevert Knorr Tejszínes paprikás csirke Rafinériát. Folyamatosan kevergetve 3-5 percig lassú tűzön főzzük. Rizzsel tálaljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Zöldborsós csirkebecsinált

Hozzávalók:

- 1 konyhakész csirke
- 2 Knorr Tyúkhúsleves kocka
- 30 dkg zöldborsó
- 1-2 ág friss kakukkfű
- 1 dl tejfől
- 1 dl tejszín
- 1 csapott evőkanál étkezési keményítő
- 2 közepes paradicsom
- 1 csokor petrezselyem
- 1 kiskanál fehérbors
- 1 kiskanál citromlé

A körethez:

- 35 dkg szélesmetélt

Elkészítés:

1. A csirkét megmossuk, félbevágjuk, majd 2 liter vízben föltesszük főni. A Knorr húsleveskockákat belemorzsoljuk, elkeverjük, majd kb. 40 perc alatt puhára főzzük.
2. A csirkét a levesből kiemeljük, ha kissé kihűlt bőrét lefejtjük, húsát 1,5 centis kockákra vágjuk.
3. A levesből 4 decit kimerünk, a borsót beleszórjuk, a kakukkfűvel fűszerezzük és kb. 10 perc alatt puhára főzzük. A tejfőlt, a tejszínel és a keményítővel simára keverjük, a borsós levest ezzel sűrítjük. Jól kiforraljuk, eközben kissé besűrűsödik. Ha kell utána sózunk.
4. A fölkockázott csirkehúst beledobjuk, megforrósítjuk. A tűzről lehúzzuk, majd a kimagozott, meghámozott és kis kockákra vágott paradicsomot is belerakjuk.
5. Tetejét a fölaprított petrezselyemmel meszórjuk, tálaláskor főtt szélesmetéltet kínálunk hozzá.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Zöldfűszeres bundában sült báránycomb

Hozzávalók:

1 kg báránycomb
4 evőkanál Knorr fokhagymás villámpác
1 dl olaj
3 szál sárgarépa
2 szál fehérrépa
40 dkg tisztított burgonya
2 fej lilahagyma
só
őrölt bors
2,5 dl száraz fehérbor
1 csokor petrezselyem
4 szál rozmaring

Elkészítés:

A báránycombokat a fokhagymás villámpáccal fűszerezzük, és meglocsoljuk az olajjal. Forró serpenyőben minden oldalukat pirosra piritjük, és tepsibe fektetjük. Mellétezzük a karikákra vágott sárgarépát, a fehérrépát, a burgonyát, és a cikkekre darabolt lilahagymát. Sóval, borssal izesítjük majd felöntjük a borral. Alufóliával letakarjuk, és 180 C-os sütőben puhára pároljuk. Ezután levesszük a fóliát, a báránycombokat az aprított petrezselyembe, rozmaringba forgatjuk, visszatesszük a tepsibe és fólia nélkül pirosra sütjük. Tálaláskor a sült zöldséget tányérra halmozzuk, és mellétezzük a szeletelt báránycombokat. Rozmaringgal díszítjük, forrón tálaljuk. 3066 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Zöldfűszeres csirkemell 1.

Hozzávalók:

4 db csirkemellfilé
só
1 tasak Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinéria
5 dkg margarin
2 dl tej
2 dl víz
1 csokor petrezselyemzöld
1 csokor metélőhagyma

elérhetőség szerint még pikánsabbá tehetjük ha kapunk:

friss bazsalikomot
friss kakukkfűvet
friss rozmaringot
friss borsikafűvet

Elkészítés:

A kevés sóval meghintett csirkemell filétet felhevített margarinon megsütjük, majd felöntjük a tejjel és vízzel simára kevert Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinériával, majd kb. 10 perc alatt készre pároljuk. Amikor a csirkemell megpuhult, hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet, metélőhagymát, egy-két levél bazsalikomot, borsikafűvet, 1-1 ágnyi kakukkfűvet, rozmaringot, és még egyszer felforraljuk. Használhatunk szárított fűszereket is, de akkor azokat a párolás elején tegyük az ételhez és maximum egy-egy kis csipetnyit. Párolt rizzsel körítve adjuk az asztalra.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Zöldfűszeres pulykamell 2.

Hozzávalók:

60 dkg pulykamell
snidling
petrezselyem
5 Knorr bazsalikomos ízbomba
2 gerezd fokhagyma
2 dl olívaolaj
1 dl fehérbor
őrölt bors
só

Elkészítés:

A húst a fentiekből készített páclében pácoljuk 1 napig és akár roston, akár serpenyőbe kisütjük. Köretként feldarabolunk 50 dkg cukkinit, 6 gerezd fokhagymát, 1 paradicsomot. Hozzáadunk 1 dl paradicsomlét, bazsalikomos ízbombát (ízlés szerint), 1-2 evőkanál olívaolajat, őrölt borsot, sót, és forraljuk át az egészet.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Zöldségekkel tűzdelt sertéskaraj

Hozzávalók:

80 dkg sertéskaraj
1 db pritamin paprika
4 szál zöldhagyma
1 db zöldpaprika
2 evőkanál Knorr sertéssült Fűszervarázs
0,5 dl olaj

Elkészítés:

A sertéskarajt kettévágjuk, majd vékonypengéjű késsel hosszában, többször átszúrjuk. A pritamin paprikát, a zöldpaprikát hosszú csíkokra vágjuk, a zöldhagymát hosszabb darabokra hagyjuk. Az így előkészített zöldség csíkokkal egyenletesen megtűzdeljük a karaj darabokat, majd befűszerezzük a sertéssült fűszervarázzsal, meglocsoljuk az olajjal, és hűtőbe téve, 2-3 órát pácoljuk. Ezután forró serpenyőben, minden oldalukat megpirítjuk, majd tepsibe fektetjük, meglocsoljuk a pácoló olajjal, és 180 C-os sütőben átsütjük. Ha elkészült, 10 percet pihentetjük, és éles késsel félujjnyi vastag szeletekre vágjuk. 1200 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Zöldséges csirkeragu

Hozzávalók:

2 kisebb csirkemell
1 tasak Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinéria
2 kisebb sárgarépa
1 kisebb petrezselyemgyökér
1 kisebb karfiol
5 dkg zöldborsó
1 csokor petrezselyemzöld
2 dl tej
2 dl víz
4 evőkanál olaj
2 szál friss majoránna

Elkészítés:

Felhevített olajon megfuttatjuk a csíkokra vágott csirkemellet, hozzáadjuk a szép egyenletes darabokra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, a kisebb rózsáira szétszedett karfiolt, valamint a zöldborsót. Megszórjuk a Knorr Tejszínes fokhagymás csirke Rafinériával, finomra vágott majoránnával ízesítjük, majd tejjel és vízzel felöntve lassú forralással puhára pároljuk. Tálaláskor a finomra vágott petrezselyemzölddel meghintett zöldséges csirkeragut rizsfészekbe halmozzuk.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Zöldséges omlett

Hozzávalók:

8 db tojás
1,5 dl tejszín
1 szál sárgarépa
10 dkg csiperke
3 szál zöldhagyma
4 kocka Knorr petrezselymes Ízbomba
8 dkg vaj
16 dkg reszelt sajt
friss petrezselyem a díszítéshez.

Elkészítés:

A tojásokat keverőedénybe ütjük, majd hozzáöntjük a tejszínt, beleszórjuk az aprított sárgarépát, a vékony cikkekre vágott csiperkét, és a szeletelt zöldhagymát. Habverővel habosra keverjük, és a petrezselymes ízbombát belemorzsolva ízesítjük. Az omlett masszát négyfelé osztjuk, majd az olvasztott vajon külön-külön megsütjük az egyik oldalát, megfordítjuk, és a másik oldalt is pirosra pirítjuk. Ha elkészült, tányérra csúsztatjuk, félbehajtjuk, megszórjuk a reszelt sajttal, és petrezselyemmel díszítjük. Forrón kínáljuk. 2100 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Zöldséges penne tejszínes sertéskarajcsíkokkal

Hozzávalók:

70 dkg sertéskaraj
3 evőkanál Knorr borsos-mustáros Villámpác
1 dl olaj
40 dkg penne
só
őrölt bors
2 szál sárgarépa
1 csokor zöldhagyma
1 piros kaliforniai paprika
3 dkg vaj
1 csokor petrezselyem
3 dl tejszín

Elkészítés:

A sertéskarajt ujjnyi vastag csíkokra vágjuk, a borsos-mustáros páccal izesítjük, és meglocsoljuk az olajjal. A pennét sózott vízben puhára főzzük, majd leszűrjük. A sárgarépát, a kaliforniai paprikát vékony csíkokra vágjuk a zöldhagymát, felkarikázzuk majd az olvasztott vajon roppanósra pároljuk. Sóval, borssal az aprított petrezselyemmel fűszerezzük. Ha elkészült, a főtt pennéhez keverjük, a pácolt húscsíkokat pedig a forró serpenyőben megpirítjuk, majd felöntjük a tejszínnel és felforraljuk. Tálaláskor a zöldséges tésztát tányérra halmozzuk, majd rákanalazzuk a tejszínes karajcsíkokat. Forrón kínáljuk. 3604 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Zöldségtál

Hozzávalók:

70 dkg burgonya
50 dkg brokkoli
35 dkg répa
30 dkg póréhagyma
1 kis vöröshagyma
4 dkg vaj
20 dkg gépsonka
kevés liszt
2 dl tejszín
15-20 dkg trappista sajt
só
bors
cukor
citromlé
2 Knorr petrezselymes Ízbomba

Elkészítés:

A burgonyát héjában megfőzzük, ha kihűlt, megtisztítjuk, felkarikázzuk. A brokkolit rózsáira szedve forrásban levő vízbe tesszük, 5 perc múlva hozzáadjuk a megtisztított, felkarikázott répát és 5 perc múlva a felkarikázott póréét is. Pároljuk további 5 percig a zöldségeket, majd leszűrjük, és a levéből fél litert félreteszünk. A vajat megolvasztjuk, beletesszük a felkockázott hagymát, majd a vékony szeletekre vágott sonkát. Ha megpárolódtak, megszórjuk kevés liszttel, és felöntjük a főzőlével. Hozzáadunk 2 dl tejszínt, 5 dkg reszelt sajtot, és ízesítjük sóval, borssal, pici cukorral, citromlével, és egy petrezselymes ízbombával. A zöldségeket vajjal kikent tűzálló tálba tesszük. Ráöntjük a mártást, megszórjuk reszelt sajttal és 200 fokon 20 percig sütjük. A sütés végén rámorzsolunk 2 petrezselymes ízbombát.

Elkészítési idő: 15-30 perc

Saláták



A világ legegyszerűbb salátája

Hozzávalók:

3 db paradicsom
1 pohár natúr joghurt
1 Knorr bazsalikomos Ízbomba

Elkészítés:

A paradicsomokat nagy kockákra vágjuk, előtte eltávolítjuk a száránál lévő fás részt. A joghurtba belemorzsoljuk a Knorr bazsalikomos Ízbombát, összekeverjük. A paradicsomra ráöntjük a dresszinet. Azonnal fogyasztható.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Almás-sajtos újhagymasaláta

Hozzávalók:

1 nagy csómó újhagyma
1 mokkáskanál só
25 dkg, lehetőleg többféle keménysajt
4 közepes alma
1 citrom
1 Knorr Kapros salátaöntet por
2 dl tejföl

Elkészítés:

1. Az újhagymát jól megmossuk. Zöld szárát apróra vágva félretesszük. Törzsét kisujjnyi vastagon felszeleteljük, megsózzuk. 2. A sajtot és a meghámozott, kicsumázott almát a hagymához hasonló darabokra vágjuk. Az almára citromlevet csepegtetünk, nehogy megbarnuljon. 3. A salátaöntet port a tejföllel összekeverjük, és az előkészített hozzávalókat beleforgatjuk. Az újhagyma fölaprított zöldjével fűszerezzük. Letakarjuk, hűtőszekrényben 2-3 órán át érleljük.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Bazsalikomos-zöldséges tonhalsaláta

Hozzávalók:

1 db kisebb kígyóuborka
3 db paradicsom
1 csokor piros retek
2 db zöldpaprika
30 dkg tonhalfilé
1,5 dl olívaolaj
5 kocka Knorr bazsalikomos Ízbomba
0,8 dl fehér borecet
1 kicsi fej levelessaláta

Elkészítés:

A megmosott uborkát, a paradicsomot, a piros retket, a zöldpaprikát, kockákra daraboljuk, és salátás edénybe tesszük. A tonhal filét 0,5 deci forró olívaolajon pirosva sütjük, majd mielőtt kivesszük a serpenyőből, 2 kocka bazsalikomos ízbombát rámorzsolunk. Kihűtjük, majd a zöldségekhez hasonlóan kockákra vágjuk, és a salátához adjuk. Most megszórjuk a visszamaradt 3 morzsolt bazsalikomos ízbombával, és meglocsoljuk a fehér borecettel. Az egészet lazán összeforgatjuk, a megmosott saláta levelekkel kibéleljük a tányért, és ráhalmozzuk a tonhalsalátát. Jól lehűtve, kínáljuk. 976 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Cukkinisaláta bazsalikomos Ízbombával

Hozzávalók:

1 Knorr joghurtos Salátaöntet por
1/2 kg cukkini (zsenge)
2 dl kefir
só
2 Knorr bazsalikomos Ízbomba
1 db chilipaprika

Elkészítés:

A cukkinit vékony karikákra vágjuk. Megszórjuk a morzsolt Knorr bazsalikomos Ízbombával és kevéske sóval. A hűtőben egy-két órán át tároljuk. Itt az ízek jól összeérnek. A hűtőből kivéve roston megsütjük. Közben a kefirrel elkeverjük a joghurtos salátaöntetet. Tányérra tesszük a sült kihűlt cukkini szeleteket. A kefirös öntettel meglocsoljuk, a tetejét meghintjük karikára vágott chilipaprikával. Köretnek kitűnő húsok mellé, de önmagában fogyasztva is megállja helyét.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Fűszeres gyümölcssaláta

Hozzávalók:

70-70 dkg görög és sárgadinnye

20-20 dkg piros és fehér szőlő

15 dkg vékonyra szeletelt sonka

Az öntethez:

1 Knorr Kertifűszeres salátaöntet por

4 evőkanálolaj

Elkészítés:

Mindkét dinnyét kimagozzuk, és húsból karalábévájával kis gömböket fúrunk ki. A szőlőszemeket félbe vágjuk, a nagyobbak magjait ki is kaparjuk. Az öntethez a salátaöntet port az olajjal összekeverjük. A gyümölcsöket tálra halmozzuk, az öntettel meglocsoljuk, végül a vékony csíkokra vágott sonkával megrakjuk.

Elkészítési idő: 5-15 perc



Grillezett zöldségsaláta

Hozzávalók:

1 db padlizsán
1 db közepes cukkíni
1 db kaliforniai paprika
2 db zöldpaprika
4 db paradicsom
1 dl olívaolaj
só
őrölt bors

Az öntethez:

3,5 dl tejföl
2 csomag Knorr kapros öntetpor

Elkészítés:

A megmosott padlizsánt, cukkínit, félkarikákra szeleteljük, a kaliforniai paprikát nagyobb darabokra vágjuk, a zöldpaprikát vastagra szeljük, és a paradicsomokat cikkekre daraboljuk. Ezután meglocsoljuk az olívaolajjal, átfogatjuk, grillen pirosra sütjük, és még forrón megszórjuk kevés sóval, és őrölt borssal. Ha elkészült kihűtjük, és 1 órát hűtőbe tesszük érlelődni. Közben az öntethez, a tejfölt simára keverjük a kapros öntetporral, majd hűtőben szintén jól lehűtjük. Tálaláskor a kihűlt grillezett zöldségeket ízlésesen tányérra rendezzük, és meglocsoljuk a kapros-tejfölös öntettel. 1121 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Görög saláta másképp

Hozzávalók:

30 dkg paradicsom
1 nagy húsos paprika
1 fej jégsaláta
arasznyi kígyóuborka
20 dkg feta sajt

Az öntethez:

1 tasak Knorr Görög salátaöntet por
3-4 evőkanál olívaolaj

A tálaláshoz:

2 szelet kenyér

Elkészítés:

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk, a babot 2 centis kockákra vágjuk, a többit vékony szeletekre metéljük, akárcsak a jégsalátát.
2. Az így előkészített zöldségeket keverőtálba töltjük.
3. Az öntetethez a salátaöntet port az olajjal összekeverjük, majd a salátára öntjük, összeforgatjuk, és letakarva hűtőszekrényben jól behűtjük.
4. Tálaláskor a salátát tányérokra szedjük, tetejére fetasajtot darabolunk, és friss pirítóssal kínáljuk.

Elkészítési idő: 5-15 perc



Joghurtos tavaszi saláta pirított csirkemellcsíkokkal

Hozzávalók:

30 dkg kevert leveles saláta
1 csokor piros retek
1 db kígyó uborka
4 dl natúr joghurt
1 dl olívaolaj
2 csomag Knorr joghurtos salátaöntetpor
40 dkg csirkemell
só
őröltbors
0.5 dl olaj
petrezselyem a díszítéshez

Elkészítés:

A kevert leveles salátát mélyfalú edénybe tesszük, majd hozzáadjuk a cikkekre vágott piros retket, a szeletelt uborkát, és az egészet lazán összeforgatjuk. Az öntethez a joghurtot az olívaolajat a joghurtos öntetporral összekeverjük, és hűtőbe tesszük. A csirkemellet vékony csíkokra vágjuk sóval, borssal fűszerezzük, meglocsoljuk az olajjal, és forró serpenyőben pirosra sütjük. Tálaláskor a kevert salátát tányérra halmozzuk, rászórjuk a csirkemell csíkokat, és az öntetet külön edényben kínáljuk mellé. 1288 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Kukoricás tésztasaláta

Hozzávalók:

25 dkg három színű tollhegy tészta
só
2 evőkanál olíva olaj
10 dkg zöldborsó
10 dkg morzsolt csemege kukorica
20 dkg kockázott párizsi

Az öntethez:

1 Knorr Ezersziget Salátaötet Por
2 dl natúr joghurt
só
őrölt feketebors
1 kiskanál porcukor
2 kiskanál citromlé
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

1. A tésztát sós forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, hidegvízzel leöblítjük, majd jól lecsöpögtetjük. Az olajjal összeforgatjuk, majd a borsót, a kukoricát, meg a párizsit hozzáadjuk.
2. Tálra halmozzuk és letakarva, hűtőszekrénybe tesszük.
3. Az öntethez valót a fölaprított petrezselyemmel összekeverjük. Tálaláskor a tészta salátát a mártással meglocsoljuk. Könnyű nyári vacsorának kiváló.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Lilahagymás zöldbabsaláta

Hozzávalók:

60 dkg friss zöldbab
2 fej lilahagyma
1 db pritamin paprika
4 dl tejföl
2 csomag Knorr Ezersziget salátaöntetpor
0,5 csokor petrezselyem

Elkészítés:

A megtisztított zöldbabot megmossuk, 4-5 centis darabokra vágjuk, majd sós forrásban lévő vízben roppanósra főzzük. Ezután leszűrjük, és kihűtjük. A lilahagymát, a pritamin paprikát vékony csíkokra vágjuk, a zöldbabhoz adjuk, és megszórjuk az aprított petrezselyemmel. Az öntethez, a tejfölt keverőedénybe öntjük, majd beleszórjuk az ezersziget öntetport, és simára keverjük. A babsalátát, az öntetet is hűtőbe tesszük, jól lehűtjük, és csak tálaláskor locsoljuk meg vele a salátát.
725 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Mediterrán padlizsánsaláta

Hozzávalók:

4 kisebb, egyenként kb 30 dkg-os padlizsán
1 nagy lilahagyma
2 paradicsom
2 zöldpaprika
15 szem kimagozott, fekete olajbogyó
fél mokkáskanál só

Az öntethez:

1 csomag Knorr Balzsamecetes salátaöntet por
3 evőkanál olíva olaj

Elkészítés:

1. A megmosott padlizsánokat letörölgetjük, kocsányostul rostélyra fektetjük és faszénparázs fölött, forgatva kb. 30 perc alatt megsütjük. Az sem baj ha egy kicsit megég. A padlizsánt a tűzhely forró lapján, vagy forró sütőben is megsüthetjük, az utóbbiakból viszont a kellemes "füst íz" hiányozni fog.
2. A sült padlizsánokat zacskóba töltjük és 15 percig hagyjuk, hogy a saját gőzében kissé összeessen, így könnyebb megtisztítani.
3. Amikor meghámoztuk, húsát 1,5 centis kockákra vágjuk, ahogyan a hagymát, a paradicsomot és a kicsumázott paprikát is.
4. A zöldségeket tálba rakjuk, a félbe vágott olajbogyóval együtt, lazán összeforgatjuk.
5. Az saláta öntet port az olajjal összekeverjük.
6. Az öntetet a zöldségekre öntjük, majd letakarva legalább 2 órára hűtőszekrénybe rakjuk, hogy az ízek összeérjenek. Jótanács: kockákra vágott feta sajtot is keverhetünk bele, így még ízletesebb lesz a salátánk.

Elkészítési idő: 1 óránál több



Olajbogyós gombasaláta

Hozzávalók:

3 ek. olaj
1 fej vöröshagyma
25 dkg gomba
2 babérlevél
1 kk. cukor
1 tasak Knorr Milánói makaróni Rafinéria
2 ek. magozott fekete olajbogyó
citromlé

Elkészítés:

Az olajban megfonnyasztjuk a vékonyra karikázott hagymát. Hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott gombát, a babérleveleket, a cukrot. Ha megpárolódott, felöntjük a 3 dl hideg vízzel elkevert Knorr Milánói makaróni Rafinériával és hozzákeverjük a vékonyra szeletelt olajbogyókat. Kevergetve felforraljuk és néhány perc főzés után a citromlével ízesítjük. A salátából a babérleveleket kidobva, kihűtve tálaljuk.

Elkészítési idő: 5-15 perc



Olajbogyós saláta lenmagos csirkével

Hozzávalók:

1 csomag készen kapható salátakeverék
1 csomó újhagyma
fél csokor metélőhagyma
6 evőkanál olívaolaj
1 nagy citrom leve
2 evőkanál kapribogyó
4 evőkanál kimagozott olajbogyó (lehet töltött is)
15 dkg csirkemell
kevés lenmag
2 dl natúr joghurt
1 Knorr Joghurtos salátaöntetpor
3 főtt tojás
fél mokkáskanál durvára tört színes bors

Elkészítés:

1. A saláta mixet a tasakból egy mélyebb salátás tálba szórjuk. Az újhagyma külső levelét lehúzzuk, megmossuk, majd fölkarikázzuk. A metélőhagymát apróra vágjuk, majd az olívaolajjal meg az újhagymával együtt a saláta mixhez adjuk. A citrom kifacsart levét beleöntjük és jól elkeverjük. Letakarva hűtőszekrényben 20 percig érleljük.

2. A csirkemellet csíkokra vágjuk, mepirítjuk a lenmaggal együtt, majd a kapribogyóval és a félbevágott olajbogyóval együtt a salátához adjuk. Tálra halmozzuk. A salátaöntet port a joghurttal simára keverjük és a salátára locsoljuk. A főtt tojásokat cikkekre vágjuk, salátánkat ezzel díszítjük.

3. Végül tetejét a borsal megszórjuk. Friss piritóst kínálunk mellé.

Elkészítési idő: 15-30 perc

Nincs kép!

Zöldséges tojássaláta

Hozzávalók:

8 db főtt tojás
2 csokor piros retek
4 db paradicsom
2 fej lilahagyma
1 db fejes saláta
0.5 dl olívaolaj
1 csokor petrezselyem
3 dl majonéz
2 tasak Knorr ezersziget salátaöntetpor

Elkészítés:

A főtt tojásokat meghámozzuk, majd a piros retekekkel, a paradicsomokkal, a lilahagymával, együtt cikkekre daraboljuk, és keverőedénybe tesszük. A fejes salátát leveleire szedjük, megmossuk és lecsepegtetjük. Tálaláskor a salátalevelekkel kibéleljük a tányért, ráhalmozzuk az olívaolajjal átfogatott tojásos zöldségeket, megszórjuk az aprított petrezselyemmel, és meglocsoljuk az ezersziget öntetporral simára kevert majonézes öntettel. 1740 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc

Desszertek



Bazsalikomos-paradicsomos muffin

Hozzávalók:

50 dkg fogós liszt
2 db tojás
7 g szárított élesztő
5 kocka Knorr bazsalikomos Ízkocka
4 db paradicsom
8 dkg füstölt sajt
meleg tej
0,5 dl olívaolaj

Elkészítés:

A fogós lisztet keverőedénybe szitáljuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, a szárított élesztőt, a morzsolt bazsalikomos ízbombákat, a kisebb kockákra vágott paradicsomok húsát, és a reszelt sajtot. Keverés közben annyi meleg tejet öntünk bele, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Most meglocsoljuk az olívaolajjal, és hólyagosra dagasztjuk. Konyharuhával letakarva duplájára kelesztjük, majd a muffin formákat 3/4-ig töltjük a tésztával, és 180c-os sütőben pirosra sütjük. Melegen, de akár kihűtve is kínálhatjuk. 2310 kcal/ 4 fő

Elkészítési idő: 1 óránál több



Bolognai zöldséges rétes

Hozzávalók:

2+2 ek. olívaolaj
1 hagyma
1 közepes cukkini (kb. 20 dkg)
15 dkg darált hús
1 tasak Knorr Bolognai spagetti Rafinéria
4 réteslap
olaj
2 ek. zsemlemorzsa
15 dkg mexikói zöldségkeverék

Elkészítés:

A hagymát felaprítjuk, a cukkinit felkockázzuk. Az olaj egyik részén megpároljuk a zöldségeket, majd a húst is megpirítjuk, és ezután hozzáadjuk a KNORR Bolognai spagetti Rafinériát, és azonnal, kevergetve felöntjük 2,5 dl hideg vízzel, utána hozzáadjuk a mexikói zöldséget és kevergetve felforraljuk, majd gyenge tűzön készre főzzük (kb. 8-10 perc). Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A töltelék felét beletöltjük két egymásra helyezett, olajjal megkent réteslapba és feltekerjük. Ugyanezt megismételjük a hátralévő két lappal is. A rétesek tetejét is megkenjük olajjal és tepsiben, 200 °C-os sütőben 10 perc alatt készre sütjük őket.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Mozzarellás, paradicsomos muffin

Hozzávalók:

20 dkg mozzarella
2 paradicsom
4 gerezd fokhagyma
2 Knorr fokhagymás Ízbomba
őrölt feketebors
só
1 dl olaj
2 tojás
1 dl joghurt
2 kiskanál sütőpor
25 dkg liszt
olaj a forma kikenéséhez

Elkészítés:

A mozzarellát és a paradicsomot kockákra vágjuk, a tört fokhagymával a morzsolt fokhagymás ízbombával, a bazsalikomos ízbombával, borssal ízesítjük, majd 2 evőkanál olajjal meglocsolva néhány órára hűtőbe tesszük. Egy tálban a tojásokat a joghurttal és a maradék olajjal összekeverjük, majd a sütőporral összeszitált lisztet apránként hozzáadjuk. Végül a sajtos, paradicsomos keveréket a páclevével együtt beleforgatjuk. A muffinformákat olajjal kikenjük, a tésztát a formákba töltjük, és a 180 fokra előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt készre sütjük.

Elkészítési idő: 30-60 perc

Egyebek



Bazsalikomos paprikamártás

Hozzávalók:

4 dkg vaj
1 fej vöröshagyma
2 db piros kaliforniai paprika
3 dl víz
1.5 dl tejföl
1 evőkanál liszt
5 kocka Knorr bazsalikomos Ízbomba
őrölt bors

Elkészítés:

Az olvasztott vajon megfuttatjuk az aprított vöröshagymát, majd hozzáadjuk az apróra vagdalt piros kaliforniai paprikát, és lassú tűzön, 8-10 percig sütjük. Felöntjük a vízzel, felforraljuk majd a tejfölből, lisztből, kevés vízzel készített habarással besűrítjük, és újból felforraljuk. Belemorzsoljuk a bazsalikomos ízbombákat, jól összekeverjük, és lehúzzuk a tűzről. Ezután merülő mixerrel krémesre turmixoljuk, és forrón zöldséges galuskával tálaljuk. 956 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc



Bazsalikomos paradicsomkoktél

Hozzávalók:

8 dl paradicsomlé
1 fej vöröshagyma
frissen őrölt bors
0,5 csokor petrezselyem
4 db Knorr bazsalikomos Ízbomba
1 db friss paradicsom a díszítéshez

Elkészítés:

A paradicsomlét magas falú edénybe töltjük, majd hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, frissen őrölt borsot, az aprított petrezselymet, majd belemorzsoljuk a bazsalikomos ízbombákat, és az egészet krémesre turmixoljuk. Ha elkészült 1 órára hűtőbe tesszük, hogy jól lehűljön, és az ízek összeérjenek. Tálaláskor a hideg paradicsomos koktélt poharakba töltjük, megszórjuk kevés bazsalikomos ízbombával, és friss paradicsom cikkekkel díszítjük. Aki szereti tálaláskor 2-3 jégkockát is tehet a koktélba. 350 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 15-30 perc



Burgonya köret

Hozzávalók:

burgonya ízlés szerint

1 Knorr bazsalikomos Ízbomba

1 Knorr fokhagymás Ízbomba

1 Knorr petrezselymes Ízbomba

só

Elkészítés:

A burgonyát főzzük meg egybe, ha kész pucoljuk meg és vágjuk kockára. Serpenyőbe tegyünk kevés olajat, morzsoljunk bele 1 fokhagymás, 1 bazsalikomos és 1 petrezselymes Knorr Ízbombát és forgassuk össze a burgonyával. A végén sózzuk meg. Kiváló sülték, rántot húsok és hal mellé is.

Elkészítési idő: 15-30 perc



Citromos-babos rizs Ízbombával bolondítva

Hozzávalók:

20 dkg rizs
40 dkg zöldhüvelyű bab
10 dkg reszelt sajt
1/2 citrom leve
3 ek. olaj
2 Knorr petrezselymes Ízbomba
2 Knorr Tyúkhúsleves kocka
só
törött bors
kevés cukor

Elkészítés:

Az olajon üvegesre pirítjuk a megmosott és lecsöpögtetett rizst, majd térfogatának megfelelően dupla mennyiségű forró vízzel felöntjük. Hozzáadjuk a húsleveskockákat, a borsot, beleöntjük a citromlevet és nagyon kevés cukorral ízesítjük. Fedő alatt, kis lángon addig pároljuk, amíg a rizs az összes levét elfövi. Közben a zöldbabot megmossuk, letisztítjuk, és kétcentis darabkákra vágjuk. Forrásban lévő sós vízbe tesszük, ropogósra főzzük. A rizst, a leszűrt zöldbabot és a reszelt sajt 3/4-ét villával óvatosan összeforgatjuk, megszórjuk 2 Knorr petrezselymes Ízbombával, kiolajozott formába nyomkodjuk. A tetejét lefedve forró sütőben 25 percig kis lángon pároljuk. Kiborítjuk, sülttekhez, hagymás paradicsomsalátával kínáljuk.

Elkészítési idő: 30-60 perc



Tejszínes zöldséges mártás

Hozzávalók:

4 dkg vaj
1 fej lilahagyma
1 szál sárgarépa
1 db nagy pritamin paprika
1 evőkanál liszt
4 dl tejszín
4 db Knorr petrezselmyes Ízbomba

Elkészítés:

A vajat felforrósítjuk, majd hozzáadjuk az aprított lilahagymát, a sárgarépát, a pritamin paprikát, és lassú tűzön 10 percig pirítjuk. Megszórjuk a liszttel, és kevergetve, fokozatosan hozzáöntjük a tejszínt. Ha felforrt lassú tűzön 5 percet főzzük, és belemorzsoljuk a petrezselmyes ízbombákat. Lehúzzuk a tűzről, majd turmixoljuk. Forrón főtt tésztával tálaljuk. 2260 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 15-30 perc



Tojásos sonkamártás

Hozzávalók:

3 dkg vaj
1 fej vöröshagyma
20 dkg füstölt húsos sonka
2 db főtt tojás
1 evőkanál liszt
2.5 dl tej
1 dl tejszín
3 kocka Knorr fokhagymás Ízbomba
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

Az olvasztott vajon megfuttatjuk az aprított vöröshagymát, majd hozzáadjuk az apróra vagdalt füstölt sonkát, a főtt tojásokat, és pár percet tovább pirítjuk. Megszórjuk a liszttel, összekeverjük, és a tejet fokozatosan hozzáöntve krémesre főzzük. Ezután beleöntjük a tejszínt, belemorzsoljuk a fokhagymás ízbombákat, és hozzáadjuk az aprított petrezselymet. Ha felforrt, lehúzzuk a tűzről, és külön héjában sült burgonyát kínálunk mellé. 1211 kcal / 4 fő

Elkészítési idő: 30-60 perc