



HALLOWENOWY
E-BOOK



CASA
DEL SUR

SPECJALNA EDYCJA
E-BOOK'A Z PRZEPISAMI
OD INFLUENCERÓW

SPIS TREŚCI

PAPRYCZKI PADRON 3

ZUPA MEKSYKAŃSKA 4

BABECZKI WARZYWNE 5

TACOSY Z WOŁOWINĄ 6

BURGERY Z JALAPENO 8



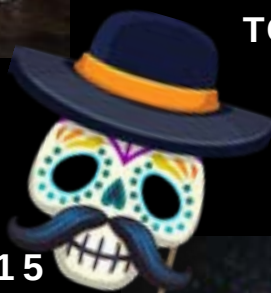
KOPYTKA DYNIOWE 9

PIZZA Z TORTILLI 10

CHIMICHANGA 11

NACHOSY Z WARZYWAMI 13

TORTILLE Z INDYKIEM 14



PEPPERONI Z KURCZAKIEM 15

BURRITO 16

HOT-DOGI 18

TORTILLE Z SALSA 19

MUFFINKI 20



PAPRYCZKI PADRON W PRZEBRANIU MUMII



5-6



15 min



lekko pikantne



15 min

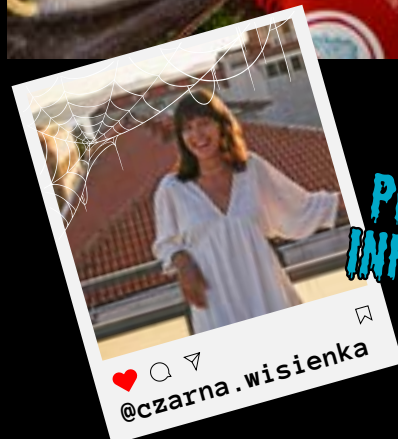


SKŁADNIKI:

- 1/2 łyżeczki [Przyprawy do Burrito Casa del Sur](#)
- 1 łyżeczka [Papryki Jalapeno zielonej krojonej Casa del Sur](#)
- 1 opakowanie papryczek padron
- 5 łyżek mascarpone lub puszystego śmietankowego sera
- garść startego sera (najlepsza będzie twarda mozzarella)
- ciasto francuskie do owijania
- 1 roztrzepane jajko
- cukrowe oczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce wymieszaj mascarpone lub serek, starty ser, przyprawę i jalapeno.
2. Papryczki padron przekrój na pół, wyciągnij środek i przełóż połówki serowym nadzieniem.
3. Gotowe papryczki owiń cienkimi paskami z ciasta francuskiego. Przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i posmaruj roztrzepanym jajkiem.
4. Piecz ok. 15 min w 200 stopniach. Udekoruj cukrowymi oczkami.



PRZEPIS OD
INFLUENCERA





UPIORNY MEKSYKAŃSKI WYWAR

SKŁADNIKI:

- 2 puszki Fasoli czarnej Casa del Sur
- 12 sztuk Papryki Jalapeno czerwonej krojonej Casa del Sur
- 500 g fileta z kurczaka/indyka pokrojonego w kostkę
- 2 duże czerwone papryki pokrojone w paski
- 3 średnie czerwone cebule
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 2,5 l bulionu warzywnego lub drobiowego
- 2 awokado hass
- 2 limonki
- 4 łyżki posiekanej kolendry
- 2 łyżki oleju
- sól
- 3 łyżeczki słodkiej, wędzonej papryki
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego, mielonego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Fasolę odsącz z zalewy i opłucz. 2,5 cebuli pokrój w piórka. Pozostałą połówkę pokrój w bardzo drobną kostkę i zostaw do guacamole.
2. Mięso przypraw solą, wędzoną papryką oraz kminem rzymskim.
3. W garnku rozgrzej olej, podsmaż mięso. Dodaj paprykę i cebulę. Smaż razem, często mieszając przez 5-6 minut.
4. Dodaj fasolę i połowę jalapeno. Wrzuć pomidory razem z zalewą, wlej bulion. Gotuj przez 25 minut.
5. W tym czasie przygotuj guacamole. Miąższ awokado rozgnieć widelcem i wymieszaj z sokiem z 1,5 limonki. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę, kolendrę, szczyptę kminu rzymskiego i ewentualnie szczyptę soli. Wymieszaj.
6. Zupę nałóż do talerzy. Udekoruj połową plasterka limonki, jalapeno i porcją guacamole. Podawaj z kawałkiem tortilli albo pieczywem.

TIP: Do zupy możesz dodać również czosnek, kukurydzę, gotowane ziemniaki.



6



10 min



lekko
pikantne



25 min



OGNISTE BABECZKI Z JALAPENO



6



10 min



lekkie pikantne



25 min



SKŁADNIKI:

- 4-5 plasterków **Papryki Jalapeno zielonej** krojonej **Casa del Sur** drobno posiekanych
- 1/2 łyżeczki **Przyprawy do Fajita Casa del Sur**
- 100 g **Grzybów słomkowych House of Asia** pokrojonych w plasterki
- 1/2 papryki czerwonej drobno pokrojonej
- 6-8 pomidorków koktajlowych pokrojonych
- 1 łyżka szczypiorku drobno pokrojonego
- 1 łyżka kolendry drobno pokrojonej
- 2 jajka
- 100 g sera mozzarella tartego
- 200 g mąki pszennej
- 115 ml mleka
- 125 ml oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g salami pepperoni pokrojone w drobną kostkę
- szczypta soli



TIP:

Aby łatwiej nakładać ciasto do foremek, zwilż łyżkę oliwą.



**PRZEPIS NASZEGO
SZEFA KUCHNI**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce wymieszaj: mąkę, proszek do pieczenia oraz przyprawy.
2. W drugiej misce wymieszaj do połączenia składników: jajka, olej oraz mleko.
3. Mokre składniki dodaj do suchych i wymieszaj mikserem do uzyskania jednolitej konsystencji.
4. Do gotowego ciasta dodaj: ser mozzarella (zostaw trochę na wierzch babeczek), paprykę, papryczkę jalapeno, grzyby słomkowe oraz salami i wymieszaj delikatnie. Dopraw solą, ziołami i przyprawą Fajita.
5. Gotowe ciasto rozłóż na 12 muffinów, posyp wierzch pozostałym serem i wciśnij połówki pomidorków.
6. Gotowe muffiny włóż do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na około 25 minut. Upieczone muffiny wyjmij i wystudź na kratce.



UPIORNE TACOSY Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ



6-8



40 min



pikantne



2,5 h



SKŁADNIKI:

- 10 łyżek [Sosu BBQ Jalapeno Casa del Sur](#)
- 3 łyżki [Przyprawy do Taco Casa del Sur](#)
- 2.5 kg karkówki pociętej w duże kostki
- 4 łyżki oleju
- 1 duża cebula pokrojona w kostkę
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2l bulionu (wołowy lub drobiowy)
- 6 ząbków czosnku pokrojonego w cienkie plasterki
- 6 liści laurowych

DO PODANIA:

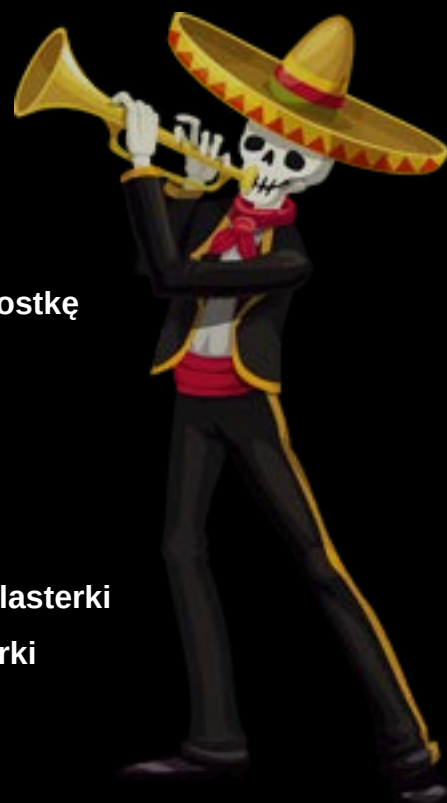
- 2 opakowania [Taco Shells Casa del Sur](#)
- [Sos do Taco Casa del Sur](#)
- 1 czerwona cebula pokrojona w drobną kostkę
- 1 pęczek kolendry posiekanej
- 300 g startego sera mimolette

OCZY:

- 20 kulek mozzarelli mini pokrojonych w plasterki
- 12 czarnych oliwek pokrojonych w plasterki



PRZEPIS OD
INFLUENCERA





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Karkówkę dopraw obficie solą z każdej strony.
2. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, odczekaj chwilę, aż się rozgrzeje i ułóż połowę mięsa. Smaż po 3 minuty z każdej strony, aż nabierze głębokiego, złotego koloru.
3. Podsmażone mięso przelóż z patelni do dużego garnka, w którym będziesz je dusić i usmaż kolejną partię.
4. Kiedy całe mięso jest już w garnku, na gorącą patelnię dodaj cebulę i smaż przez 3 minuty. Dodaj koncentrat pomidorowy, czosnek, liście laurowe i 3 duże łyżki przyprawy do taco. Wymieszaj, smaż razem przez minutę i przelóż do garnka z mięsem.
5. Całość zalej bulionem i dodaj 5 łyżek ostrego sosu BBQ. Doprowadź do wrzenia, na średnim ogniu, a następnie zmniejsz moc do minimum. Przykryj i duś pod przykryciem przez 2.5 godziny lub do momentu, aż mięso zacznie się rozpadać. W międzyczasie wymieszaj delikatnie 2-3 razy.
6. Gotowe mięso przelóż do dużej miski i poszarp za pomocą 2 widelców. Dodaj więcej sosu BBQ, chochlę sosu z garnka i dokładnie wymieszaj. Z sosu wyłóż liście laurowe, podkręć moc na średnią i zredukuj 15 minut, aż zacznie gęstnieć.
7. Na dno taco shells wyłóż warstwę sera, następnie solidną porcję mięsa, posyp posiekaną czerwoną cebulą i świeżą kolendrą. Na górze ułóż po 2 plasterki mozzarelli oraz oliwki tak, żeby przypominały oczy. Krawędzie możesz polać sosem BBQ, ale do podania świetnie sprawdzi się również sos do taco.

O PRODUKCIE:

Ten sos to pikantny dodatek o dymnym, aromatycznym smaku. Idealny do dań Tex-Mex, takich jak burrito czy fajitas, ale świetnie podkreśli też smak pieczonych mięs, grillowanych warzyw czy tofu.



POTWORNE BURGERY Z JALAPENO



2



25 min



pikantne



SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Przyprawy do Burrito Casa del Sur
- 8 Papryczek Jalapeno zielonych krojonych Casa del Sur
- ostry Sos BBQ z Papryki Jalapeno Casa del Sur wedle uznania
- 400 g mielonego mięsa wołowego
- 1 czerwona cebula drobno posiekana
- 1 awokado
- 6 pomidorków koktajlowych
- 1 ząbek czosnku
- sok z ½ cytryny
- sól, pieprz
- 2 plasterki sałaty
- 2 bułki do burgerów
- 2 plasterki żółtego sera
- 1 ogórek kiszony lub małosolny
- 2 oliwki nadziewane papryką



PRZYGOTOWANIE:

1. Połowę posiekanej cebuli dodaj do mięsa razem z 1 opakowaniem przyprawy do burrito i dokładnie wymieszaj. Uformuj 2 burgery i smaż na patelni grillowej po około 3 minuty z każdej strony.
2. Jeden bok plasterka żółtego sera natnij, formując zęby. Ogórek pokrój w bardzo cienkie podłużne plastry.
3. W misce rozdrobnij awokado, dodaj pozostałą cebulę, posiekany czosnek i posiekane w małe kawałki pomidory, sól i pieprz oraz sok z cytryny.
4. Bułkę przekrój na pół. Dolną część posmaruj odrobiną sosu BBQ, na to ułóż sałatę, guacamole, plasterki jalapeno oraz kotleta. Na burgerze ułóż ogórka, tak, aby jego część wystawała, tworząc „język”, na wierzchu ułóż ser, „zębami” na stronę ogórka, posmaruj sosem BBQ, przykryj drugą bułką.
5. Oliwki przekrój na pół i każdą połówkę nabij na wykałaczkę, drugą część wbij w bułkę – oczy są gotowe.





ZŁOWROGIE DYNIOWE KLUSKI

SKŁADNIKI:

- 1 mała garść **Papryki Pepperoni żółtej baby Casa del Sur** pokrojonej w kostkę
- 750 g ugotowanych, wystudzonych ziemniaków przeciśniętych przez praskę
- 300 g puree dyniowego
- 450 g mąki pszennej/orkiszowej lub trochę więcej
- 1 płaska łyżeczka kurkumy
- 1 płaska łyżeczka papryki słodkiej
- roztopione masło do podania

TIP: Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, dodaj trochę mąki, ale rób to stopniowo, aby kopytka nie wyszły zbyt twarde :)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce połącz wszystkie składniki i zagnieć.
2. Podziel na mniejsze części. Każdą ponownie zagnieć, podsypując odrobiną mąki.
3. Z ciasta formuj małe kuleczki, odciśnij na nich nóż, tworząc kształt dyni.
4. Gotuj w osolonej wodzie do miękkości. Podawaj z roztopionym masłem.



5-6



30 min



lekko pikantne



STRASZNIE SZYBKA

PIZZA Z TORTILLI



2



5 min



pikantne



5 min



SKŁADNIKI:

- 3 Wrapy pszenne Casa del Sur
- kilka Papryczek Pepperoni zielonych Casa del Sur
- 1 łyżka ostrego Sosu z czerwonej Papryki Jalapeno Casa de Sul
- 4 łyżki passaty pomidorowej
- 3 - 4 plasterki szynki
- kilka czarnych oliwek
- 100 g sera mozzarella startego
- 1 ser mozzarella w kulce



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Z plastrów szynki wytnij za pomocą gotowych foremek lub nożem wzory przypominające nietoperze. Kulkę mozzarelli pokrój w plastry.
2. Wrapy posmaruj passatą pomidorową i posyp startym serem. Rozłóż plastry mozzarelli, szynkę, oliwki oraz papryczki.
3. Pizzę piecz w piekarniku nagrzanym do 200 - 210°C przez około 4-6 minut.
4. Udekoruj sosem, tworząc pajęczynki lub oczy „duszka”.



MUMIE CHIMICHANGA Z DIPEM GUACAMOLE



4



35 min



łagodne



na patelni



SKŁADNIKI:

- 4 szt **Wrap pszenny 25 cm Casa del Sur**
- 400 g mielonej wołowiny
- 1 czerwona cebula drobno posiekana
- 2 łyżki oleju + do głębokiego smażenia
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- 1/3 łyżeczki mielonej papryczki chili
- 1 puszka (400 g) fasoli pinto lub cannellini
- 200 g grubo startego sera cheddar
- sól, pieprz

DO PODANIA:

- słoik **Sasly Guacamole Casa del Sur**
- sos czosnkowy lub majonez
- ćwiartki limonki
- świeża kolendra
- plasterki pomidorków koktajlowych i oliwek na „oczka mumii”



PRZEPIS OD
INFLUENCERA





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę zeszklij za 2 łyżkach oleju. 1 łyżeczkę surowej cebuli zostaw do ozdoby. Dodaj na patelnię wołowinę i przyprawy: chili, czosnek i kmin. Smaż, aż mięso straci surowy wygląd. Dopraw solą, pieprzem i smaż jeszcze minutę, po czym przelóż wszystko do miseczki.
2. Patelnię przetrzyj ręcznikiem i wrzuć fasolę wraz z zalewą. Gotuj, aż ponad połowa płynu odparuje, a następnie rozgnieć fasolę tłuczkiem do ziemniaków, niezbyt dokładnie.
3. Na środek tortilli wyłóż dużą łyżkę pasty fasolowej, na nią 1/4 usmażonego mięsa, a na wierzch garść cheddara. Zawień tortillę, najpierw składając do środka boczne brzegi. To samo z robimy z pozostałymi plackami.
4. Na patelni z grubym dnem rozgrzej olej (około 1,5 cm głębokości) do temp. 160°C, wyłóż ostrożnie wrapy i smaż z każdej strony na rumiano, po czym odsącz na ręczniku papierowym.
5. Gotowe chimichangi posyp pozostałym cheddarem, cebulką, zrób „zygzaki” z sosu czosnkowego imitujące bandażę mumii. Na każdej ułóż oczka z pomidorków i oliwek.
6. Podaj z dipem guacamole, limonką i kolendrą.

SALSA GUACAMOLE:

Odkryj wyjątkowy smak naszej salsy - idealny dip na każdy moment! Ten gotowy przysmak łączy w sobie świeżość pomidorów, chrupkość cebuli i delikatność awokado. Doskonale komponuje się z nachosami, świeżymi warzywami i soczystym mięsem, co czyni go znakomitą przekąską na spotkania ze znajomymi.



UPIORNE NACHOSY Z WARZYWAMI



4



10 min



lekko pikantne



5 min



PRZEPIS OD
INFLUENCERA



SKŁADNIKI:

- 1 Nachosy Chili Casa del Sur
- 1 Nachosy Solone Casa del Sur
- 1 Nachosy Serowe Casa del Sur
- 1 puszka Fasoli czarnej Casa del Sur
- 1 słoik Sosu do Taco Casa del Sur
- Kilka Papryk Jalapeno zielonych krojonych Casa del Sur
- 1 czerwona papryka pokrojona w kostkę
- 1 zielona papryka pokrojona w kostkę
- 1 czerwona cebula pokrojona w kostkę
- 50 g wiórków mozzarelli
- 1 pęczek cebulki dymki
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1/2 granata (ziarna)
- 1 awokado
- sok z 1/2 limonki
- szczypta płatków chilli
- kilka kulek mini mozzarelli
- kilka czarnych oliwek



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na dużą blaszkę lub formę do pieczenia wyłóż wszystkie nachosy, mieszając je razem.
2. Na wierzch nachosów równomiernie rozłóż warzywa i posyp serem. Dodaj krążki jalapeno dla ostrego smaku.
3. Wstaw nachosy do rozgrzanego do 200°C piekarnika i piecz przez około 10–12 minut, aż ser się rozpuści i zarumieni.
4. Po wyjęciu z piekarnika posyp nachosy posiekaną cebulką dymką, natką pietruszki oraz ziarnami granatu.
5. Dodaj pokrojone w paski awokado. Skrop sokiem z limonki, aby nie ściemniało.
6. Posyp wszystko szczyptą płatków chilli dla dodatkowej pikanterii.
7. Serwuj z sosem taco obok, aby każdy mógł sobie nim połączyć nachosy wedle uznania.
8. Udekoruj całość „oczkami”: mini kulki mozzarelli i oliwki pokrój na plasterki, ułóż na sobie, tworząc „oczka”. Połóż je na zapiekance z nachosów, aby nadać jej halloweenowy wygląd.





KRWAWE ROLLSY Z TORTILII

SKŁADNIKI:

- 6 Wrapów pszennych Casa del Sur
- 2 łyżeczki Przyprawy Chili Con Carne Casa del Sur
- kilka ostrych Papryczek Jalapeno czerwonych Casa del Sur
- kilka ostrych Papryczek Pepperoni zielonych Casa del Sur
- 1 łyżka ostrego Sosu z czerwonej Papryki Jalapeno Casa del Sur
- 400 g mięsa mielonego z indyka
- 1 cebula drobno pokrojona
- 3-4 ząbki czosnku drobno pokrojone
- 200 ml passaty pomidorowej
- 200 g sera mozzarella startego
- kilka czarnych oliwek
- sól i pieprz czarny do smaku
- 3 łyżki oleju



4



15 min



pikantne



15 min

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelnię wlej olej i podsmaż cebulę oraz czosnek. Dodaj mięso mielone, przyprawę i passatę pomidorową. Wymieszaj i duś do momentu, aż płyn dobrze odparuje. Na koniec dopraw solą oraz pieprzem.
2. Na wrapach posyp ser, rozłóż papryczki jalapeno oraz mięsny farsz. Zwiń w ciasny rulon i wstaw do lodówki na około 10 minut.
3. Rozgrzej piekarnik do 180-200°C. Blachę wyłóż papierem do pieczenia, a na jego środek wysyp garść sera w kształcie koła.
4. Wyjmij zawinięte wrapy z lodówki i pokrój na kawałki o szerokości około 3-4 cm. Poszczególne porcje układaj ciasno na wysypanym serze, a wierzch posyp pozostałym serem. Z oliwek wytnij pająki, a papryczki pepperoni powkładaj w szczeliny tak, aby udawały „robaczki”. Zapiecz całość przez około 10-15 minut w piekarniku.
5. Wyjmij rollsy i polej sosem z czerwonej papryczki jalapeno.

TIP:

Podawaj rollsy z kwaśną śmietaną lub guacamole, aby złagodzić pikantność i dodać świeżości.



PRZEPIS NASZEGO
SZEFA KUCHNI



PAPRYKOWE MUMIE Z MIĘSNYM FARSZEM



2



20 min



lekkie pikantne



20 min



SKŁADNIKI:

- 3 Papryki Pepperoni czerwone całe
Casa del Sur
- 5 łyżeczek Przyprawy do Taco
Casa del Sur
- 2 łyżki oliwy
- 500 g mielonego mięsa z kurczaka
- 1 cebula drobno pokrojona
- 1 mała kolba kukurydzy
(lub pół większej)
- sól do smaku
- 1 szklanka passaty
- pół szklanki wody
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 jajko
- ok. 50 g sera cheddar
- 3 podłużne papryki



PRZEPIS OD
INFLUENCERA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na rozgrzany olej wrzucić cebulę i podsmażyć na złoto. Następnie dodać kurczaka i smażyć około 5 minut. Dopraw przyprawą do taco i solą.
3. Kukurydzę obkroić wokół i dodać ziarna, papryczki pokroić drobno i dorzucić do mięsa, a całość zalać passatą i wodą. Gotuj na wolnym ogniu około 15 minut.
4. Papryki przekroić wzdłuż, każdą wypełnić gotowym sosem i posyp startym serem.
5. Ciasto francuskie pokroić na cienkie paski (wzdłuż dłuższego boku) i owiń nimi papryki.
6. Gotowe posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz ok. 20 minut w 180°C, aż skórka się zarumieni.



PAJECZE BURITTO



4-5



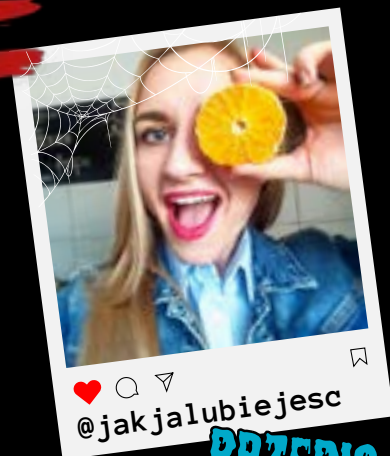
30 min



łagodne



5 min



PRZEPIS OD
INFLUENCERA



SKŁADNIKI:

- 1 łyżka **Przyprawy do Burrito Casa del Sur**
- 1 puszka **Fasoli czarnej Casa del Sur**
- 1 opakowanie **Tortilla Wrap 25 cm Casa del Sur**
- 200 g ryżu suchego
- 700 ml wody lub bulionu
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 300 g mięsa mielonego
np. wołowe
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku przeciśnięte
przez praskę
- oliwa z oliwek
- sól
- 1 papryka zielona pokrojona w kostkę
- 5 łyżek tartego sera cheddar
- 2 awokado pokrojone w grubszą kostkę
- 1 limonka
- świeża kolendra lub natka pietruszki
- kilka czarnych oliwek





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do garnka lub wyższej patelni wlej oliwę z oliwek, a następnie wsyp suchy ryż. Mieszaj przez ok. 2 minuty, po czym dodaj 1/2 cebuli, 1 ząbek czosnku oraz koncentrat pomidorowy.
2. Całość wymieszaj i zalej połową wody. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu ok. 15-20 min. W międzyczasie, gdy woda odparuje, dolej je pozostałą część.
3. Na drugiej patelni rozgrzej oliwę, dodaj 1/2 cebuli, ząbek czosnku i mięso. Duś do odparowania wody. Pod koniec posyp przyprawą do burrito i dodaj zieloną paprykę. Wymieszaj.
4. Na każdy placek tortilli nałóż po ok. 2 łyżki farszu: ryż, mięso, wypłukaną i odsączoną fasolę, cheddar, awokado, listki kolendry i skrop sokiem z limonki.
5. Całość zwiń, mocno dociskając i ułóż na suchej patelni. Burrito opiecz po ok. 2 min z każdej ze stron pod przykryciem.
6. Udekoruj danie pająkami zrobionymi z oliwek.

O PRODUKCIE:

Nasza słodko-ostra przyprawa do burrito to klucz do doskonałych dań! Idealna do fasoli i mielonego mięsa, ale nie tylko – dodaj ją do gulaszy, sosów czy farszów i spraw, aby każde danie miało wyjątkowy charakter.

Dodaj szczyptę tej przyprawy do swojego ulubionego dania wegetariańskiego, aby nadać mu głębi smaku i pikantności.



HOT-DOG W KSZTAŁCIE MUMII



6



20 min



lekkie pikantne



25 min



SKŁADNIKI:

- 40 g drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 1/4 szklanka oleju
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 500 g mąki

DODATKOWO:

- 1 jajko
- sezam
- cukrowe oczka

NADZIENIE:

- 1 słoik [Sosu do Taco Casa del Sur](#)
- kilka sztuk [Papryki Jalapeno zielonej krojonej Casa del Sur](#)
- parówki
- 100 g tartego sera



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Drożdże pokrusz, zasyp cukrem i zalej ciepłym mlekiem. Wymieszaj i odstaw na 15 minut do wyrośnięcia.
2. Do miski przesiej mąkę dodaj sól, jajka, wyrośnięty rozczyń i olej. Zagnieć na gładkie ciasto i odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto podziel na dwie części i jedną z nich rozwałkuj na prostokąt. Przetnij na pół, a następnie na 4 części.
3. Każdy kawałek posmaruj sosem do taco, ułóż parówki, papryczki i posyp tartym serem. Zawień ciasto do środka, a następnie nożem przetnij brzegi. Zroluj ciasto i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp sezamem.
5. Piecz ok. 25 minut w 180°C, aż do zarumienienia. Na koniec ozdób cukrowymi oczkami.



PRZEPIS OD
INFLUENCERA

❤️ 🔍 📌
@kuchenne_mecyje





PIEKIELNIE PYSZNE TORTILLE W Kształcie DUCHÓW

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych**
Casa del Sur
- 1 opakowanie **Salsy Guacamole**
Casa del Sur
- 1/2 łyżeczki **Przyprawy do Buritto**
Casa del Sur
- 1 jajko rozmacone



2



5 min



łagodne



5 min



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wrapy rozłóż na blacie i za pomocą noża lub specjalnych foremek wykrój preferowane kształty.
2. Powstałe formy rozłóż na papierze do pieczenia, posmaruj jajkiem i posyp przyprawą.
3. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190-200°C na około 5 minut, tak aby nachosy były rumiane.
4. Gotowe tortille przesyp do miski i podawaj z dipem.



MUFFINKI WIEDŹMY Z CZARNEJ FASOLI



5



10 min



łagodne



20 min



SKŁADNIKI:

- 1 puszka **Fasoli czarnej Casa del Sur**
- 2 jajka
- 2 łyżki kakao
- 2 banany
- 2 łyżki cukru/ ksylitolu lub miodu (jeśli lubisz słodsze wypieki)
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki oleju
- garstka posiekanej mlecznej czekolady

KREM:

- 200 g serka śmietankowego
- 70 g śmietanki 36%
- 50 g cukru pudru
- 1 łyżka cynamonu
- szczypta soli
- cukrowe oczka



PRZEPIS OD
INFLUENCERA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki na muffinki wrzucić do miski i dokładnie zmiksować. Na koniec dodać kawałki czekolady i wymieszać łyżką.
2. Ciasto wlewać do papierowych papilotek.
3. Piec ok. 20 minut w 180°C.
4. Do miski miksera dodać składniki na krem, miksować około 1 minuty na szybkich obrotach. Krem nałożyć na ostudzone babeczki za pomocą rękawa cukierniczego. Ozdobić cukrowymi oczkami.



INSTAGRAM

@CASADELSUR_PL



ZAINSPIRUJ SIĘ!

Odwiedź nasz Instagram i odkryj przepisy, które rozgrzeją Twoje kubki smakowe! Znajdziesz tam pomysły na śniadania, obiady i kolacje z wykorzystaniem naszych produktów. Sprawdź, jak łatwo przygotować dania inspirowane Meksykiem dzięki naszym filmikom instruktażowym.



GDZIE SZUKAĆ NASZYCH PRODUKTÓW?

Odkryj Casa del Sur w Twoim ulubionym sklepie! Szukaj nas na dziale **kuchni świata**. Poniżej znajdziesz listę miejsc, gdzie możesz kupić nasze produkty. Kup, eksperymentuj w kuchni i delektuj się meksykańską fiestą ze smakiem.



Auchan



makro



NETTO

frisco.pl



Intermarché



E.Leclerc

mamyto.pl

delio

marketbio

naSushi.pl

