



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



Pieczony camembert ze śliwkami i figami



Placuszki twarogowe z sezonowymi owocami



Naleśniki z farszem dyniowo-serowym





## Małe, a cieszy

Pieczona dynia w różanej harissie



Jesienne owoce zapiekane pod pierzynką z kruszonki



Carpaccio z gruszki, orzechów i trufli



Smażone pory z sosem winegret



Winne gruszki z waniliowym serkiem



Sałatka z jarmużem, jabłkiem i żurawiną





## Rozkoszna uczta

Krem dyniowy z mlekiem kokosowym



Cukinia zapiekana z serem kozim



Kopytka w sosie śmietanowo-kurkowym



Fasola Piękny Jaś w sosie dyniowo-paprykowym z mlekiem kokosowym



Podudzia z kurczaka w sosie winno-śliwkowym



Pęczotto z grzybami i świeżą truflą





## Na dobry wieczór

Makaron z masłem szałwiowym i boczkiem



Pieczona brukselka z orzechami i żurawiną



Pieczona kapusta z sosem tahini



Ekspresowy ramen



Ziemniaki tłuczone z parmezanem  
i świeżą truflą



Rozgrzewająca, jesienna herbata



# Słodkie poranki





Grzanki z chałki  
z serkiem ricotta i figą

# 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



# 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.



## 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

# 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



# 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.



## 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

# Składniki

(2 porcje)

250 g twarogu

3 jajka

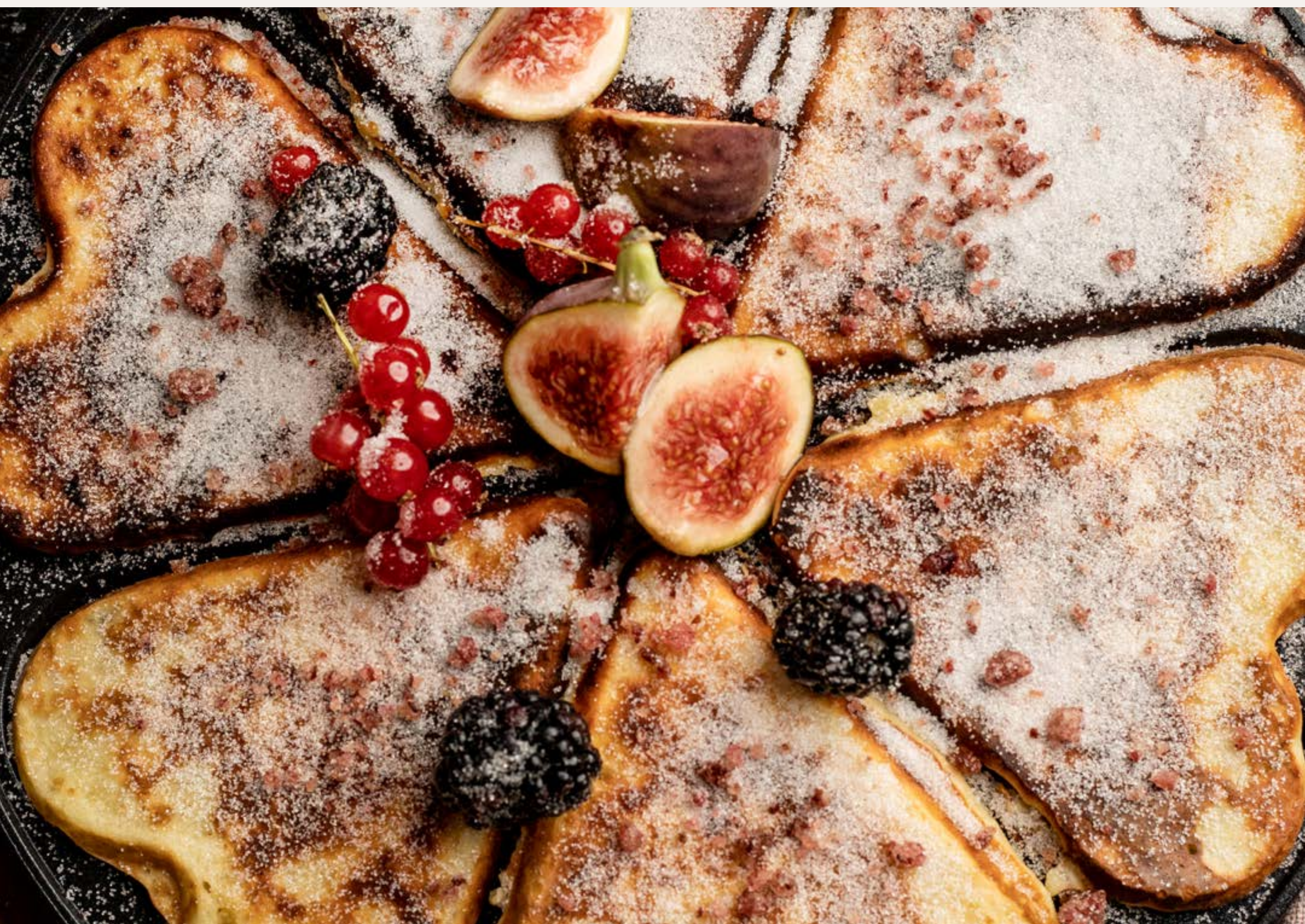
1 szklanka mąki

$\frac{1}{4}$  szklanki drobnego cukru +

odrobina do posypania

gotowych placków

2 łyżki oleju do smażenia



# Serdeczne placuszki twarogowe

---

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 rozgrzanej powierzchni nakładamy masę twarogową.

Smażymy przez około 3 - 4 minuty z każdej strony.

Gotowe placuszki podajemy z ulubionymi owocami i odrobiną cukru.



## 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

# 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



# 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.



## Kuchenne inspiracje

---



### Zestaw talerzy OBLAN

4 szt. 27 cm

Talerze OBLAN wykonane są z wysokiej jakości kamionki – idealnie sprawdzą 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 łopatkce możesz nią nie tylko dokładnie wymieszać składniki, ale też z łatwością zebrać je ze ścianek naczynia.

# Mate, a cieszy





Pieczona dynia  
w różanej harissie podana  
na serku ricotta

# 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



# 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 serem ricotta. Dla smaku można dodać jeszcze jedną łyżkę oliwy.



## 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

# Składniki

6 śliwek

4 figi

garść porzeczek, jeżyn lub malin

½ kostki masła

½ szklanki drobnego cukru

1 szklanka mąki



# Jesienne owoce zapekane pod pierzynką z kruszonki

---

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

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.



## Kuchenne inspiracje

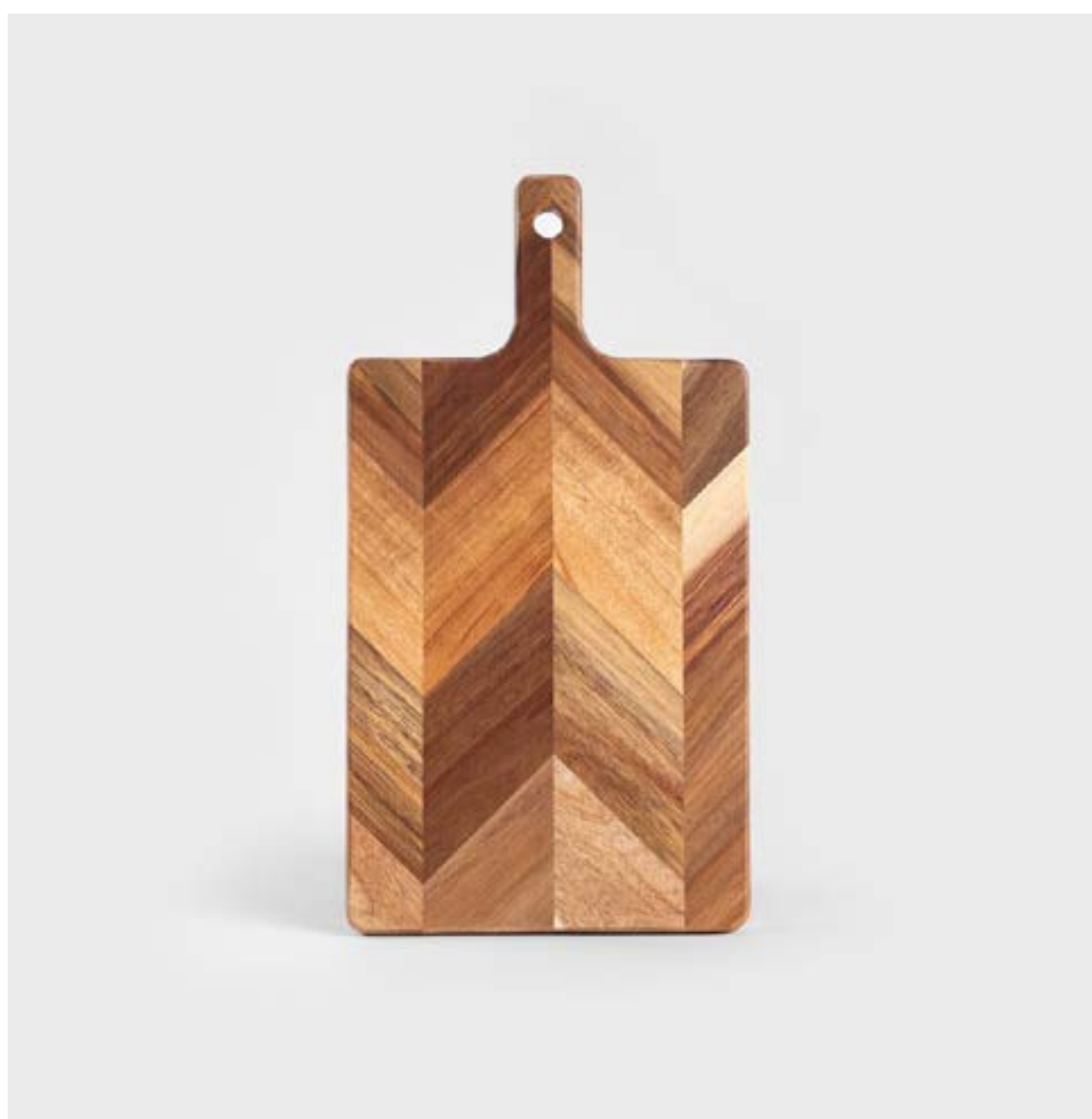
---



### **Naczynie ANDREAS**

żeliwne 27x15 cm

Wykonane jest z wysokiej jakości żeliwa, dlatego doskonale rozprowadza 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 truflii

# 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



# 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.



## 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

# 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 starego parmezanu

do podania



# 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 pory i obsmażamy z dwóch stron.

Doprawiamy solą i 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.



## Kuchenne inspiracje

---



### **Zestaw talerzy OBLAN** bordowych, 4 szt. 27 cm

Talerze OBLAN wykonane są z wysokiej jakości kamionki – idealnie sprawdzą się 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

# Składniki

(4 porcje)

4 gruszki

750 ml czerwonego

wytrawnego wina

250 g serka mascarpone

$\frac{1}{4}$  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



# 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.



## 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

# 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



# 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.



## 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 ucztą





Krem dyniowy  
z mlekiem kokosowym

# 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



# 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.



## 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

# Składniki

2 cukinie

150 g koziego twarogu

100 ml płynnej śmietanki 30%

kilka gałązek świeżego tymianki

szczypta soli i pieprzu do smaku

odrobina startego parmezanu



# 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  
piekarnia na jeszcze 10 minut.



## 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

# Składniki

(2 porcje)

0,5 kg ugotowanych ziemniaków  
prześciśniętych 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



# 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.



## 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

# Składniki

(4 porcje)

500 g fasoli Piękny Jaś

pół niewielkiej dyni

2 pomidory

2 papryki

4 ząbki czosnku

400 ml mleka kokosowego

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



# Fasola Piękny Jaś w sosie dyniowo-paprykowym z mlekiem kokosowym

---

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 kokosowe, 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.



## Kuchenne inspiracje

---



### **Garnek ANDREAS** żeliwny czerwony 4 l

Doskonale rozprowadza 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

# 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

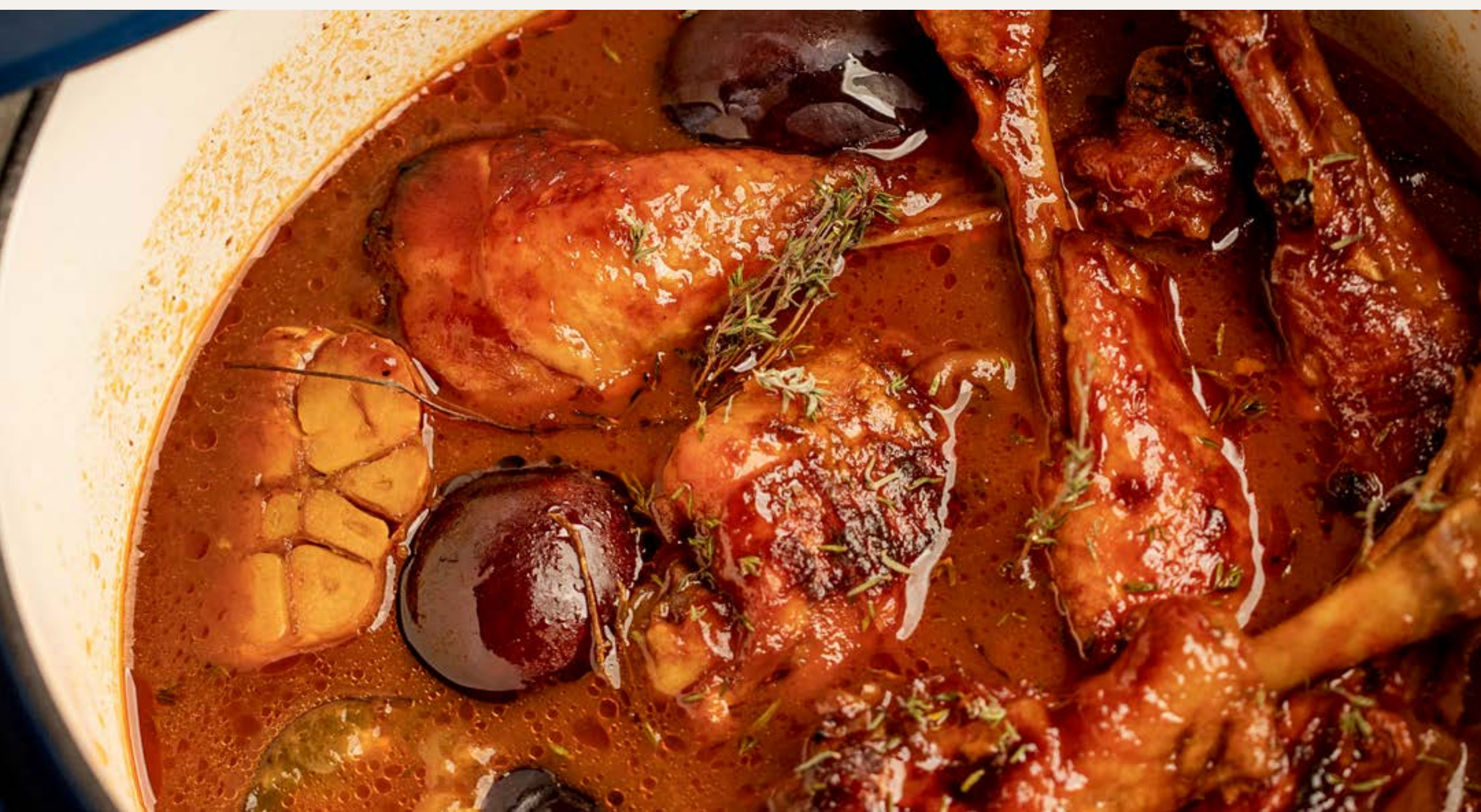
kilka gałązek świeżego tymianku

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżeczka gałki muszkatołowej

1 łyżeczka kurkumy

sól, pieprz do smaku



# 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.



## 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.



Pęczotko z grzybami  
i świeżą truflą

# 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



# 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 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 truflę i posypujemy świeżo startym parmezan oraz natką pietruszki.



## 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

# Składniki

(2 porcje)

200 g makaronu tagliatelle

¼ kostki masła

100 g boczku surowego lub  
wędzonego

garść świeżych listków szalwii

2 ząbki czosnku

świeżo starty parmezan do podania

sól, pieprz do smaku



# 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 szaławii 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.



## 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**

akacyjne 2 elementy

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



Pieczona brukselka  
z orzechami i żurawiną

# 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



# 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.



## 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

# 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



# 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.



## 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 szklowana powierzchnia nadają każdej potrawie wyjątkowy, stylowy charakter.



Ekspresowy ramen

# Składniki

(4 porcje)

1 litr bulionu

300 ml napoju sojowego

2 porcje makaronu do ramenu

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 półmiękkko

(6-minutowe) jajka

400 g grzybów - mogą być shimeji,  
shiitake, boczniaki

2 arkusze płatów nori

szczypta płatków chili

świeża kolendra

świeży szczypiorek



# 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.



## Kuchenne inspiracje

---



### **Miska SALADO**

w paski 20,5 cm

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



### **Zestaw SUSHI**

pałeczki do sucha

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



Ziemniaki tłuczone  
z parmezanem i świeżą  
truflą

# Składniki

(4-6 porcji)

1 kg ziemniaków

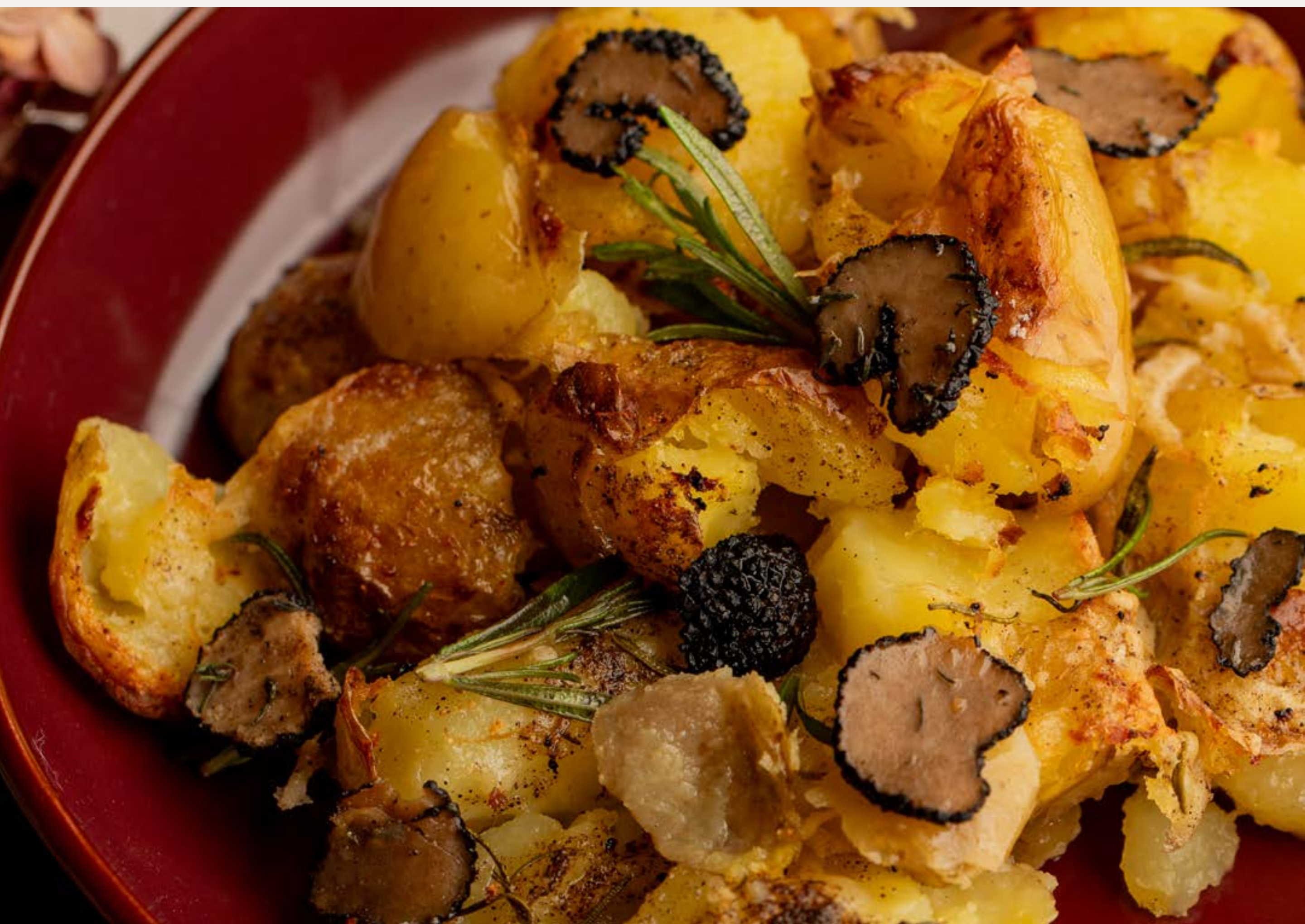
3 łyżki oliwy z oliwek

5 łyżek startego parmezanu

kilka gałązek świeżego rozmarynu

1 świeża trufla

sól, pieprz do smaku



# 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.



## 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

# Składniki

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



# 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.



## 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**

