



Kulinarne Inspiracje w Twojej Kuchni

To jest ten
smak!





To jest ten
smak!

Pasztesy Profi – apetyczne kulinarne inspiracje



Pasztesy Profi to nie tylko ulubione pasztesy Polaków i numer 1 na rynku w tej kategorii, ale także symbol tradycji i jakości. Przygotowywane według sprawdzonych receptur, bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników oraz wzmacniaczy smaku, stanowią doskonały wybór niezależnie od pory dnia. Pysznie smakują z bułką, chlebem lub chrupiącą bagietką z ulubionymi dodatkami: pomidorem, ogórkiem czy sałatą. Pomysłów na kanapki z pasztetem jest wiele, a my dzisiaj chcemy Cię zachęcić i zainspirować przepisami na pyszne przekąski do wykorzystania na co dzień, jak i na specjalne okazje.



Nie dodajemy
konserwantów



Nie stosujemy
wzmacniaczy smaku



Nie dodajemy
sztucznych barwników

To jest ten smak!

W naszym ebooku znajdziesz inspirujące przepisy na smaczne i łatwe w przygotowaniu przekąski oraz potrawy, którym nasze pasztesy Profi dodały wyjątkowego charakteru. Niezależnie od tego, czy planujesz małe co nie co, elegancką kolację, czy chcesz zaskoczyć gości, proponowane dania wprowadzą do Twoich potraw unikalny smak i oryginalność, zachwycając każdego, kto tylko ich spróbuje!

*Profi za NielsenIQ, Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska (Food), Sprzedaż wartościowa, sprzedaż wolumenowa w kilogramach, sprzedaż ilościowa w sztukach/opakowaniach, w okresie Tydzień 27 2023 – Tydzień 26 2024, w kategorii: Pasztesy

Grzanki z musem z pasztetu z marynowanymi morelami i żurawiną



35 min.



3 porcje



łatwy

SKŁADNIKI:

250 g pasztetu z indyka Profi
150 g suszonych moreli
150 g suszonej żurawiny
2 łyżki białej gorczycy - opcjonalnie
3-4 łyżki octu winnego

2 łyżki miodu
2 łyżki oliwy
sól, pieprz do smaku
1 długa bagietka paryska
masło lub olej



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Morele pokroić na małe kawałki, zalać niewielką ilością wrzącej wody i zostawić na kilka minut. Następnie odlać połowę wody i resztę przełożyć do rondelka. Dodać żurawinę, miód, ocet winny i opcjonalnie białą gorczycę. Doprowadzić do wrzenia, a następnie zmniejszyć moc palnika, aby zredukować płyn. Odstawić do wystudzenia. Kilka owoców można odłożyć do dekoracji grzanek. Do powstałej masy dodać pasztet z indyka Profi i zamieszać do połączenia się składników. Bagietkę pokroić w kromki grubości ok. 2 cm, posmarować masłem lub skropić olejem i usmażyć na rozgrzanej patelni na złoto z obu stron. Upieczone, chrupiące grzanki posmarować przygotowaną pastą i udekorować pozostałymi owocami. **Smacznego!**





Kruche pieczone pierożki z nadzieniem pieczarkowym z nutą koperku i czosnku



60 min.



2 porcje



łatwy

SKŁADNIKI:

131 g pasztetu z czosnkiem Profi

150 g pieczarek

½ cebuli

1 łyżka sosu sojowego

20 g koperku

sól, pieprz do smaku

1 płat gotowego ciasta kruchego

1 jajko – do posmarowania pierogów
olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pieczarki umyć, pokroić w plasterki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Na patelni z odrobiną oleju podsmażyć cebulę z pieczarkami przez ok. 7 minut. Doprawić podczas smażenia sosem sojowym, dodać koperek i następnie wystudzić. Lekko przestudzoną masę połączyć z pasztetem z czosnkiem Profi i doprawić do smaku. Całość dobrze schłodzić. Z ciasta kruchego wyciąć krążki o średnicy ok. 10 cm, nadziewać i formować jak klasyczne pierogi, posmarować jajkiem i piec w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez 24 minuty. Pierożki można podawać z dowolnym ulubionym sosem. **Smacznego!**





Ziemniaczane kuleczki z sosem tatarskim



SKŁADNIKI:

131 g pasztetu z pieczarkami Profi
ok. 300 g ugotowanych ziemniaków
½ cebuli
sól, pieprz do smaku
2 łyżki bułki tartej
1 jajko
olej do smażenia



50 min.



2 porcje



łatwy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W misce ugniatamy ziemniaki, dodajemy drobno pokrojoną cebulę oraz pasztet z pieczarkami Profi. Do masy dodać jajko i bułkę tartą. Składniki połączyć tak, aby konsystencja była plastyczna, doprawić do smaku. Uformować kuleczki wielkości orzecha włoskiego, panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć na głębokim tłuszczu na złoty kolor przez ok. 6 minut.

Sos: korniszony i pieczarki drobno posiekać w kostkę. Składniki połączyć w misce z jogurtem, majonezem, siekanym koperkiem i doprawić do smaku. Koperek można zastąpić szczypiorkiem. **Smacznego!**

Do panierki:

1 jajko
200 g bułki tartej

Sos:

4 korniszony
1 łyżka siekanego koperku
ok. 100 g marynowanych pieczarek
2 łyżki gęstego jogurtu
2 łyżki majonezu
sól, pieprz do smaku



Mini paszteciki z ciasta francuskiego z serem ricotta i suszonymi pomidorami



45 min.



3 porcje



łatwy

SKŁADNIKI:

131 g pasztetu firmowego Profi
50 g pomidorów suszonych z zalewy
100 g sera ricotta
sól, pieprz, płatki chili do smaku
1 płat ciasta francuskiego
1 jajko do posmarowania ciasta

Sos:

1 puszka pomidorów
bez skórki
2 łyżki oliwy
1 łyżka octu winnego
1 mała papryczka chili
sól, miód, pieprz do smaku



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W naczyniu połączyć pasztet firmowy Profi z drobno posiekanym pomidorami suszonymi, serkiem ricotta i doprawić do smaku. Powstałą masę schłodzić. Ciasto francuskie podzielić na 8 kwadratów. Każdy wypełnić 1 łyżką nadzienia i rogi ciasta zwinąć do środka. Tak przygotowane paszteciki posmarować jajkiem i umieścić na tacy wyłożonej pergaminem. Piec w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 180°C przez 25 min. Sos: pomidory zmiksować na gładko, dodać oliwę, miód i ocet winny, połączyć z przyprawami, doprawić do smaku. **Smacznego!**



Chlebek drożdżowy nadziewany pasztetem, grzybami i warzywami

SKŁADNIKI:

500 g mąki pszennej
240 ml ciepłego mleka
2 żółtka
3 łyżeczki cukru
25 g świeżych drożdży
40 g roztopionego masła
1 łyżeczka soli
ziarna słonecznika do posypania
1 jajko do posmarowania ciasta



2 godz.



5 porcji



średnia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Drożdże, mleko, cukier połączyć i odstawić do wyrośnięcia. Do rozczynu dodać mąkę, masło, sól i żółtka. Całość dokładnie zagnieść na gładką masę. Powstałe ciasto pozostawić na 1 h do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na cienki prostokąt wielkości 3 razy większej od rozmiaru foremki keksówki.

Nadzienie: Grzyby pokroić w grubsze kawałki, marchew podzielić wzdłuż na ćwiartki. Na patelni z rozgrzanym olejem, podsmażyć drobno posiekaną cebulę, czosnek, dodać grzyby, marchewkę, doprawić do smaku i na końcu połączyć z natką pietruszki.

Na $\frac{3}{4}$ powierzchni ciasta (krawędzie zostawić wolne) rozsmarować pasztet z gęsią Profi i rozłożyć nadzienie. Całość zwinąć w roladę, umieścić w foremce wyłożonej pergaminem i posmarować jajkiem, można posypać ziarnami słonecznika. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 25 min., następnie piec w 185°C przez ok. 45 min. **Smacznego!**

Nadzienie:

2 szt. 130 g pasztetu z gęsią Profi
2 marchewki
400 g grzybów (250 g pieczarek, 150 g kurek)
1 drobno posiekana cebula
20 g posiekanej natki pietruszki
4 rozdrobnione ząbki czosnku
sól, pieprz
olej do smażenia





Klopsiki z pasztetem, cukinią i kaszą perłową w sosie paprykowo - pomidorowym

SKŁADNIKI:

250 g pasztetu z papryką Profi

150 g kaszy perłowej

1 średnia cukinia

1 marchewka

100 g posiekanego szpinaku

natka pietruszki

1 jajko

150 g bułki tartej

sól, pieprz, słodka papryka

oliwa do skropienia

Sos:

1 czerwona papryka

300 ml przecieru z pomidorów

½ cebuli

szczypta papryki wędzonej

2 łyżki miodu

1 łyżka octu winnego

50 ml oliwy



60 min.

3 porcje



łatwy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kaszę ugotować wg wskazówek na opakowaniu i wystudzić. Cukinię i marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. W naczyniu połączyć starte warzywa, szpinak, kaszę, natkę pietruszki, jajko, bułkę tartą i pasztet z papryką Profi. Doprawić do smaku i schłodzić. Z masy uformować małe klopsiki, skropić oliwą i piec w piekarniku w 200°C przez ok. 20 minut.

Sos: W rondelku z rozgrzaną oliwą zeszklić cebulę, dodać drobno pokrojoną paprykę, przecier pomidorowy i resztę składników. Całość dusić przez 12 min. i następnie zmiksować. Gotowym sosem polewamy klopsiki. **Smacznego!**



Nadziwane rogaliki z kruchego ciasta z pasztetem i serem



SKŁADNIKI:

131 g pasztetu firmowego Profi

4 łyżki ajvaru

100 g sera śmietankowego

2 łyżki bułki tartej

sól, pieprz do smaku

mały pęczek natki pietruszki

lub szczypiorek

1 płat gotowego kruchego ciasta

1 jajko do posmarowania rogalików

odrobina siemienia lnianego

do posypania


45 min.


2 porcje


łatwy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W misce połączyć pasztet firmowy Profi z ajvarem, serem śmietankowym, posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem. Bułkę tartą uprażyć na suchej patelni na złoto i dodać do masy – doda aromatu i będzie przyjemnie chrupać. Całość schłodzić. Ciasto kruche podzielić na 8 kwadratów, każdy wypełnić 1 łyżką masy. Zawijać w proste rogaliki, wierzch posmarować jajkiem i posypać ziarenkami siemienia. Piec w rozgrzanym piekarniku w 190°C przez 20 minut. Rogaliki podajemy na ciepło lub na zimno. **Smacznego!**



Placuszki z cukinii z pasztetem z pomidorami i jogurtem



SKŁADNIKI:

131 g pasztetu z pomidorami Profi

1 średnia cukinia

100 g mąki

1 jajko

1 łyżka jogurtu naturalnego

sól, pieprz ziółowy

150 g pomidorków koktajlowych

20 g ziół: kolendry, pietruszki, mięty

olej do smażenia

rukola, słonecznik do dekoracji



30 min.



3 porcje



łatwy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cukinię umyć i zetrzeć na grubych oczkach, doprawić szczyptą soli. Po kilku minutach odsączyć nadmiar wody. Całość połączyć z pasztetem z pomidorami Profi, posiekаныmi ziołami, jajkiem, jogurtem doprawić solą i pieprzem. Partiami dodawać mąkę, aby otrzymać ciasto podobne do konsystencji masy na placki ziemniaczane. W razie potrzeby dodać więcej mąki. Placki smażyć na rozgrzanym tłuszczu przez ok. 4 minuty z każdej strony. Usmażone odsączyć na papierowym ręczniku. Udekorować połówkami pomidorków, rukolą i prażonymi pestkami słonecznika. **Smacznego!**





To jest ten
smak!



Więcej inspiracji na
www.pasztety.profi.pl