

# Przepisy



## Spaghetti aglio olio e peperoncino

Piotr Kiliś – Specjalista ds. Rozwoju Nowych Produktów

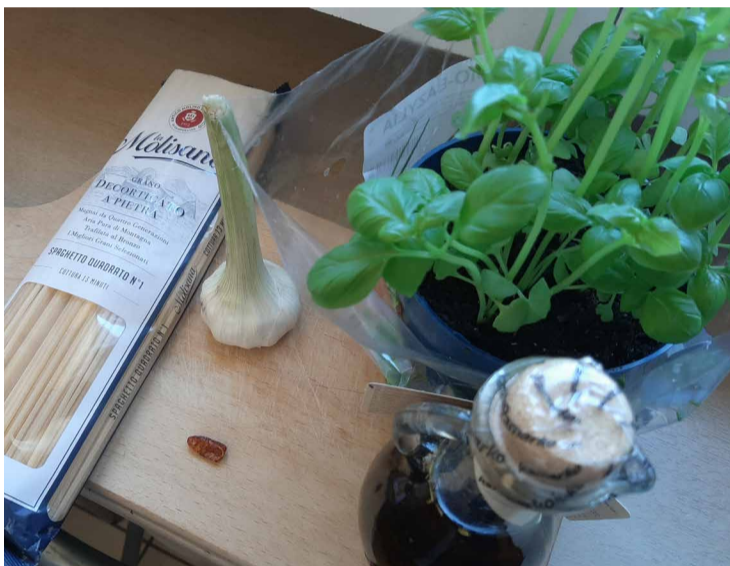
### SKŁADNIKI:

- Makaron typu spaghetti
- Oliwa z oliwek
- Czosnek (zależnie od preferencji 4-8 ząbków)
- Papryczka chili
- Ser
- Bazylia

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Makaron włożyć do wrzącej wody i gotować około 7min.  
Oliwę rozlać na patelni i włączyć mały gaz. Od razu na jeszcze chłodną oliwę wrzucić pokrojony (lub sprasowany) czosnek i pokrojoną papryczkę chili. Podgrzewać aż czosnek się zarumieni. Bardzo ważne aby go nie spalić! Spalony czosnek staje się gorzki i zrujnuje smak potrawy. Gotowy makaron odlać i od razu wrzucić na patelnię po czym wymieszać z oliwą. Podawać posypane bazylią i serem.

PS. Ser na zdjęciu jest zielony, ponieważ jest to Gouda z zielonym pesto. Można oczywiście użyć innego sera (Parmezan preferowany).



## Mazurek z białą czekoladą

Katarzyna Bieniada - Podsiadły – Starszy Specjalista ds.BHP i OŚ/EHS

### SKŁADNIKI:

#### SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 300 g mąki
- 200 g masła
- 50 g cukru pudru
- 5 g cukru z prawdziwą wanilią
- 2 żółtka
- szczypta soli

#### SKŁADNIKI NA POLEWĘ:

- 200 g śliwek suszonych
- 2 tabliczki białej czekolady
- 1/2 szklanki śmietany kremówki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę przesiewamy razem z cukrem pudrem. Dodajemy kawałki zimnego masła i siekamy nożem. Następnie dodajemy żółtka, cukier wani-

liowy i zagniatamy jednolite ciasto. Na początku ciasto może trudno się łączyć, ale wyrabiamy do momentu połączenia. (Ciasto można przygotować w malakserze.)

Gotowe ciasto formujemy w kulę, zawijamy w worek foliowy i wstawiamy do lodówki na ok godzinę czasu.

Po schłodzeniu wylepiamy ciastem wysmarowaną masłem i posypaną bułką tartą blachę formując rant. Tak przygotowane ciasto nakłuwamy w kilku miejscach widelcem. Ciasto pieczemy 15 minut w rozgrzanym piekarniku do 220 stopni.

Ciasto odstawiamy do wystudzenia a w między czasie robimy polewę.

Wykonanie polewy z białej czekolady:

Czekoladę wkładamy do garnka i ogrzewamy na małym ogniu. Po ok 3 minutach, kiedy czekolada jest już rozpuszczona na jednolitą masę wlewamy pół szklanki śmietany kremówki i następnie wszystko razem ze sobą łączymy i gotujemy ok 1min.

Tak przygotowaną masę wlewamy na ciasto i przyozdabiamy pokrojonymi w paseczki suszonymi śliwkami bądź daktylami. Ciasto wkładamy do lodówki, aby czekoladowa polewa stężała.

