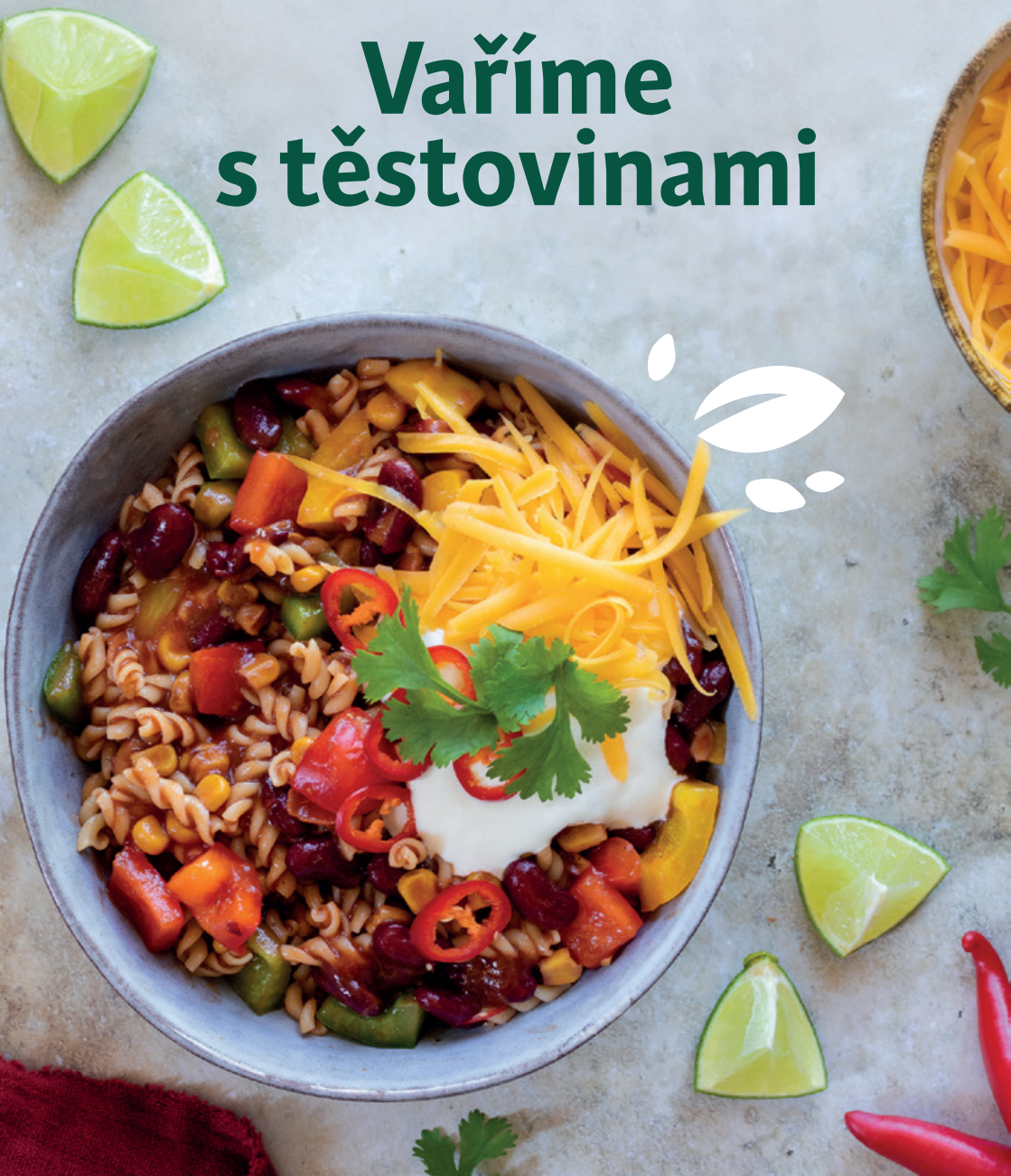


Bonduelle®

adriana
Pasta®

Vaříme s těstovinami



Vaříme s těstovinami

receptová inspirace

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 5 | Těstovinový salát
s Créatif Texas
a rukolou | 15 | Torti s Bon Menu
Mexicana
a cheddarem |
| 7 | Farfalle salát
s Créatif Olive
a mungo fazolemi | 17 | Torti s Bon menu
India se špenátem
a kokosovým mlékem |
| 9 | Barevný těstovinový
salát s Créatif Mexico
a pinto fazolemi | 19 | Cornetti rigati
s Bon Menu Mild
Tomato a špenátem |
| 11 | Těstovinový salát
s Créatif Trio
a černou cizrnou | 21 | Cornetti rigati
s Bon Menu Chilli
a bavorskými klobáskami |
| 13 | Barevný těstovinový
salát s Bonduelle
Créatif Trio | 23 | Těstovinové nudle
s Bon Menu Kari
a krevetami |





Těstovinový salát s Créatif Texas a rukolou

Ingredience:

150 g těstovin Adriana Penne
Olivový olej
1 balení Bonduelle Créatif Texas
2 papriky
½ okurky
1 malá červená cibule nebo ½ střední
2 hrsti rukoly
1 lžice nakrájeného oregana
1 lžice nakrájené petrželky
Čedar

Zálivka:

3 lžice olivového oleje
2 stroužky česneku
½ lžičky římského kmínu
1,5 lžice citronové šťávy
2 lžičky javorového sirupu
Sůl a pepř



- 1 Těstoviny uvařte v osolené vodě, scedte a nechte okapat. Po chvíli překlopte do mísy a zakápněte malým množstvím oleje. Promíchejte a nechte zcela vychladnout.
- 2 Bonduelle Créatif Texas scedte a otřeptejte přebytečnou tekutinu. Přendejte do mísy k těstovinám.
- 3 Papriky nakrájejte na kostičky, okurky na čtvrtkolečka, cibuli najemno. Přidejte do mísy spolu s rukolou, oreganem a petrželkou a promíchejte.
- 4 V misce prošlehejte ingredience na zálivku – olej, prolisovaný česnek, římský kmín, citronovou šťávu, javorový sirup, sůl a pepř.
- 5 Zálivkou přelijte salát. Promíchejte a nechte v lednici půl hodiny vychladit.
- 6 Čedar nakrájejte na kostičky a před servírováním jím salát posypejte.



Farfalle salát

s Créatif Olive a mungo fazolemi

Ingredience:

200 g těstovin Adriana Farfalle
Olivový olej
1 balení Bonduelle Créatif Olive
1 balení Bonduelle Mungo fazole
150 g cherry rajčat
1 paprika
½ okurky
2 hrsti baby špenátu
Hrst bazalky
Feta

Zálivka:

2 lžíce olivového oleje
1,5 lžíce červeného vinného octa
½ lžičky sušeného česneku
1 lžička dijonské hořčice
Sůl a pepř

...

- 1 Těstoviny uvařte v osolené vodě, scedte a nechte okapat. Po chvíli překlopte do mísy a zakápněte malým množstvím oleje. Promíchejte a nechte zcela vychladnout.
- 2 Bonduelle Créatif Olive scedte a otřepte přebytečnou tekutinu. Přendejte do mísy k těstovinám. Scedte i mungo fazolky, otřepte a přidejte do mísy.
- 3 Cherry rajčata přepulte, papriku nakrájejte na kostičky, okurku na čtvrtkolečka. Přendejte do mísy spolu s baby špenátem.
- 4 Bazalku nakrájejte nadrobno a přidejte k zelenině. Promíchejte.
- 5 V misce prošlehejte olej, ocet, česnek, hořčici, sůl a pepř.
- 6 Zálivkou přelijte salát a promíchejte. Nechte v lednici půl hodiny chladit.
- 7 Před servírováním posypejte feta sýrem nakrájeným na kostičky.



Barevný těstovinový salát

s Créatif Mexico a pinto fazolemi

Ingredience:

150 g těstovin Adriana barevné Torti
Olivový olej
1 balení Bonduelle Créatif Mexico
1 balení Bonduelle Fazole pinto
1 paprika
150 cherry rajčat
6 ředkviček
1 zralé avokádo
1 malá červená cibule nebo ½ středně velké
Hrst čerstvého koriandru (popř. petrželky)

Zálivka:

3 lžíce olivového oleje
Šťáva z 1 limety
1 kajenská chilli paprička
2 stroužky česneku
½ lžičky sušeného koriandru
Sůl

• • •

- 1 Těstoviny uvařte v osolené vodě, scedte a nechte okapat. Po chvíli překlopte do mísy a zakápněte malým množstvím oleje. Promíchejte a nechte zcela vychladnout.
- 2 Bonduelle Créatif Mexico scedte a otřepete přebytečnou tekutinu. Přendejte do mísy k těstovinám. Scedte i pinto fazole, prolijte je studenou vodou a otřepete. Přidejte do mísy.
- 3 Papriku nakrájejte na kostičky. Cherry rajčata překrojte napůl. Ředkvičky nakrájejte na tenké plátky. Avokádo oloupejte a nakrájejte na kostičky.
- 4 Cibuli nakrájejte na tenká půlkolečka. Koriandr nebo petrželku nakrájejte najemno. Vše přendejte do mísy a promíchejte.
- 5 V mističce prošlehejte olej, limetkovou šťávu, najemno nakrájenou papričku (množství dle chuti), najemno nasekaný česnek, koriandr a sůl.
- 6 Zálivku přelijte do mísy a dobře promíchejte. Nechte v lednici půl hodiny chladit.



Těstovinový salát

s Créatif Trio a černou cizrnou

Ingredience:

150 g těstovin Adriana Penne
Olivový olej
1 balení Bonduelle Créatif Trio
1 balení Bonduelle Černá cizrna
4–5 listů římského salátu
2 řapíky celeru

Zálivka:

3 lžíce jogurtu
1 lžíce citronové šťávy
1 lžíce nadrobno nakrájeného kopru
2 lžičky olivového oleje
Sůl a pepř



- 1 Těstoviny uvařte v osolené vodě, scedte a nechte okapat. Po chvíli překlňte do mísy a zakápněte malým množstvím oleje. Promíchejte a nechte zcela vychladnout.
- 2 Bonduelle Créatif Trio scedte a ořepejte přebytečnou tekutinu. Přendejte do mísy k těstovinám.
- 3 Scedte i černou cizrnu, prolijte studenou vodou, ořepejte a přidejte do mísy.
- 4 Římský salát nakrájejte na proužky silné asi 2 cm. Celer oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Přendejte do mísy k těstovinám.
- 5 V misce prošlehejte jogurt s citronovou šťávou, koprem, olivovým olejem, solí a pepřem.
- 6 Zálivkou přelijte salát a dobře promíchejte. Nechte v lednici půl hodiny chladit.



Barevný těstovinový salát

s Bonduelle Créatif Trio

Ingredience:

200 g těstovin Adriana barevné torti
Olivový olej
1 balení Bonduelle Créatif Trio
½ papriky
Hrst rukoly
2 lžíce bílého jogurtu
1 lžíce majonézy
1 lžička hrubozrnné hořčice
Sůl a pepř



- 1 Těstoviny uvařte v osolené vodě, scedte a nechte okapat. Po chvíli překlopte do mísy a zakápněte malým množstvím oleje. Promíchejte a nechte zcela vychladnout.
- 2 Bonduelle Créatif Trio scedte a otřepte přebytečnou tekutinu. Přendejte do mísy k těstovinám.
- 3 Papriku nakrájejte na kostičky a přidejte do mísy spolu s rukolou.
- 4 V misce prolehejte jogurt s majonézou, hořčicí, solí a pepřem.
- 5 Zálivkou přelijte salát a dobře promíchejte. Nechte v lednici půl hodiny chladit.



Torti s Bon Menu Mexicana a cheddarem

2 porce

Ingredience:

1 balení Bonduelle Bon Menu Mexicana
1 paprika
150 g Adriana nejen na pánev Torti
Hrst strouhaného čedaru
Zakysaná smetana
Chilli paprička
Koriandr

• • •

- 1 Na oleji orestujte papriku nakrájenou na kostky. Přidejte Bonduelle Bon Menu Mexicana a Adriana těstoviny.
- 2 Zalijte 150–170 ml vody a přiklopte. Duste na středním stupni 4–5 minut.
- 3 Promíchejte a naservírujte do misek nebo talířů. Servírujte s nastrohaným čedarem, se zakysanou smetanou, chilli a koriandrem.



Torti s Bon Menu India se špenátem a kokosovým mlékem

2 porce

Ingredience:

1 balení Bonduelle Bon Menu India
½ lžíce kokosového oleje
200 g tofu
100 ml kokosového mléka
150 g Adriana nejen na pánev Torti
2 hrsti baby špenátu
Chilli paprička
Koriandr

• • •

- 1 Na kokosovém oleji se osmahněte tofu nakrájené na kostičky.
- 2 Přidejte Bonduelle Bon Menu India, kokosové mléko, 120 ml vody a promíchejte.
- 3 Vsypete těstoviny, znovu promíchejte, na těstoviny rozprostřete špenát a přiklopte. Duste na středním stupni 4–5 minut.
- 4 Promíchejte a naservírujte do misek nebo talířů. Servírujte s chilli papričkou a koriandrem.





Cornetti rigati s Bon Menu Mild Tomato a špenátem

2 porce

Ingredience:

1 balení Bonduelle Bon Menu Mild Tomato
150 g cherry rajčat
2 stroužky česneku
1 lžice olivového oleje
150 g Adriana nejen na pánev Cornetti rigati
3 hrsti špenátu
Hrst bazalky
50–70 ml 30% smetany

• • •

- 1 Cherry rajčata překrojte napůl, česnek nasekejte najemno.
- 2 V pánvi rozežhřejte olej a rajčata s česnekem na středním stupni opékejte asi minutu.
- 3 Přidejte Bonduelle Bon Menu Mild Tomato, těstoviny, 180 ml vody a promíchejte.
- 4 Do pánve rozprostřete špenát a přiklopte poklicí. Duste 5 minut.
- 5 Přilijte trochu smetany, promíchejte a podávejte.





Cornetti rigati s Bon Menu Chilli a bavorskými klobáskami

2 porce

Ingredience:

1 balení Bonduelle Bon Menu Chilli
1 malá červená cibule
100 g bavorských klobás
1 červená paprika
2 stroužky česneku
1 lžíce oleje
150 g Adriana nejen na pánev Cornetti rigati
Petrželka

• • •

- 1 Cibuli nakrájejte na slabé klínky, bavorské klobásky našikmo na plátky, papriku na proužky a česnek nasekejte najemno.
- 2 V pánvi rozehejte olej. Cibuli opékejte asi 2–3 minuty. Poté přidejte klobásky a papriku a opékejte další 2 minuty.
- 3 Přidejte česnek, necelou půlminutu míchejte a poté přidejte Bonduelle Bon Menu Chilli Beans a těstoviny.
- 4 Zalijte 200 ml vody, promíchejte a přiklopte. Duste 5 minut.
- 5 Nakonec vmíchejte lžíci najemno nakrájené petrželky.



Těstovinové nudle s Bon Menu Kari a krevetami

2 porce

Ingredience:

1 balení Bonduelle Bon Menu Kari
2 jarní cibulky
1 paprika
1 lžíce olivového oleje
120–150 g předvařených oloupaných krevet
150 g Adriana nejen na pánev Noodles
Sezam
Koriandr

• • •

- 1 Jarní cibulku nakrájejte na plátky, papriku na proužky. V pánvi na oleji restujte cibulku, papriku a krevety 2–3 minuty.
- 2 Přidejte Bonduelle Bon Menu Kari a přiveďte k varu.
- 3 Ve vroucí vodě krátce povařte nudle. Scezené přidejte do pánve, promíchejte a naservírujte na talíře.
- 4 Posypejte sezamem a koriandrem.





DOBROU CHUŤ!

Pro více inspirace nás sledujte:



Bonduelle



bonduelle_czsk

www.bonduelle.cz