



Nad morzem

Biel, niebieski, paski. Marynistyczny styl świetnie pasuje do nowoczesnych kuchni. Jest świeży i lekki. Inspirujący do gotowania wspólnie z przyjaciółmi. Co w menu? Może ryba i dobra kawa.

ZEBRALA: MALGORZATA NIETUPSKA ■ ZDJĘCIA: SERWISY PRASOWE FIRM



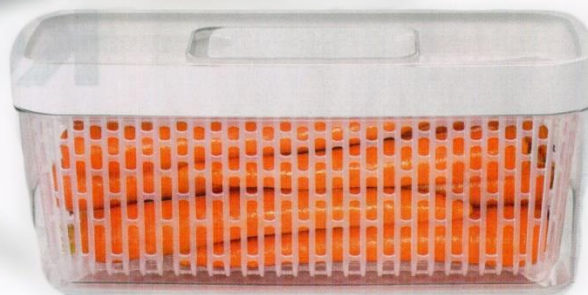
W marynarskie paski:
gniecione kubki
Mariniere Revol do
cappuccino i pieczenia
deserów. 78 zł/szt.,
www.leduvel.pl

nowości



Domowe menu

Smaki lata zaskakują różnorodnością. W sałatkach, sokach, przetworach. **Do kulinarnych odkryć przyda się dobre zaplecze.** Umyj warzywa i owoce, a dalej poprowadzi przepis.



Dzięki filtrowi oraz odpowietrznikowi, pojemnik Green-saver OXO przedłuża świeżość owoców i warzyw. **od 86 zł/1,5 l**, www.leduvel.pl

nowości



Sekrety pani domu

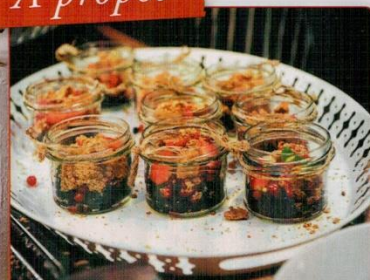
Tylko ona wie, że jednym kliknięciem przygotowuje się kawę.
Jest elegancka i otwarta. Ubrana w bardzo modne szarości.
Ma czas na pogawędkę z gośćmi oraz kulinarne przygody.



Szablony Birkmann do dekorowania kawy i deserów np. kakao, czekoladą, cynamonem. **32 zł/6 szt.**, www.tortownia.pl



A propos



Owoce jagodowe pod zabajone

Owoce jagodowe: np. jeżyny, maliny, truskawki, porzeczki, borówki, jagody

Rozmarynowa kruszonka: 50 g masła

■ 100 g cukru ■ 150 g mąki pszennej ■ 1 łyżka posiekanych listków rozmarynu

Zabajone: 6 żółtek ■ 100 g cukru ■ 120 ml białego wytrawnego wina

Masło, cukier i mąkę zmiksować w robocie kuchennym aż powstanie kruszonka. Dodać żółtko, jeszcze raz zmiksować. Przesypać na blaszkę do pieczenia i piec przez 10 min w piekarniku (180°C).

Owoce umyć, truskawki pokroić na połówki lub ćwiartki. Ułożyć w słoiczkach, posypać upieczoną kruszonką.

W garnku zagotować wodę. Ustawiać na nim stalową miskę (tak aby nie dotykała wody). Dodać do miski żółtka i cukier, ubijać aż powstanie piana. Dolewać wino małymi porcjami, cały czas ubijając. Ubijać aż piana będzie gęsta. Polać owoce z kruszonką w słoiczkach i lekko przypalić palnikiem do przypalania kremu brule.

Udekorować listkami mięty.
Poleca: firma Franke (przepis stworzony przez Piotra Kucharskiego), www.franke.pl

Słodkie zabajone

Borówki, maliny, wiśnie z rozmarynową kruszonką pysznie smakują pod puszystą pianką. To klasyka jak z przepisu babci! **Do tego odrobina konfitur i miłe pogawędki przy stole.**



Do zapiekania: ceramiczny ramekin **Happy Cuisine Revol**.
24 zł, www.leduvel.pl