



WYBÓR KUCHNI
Ważnym elementem wyposażenia kuchni jest wybór koloru i rodzaju blatu. Najbardziej popularnym jest blat z blachy nierdzewnej, który jest łatwy w czyszczeniu i wytrzymały. Alternatywą jest blat z kamienia naturalnego lub sztucznego, który ma bardziej estetyczny wygląd, ale wymaga więcej uwagi przy czyszczeniu. Ważnym elementem jest również wybór koloru szafek, który powinien harmonizować z ogólnym stylem kuchni.



WYBÓR KUCHNI
Ważnym elementem wyposażenia kuchni jest wybór koloru i rodzaju blatu. Najbardziej popularnym jest blat z blachy nierdzewnej, który jest łatwy w czyszczeniu i wytrzymały. Alternatywą jest blat z kamienia naturalnego lub sztucznego, który ma bardziej estetyczny wygląd, ale wymaga więcej uwagi przy czyszczeniu. Ważnym elementem jest również wybór koloru szafek, który powinien harmonizować z ogólnym stylem kuchni.



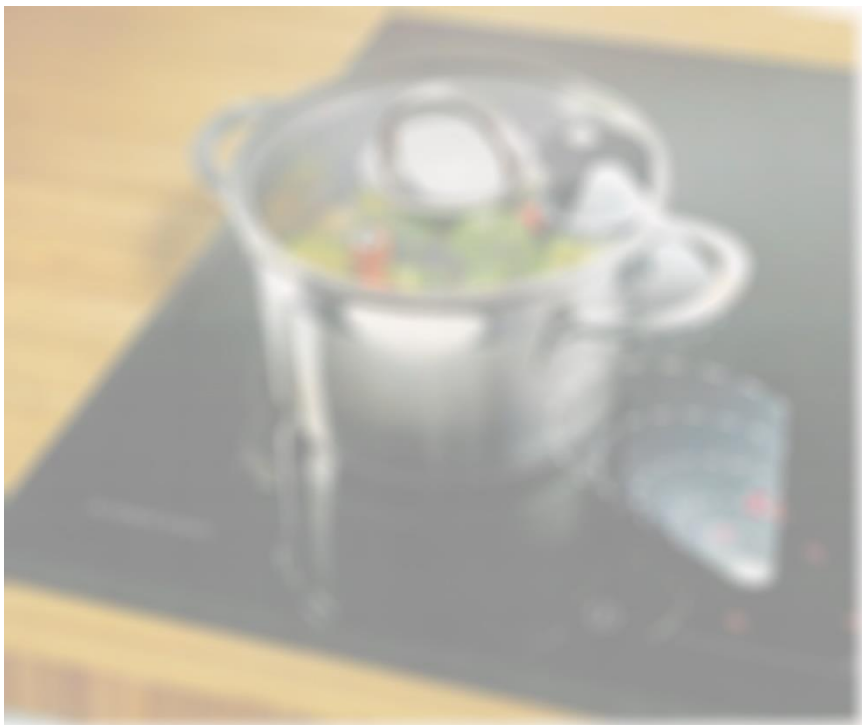
WYBÓR KUCHNI
Ważnym elementem wyposażenia kuchni jest wybór koloru i rodzaju blatu. Najbardziej popularnym jest blat z blachy nierdzewnej, który jest łatwy w czyszczeniu i wytrzymały. Alternatywą jest blat z kamienia naturalnego lub sztucznego, który ma bardziej estetyczny wygląd, ale wymaga więcej uwagi przy czyszczeniu. Ważnym elementem jest również wybór koloru szafek, który powinien harmonizować z ogólnym stylem kuchni.

KROJENIE NA CZAS
W kuchni często liczy się tempo pracy, warto więc korzystać z pomocy szatkownicy do warzyw i owoców. Jednym ruchem kroimy je w kostkę lub w słupki, a pocięte produkty od razu wpadają do pojemnika. 137 zł, LeDuvet



WYBÓR KUCHNI
Ważnym elementem wyposażenia kuchni jest wybór koloru i rodzaju blatu. Najbardziej popularnym jest blat z blachy nierdzewnej, który jest łatwy w czyszczeniu i wytrzymały. Alternatywą jest blat z kamienia naturalnego lub sztucznego, który ma bardziej estetyczny wygląd, ale wymaga więcej uwagi przy czyszczeniu. Ważnym elementem jest również wybór koloru szafek, który powinien harmonizować z ogólnym stylem kuchni.





WYKONCZUJĄCY Wzrost popularności w ostatnich latach przyniósł potrawom, które nie wymagają gotowania. Dzięki nim możemy cieszyć się smacznymi daniami bez konieczności spędzania godzin w kuchni. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów.



SPRYTNY POMOCNIK Szpatuła z potrójną głowicą pomoże nam rozdrobnić mielone mięso, ale też takie produkty jak ryż czy pomidory. Oxo Good Grips, 59 zł, Oxo



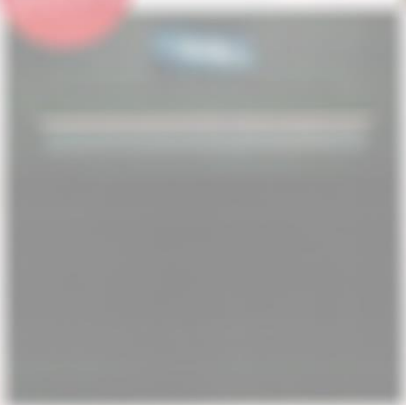
WYKONCZUJĄCY

Wzrost popularności w ostatnich latach przyniósł potrawom, które nie wymagają gotowania. Dzięki nim możemy cieszyć się smacznymi daniami bez konieczności spędzania godzin w kuchni. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów.

Wzrost popularności w ostatnich latach przyniósł potrawom, które nie wymagają gotowania. Dzięki nim możemy cieszyć się smacznymi daniami bez konieczności spędzania godzin w kuchni. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów.



WYKONCZUJĄCY Wzrost popularności w ostatnich latach przyniósł potrawom, które nie wymagają gotowania. Dzięki nim możemy cieszyć się smacznymi daniami bez konieczności spędzania godzin w kuchni. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów.



UKŁAD ZAMKNIĘTY W ceramicznym naczyniu potrawy pieką się we własnym sosie i na parze, dzięki czemu są aromatyczne i soczyste. 378 zł, Emile Henri/LeDüvel

Wzrost popularności w ostatnich latach przyniósł potrawom, które nie wymagają gotowania. Dzięki nim możemy cieszyć się smacznymi daniami bez konieczności spędzania godzin w kuchni. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów. W tym celu warto mieć w swojej kuchni kilka takich produktów.

Pizza z rukolą

Składniki (na 5–6 krążków): 100 g drożdży, łyżka cukru, szklanka ciepłego mleka z wodą – proporcja 50/50, łyżka soli, 5 łyżek oliwy, 1 kg mąki do pizzy; **sos:** 4 łyżki sosu pomidorowego, 2 łyżki oliwy, po 1 łyżeczce suszonego oregano, tymianku i bazylii, pieprz, sól, czosnek; **farsz:** pół opakowania rukoli, 1 mozzarella, pomidorki, oliwki

Przygotowanie: ● Drożdże połącz z cukrem, mlekiem, solą, oliwą. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 30 minut. ● Mąkę przesiej na stolnicę, zrób zagłębienie – wlej zaczyn. Zagnieć elastyczne ciasto. Włóż do większego woreczka foliowego (ciasto będzie rostało). Wstaw do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na noc. ● Następnego dnia odetnij 1/5 lub 1/6 część ciasta. Stolnicę posyp mąką. Rozwałkuj ciasto. Nałóż składniki. Najpierw sos pomidorowy, potem resztę. Piecz w mocno nagrzanym piekarniku – 200–220 st. C, około 10 minut.



Villeroy&Boch

Placuszki z łososiem

Składniki: 2 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 jajka, 1/2 szklanki wody, 250 g jogurtu naturalnego, sól, plasterki wędzonego łososia, kremowy serek, cytryna, pieprz; **do dekoracji:** koperki, szczypiorek, plasterki rzodkiewki, paseczki papryki, orzechy, krewetki

Przygotowanie: ● W misce wymieszaj mąkę z proszkiem, następnie dodaj jajka, wodę, jogurt oraz odrobinę soli. Jeszcze raz dokładnie wszystko wymieszaj. ● Rozgrzej na patelni oliwę, smaż placki z obu stron na złoto – na średnim ogniu. ● Placuszki układaj na ręczniku papierowym, odsączaj je z nadmiaru tłuszczu. Podawaj ciepłe z łyżeczką sera, plasterkiem wędzonego łososia, koperkiem i pozostałymi dodatkami. ● Na koniec oprósz czarnym pieprzem i skrop kilkoma kroplami soku z cytryny.

Tekst: Patrycja Gruman, zof. serwisy prasowe



IKEA



Taca do serwowania przekąsek Artesa marki Kitchen Craft, drewno akacjowe, kamień, szkło, 12x37 cm, 274 zł, fabrykaform.pl