



Gotuj z  Homla

Smaki jesieni

Otulające przepisy na chłodne dni

Gotuj z  **Homla**

Kiedy dni stają się krótsze...

a powietrze zaczyna pachnieć cynamonem, dynią i pieczonym jabłkiem – w kuchni zaczyna się dziać prawdziwa magia. Jesień to czas, w którym zwalniamy tempo, szukamy ciepła i przyjemności w małych rytuałach.

Z myślą o tej wyjątkowej porze roku przygotowaliśmy dla Ciebie e-book „Gotuj z Homla – Smaki jesieni” – zbiór przepisów, które łączą w sobie prostotę, sezonowe składniki i odrobinę kulinarnej elegancji. To przewodnik po smakach, które nie tylko rozgrzewają, ale też wypełniają wnętrze zapachem domowego szczęścia.





Słodkie poranki

| | |
|---|--------|
| Grzanki z chałki z serkiem ricotta i figą | str. 6 |
| Pieczony camembert ze śliwkami i figami | str. 7 |
| Placuszki twarogowe z sezonowymi owocami | str. 8 |
| Naleśniki z farszem dyniowo-serowym | str. 9 |

Małe, a cieszy

| | |
|--|---------|
| Pieczona dynia w różanej harissie | str. 11 |
| Jesienne owoce zapiekane pod pierzynką z kruszonki | str. 12 |
| Carpaccio z gruszki, orzechów i trufli | str. 13 |
| Smażone pory z sosem winegret | str. 14 |
| Winne gruszki z waniliowym serkiem | str. 15 |
| Salatka z jarmużem, jabłkiem i żurawiną | str. 16 |



Rozkoszna uczta

| | |
|---|---------|
| Krem dyniowy z mlekiem kokosowym..... | str. 18 |
| Cukinia zapiekana z serem kozim | str. 19 |
| Kopytka w sosie śmietanowo-kurkowym | str. 20 |
| Fasola Piękny Jaś w sosie dyniowo-paprykowym z mlekiem koksowym | str. 21 |
| Podudzia z kurczaka w sosie winno-śliwkowym | str. 22 |
| Pęczotto z grzybami i świeżą truflą | str. 23 |

Na dobry wieczór

| | |
|---|---------|
| Makaron z masłem szałwiowym i boczkiem | str. 25 |
| Pieczona brukselka z orzechami i żurawiną | str. 26 |
| Pieczona kapusta z sosem tahini | str. 27 |
| Ekspresowy ramen | str. 28 |
| Ziemniaki tłuczone z parmezanem i świeżą truflą | str. 29 |
| Rozgrzewająca, jesienna herbata | str. 30 |

Słodkie poranki





Grzanki z chałki z serkiem ricotta i figą

Na patelni rozpuszczamy masło. Następnie podsmażamy kromki chałki z każdej strony ok. 2-3 minuty.

Zdejmujemy grzanki z patelni. Na patelnię wrzucamy pokrojone figi oraz świeży rozmaryn. Po chwili wlewamy miód i przez 2-3 minuty karmelizujemy figi.

Mak łączymy z serkiem ricotta.

Grzanki smarujemy serkiem, a na wierzch układamy figi.

Składniki

(2 porcje)

- 4 kromki chałki
- 2-4 sztuki świeżych fig
- 150 g serka ricotta
- 2 łyżki maku
- kilka listków świeżego rozmarynu
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki masła

Kuchenne inspiracje



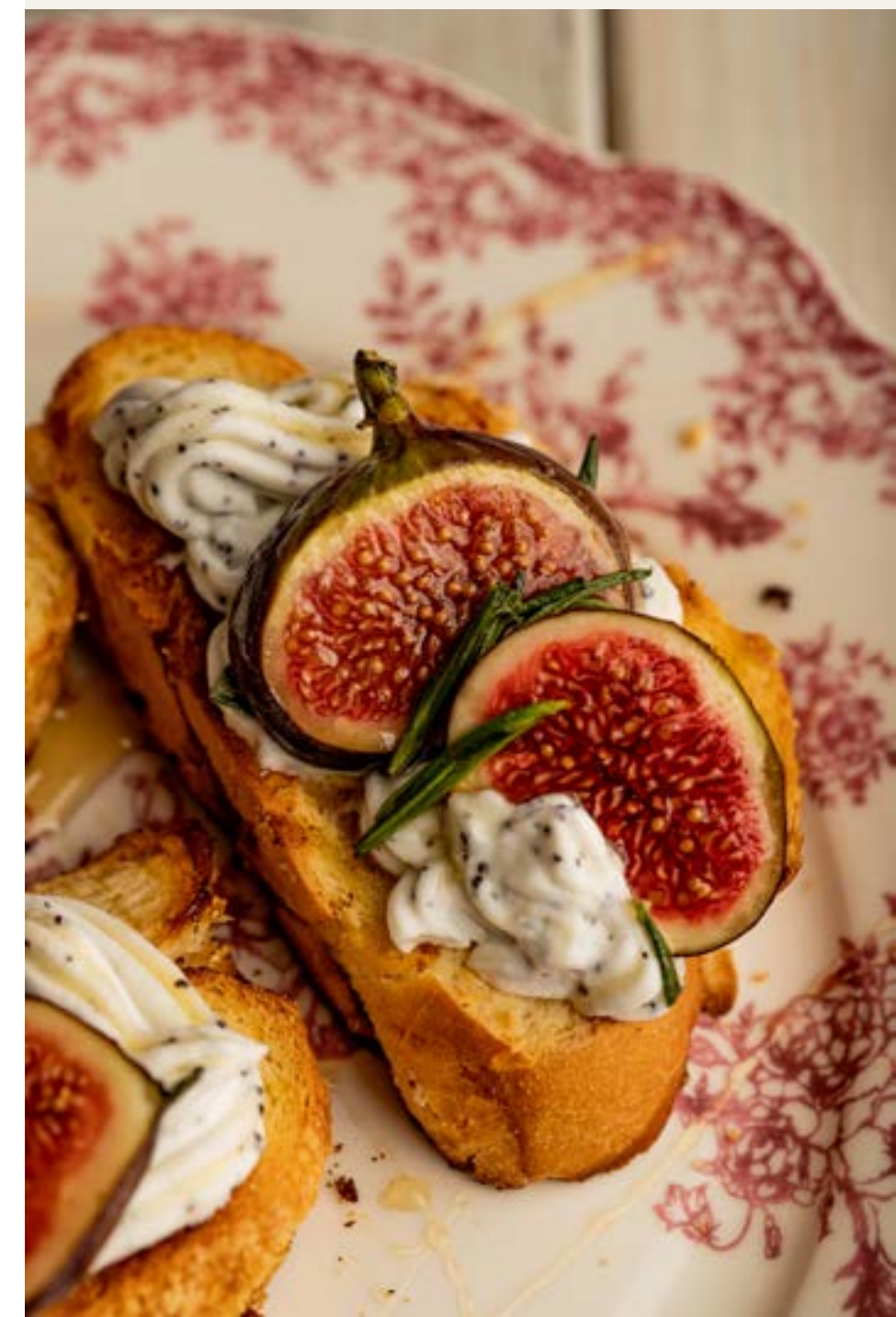
Talerz LOURRY
deserowy różowy 19 cm

Talerz LOURRY jest wykonany z wysokiej jakości porcelany. Charakteryzuje się trwałością i odpornością na codzienne użytkowanie.



Patelnia ALBERO
czarna 24 cm

Została wykonana z wysokiej jakości aluminium oraz stali nierdzewnej, dzięki czemu jest odporna na wszelkie zarysowania i odkształcenia. Patelnia jest lekka i wytrzymała jednocześnie.





Pieczony camembert ze śliwkami i figami

Ser umieszczamy w naczyniu do zapiekania. Górną część sera nacinamy.

Skrapiamy całość oliwą. Następnie dodajemy pokrojone owoce i świeży tymianek.

Ser polewamy miodem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 30 minut.

Gotowy ser podajemy z ulubionym pieczywem.

Składniki

- ser camembert
- 4 śliwki
- 2 figi
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- 30 g orzechów (włoskie, pistacje lub laskowe)
- kilka gałązek świeżego tymianku

Kuchenne inspiracje



Naczynie ANDREAS
żeliwne 25x20 cm

Naczynie wykonane jest z wysokiej jakości żeliwa i doskonale rozprowadza ciepło, równomiernie oddając je potrawom. Jest trwałe i odporne na zniszczenia.



Nożyki MOOKA
do sera 5 5 elementów

W skład tego drewnianego zestawu wchodzi cztery nożyki wraz z dedykowanym stojakiem. Każdy z nożyków ma inny kształt, dostosowany do różnego rodzaju sera.





Placuszki twarogowe z sezonowymi owocami

Jajka ubijamy w misce na puszystą masę.

Do ubitych jajek dodajemy cukier i mąkę, a następnie mieszamy drewnianą łyżką. Twaróg rozdrabniamy widelcem i dodajemy do masy. Całość mieszamy.

Patelnię smarujemy olejem i na rozgrzaną powierzchnię nakładamy masę twarogową.

Smażymy przez około 3 - 4 minuty z każdej strony.

Gotowe placuszki podajemy z ulubionymi owocami i odrobiną cukru.

Składniki

(2 porcje)

250 g twarogu

3 jajka

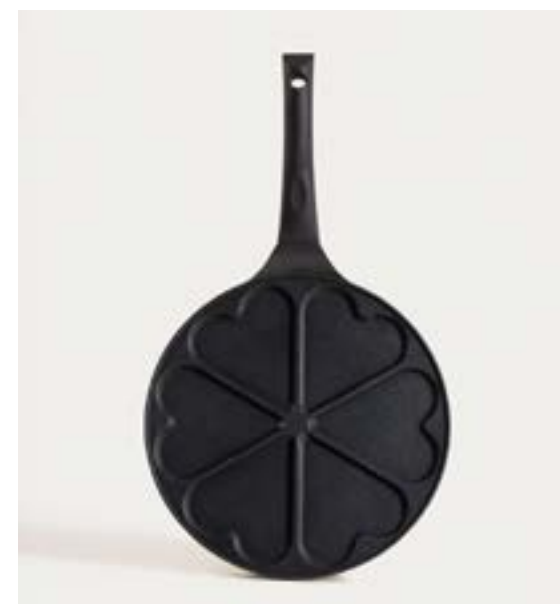
1 szklanka mąki

¼ szklanki drobnego cukru +

odrobina do posypania gotowych
placzków

2 łyżki oleju do smażenia

Kuchenne inspiracje



Patelnia SWEETLET
naleśnikowa z serduszkami

Idealne rozwiązanie dla miłośników placuszków w wyjątkowym wydaniu. Wykonana z wysokiej jakości aluminium cechuje się trwałością i wytrzymałością.



Sitko CRUSHER
14x26,5 cm

Solidna drewniana rączka zapewnia komfort podczas użytkowania, a jednocześnie dodaje mu estetycznego, naturalnego akcentu.





Naleśniki z farszem dyniowo-serowym oraz dżemem pomarańczowym

W misce łączymy mleko, olej oraz jajka. Dodajmy mąkę oraz szczyptę soli. Masę mieszamy na gładko, aż powstanie jednolite ciasto o konsystencji śmietany.

Naleśniki smażymy na rozgrzanej patelni.

Dynię kroimy na drobne kawałki i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni do miękkości przez ok. 40 minut.

Upieczoną dynię miksujemy na gładkie purée i dodajmy do rozdrobnionego twarogu.

Do farszu dodajemy 2 łyżki dżemu pomarańczowego.

Naleśniki smarujemy przygotowanym farszem i zwijamy w trójkąty.

Wierzch naleśników również smarujemy dżemem.

Składniki

(10 sztuk)

1 szklanka mąki pszennej

1 szklanka mleka

3 łyżki oleju

2 jajka

300 g dyni

150 g twarogu

dżem pomarańczowy

szczypta soli



Kuchenne inspiracje



Zestaw talerzy OBLAN
4 szt. 27 cm

Talerze OBLAN wykonane są z wysokiej jakości kamionki – idealnie sprawdzają się w codziennym użytkowaniu. Są trwałe i wytrzymałe na zniszczenia.



Trzepaczka EASY COOK
z łopatką 27x7 cm

Praktyczna i stylowa – przyda się w każdej kuchni. Dzięki dodatkowej silikonowej łopatkę możesz nią nie tylko dokładnie wymieszać składniki, ale też z łatwością zebrać je ze ścianek naczynia.

Małe, a cieszy





Pieczona dynia w różanej harissie podana na serku ricotta

Dynie myjemy, wydrążamy miąższ ze środka i kroimy na mniejsze kawałki.

Pokrojoną dynię układamy na blaszce do pieczenia. W misce łączymy 2 łyżki oliwy, pastę harissa, miód oraz powidła z płatków róży. Powstałą mieszanką smarujemy dynię i doprawiamy solą.

Dynię pieczemy przez ok 20-30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (termoobieg).

Serek ricotta łączymy z makiem i wykładamy na talerz.

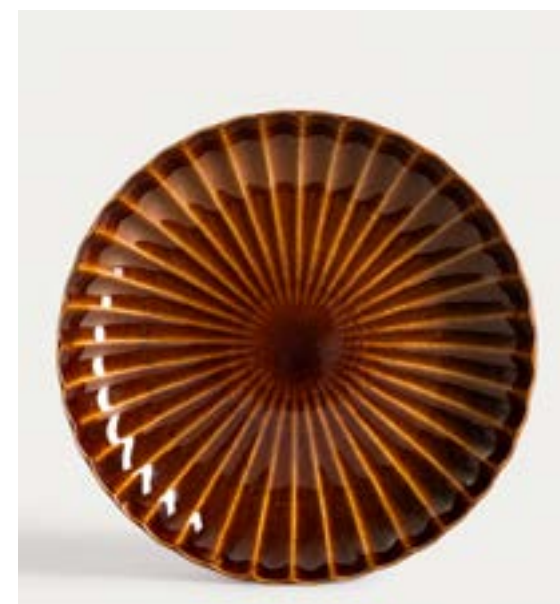
Upieczoną dynię przekładamy na talerz z serkiem ricotta. Dla smaku można dodać jeszcze jedną łyżkę oliwy.

Składniki

(2-3 porcje)

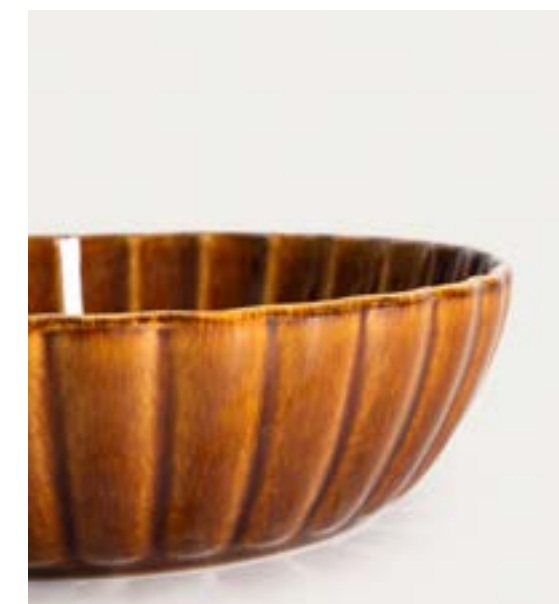
- połowa dyni hokkaido
- 2 łyżki pasty harissa
- 2 łyżki powideł z płatków róż
- 2 łyżki miodu
- 250 g serka ricotta
- 2 łyżki maku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli do smaku

Kuchenne inspiracje



Talerz MELIDA
płaski bursztynowy 16 cm

Talerz ma oryginalne, żłobione krawędzie, które dodają mu charakteru i sprawiają, że stanowi elegancką dekorację na stole.



Talerz MELIDA
głęboki bursztynowy 19 cm

Talerz wykonany jest z wysokiej jakości kamionki i zachwyca swoim rustykalnym designem.





Jesienne owoce zapiekane pod pierzynką z kruszonki

Owoce myjemy. Śliwki i figi kroimy na drobniejsze kawałki, a następnie wkładamy do naczynia do zapiekania.

W misce łączymy mąkę, masło oraz cukier, a następnie rozcieramy składniki aż do uzyskania jednolitej masy na kruszonkę.

Owoce posypujemy kruszonką.

Wstawiamy do nagrzanego piekarnia do 160 stopni (termoobieg) i pieczemy 40 minut.

Składniki

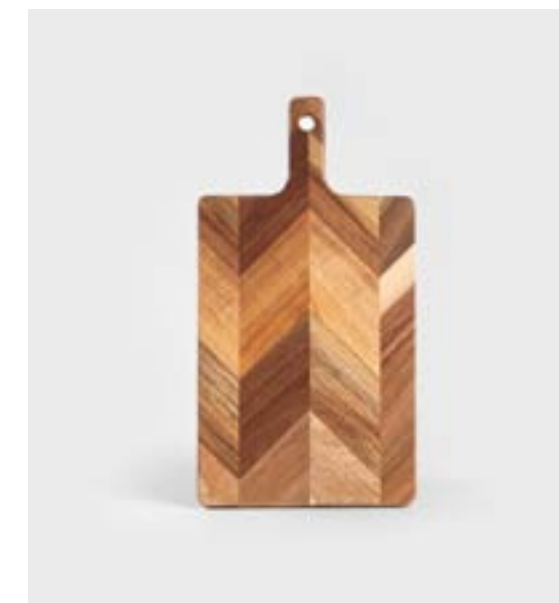
- 6 śliwek
- 4 figi
- garść porzeczek, jeżyn lub malin
- ½ kostki masła
- ½ szklanki drobnego cukru
- 1 szklanka mąki

Kuchenne inspiracje



Naczynie ANDREAS
żeliwne 27x15 cm

Wykonane jest z wysokiej jakości żeliwa, dlatego doskonale rozprawdza ciepło, równomiernie oddając je potrawom. Jest trwałe i odporne na zniszczenia.



Deska NEVADO
w jodełkę 37,5x20 cm

Idealna do prezentacji serów, przekąsek i innych przysmaków. Unikalny wzór w jodełkę nadaje desce wyjątkowy, nowoczesny wygląd.





Carpaccio z gruszki, orzechów i trufli

Umytą gruszkę kroimy na bardzo cienkie plastry i układamy na talerzu.

Na środek kładziemy garść rukoli, a całość posypujemy pokruszonym serem pleśniowym blue oraz orzechami laskowymi.

Doprawiamy solą, pieprzem, tymiankiem i skrapiamy oliwą z oliwek.

Na wierzch dodajemy cienko pokrojone plastry trufli.

Składniki

(2 porcje)

- 1 spora gruszka
- garść rukoli
- 150 g sera pleśniowego blue
- 30 g orzechów laskowych
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- tymianek
- sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Talerz LOURRY
deserowy różowy 19 cm

Połączenie klasycznej formy z nowoczesnym wzornictwem. Wykonany z wysokiej jakości porcelany charakteryzuje się trwałością i odpornością.



Przyprawniki MOOKA
akacjowe 2 elementy

Wykonane z wysokiej jakości drewna, charakteryzują się trwałością oraz odpornością na wilgoć.





Smażone pory z sosem winegret

Pora tniemy na mniejsze kawałki (około 2-3 cm) i myjemy w zimnej wodzie.

Na patelni rozpuszczamy dwie łyżki masła, dodajemy pora i obsmażamy z dwóch stron.

Doprawiamy solą oraz pieprzem i podlewamy winem. Podsmażamy do momentu aż wino się zredukuje.

W misce łączymy musztardę, miód, sok z cytryny i dolewamy stopniowo oliwę. Ubijamy w ten sposób sos aż do uzyskania gęstej konsystencji.

Sos winegret wlewamy na patelnię z porami, dodajemy 1 łyżkę masła, lekko mieszamy i zdejmujemy z ognia.

Podajemy z orzechami włoskimi, świeżo startym parmezanem oraz natką pietruszki.

Składniki

(2 porcje)

- 2 pory
- 2 łyżki masła
- 150 ml białego wytrawnego wina
- 2 łyżki musztardy ziarnistej
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 30 g orzechów włoskich
- natka pietruszki
- sól, pieprz do smaku
- odrobina świeżo startego parmezanu do podania

Kuchenne inspiracje



Zestaw talerzy OBLAN
bordowych, 4 szt. 27 cm

Talerze OBLAN wykonane są z wysokiej jakości kamionki – idealnie sprawdzą w codziennym użytkowaniu. Są trwałe i wytrzymałe na zniszczenia.



Talerz MORITA
głęboki 21 cm

Jego neutralna kolorystyka tworzy spójną całość, która idealnie wpisuje się w stylistykę nowoczesnych, rustykalnych i skandynawskich wnętrz.





Winne gruszki z waniliowym serkiem

Gruszki obieramy ze skórki i zostawiamy ogonek.

Wino wlewamy do dużego garnka i dodajemy korzenne przyprawy (cynamon, goździki, anyż) oraz gruszki.

Gotujemy na wolnym ogniu przez ok. 30 minut. Gruszki można obrócić co pewien czas, aby z każdej strony nabrały winnego koloru.

Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.

Serek mascarpone łączymy z cukrem i ziarenkami z laski wanilii. Następnie wykładamy na talerz i posypujemy pokruszonymi orzechami.

Ugotowane gruszki kroimy na pół i kładziemy na talerz z serkiem i orzechami.

Na koniec polewamy wszystko białą czekoladą.

Składniki

(4 porcje)

4 gruszki
750 ml czerwonego
wytrawnego wina
250 g serka mascarpone
¼ szklanki cukru pudru
laska wanilii lub szczypta cukru
waniliowego
50 g ulubionych orzechów
tabliczka białej czekolady
cynamon, goździki, anyż
odrobina świeżo starego
parmezanu do podania

Kuchenne inspiracje



Talerz LOURRY
obiadowy 27 cm

Doskonale sprawdzi się podczas codziennych posiłków, a także jako element zastawy na uroczyste przyjęcia.



Ścierki NELE
2* 45x65 cm

Te eleganckie ściereczki to idealne połączenie stylu i funkcjonalności, które wprowadzą urok i ciepło do Twojego wnętrza.





Sałatka z jarmużem, jabłkiem i żurawiną

Jarmuż myjemy i odrywamy twarde łodygi.

Orzechy włoskie prażymy przez ok. 5 minut na suchej patelni.

Ser pleśniowy blue kroimy na drobne kawałki lub kruszymy w dłoniach.

Do miski wkładamy jarmuż, cienko pokrojone jabłka, żurawinę, podprażone orzechy.

Przygotowujemy sos - mieszamy oliwę z musztardą, sokiem z cytryny oraz miodem.

Sałatkę zalewamy sosem, solimy i doprawiamy pieprzem.

Składniki

(2 porcje)

200 g jarmużu

2 kwaśne jabłka

120 g sera pleśniowego blue

100 g orzechów włoskich

100 g żurawiny

4 łyżki oliwy z oliwek

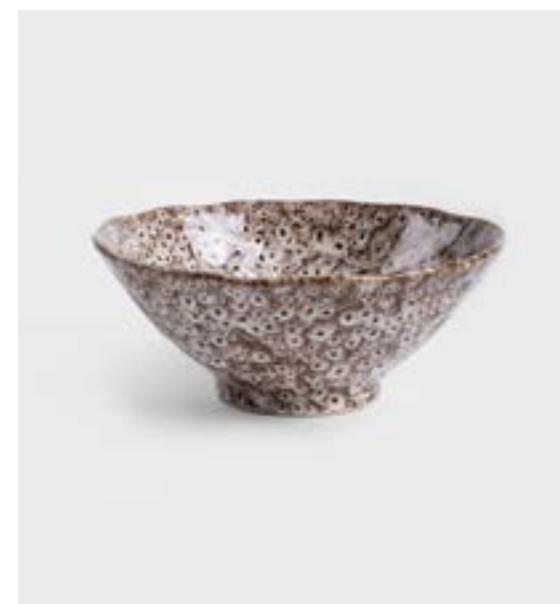
2 łyżki musztardy ziarnistej

2 łyżki soku z cytryny

1 łyżka miodu

sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Misa PAVIO
w pawie oczka 23x9 cm

Wykonana z wysokiej jakości kamionki, jest wytrzymała i odporna na zniszczenia. Idealnie sprawdzi się do podawania zup, makaronów i sałatek.



Widelce CORK
srebrne 4 szt.

Widelce CORK to stylowe dopełnienie aranżacji stołu. Sprawdzą się do serwowania posiłków na co dzień, jak i na specjalne okazje.



Rozkoszna uczta





Krem dyniowy z mlekiem kokosowym

Dynię myjemy, kroimy na mniejsze kawałki. Usuwamy miąższ ze środka.

Na blaszce do pieczenia układamy kawałki dyni, pomidory, cebulę i czosnek. Warzywa wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (termoobieg) i pieczemy ok. 20 minut.

Upieczone warzywa dodajemy do bulionu, doprawiamy płatkami chili, solą, pieprzem i gotujemy 30 minut.

Całość blendujemy, dolewamy mleko kokosowe i gotujemy jeszcze ok. 5 minut.

Składniki

(4 porcje)

1,5 kg dyni (np. hokkaido)
1 litr dowolnego bulionu
400 ml mleka kokosowego
2 pomidory
1 cebula
4 ząbki czosnku
płatki chili
sól, pieprz do smaku



Kuchenne inspiracje



Naczynie PUMPKIE
kremowe 0,4 l

Naczynie wprowadzi do Twojej kuchni jesienny klimat. Wykonane jest z trwałej, wysokiej jakości kamionki, która gwarantuje wytrzymałość i łatwość w pielęgnacji.



Talerz LOURRY
obiadowy 27 cm

Doskonale sprawdzi się podczas codziennych posiłków, a także jako element zastawy na uroczyste przyjęcia.



Cukinia zapiekana z serem kozim

Cukinię myjemy i kroimy na plasterki, a następnie układamy w naczyniu do zapiekania.

W misce łączymy śmietankę, kozi twarożek oraz przyprawy wraz ze świeżym tymiankiem. Następnie zalewamy cukinię powstałą masą.

Tak przygotowaną cukinię wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy ok. 30 minut.

Na 10 minut przed końcem posypujemy wierzch zapiekanki startym parmezanem i wstawiamy do piekarnika na jeszcze 10 minut.

Składniki

2 cukinie
150 g koziego twarożku
100 ml płynnej śmietanki 30%
kilka gałązek świeżego tymianki
szczypta soli i pieprzu do smaku
odrobina startego parmezanu

Kuchenne inspiracje



Naczynie LOSSI
granatowe 22x12x4 cm

Naczynie zostało wykonane z wysokiej jakości kamionki, dzięki czemu jest odporne na wysokie temperatury. Idealnie sprawdzi się do zapiekania warzyw, mięs i ciast.



Deska MARBLE
40x17 cm

Dzięki naturalnemu designowi z łatwością wpasują się w każdą kuchenną aranżację.





Kopytka w sosie śmietanowo-kurkowym

Do dużej miski wsypujemy mąkę, ziemniaki (lekko ciepłe), jajko i odrobinę soli. Całość wyrabiamy na gładką i plastyczną masę.

Na stolnicy obsypanej mąką umieszczamy ciasto na kopytka i rozwałkowujemy dłońmi na sznurek grubości ok. 2 cm. Następnie kroimy nożem na ok. 2 cm kawałki.

Kopytka wrzucamy do gotującej się, osolonej wody i delikatnie mieszamy. Po wypłynięciu kopytek na wierzch czekamy 1,5 minuty i wyciągamy kluski.

Na patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy pokrojoną cebulę, umyte, osuszone kurki i smażymy przez kilka minut. Następnie dodajemy świeży tymianek.

Całość podlewamy białym winem i czekamy aż alkohol odparuje. Po tym czasie dodajemy kremowy serek i mieszamy na gładki sos.

Kopytka dodajmy do sosu i jeszcze raz lekko mieszamy.

Składniki

(2 porcje)

0,5 kg ugotowanych ziemniaków
przeciśniętych przez praskę lub
maszynkę
szklanka mąki
1 jajko
250 g kurek
1 biała cebula
200 g serka kremowego do
smarowania
100 ml białego wytrawnego wina
kilka gałązek świeżego tymianku
sól, pieprz do smaku



Kuchenne inspiracje



Talerz LOURRY
obiadowy 27 cm

Doskonale sprawdzi się podczas codziennych posiłków, a także jako element zastawy na uroczyste przyjęcia.



Widelce CORK
srebrne 4 szt.

Widelce wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która gwarantuje trwałość.



Fasola Piękny Jaś w sosie dyniowo-paprykowym z mlekiem koksowym

Świeżą fasolę moczymy w wodzie przez kilka godzin. Jeśli korzystamy z fasoli z puszki, możemy użyć jej od razu.

Namoczoną fasolę gotujemy w osolonej wodzie przez ok. 2 godziny. Ważne, żeby na bieżąco sprawdzać stopień ugotowania. Fasola powinna być al dente.

Dynię, pomidory, papryki oraz czosnek pieczemy do miękkości w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 20-30 minut. Po upieczeniu warzywa miksujemy na gładkie purée.

W żeliwnym garnku rozgrzewamy oliwę i wrzucamy fasolę. Smażymy przez kilka minut, co jakiś czas mieszając. Po kilku minutach dodajemy purée warzywne, mleko koksowe, pastę gochujang, sos sojowy i przyprawy. Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy ok. 30 minut.

Po upieczeniu dodajemy pastę miso oraz posypujemy świeżą kolendrą.

Składniki

(4 porcje)

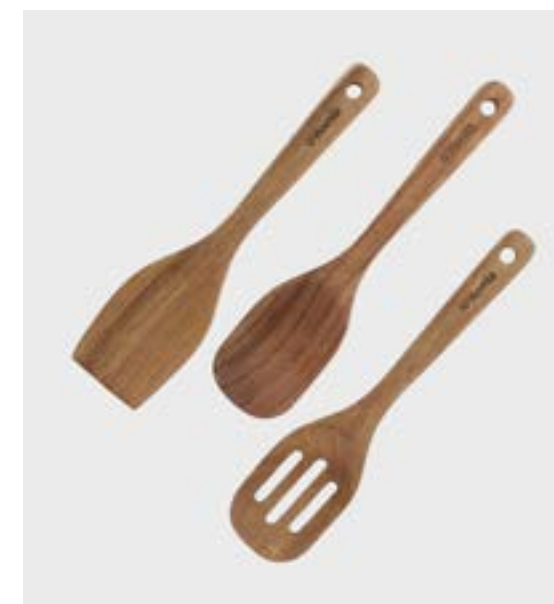
500 g fasoli Piękny Jaś
pół niewielkiej dyni
2 pomidory
2 papryki
4 ząbki czosnku
400 ml mleka koksowego
3 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka pasty miso
1 łyżka pasty gochujang
2 łyżki sosu sojowego
świeża kolendra do podania
sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Garnek ANDREAS
żeliwny czerwony 4 l

Doskonale rozprawdza ciepło, równomiernie oddając je potrawom. Jest trwały i odporny na zniszczenia. Można z niego korzystać na wszystkich rodzajach kuchenek i w piekarniku.



Zestaw MOOKA
drewno, 3 szt. 22 cm

Praktyczny zestaw kuchennych przyborów wykonanych z trwałego, wysokiej jakości drewna. Dzięki naturalnemu designowi z łatwością wpasuje się w każdą kuchenną aranżację.





Podudzia z kurczaka w sosie winno-śliwkowym

Mięso myjemy. Następnie przygotowujemy marynatę z powideł, koncentratu, miodu, sosu sojowego, 100 ml wina oraz wszystkich przypraw. Nacieramy mięso przygotowaną mieszanką i marynujemy przez kilka godzin, a najlepiej przez całą noc.

Zamarynowane mięso przekładamy do żeliwnego garnka i dolewamy resztę wina. Dodajemy pokrojone na połówki śliwki, połowę główki czosnku oraz świeży tymianek.

Żeliwny garnek z mięsem wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy ok. 60 minut.

Na 10 minut przed końcem możemy zdjąć pokrywkę garnka i piec bez przykrycia, dzięki temu mięso się ładnie zarumieni.

Składniki

(4 porcje)

- 12 podudzi z kurczaka
- 8 śliwek
- 250 g powideł śliwkowych
- koncentrat pomidorowy
- 250 ml czerwonego wytrawnego wina
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki sosu sojowego
- połówka główki czosnku
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka kurkumy
- sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Garnek ANDREAS
żeliwny granatowy 5 l

Wykonany z żeliwa, doskonale rozprowadza ciepło, równomiernie oddając je potrawom. Jest trwały i odporny na zniszczenia.



Ścierki NELE
2* 45x65 cm

Wykonane z wysokiej jakości materiału, cechują się trwałością i wytrzymałością. Delikatny kwiatowy wzór idealnie sprawdzi się w każdym wnętrzu.





Pęczotto z grzybami i świeżą truflą

Cebulę kroimy na drobne kawałki. Na patelni rozgrzewamy masło lub oliwę z oliwek, wrzucamy cebulkę i chwilę dusimy.

Na tę samą patelnię wrzucamy suchą kaszę, którą smażymy aż do zeszklenia.

Następnie podlewamy winem i gotujemy do czasu, aż wchłonie całe wino.

Dodajemy chochlę bulionu i gotujemy, aż wchłonie cały bulion.

Czynność tę powtarzamy do momentu, aż kasza będzie ugotowana. Powinna być al dente.

Na koniec dodajemy podsmażone grzyby i starty parmezan.

Danie wykładamy na talerze. Na wierzch dodajemy cienko pokrojoną trufle i posypujemy świeżo startym parmezan oraz natką pietruszki.

Składniki

(2 porcje)

100 g kaszy pęczak

200 g grzybów leśnych

1 cebula

250 ml białego wytrawnego wina

500 ml bulionu grzybowego

świeżo starty parmezan do podania

trufla

1 łyżka masła lub oliwy z oliwek

sól, pieprz do smaku

natka pietruszki do podania



Kuchenne inspiracje



Patelnia ANDREAS
żeliwna czarna 26 cm

Patelnia jest wykonana z żeliwa i posiada emaliowaną powłokę, która minimalizuje ryzyko przywierania potraw.



Chochła STILO
złota 100 ml

Idealnie sprawdzi się do nalewania zup, sosów i do dań jednogarnkowych. Jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Na dobry wieczór





Makaron z masłem szałwiowym i boczkiem

W dużym garnku gotujemy osoloną wodę na makaron. Wrzucamy makaron i gotujemy według przepisu na opakowaniu. Po ugotowaniu makaron odcedzamy, zachowując 4 łyżki wody z gotowania.

Boczek kroimy w drobną kostkę lub paseczki i smażymy na patelni przez kilka minut, aż będzie chrupiący. Boczek zdejmujemy z patelni i przekładamy do miseczki.

Na tej samej patelni rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojony czosnek i całość smażymy ok. 2 minuty. Następnie dodajemy listki szałwii i smażymy ok. 1 minuty, aż będą one aromatyczne i chrupiące.

Na patelnię z masłem dodajemy 3 łyżki wody z ugotowanego makaronu i mieszamy.

Dodajemy odcedzony makaron i całość mieszamy, aż wszystkie składniki się połączą. Doprawiamy wedle uznania solą i pieprzem.

Podajemy ze świeżo startym parmezanem.

Składniki

(2 porcje)

200 g makaronu tagliatelle

¼ kostki masła

100 g boczku surowego lub wędzonego

garść świeżych listków szałwii

2 ząbki czosnku

świeżo starty parmezan do podania

sól, pieprz do smaku



Kuchenne inspiracje



Talerz LORINO
głęboki beżowy 21 cm

Głęboki talerz LORINO wykonany z trwałej i wysokiej jakości kamionki, to idealny wybór do serwowania zup lub makaronów.



Przyprawniki MOOKA
akacjowe 2 elementy

Wykonane z wysokiej jakości drewna, charakteryzują się trwałością oraz odpornością na wilgoć.



Pieczona brukselka z orzechami i żurawiną

Myjemy brukselkę, obieramy z wierzchnich listków i przekładamy do naczynia do zapiekania.

Do brukselki dodajemy orzechy i żurawinę.

Łączymy oliwę, sos sojowy, miód oraz przyprawy. Powstałym sosem polewamy brukselkę. Do całości dodajemy świeży tymianek.

Brukselkę pieczemy ok. 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Składniki

(4 porcje)

1 kg brukselki
100 g orzechów włoskich
100 g suszonej żurawiny
2 łyżki sosu sojowego
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki miodu
szczypta płatków chili
kilka gałązek świeżego tymianku
sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Naczynie LOSSI
granatowe 22x12x4

Naczynie zostało wykonane z wysokiej jakości kamionki, dzięki czemu jest odporne na wysokie temperatury. Idealnie sprawdzi się do zapiekania warzyw, mięs i ciast.



Zestaw MOOKA
drewno, 3 szt. 22 cm

Dodaj swojej kuchni naturalnego uroku i funkcjonalności z zestawem MOOKA. Przybory są wykonane z wysokiej jakości drewna i zachwycają znakomitą trwałością oraz estetyką.



Pieczona kapusta z sosem tahini

Kapustę myjemy i kroimy na 4 części, a następnie wkładamy do naczynia do zapiekania. Nacieramy kapustę oliwą z oliwek, doprawiamy przyprawami i pieczemy w 175 stopniach (termoobieg) przez ok. 50 minut.

W misce łączymy jogurt grecki, pastę tahini, przyprawy oraz odrobinę oliwy z oliwek.

Upieczoną kapustę podajemy z sosem.

Składniki

(4 porcje)

niewielka, czerwona kapusta

350 g jogurtu greckiego

2 łyżki pasty tahini

3 łyżki oliwy z oliwek

szczypta płatków chili

sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Naczynie AMBI
bursztynowe 34x22x6

Naczynie do zapiekania AMBI to idealny wybór do pieczenia i serwowania dań. Wykonane z wysokiej jakości kamionki, jest trwałe i odporne na wysokie temperatury.



Kokilka MYSTIC
różowa 12 cm

Jeśli cenisz elegancję i praktyczność w kuchni, kokilka MYSTIC będzie idealnym wyborem. Jej subtelny różowy odcień i szklwiona powierzchnia nadają każdej potrawie wyjątkowy, stylowy charakter.





Ekspresowy ramen

Grzyby smażymy przez kilka minut na rozgrzanej patelni na oleju i odrobinie sosu sojowego. Aby grzyby były soczyste, nie należy przewracać ich zbyt często.

W misce łączymy masło orzechowe, tahini, sos sojowy, ocet ryżowy, oliwę, pastę miso i płatki chili. Mieszamy wszystko do uzyskania gładkiej masy – z mieszanki powstanie nam tare.

W garnku łączymy bulion i napój sojowy. Doprowadzamy do wrzenia. Powstałe tare dodajmy do garnka z bulionem i napojem sojowym. Mieszanki już nie gotujemy.

Makaron gotujemy według instrukcji na opakowaniu.

W miskach na ramen układamy makaron, ugotowane jajko, grzyby i płaty nori. Całość zalewamy bulionem.

Na wierzch dodajemy kolendrę oraz pokrojony szczypiorek.

Składniki

(4 porcje)

- 1 litr bulionu
- 300 ml napoju sojowego
- 2 porcje makaronu do ramen
- 2 łyżki masła orzechowego
- 1 łyżka pasty tahini
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki octu ryżowego
- 1 łyżka pasty miso
- 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju dwa ugotowane na półmiętko
- (6-minutowe) jajka
- 400 g grzybów - mogą być shimeji, shiitake, boczniki
- 2 arkusze płatów nori
- szczypta płatków chili
- świeża kolendra
- świeży szczypiorek

Kuchenne inspiracje



Miska SALADO
w paski 20,5 cm

Miska SALADO to idealny wybór do serwowania różnorodnych potraw, nie tylko ramen. Wykonana z wysokiej jakości porcelany, jest wyjątkowo trwała i odporna na zniszczenia.



Zestaw SUSHI
pałeczki do suchy

Dzięki eleganckiemu designowi pałeczki doskonale komponują się zarówno z nowoczesną, jak i tradycyjną zastawą stołową.





Ziemniaki tłuczone z parmezanem i świeżą truflą

Ziemniaki dokładnie myjemy i nie obieramy ze skórki.

Przekładamy do garnka z zimną wodą, solimy i gotujemy ok. 20 minut aż będą al dente.

Ziemniaki przekładamy do naczynia do zapiekania. Za pomocą szklanki spłaszczamy je na placki, polewamy oliwą, posypujemy parmezanem i odrobiną startej trufli. Dodajemy gałązki rozmarynu.

Całość lekko mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez ok. 40 minut.

Na wierzch upieczonych ziemniaków dodajemy cienko pokrojoną trufkę i posypujemy parmezanem.

Składniki

(4-6 porcji)

1 kg ziemniaków

3 łyżki oliwy z oliwek

5 łyżek startego parmezanu

kilka gałązek świeżego rozmarynu

1 świeża trufła

sól, pieprz do smaku

Kuchenne inspiracje



Naczynie AMBI
bursztynowe 34x22x6

Naczynie do zapiekania AMBI to idealny wybór do pieczenia i serwowania dań. Wykonane z wysokiej jakości kamionki, jest trwałe i odporne na wysokie temperatury.



Talerz LORINO
głęboki bursztynowy 21 cm

Głęboki talerz LORINO wykonany z trwałej i wysokiej jakości kamionki, to idealny wybór do serwowania zup lub makaronów.





Rozgrzewająca, jesienna herbata

Zaparzamy litr zielonej herbaty.

Przelewamy herbatę do szklanego dzbanka i dodajemy plastry grejpfruta, gwiazdki anyżu oraz gałązki rozmarynu.

Na koniec dodajemy konfiturę z pomarańczy i całość mieszamy.

Składniki

- 1 litr zaparzonej, zielonej herbaty
- kilka plasterów grejpfruta
- 2 łyżki konfitury z pomarańczy
- 3 gałązki rozmarynu
- 3 gwiazdki anyżu

Kuchenne inspiracje



Dzbanek KUBBE
ze złotym wieczkiem 1 l

Dzbanek idealnie sprawdzi się do serwowania ulubionych, gorących napojów. Został wykonany ze szkła, które jest trwałe i odporne na działanie wysokich temperatur.



Szklanki CEMBRA
2 szt. 0,35 l

Szklanki, dzięki podwójnym ściankom nie tylko utrzymują odpowiednią temperaturę napoju na dłużej, ale również chronią dłonie przed oparzeniem.



Gotuj z  **Homla**

Te jesienne przepisy powstały, by w Twoim domu zagościły ciepło, smak i aromat tej wyjątkowej pory roku.

Niech będą inspiracją do celebrowania codziennych chwil – przy kubku gorącej herbaty, w blasku świec i zapachu pieczonych potraw.

Gotuj, dziel się i wracaj do tych stron zawsze, gdy zatęsknisz za smakiem jesieni.

Bo jesień smakuje najlepiej wtedy, kiedy jest po prostu domowa.



Gotuj z  **Homla**

