Sylwestrowe przekąski, które zrobisz w mniej niż 25 minut – inspiracje z całego świata

**Planując imprezę sylwestrową często stajemy przed wyzwaniem przygotowania przekąsek, które zaskoczą naszych gości. W tym roku możemy pójść o krok dalej i dodatkowo przenieść ich kulinarnie w odległe zakątki świata – m. in. do Azji czy Meksyku. Jak sprawić, aby te wyjątkowe dania pojawiły się na naszym stole bez poświęcania przy tym połowy wieczoru na ich przygotowanie?**

Skorzystaj z naszych propozycji i gotowych przepisów na to, jak połączyć sylwestrową radość z eksplozją smaków z różnych krajów. I to w niecałe 30 minut! Dzięki proponowanym przekąskom – na bazie ciasta francuskiego, makaronu, wrapów - spektakularnie urozmaicisz przyjęcie a jednocześnie pozostanie ci wystarczająco dużo czasu na świętowanie z bliskimi. Dodatki takie jak jackfruit, grzyby shiitake czy krewetki będą nie tylko wyśmienicie smakować, ale również dowiodą, że kuchnie świata mogą być zaskakująco dostępne, a przekąski łatwe w przygotowaniu – nawet podczas gorączki sylwestrowej nocy!

**Nuggetsy w panko**

Ilość porcji: 2

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

100 g **Panierki panko House of Asia**

4 łyżki **Marynaty do mięsa wieprzowego gochujang bulgogi BBQ** **O'Food**

250 g piersi z kurczaka pokrojonego na większe kawałki

500 ml oleju do smażenia

**Do podania:**

3 łyżki **Sosu satay Ros Thai Thai**

3 łyżki **Sosu śliwkowego** **Ros Thai Thai**

**Sposób przygotowania:**

1. Mięso wymieszaj z marynatą gouchujang bulgogi i odstaw na minimum 15 minut.
2. Następnie kurczaka obtocz w panko, usmaż na głębokim oleju na złoty kolor i odsącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
3. Gotowe nuggetsy podawaj z sosem satay lub śliwkowym.

**Paszteciki z kapustą i grzybami shiitake**

Ilość porcji: 4

Czas: 25 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

2-3 łyżki **Sosu sojowego jasnego** **House of Asia**

2 łyżki **Sosu ostrygowego** **House of Asia**

30 g suszonych **Grzybów Shiitake House of Asia**

3 łyżeczki **Pasty z czosnku House of Asia** 3-4 ząbki czosnku drobno posiekane

1 łyżka **Sezamu Czarnego House of Asia**

1 opakowanie ciasta francuskiego

500 g kapusty kiszonej drobno posiekanej

1 cebula drobno pokrojona

2 jajka

3-4 łyżki oleju

Pieprz czarny do smaku

**Sposób przygotowania:**

1. Grzyby shiitake przełóż do garnka, zalej zimną wodą, wstaw na gaz i doprowadź do wrzenia, następnie odstaw (najlepiej na noc), a wodę po grzybach zachowaj.
2. Grzyby pokrój w paski i podsmaż na oleju 3-4 minuty z cebulą oraz pastą z czosnku, następnie dodaj kapustę i smaż kolejne 8-10 minut na średnim ogniu. W międzyczasie podlewaj wodą po grzybach i czekaj, aż odparuje. Pod koniec dopraw do smaku sosem sojowym, ostrygowym i czarnym pieprzem. Farsz pozostaw do wystudzenia, potem dodaj 1 jajko i całość wymieszaj.
3. Ciasto francuskie podziel wzdłuż na 2 części. Na każdej rozłóż po równo farsz i zawiń w rulon, posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp czarnym sezamem, potnij na kawałki około 4-5 cm i ułóż na płasko na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

**Pierożki z ciasta francuskiego z mięsem mielonym**

Ilość porcji: 4

Czas: 25 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

1 opakowanie **Bezglutenowego makaronu z zielonego groszku House of Asia**

2 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne Casa de Mexico**

3-4 łyżeczki **Pasty z czosnku House of Asia** lub 4 ząbki czosnku drobno posiekane

1 łyżka **Sezamu Białego House of Asia**

1 opakowanie ciasta francuskiego

400 g mięsa mielonego

1 cebula drobno pokrojona

1/2 marchewki pokrojonej w paski

50 g kukurydzy z puszki

200 ml sosu pomidorowego

1 jajko

4 łyżki kolendry drobno pokrojonej

Sól do smaku

4 łyżki oleju

**Sposób przygotowania:**

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie przelej zimną wodą, 2 łyżkami oleju i pokrój za pomocą nożyczek na mniejsze kawałki
2. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, podsmaż pastę z czosnku z cebulą, dodaj mięso, smaż, aż się zarumieni. Następnie dopraw przyprawą chili con carne, dodaj kukurydze, sos pomidorowy oraz kolendrę, gotuj, aż sos zgęstnieje. Przełóż do miski i pozostaw do wystudzenia.
3. Ciasto francuskie rozłóż na blacie potnij na kwadraty 8 cm x 8 cm. Na każdy kwadrat nałóż farsz, złóż w trójkąt i zlep, posmaruj roztrzepanym jajkiem, posyp solą i sezamem. Piecz w temperaturze 200°C przez 12-15 minut, aż nabiorą złotego koloru.

**Quesadilla z jackfruitem i czarną fasolą**

Ilość porcji: 2

Czas: 25 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

1 opakowanie **Wrapów pszennych Casa de Mexico**

1 puszka **Jackfruita zielonego szarpanego** **QF Quality Food**

2 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne** **Casa de Mexico**

1 puszka **Czarnej fasoli** **Casa de Mexico**

2 łyżeczki **Pasty z czosnku House of Asia** lub 2 łyżki posiekanych ząbków czosnku

200 g sosu pomidorowego

1 cebula pokrojona w piórka

200 g startego sera żółtego typu gouda

5 łyżek oleju

**Sposób przygotowania:**

1. Jackfruita przełóż na sitko i wypłucz pod bieżącą wodą, następnie dobrze odciśnij. Fasolę również przełóż na sitko i przepłucz.
2. Wrapy podgrzewaj na suchej patelni około 15 sekund z każdej strony.
3. Na patelnię wlej olej, podsmaż cebulę z pastą z czosnku, dodaj jackfruita i smaż do uzyskania rumianego koloru. Następnie dodaj fasolę, sos pomidorowy i duś kolejne 10 minut. Pod koniec dodaj przyprawę chili con carne i całość wymieszaj.
4. Na wrapy równomiernie nałóż ser, farsz, znowu ser i przykryj drugim wrapem. Gotowe quesadille podsmaż na patelni z dwóch stron, aż ser się rozpuści lub piecz w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 10 minut.

**Sałatka z makaronem i krewetkami**

Ilości porcji: 1

Czas: 10 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

1 opakowanie **Makaronu instant pszennego House of Asia**

12 krewetek Black tiger 16/20

1 dojrzałe awokado pokrojone w kostkę

2-3 szalotki pokrojone w cienkie piórka

1/2 marchewki pokrojonej w słupki

1 zielony ogórek wydrążony i pokrojony w cienkie półplastry

10 pomidorków cherry przekrojonych na pól

4-5 łyżek kolendry drobno posiekanej

Sól do smaku

2 łyżki oleju

**Sos:**

2 łyżki **Marynaty do mięsa wieprzowego gochujang bulgogi BBQ O’Food**

3 łyżki majonezu

Sok z 1 limonki

Czarny pieprz do smaku

**Sposób przygotowania:**

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie przelej zimną wodą, 2 łyżkami oleju i pokrój za pomocą nożyczek na mniejsze kawałki.
2. Wymieszaj dokładnie składniki na sos.
3. Do dużej miski przełóż awokado, szalotki, marchewkę, ogórka, pomidorki oraz makaron, wymieszaj, a pod koniec dolej sos i ponownie wymieszaj.
4. Krewetki smaż na rozgrzanej patelni po minucie z każdej strony, dopraw solą, następnie przetnij na pół, ułóż na sałatce i posyp kolendrą.

**Ślimaczki z ciasta fracuskiego z serem i szynką**

Ilość porcji: 4

Czas: 20 minut

Poziom ostrości: 1

Składniki:

1-2 łyżeczki **Przyprawy do fajita Casa de Mexico**

5-6 **Papryczek jalapeno zielonych krojonych Casa de Mexico**

1 opakowanie ciasta francuskiego

100 g szynki pokrojonej w paski

100 g startego sera typu gouda

100 g sosu pomidorowego

50 g kukurydzy z puszki

1-2 ogórki kiszone pokrojone w słupki

1 jajko

**Sposób przygotowania:**

1. Ciasto francuskie rozłóż na blacie dłuższym bokiem równolegle do siebie. Posmaruj sosem pomidorowym, następnie dodaj kolejno wszystkie składniki: ser, szynkę, kukurydzę, ogórka kiszonego, papryczki jalapeno i na końcu całość posyp przyprawą do fajita.
2. Ciasto zwiń ciasno od siebie, posmaruj rozbełtanym jajkiem, pokrój na kawałki około 2-3 cm i ułóż na płasko na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

**Tortilla z serkiem i szynką**

Ilość porcji: 4

Czas: 10 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

1 opakowanie **Wrapów pszennych 25 cm Casa de Mexico**

15 g **Papryki Jalapeno zielonej krojonej Casa de Mexico**

100 g **Mango Chutney sosu słodko-pikantnego House of Asia**

100 g szynki w plastrach pokrojonej w paseczki

50 g szpinaku świeżego

100 g serka śmietankowego

Kilka zielonych oliwek

**Sposób przygotowania**:

1. Wrapy podgrzewaj na suchej patelni po 15 sekund z każdej strony. Następnie na każdym rozsmaruj serek śmietankowy, mango chutney, nałóż szynkę, szpinak i papryczki jalapeno.
2. Wrapy zwiń w rulon i odstaw na kilka minut.
3. Przed podaniem pokrój pod skosem, nabijaj na wykałaczki kolejno: oliwki i kawałki tortilli, ułóż na talerzu lub desce.