

# Przepisy na dania z musami Herbapol

## 1. Pudding chia z musem Herbapol Mango & Brzoskwinie

### Składniki na 4 porcje:

500ml mleka kokosowego

6 łyżek nasion chia

szczypta soli

### 1 opakowanie musu Herbapol Mango & brzoskwinie

4 łyżki pokruszonych orzechów laskowych

2 łyżki prażonego czarnego sezamu (można zastąpić białym)

kilka listków mięty do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. W rondelku zagotuj mleko z solą.

2. Zdejmij masę z kuchenki, dodaj nasiona chia i dokładnie wymieszaj.

3. Odstaw na minimum godzinę, aby nasiona napęczniały, a masa zgęstniała.

4. Rozdziel pudding do miseczek, nałóż grubą warstwę musu Brzoskwinia & mango od Herbapolu.

5. Udekoruj pudding orzechami, sezamem i miętą.



## 2. Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem na bazie musu Herbapol Mango & brzoskwinie

### Składniki na 4 porcje:

1 pierś z kurczaka, pokrojona na plasterki

oliwa do smażenia

1 łyżeczka papryki słodkiej,

sól, pieprz

2 małe sałaty rzymskie

1 mała sałata lodowa

1 czerwona cebula, pokrojona w piórka

1 zielony ogórek, pokrojony plastry ze skórą

1 czerwona papryka, pokrojona w słupki

1 marchewka, pokrojona w słupki

4 łyżki prażonych orzechów ziemnych

½ pęczka mięty

¼ pęczka koperku

### Sos:

### 1 opakowanie musu Herbapol Mango & brzoskwinia

2 ząbki czosnku, drobno posiekane

2 łyżki prażonego sezamu

6 łyżek sosu sojowego

1 papryczka chili (opcjonalnie)

sok z limonki

Kolendra świeża



### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka natrzyj, solą, pieprzem i papryką.
2. Rozgrzej patelnię, dodaj oliwę, podsmaż kurczaka na złoty kolor.
3. Na półmiskach ułóż liście sałaty rzymskiej i porwanej sałaty lodowej.
4. Na wierzchu ułóż ogórka, paprykę, marchewkę i cebulę.
5. W oddzielnej misce wymieszaj mus Herbapol Mango & brzoskwinia z czosnkiem, sosem sojowym, posiekaną kolendrą, sezamem i chili.
6. Na sałacie ułóż kurczaka, polej dużą porcją powstałego dressingu, udekoruj musem Herbapol Mango & brzoskwinia, orzechami, miętą i koperkiem.

### 3. Sernik na zimno z musem Herbapol Truskawki

#### Składniki dla 6 osób:

##### Spód:

- 1 szklanka prażonych płatków migdałowych
- 1 szklanka prażonych wiórków kokosowych
- 50 g miękkiego masła

##### Masa serowa:

- 500 g serka mascarpone
- 500 g jogurtu greckiego
- 1 łyżeczka wanilii
- 4 łyżki żelatyny
- 150ml wody

#### 1 opakowanie musu Herbapol Truskawki

#### Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj masło z migdałami i wiórkami kokosowymi. Powstałą masę przełóż na dno tortownicy.
2. W dużej misce połącz mikserem jogurt, serek mascarpone, wanilię oraz połowę opakowania musu Herbapol Truskawki.
3. Do rondelka wsyp żelatynę, zalej wodą. Odstaw na 5 minut.
4. Podgrzej żelatynę, aż całkowicie się rozpuści.
5. Przygotowaną wcześniej masę serową połącz w mikserze z żelatyną.
6. Przelej masę do tortownicy i na wierzchu udekoruj musem Herbapol Truskawki.
7. Odstaw do lodówki na 4 godziny.



## 4. Grzanki z kozim serem i musem Herbapol Truskawki

### Składniki do przygotowania 4 porcji:

- 1 duża bagietka
- 2 łyżki czerwonego pesto
- 1 roladka dojrzewająca koziego sera w roladzie
- 2 szalotki pokrojone w piórka
- oliwa z oliwek
- 100 g czarnych oliwek, pokrojonych w plastry

### 1 opakowanie musu Herbapol Truskawki

- rukola
- kilka liści mięty
- prażone pestki dyni
- 1 łyżeczka masła klarowanego

### Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do temperatury 200 st. C w trybie grill.
2. Bagietkę pokrój na grubsze kromki i posmaruj oliwą.
3. Umieść kanapeczki na ruszcie i piecz w piekarniku do zarumienienia. Nie zapomnij obrócić grzanki aby opiec dwie strony.
4. Szalotkę posiekaj i podsmaż na łyżce masła klarowanego.
5. Posmaruj bagietkę czerwonym pesto oraz ułóż na niej pokrojony ser, oliwki i przygotowaną wcześniej szalotkę.
6. Na wierzchu dodaj mus Herbapol Truskawki. Udekoruj rukolą, pestkami dyni oraz miętą.



## 5. Placuszki z pistacjami z musem Herbapol Wiśnie

### Składniki do przygotowania 4 porcji:

#### Ciasto:

- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g posiekanych pistacji + 50 g całych do dekoracji
- 2 jajka
- 300 ml śmietanki 30%
- szczypta cynamonu
- szczypta soli

#### Dodatkowo:

- olej do smażenia
- kilka gałązek mięty

### 1 opakowanie musu Herbapol Wiśnie

- 200 g serka mascarpone

### Sposób przygotowania:

1. Połącz za pomocą miksera wszystkie składniki na ciasto, aż uzyskasz jednolitą masę. Odstaw na 5 minut, aby ciasto stało się gęstsze.
2. Nagrzej patelnię i na niewielkiej ilości oleju smaź placki z dwóch stron do zrumienienia.
3. Serwuj z musem wiśniowym wymieszanym z serem mascarpone lub osobno.
4. Udekoruj pozostałymi pistacjami i miętą.



## 6. Wytrawna tarta serowa z musem Herbapol Wiśnie

### Składniki do przygotowania 4 porcji:

#### Ciasto:

300g mąki  
200g masła  
2 żółtka  
½ łyżeczki soli  
4 łyżki pestek słonecznika

#### Nadzienie:

500ml śmietanki 36%  
5 jajek  
200 g tartego sera grana padano  
125 g sera brie, pokrojonego w plastry  
100 g gorgonzoli pokrojonej w kostkę  
100 g orzechów włoskich, pokrojonych  
1 łyżka posiekanego tymianku lub łyżeczka suszonego  
1 por (biała część) pokrojony w plasterki  
1 łyżka masła klarowanego  
Pieprz do smaku

### 1 mus Herbapol Wiśnie

#### Sposób przygotowania:

1. Nagrzij piekarnik do 180 stopni w trybie włączonych grzałek góra-dół.
2. Składniki na ciasto umieść w dużej misce i zagnieć na jednolitą masę. Zwróć uwagę aby czas zagniatania ciasta nie był krótszy niż około 10 minut.
3. Wyłóż ciastem formę do tarty o średnicy 25 cm
4. Wstaw ciasto do piekarnika i piecz przez 30 minut. Wyjmij ciasto i poczekaj aż całkowicie wystygnie. Nie wyłączaj piekarnika.
5. Na patelni rozpuść masło i podsmaż na nim pora aż nabierze słodczy i złotego koloru.
6. W osobnym naczyniu połącz mikserem śmietanę, ser grana padano, jajka, pieprz i tymianek.
7. Do wystygniętego ciasta przełóż najpierw powstałą masę śmietanową, a następnie odsączonego pora, ser brie i gorgonzolę.
8. Całość posyp orzechami i wstaw do pieca na 30 minut.
9. Przed podaniem udekoruj tartę musem Herbapolu Wiśnie

