



SEKO SA

ul. Zakładowa 3, 89-620 Chojnice, tel. +48 52 510 81 40, fax +48 52 396 73 51
seko@sekosa.pl, www.sekosa.pl

na fali smaku

MEDIA RAPORT wrzesień 2015

Twoje Imperium nr 38/2015 nakład: 433 871 egz.

TANIE GOTOWANIE

WARTO KUPIĆ Poznaj nowy smak



Salatki Seko – warzywna z brokulami oraz tradycyjna jarzynowa są teraz w ekonomicznych opakowaniach po 500 g. Cena ok. **5,90 zł**.



Rosół drobiowy i bulion warzywny marki **Winiary** podkreśli smak zup. Potraw już nie trzeba będzie dosalać. Cena ok. **1,80 zł**.

Nowość Wedla: czekolady **Chrrrup!** z karmelowym nadzieniem i dodatkami – ciastkami, chrupkami i kukurydzą. Cena ok. **9 zł**.



Bazylija grecka marki **Baziółka** o drobnych, aromatycznych liściach pasuje do dań kuchni śródziemnomorskiej. Idealna do pizzy, pesto lub makaronu. Cena ok. **5,50 zł**.



Najprostsze babczki

Składniki na 10 sztuk:

- 20 dag mąki pszennej
- 10 dag masła ● 3 jajka
- 15 dag drobnego cukru
- 5 dag cukru brązowego
- 20 dag malin
- 1/4 szklanki mleka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia ● 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- starta skórka z 1 cytryny ● 5 dag cukru pudru ● tłuszcz i mąka do foremek

1 Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło utrzeć z cukrem białym i brązowym na puszystą masę i mieszając dalej, dodawać jajka. Miksując cały czas na wolnych obrotach, dodawać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mleko. Wmieszać startą skórkę z cytryny, aromat waniliowy.

2 Maliny delikatnie oplukać, 10 najładniejszych sztuk odłożyć do dekoracji, resztę

dodać do ciasta, całość delikatnie wymieszać łyżką.

3 Foremki do babeczek wysmarować tłuszczem, wysypać mąką. Przełożyć porcje ciasta, napelniając je do 2/3

wysokości. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170°C na ok. 20 minut. Wystudzić, udekorować odłożonymi malinami i przesianym przez sitko cukrem pudrem.

Przygotowanie: ok. 35 minut



Superra

Według tego przepisu możesz też upiec ciasto w formie do babki, na to tylko dłużej je piec – 35-40 min. Maliny możesz zastąpić borówkami, amerykańskimi lub brzoskwiniami.

Muffinki raz-dwa

Przygotowanie: ok. 25 minut

Nasza rada

Muffinki najlepiej smakują jeszcze ciepłe. Można je śmiało wstawić do pieca w ostatniej chwili, gdy goście już stoją w drzwiach!



Jabłkowe

Składniki na 20 sztuk:

- 35 dag mąki ● 2 du
- 1 jajko ● 15 dag cu
- 1 szklanka mleka ●
- masła ● 2 łyżeczki pr
- do pieczenia ● cynar
- Na kruszonkę:** ● 1 łyżka
- 1 łyżka masła ● 2 ły
- 2 łyżki ziaren słone

1 Jabłka umyć, obrać, tarce o grubych oczkach stopić. Mąkę przesiać, w z cukrem i proszkiem do pieczenia zmiksować z jajkami, m ostudzonym masłem. Zn z jabłkami i szczyptą cyr

2 Zagnieść mąkę z cukrem na kruszonkę. Foremki do muffinek wyłożyć papierkami. Napelnić ciasto do wysokości 3/4. Posypać i ziarnami słonecznika. Piec 15-20 minut w temp. 18