

Nowa
tina

74 PRZEPISY I SUPERKRZYŻÓWKI!

Rozrywka ze Smakiem

● PYSZNE KRZYŻÓWKI ● SPRAWDZONE PRZEPISY

Nr 5/2011 WRZESIEŃ-PAŹDZIERNIK 21.09-15.11.2011 Cena: 2,99 zł (w tym 8% VAT)



NAGRODA NUMERU!

Do wygrania
w krzyżówkach
9700 zł

8 STRON EKSTRA!
SYCĄCE DANIA NA JESIEŃ



**Pomysły na
rodzinny obiad**

**Do Twojej kolekcji:
pyszności z kaszy**



**Świat od kuchni:
Węgierskie
specjały**



**Czas na ciasta
ze śliwkami!**



ISSN: 1730-6633 INDEKS: 377740
0 9
9 771730 683108

**Twoje ulubione
KRZYŻÓWKI**

WYGRAJ
PIENIĄDZE!

PŁACIMY
75zł
ZA PRZEPIS

PŁACIMY
100zł
ZA PRZEPIS
ZE ZDJĘCIEM

REKLAMA

Przepis (najlepiej ze zdjęciem potrawy) oraz swoje zdjęcie wraz ze zgodą na jego publikację prześlij na adres „Tina. Rozrywka ze Smakiem”, ul. św. Antoniego 7, 50-073 Wrocław lub e-mailem: rzs@phoenix.pl

Porowa rozkosz na rozgrzewkę

SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 150 g porów (najlepiej tylko białe części)
- 100 g ziemniaków
- 100 g śmietany do zupy
- 1 i 1/2 l bulionu z kostki
- 1 łyżka masła
- 1 pęczek szczypiorku lub natki pietruszki
- sól
- pieprz

Pory umyć, oczyścić i pokroić w plasterki. Ziemniaki obrać, opłukać i pokroić w kostkę. W garnku roztopić masło, podsmażyć na nim pory i ziemniaki, uważając, aby warzywa się nie przyrumieniły. Dodać do warzyw odrobinę wody i dusić kilka minut, po czym zalać ciepłym bulionem. Gotować ok. 20 min. Następnie zdjąć zupę z palnika i zmiksować blenderem na gładki krem. Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz śmietaną. Posypać posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem.

Dobra rada Zupa najlepiej smakuje z grzankami. Można je przygotować z pieczywa pszennego lub kupić gotowe.

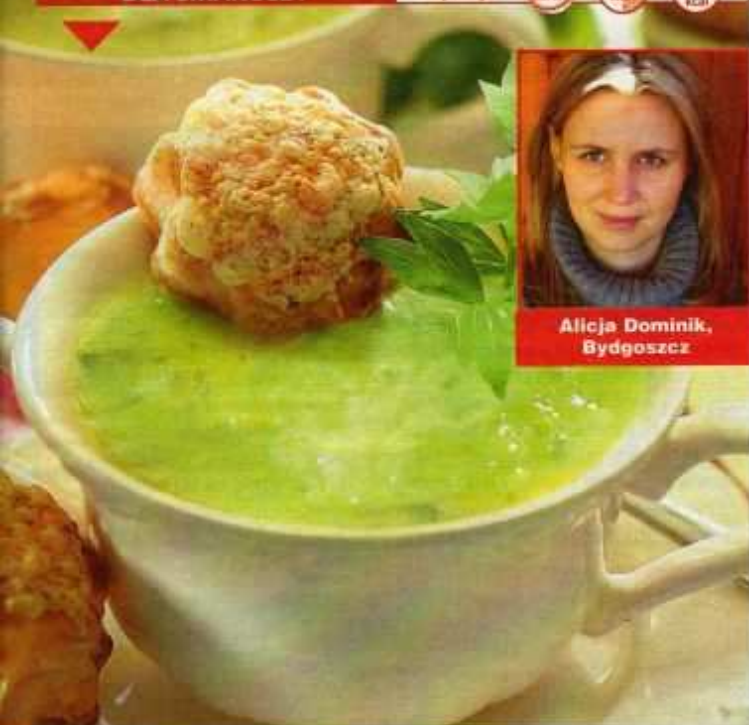
DLA SMAKOSZY

1 porcja

200 kcal

30 min

210 kcal



Alicja Dominik,
Bydgoszcz

Dobra rada

Jeśli zdarzy nam się przesolić zupę, nie musimy od razu spisywać jej na straty. Istnieje prosty sposób, aby uratować potrawę. Wystarczy wrzucić do zupy obranego, niepokrojonego (lub pokrojonego na kilka dużych kawałków) surowego ziemniaka i chwilę pogotować. Warzywo wchłonie nadmiar soli. Po ugotowaniu wyjmujemy ziemniaka i wyrzucamy, gdyż nie nadaje się do jedzenia.



Fidèle nel Gusto



BASSO -Laureat konkursu Złoty Paragon
Nagroda Kupców Polskich 2011
w kategorii oleje i oliwy

GOTUJ SMACZNIE I ZDROWO

Do sałatek pizzy i zup polecamy oliwę extra vergine. W ten sposób zadbasz o swój cholesterol.

Do smażenia i pieczenia najlepiej użyć oleju z ryżu lub oleju z pestek winogron, z uwagi na ich wysoką temperaturę dymienia i delikatny smak.



www.oliwabasso.pl
www.italmex.pl

Italmex

Importer i dystrybutor produktów diety śródziemnomorskiej

