concept
innowacje w Twoim życiu

KSIĄŻKA KUCHARSKA · JESIEŃ 2026

Leśne *smaki*

15 najlepszych przepisów z suszonymi grzybami – prosto od naszej społeczności.



Wybór z konkursu „Twój przepis na danie z suszonych grzybów”

conceptpolska.pl

OD WAS, DLA WAS

Las zamknięty *w słoiku*

Zapytaliśmy, jaki jest Wasz ulubiony przepis na danie z suszonych grzybów – i dostaliśmy dziesiątki odpowiedzi pełnych rodzinnych historii, babcinych sekretów i odważnych pomysłów. Wybraliśmy 15 przepisów, które najbardziej nas zachwyciły: od klasycznej wigilijnej grzybowej po ramen i wytrawne tiramisu. Dziękujemy wszystkim, którzy podzielili się swoją kuchnią!

Mocz z głową

Grzyby najlepiej namoczyć na noc w zimnej lub letniej wodzie. W pośpiechu wystarczy 20–30 minut w gorącej wodzie.

Wody nie wylewaj

Woda z moczenia to „płynne złoto" – baza wywarów, sosów i risotto. Przecedź ją przez gazę lub filtr do kawy, by pozbyć się piasku.

Zrób grzybowy puder

Kilka suchych kapeluszy zmielonych na pył to naturalny wzmacniacz smaku umami. Posyp nim gotowe danie, dodaj do masła lub chleba.

Susz w niskiej temperaturze

Grzyby susz w ok. 40–50°C, aż będą kruche i łamliwe. Przechowuj w szczelnych słoikach, opisanych datą.

Spis przepisów

ZUPY

01 Wigilijna zupa grzybowa Babci Marysi z łazankami s. 3

02 Krem z borowików z palonym masłem i chrupiącym tymiankiem s. 4

03 Cappuccino z borowików z truflową pianką s. 5

04 Polski ramen z bulionem borowikowym s. 6

PRZEKĄSKI I PRZYSTAWKI

13 Chrupiące kieszonki z ciasta francuskiego z grzybami s. 15

14 Krokiety ziemniaczane z grzybami i ciągnącym serem s. 16

15 Tirami-LAS-u – wytrawne tiramisu z borowikami s. 17

DANIA GŁÓWNE

05 Risotto z suszonymi borowikami s. 7

06 Policzki wołowe w porterze z pęczotto i pudrem borowikowym s. 8

07 Kremowa polenta z leśnymi grzybami w winnym sosie s. 9

08 Złociste kopytka w sosie grzybowym z „leśnym pyłem" s. 10

09 Gołąbki z kaszą grzybową i sosem z grzybów s. 11

10 Pierogi z grzybami i kaszą gryczaną w aksamitnym sosie s. 12

11 Grzybowe kluski leniwe z palonym masłem, szałwią i orzechami s. 13

12 Pesto z suszonych grzybów z makaronem s. 14

01 / 15

Wigilijna zupa grzybowa Babci Marysi z łazankami

Przepis od: **Marika J.**

Przepis z 101-letnią historią i najsurowszą jurorką w rodzinie. Kilka prostych składników, długie moczenie i cierpliwość – bo, jak mówi Babcia Marysia, dobry smak też potrzebuje czasu.

1,5 h + noc | 6 porcji | Łatwy

SKŁADNIKI

Zupa

- 50 g suszonych grzybów leśnych
- 2 l wody
- 1 marchew, 1 pietruszka, kawałek selera
- 1 cebula
- 2 liście laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego
- 100 ml śmietany 18%
- sól, pieprz

Łazanki

- 200 g mąki pszennej
- 1 jajko
- ok. 80 ml letniej wody
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby dokładnie wypłucz, zalej wodą i zostaw na noc – aromat przejdzie do wywaru.
2. Następnego dnia gotuj grzyby powoli w wodzie z moczenia razem z obranymi warzywami, liśćmi laurowymi i zielem angielskim (ok. 1 h).
3. Wyjmij grzyby, pokrój na mniejsze kawałki i wrzuć z powrotem do zupy. Warzywa możesz odłożyć na sałatkę.
4. Z mąki, jajka, wody i soli zagnieć elastyczne ciasto, rozwałkuj cienko i pokrój w kwadraciki. Ugotuj w osolonej wodzie ok. 2–3 min od wypłynięcia.
5. Zupę zabiel śmietaną zahartowaną kilkoma łyżkami gorącego wywaru, dopraw solą i pieprzem. Podawaj z łazankami.

SEKRET PRZEPISU

Nie przyspieszaj gotowania – zupa ma mrugać na małym ogniu. Wtedy wywar robi się klarowny i głęboki w smaku.

02 / 15



Krem z borowików z palonym masłem i chrupiącym tymiankiem

Przepis od: **Małgorzata B.**

Niedzielny król kuchni i lekarstwo na jesienną chandrę. Efekt „wow" robi wykończenie: orzechowe palone masło i tymianek usmażony na chrupko.

1 h + noc | 4 porcje | Średni

SKŁADNIKI

Krem

- 40 g suszonych prawdziwków
- 1 l domowego bulionu warzywnego
- 2 szalotki, 2 ząbki czosnku
- 1 korzeń pietruszki
- 100 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz

Wykończenie

- 3 łyżki masła
- kilka gałązek świeżego tymianku
- gruba sól morska
- świeża bagietka

PRZYGOTOWANIE

1. Prawdziwki namocz przez noc w bulionie warzywnym, żeby oddały całą głębię smaku.
2. Pietruszkę upiecz w skórce (200°C, ok. 40 min), obierz i pokrój.
3. Na maśle zeszklij szalotkę i czosnek, dodaj grzyby razem z bulionem oraz pieczoną pietruszkę. Duś 15–20 min.
4. Zmiksuj na gładki, aksamitny krem, wlej śmietankę, dopraw solą i pieprzem.
5. Masło podgrzewaj w rondelku, aż się zrumieni i zacznie pachnieć orzechami. Na osobnej patelni usmaż gałązki tymianku z grubą solą na chrupko.
6. Tuż przed podaniem polej zupę palonym masłem i posyp tymiankiem. Podawaj z bagietką.



SEKRET PRZEPISU

Pieczona w mundurku pietruszka to sekretny składnik – dodaje kremowi naturalnej słodyczy, która równoważy ziemisty smak borowików.

03 / 15

Cappuccino z borowików z truflową pianką

Przepis od: **Jarosław G.**

Suszone grzyby w nowoczesnym wydaniu: gęsty krem podany w filiżance, z mleczną pianką udającą kawową i chrupiącym chipsem z parmezanu.

45 min | 4 filiżanki | Średni

SKŁADNIKI

Krem

- 30 g suszonych borowików
- 300 ml gorącej wody
- 1 szalotka, 1 ząbek czosnku
- gałązka świeżego tymianku
- 1 łyżka masła klarowanego
- 500 ml bulionu warzywnego
- 50 ml śmietanki 30%
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz

Pianka i chips

- 150 ml mleka
- 2–3 krople oliwy truflowej
- 50 g tartego parmezanu

PRZYGOTOWANIE

1. Borowiki zalej gorącą wodą i odstaw na 30 min. Wodę z moczenia zachowaj.
2. Na maśle klarowanym zeszklij szalotkę z czosnkiem i tymiankiem. Dodaj posiekane grzyby i krótko podsmaż.
3. Zalej bulionem i przecedzoną wodą z moczenia, gotuj 15 min. Usuń tymianek i zblenduj na idealnie gładki krem. Dopraw gałką, pieprzem, solą i wmieszaj śmietankę.
4. Chipsy: na papierze do pieczenia ułóż małe kupki parmezanu i piecz w 180°C przez 6–8 min, aż się zezłocą (sprawdzi się też frytkownica beztłuszczowa).
5. Podgrzane mleko spień z kroplą oliwy truflowej. Krem przelej do filiżanek, nałóż piankę i wbij chips z parmezanu.

SEKRET PRZEPISU

Trufla ma być tylko szeptem – 2–3 krople na całe mleko wystarczą, żeby nie przykryć borowików.

04 / 15



Polski ramen z bulionem borowikowym

Przepis od: **Adrian S.**

Pachnie lasem, smakuje jak niedzielny rosół z Azji. Kiszona kapusta zamiast kimchi i chrupiący boczek to polski akcent w japońskiej misce.

45 min | 2 miski | Łatwy

SKŁADNIKI

Bulion

- 30 g suszonych borowików
- 1 l gorącej wody
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 cm świeżego imbiru
- 2 ząbki czosnku

Do miski

- 2 porcje makaronu ramen lub pszennego
- 2 jajka
- 100 g kiszonej kapusty
- 4 plastry boczku
- dymka do posypania

PRZYGOTOWANIE

1. Borowiki zalej gorącą wodą na 30 minut. Wywar to baza bulionu – nie wylewaj go. Grzyby pokrój w paski.
2. Wywar zagotuj z sosem sojowym, plastrami imbiru i zmiażdżonym czosnkiem. Gotuj 10 min, dodaj paski grzybów.
3. Jajka gotuj 6,5 min, przełóż do zimnej wody i obierz – żółtko zostanie płynne.
4. Boczek usmaż na chrupko. Makaron ugotuj według opakowania.
5. Do misek włóż makaron, zalej gorącym bulionem, ułóż grzyby, kiszoną kapustę, boczek i przekrojone jajko. Posyp dymką.

SEKRET PRZEPISU

Jeśli lubisz intensywniej – część wywaru zastąp domowym rosołem. Bulion zyska ciało, a grzyby i tak zagrają pierwsze skrzypce.

05 / 15



Risotto z suszonymi borowikami

Przepis od: **Kuba B.**

Danie, które zaczyna się od prostego gestu: otwarcia słoika z suszonymi grzybami. Woda z moczenia zmienia kolor na bursztynowy – i to ona robi tu całą magię.

45 min | 2 porcje | Średni

SKŁADNIKI

- 40 g suszonych borowików lub podgrzybków
- 250 ml gorącej wody do namoczenia
- 160 g ryżu arborio
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki masła, 2 łyżki oliwy
- 1 l bulionu warzywnego lub grzybowego
- ½ szklanki białego wina (opcjonalnie)
- 50 g tartego parmezanu
- garść natki pietruszki
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby zalej gorącą wodą i odstaw na 20 minut. Odcedź, zachowując aromatyczną wodę.
2. Na patelni rozgrzej oliwę z 1 łyżką masła. Zeszklij drobno posiekaną cebulę i czosnek.
3. Wsyp ryż i smaż 2 minuty, aż ziarna staną się lekko szkliste.
4. Wlej wino i pozwól mu odparować. Dodawaj gorący bulion po jednej chochelce, ciągle mieszając.
5. Dodaj namoczone grzyby i kilka łyżek wody z ich moczenia. Gotuj, aż ryż będzie kremowy i miękki (ok. 18–20 min).
6. Zdejmij z ognia, wmieszaj parmezan, resztę masła i natkę. Dopraw i podawaj od razu z dodatkowym parmezanem.



SEKRET PRZEPISU

Wodę z moczenia przelej przez sitko z gazą lub filtr do kawy – zostanie na nim piasek, a w garnku czysty, leśny aromat.

06 / 15



Policzki wołowe w porterze z pęczotto i pudrem borowikowym

Przepis od: **Aleksandra C.**

Suszony borowik jako skondensowana esencja lasu i naturalne umami. Mięso duszone w porterze rozpływa się w ustach, a puder z borowików i rozmarynu pachnie iglastym lasem o poranku.

3,5 h + noc | 4 porcje | Zaawansowany

SKŁADNIKI

Mięso

- 80 g suszonych borowików i podgrzybków
- 1 kg policzków wołowych
- 500 ml porteru bałtyckiego
- 1 gwiazdka anyżu
- sól

Pęczotto

- 200 g kaszy pęczak
- 1 l domowego bulionu
- 1 szalotka, 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła klarowanego + 1 łyżka zimnego masła
- garść natki pietruszki

Puder grzybowy

- 2 łyżki zmielonych kapeluszy borowików
- kilka igiełek rozmarynu

PRZYGOTOWANIE

1. Odłóż kilka najładniejszych kapeluszy na puder. Resztę grzybów zalej ciepłą wodą z gwiazdką anyżu na całą noc – wywaru nie wylewaj.
2. Odłożone kapelusze zmiel z igiełkami rozmarynu na drobny pył.
3. Policzki oprósz solą i częścią pudru, obsmaż na złoto. Zalej porterem i częścią wywaru grzybowego, duś pod przykryciem ok. 3 h.
4. Na maśle klarowanym zeszklij szalotkę i czosnek, dodaj pęczak i podlewaj stopniowo wywarem oraz bulionem, jak przy risotto.
5. Na koniec wmieszaj posiekane namoczone grzyby, natkę i łyżkę zimnego masła dla aksamitności.
6. Podawaj policzki na pęczotto, polane gęstym sosem i posypane świeżym pudrem borowikowym.



SEKRET PRZEPISU

Dziel grzyby na dwie części: połowę mocz dla tekstury, połowę zmiel na puder. Taka „magiczna przyprawa” sprawdzi się też w chlebie na zakwasie i maśle do steków.

07 / 15



Kremowa polenta z leśnymi grzybami w winnym sosie

Przepis od: **Marzena M.**

Danie absolutnie proste, a przy tym wytworne. Świeże grzyby z koszyka spotykają się tu z suszonymi borowikami i sosem z wina, tymianku i wędzonej papryki.

45 min | 4 porcje | Łatwy

SKŁADNIKI

Polenta

- 250 g kaszy kukurydzianej (najlepiej instant)
- 1,5 l wody lub bulionu + 1 łyżeczka soli
- 45 g zimnego masła
- 45 g tartego parmezanu

Grzyby i sos

- 65 g suszonych borowików + 500 ml ciepłej wody
- 300 g świeżych grzybów (np. boczniaki, kurki, opieńki)
- 3 łyżki oliwy, 2 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku, 3 gałązki tymianku
- 60 ml białego wina
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka papryki (najlepiej wędzonej)
- natka, pieprz, płatki parmezanu

PRZYGOTOWANIE

1. Suszone borowiki zalej ciepłą wodą na 30 minut. Wyjmij, a wodę przecedź – to czysty skarb.
2. Grzyby świeże i namoczone smaż partiami na oliwie po 4–5 min. Na tym etapie nie sól!
3. Do grzybów dodaj masło, czosnek i tymianek, po chwili paprykę, wino i sos sojowy oraz 300 ml wody z grzybów. Redukuj 8–10 min, aż sos zgęstnieje. Usuń czosnek i tymianek, dosól do smaku.
4. Do wrzącej, osolonej wody wsypuj powoli kaszę, ciągle mieszając. Gotuj na małym ogniu 5–8 min.
5. Zdejmij polentę z ognia, wmieszaj masło i parmezan.
6. Na talerz nałóż polentę, na nią grzyby z sosem. Posyp pieprzem, płatkami parmezanu i natką.



SEKRET PRZEPISU

Ugotowanie polenty na bulionie zamiast na wodzie to, jak mówi autorka, „miód, maliny i orzeszki” – smak robi się dużo pełniejszy.

08 / 15



Złociste kopytka w sosie grzybowym z „leśnym pyłem”

Przepis od: **Mariusz P.**

Jeden składnik, trzy role: suszone grzyby dają tu sos, aromatyczny wywar i przyprawę, która na końcu daje daniu prawdziwego leśnego kopniaka.

1 h | 3–4 porcje | Średni

SKŁADNIKI

Kopytka

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 1 jajko
- 120–150 g mąki
- łyżka masła do podsmażenia

Sos i dodatki

- ok. 50 g suszonych borowików lub podgrzybków
- 400 ml ciepłej wody
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 200 ml śmietanki 30%
- tymianek, sól, pieprz
- odrobina oleju

PRZYGOTOWANIE

1. Odłóż kilka najładniejszych suchych kawałków grzybów. Resztę zalej ciepłą wodą na 30 min, potem drobno pokrój. Wodę przecedź przez drobne sitko – to płynne złoto.
2. Z ziemniaków, jajka i mąki zagnieć miękkie ciasto, uformuj kopytka i gotuj do wypłynięcia. Następnie podsmaż na maśle na złoto.
3. Jedną cebulę posiekaj i powoli podsmaż z czosnkiem i grzybami. Wlej ok. 200 ml wywaru, zredukuj, dodaj śmietankę, tymianek, sól i pieprz.
4. Drugą cebulę pokrój w cienkie piórka i usmaż na oleju na chrupko.
5. Odłożone suche grzyby zmiel na bardzo drobny „leśny pył”.
6. Na talerz: kopytka → sos z kawałkami grzybów → chrupiąca cebulka → szczypta pyłu → tymianek.

SEKRET PRZEPISU

Szczypta grzybowego pyłu na gotowym daniu sprawia, że aromat pojawia się, zanim jeszcze weźmiesz pierwszy kęs.

09 / 15



Gołąbki z kaszą grzybową i sosem z grzybów

Przepis od: **Lucyna K.**

Alternatywa dla wigilijnych pierogów, która smakuje przez cały rok. Farsz z trzech kasz i grzybów, a do tego – żeby było jeszcze bardziej grzybowo – gęsty sos.

2 h + moczenie | 6 porcji | Średni

SKŁADNIKI

Farsz i gołąbki

- po 100 g kaszy jęczmiennej, gryczanej i jaglanej
- 2 cebule
- suszone grzyby – im więcej, tym lepiej
- 2–3 łyżki oleju
- 1 duża główka białej kapusty
- 2 liście laurowe, 3–4 ziarna ziela angielskiego
- sól, pieprz

Sos grzybowy

- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 3 łyżki masła, 2 łyżki mąki
- 1,5 szklanki wywaru z grzybów
- ½ szklanki śmietany

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby do farszu i sosu namocz na kilka godzin, a potem ugotuj w tej samej wodzie. Odcedź (zachowaj 1,5 szklanki wywaru) i posiekaj.
2. Kasze ugotuj razem w osolonej wodzie ok. 20 min. Cebule zeszklij na oleju – 2 łyżki odłóż, do reszty dodaj część grzybów. Połącz z kaszą, dopraw.
3. Z kapusty wytnij głąb, sparz w dużym garnku ok. 15 min z każdej strony, zachowaj wodę. Zdejmuj liście, ścinając zgrubienia.
4. Nakładaj farsz, zawijaj brzegi i boki, ciasno zwijaj. Dno garnka wyłóż liśćmi i odłożoną cebulką, ułóż gołąbki warstwami, solząc każdą.
5. Zalej wodą po kapuście do ⅔ wysokości, dodaj liść laurowy i ziele. Gotuj ok. 1 h.
6. Sos: cebulę zeszklij na maśle, dodaj mąkę, podlej zimnym wywarem i rozprowadź. Dodaj grzyby, podgotuj, zabiel śmietaną i dopraw. Podawaj gołąbki polane sosem.

SEKRET PRZEPISU

Liście zdejmuj widelcem i odkładaj na odwróconą miskę – zachowają kształt i nie popękają przy zawijaniu.

10 / 15



Pierogi z grzybami i kaszą gryczaną w aksamitnym sosie

Przepis od: **Renia D.**

Małe kieszonki pełne leśnych wspomnień i babcinej kuchni. Prawdziwa magia dzieje się na końcu: sos z wody po moczeniu i chipsy z suszonych grzybów na wierzch.

2 h + noc | ok. 40 sztuk | Średni

SKŁADNIKI

Farsz

- 40 g suszonych borowików i podgrzybków (+ kilka na chipsy)
- 150 g kaszy gryczanej
- 2 cebule, 1 łyżka masła
- majeranek, sól, pieprz

Ciasto

- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- ok. 250 ml letniej wody
- ½ łyżeczki soli

Sos i dodatki

- woda z moczenia grzybów
- 150 ml śmietanki
- 1 ząbek czosnku, tymianek
- natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby zalej ciepłą wodą na noc. Ugotuj do miękkości, odcedź (wywar zachowaj) i drobno posiekaj.
2. Kaszę ugotuj na sypko. Jedną cebulę zeszklij na maśle, drugą usmaż na złoto do podania.
3. Połącz kaszę, grzyby i zeszkloną cebulę, dopraw pieprzem, solą i majerankiem.
4. Zagnieć elastyczne ciasto, rozwałkuj cienko, wykrawaj krążki, nakładaj farsz i dokładnie sklejaj. Gotuj do wypłynięcia.
5. Wywar zredukuj z czosnkiem i tymiankiem, dodaj śmietankę i gotuj, aż zgęstnieje. Kilka suchych grzybów usmaż krótko na chrupko.
6. Pierogi polej sosem, posyp złotą cebulką, natką i pokruszonymi chipsami grzybowymi.



SEKRET PRZEPISU

Chipsy z suszonych grzybów dają daniu chrupkość i jeszcze więcej leśnego aromatu – kruszy się je tuż przed podaniem.

11 / 15



Grzybowe kluski leniwe z palonym masłem, szałwią i orzechami

Przepis od: **Aleksandra L.**

Przepis po dziadku – zapalonym grzybiarzu i kucharzu. Dobry kucharz nie potrzebuje wielu składników, tylko musi wiedzieć, co z nimi zrobić.

50 min | 4 porcje | Łatwy

SKŁADNIKI

Kluski

- 20 g suszonych borowików
- 1 mała cebula, 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- 500 g twarogu półtłustego
- 2 jajka
- ok. 150 g mąki
- szczypta soli

Do podania

- 80 g masła
- 8 listków szałwii
- 50 g orzechów włoskich
- tarty parmezan
- świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Borowiki namocz, drobno posiekaj i podsmaż na maśle z cebulką i czosnkiem. Przestudź.
2. Twaróg zmiel lub rozgnieć, wymieszaj z jajkami, solą, grzybami i mąką na delikatną masę.
3. Formuj wałki, pokrój ukośnie i gotuj kluski w osolonej wodzie ok. 2 min od wypłynięcia.
4. Orzechy upraż na suchej patelni.
5. Masło podgrzewaj, aż się zrumieni i zapachnie orzechami. Wrzuć szałwię, a potem kluski, żeby oblepiły się aromatycznym masłem.
6. Posyp orzechami, parmezanem i pieprzem.



SEKRET PRZEPISU

Masło zdejmij z ognia, gdy tylko nabierze złotobrązowego koloru – kilka sekund dłużej i zrobi się gorzkie.

12 / 15



Pesto z suszonych grzybów z makaronem

Przepis od: **Magdalena P.**

Szybki obiad, który smakuje jak jesień, las i obiad w jednym. Pesto nie musi być idealnie gładkie – najlepsze jest wtedy, gdy coś jeszcze chrupnie.

30 min | 4 porcje | Łatwy

SKŁADNIKI

- 30 g suszonych borowików lub podgrzybków
- 1 łyżka masła
- 1 ząbek czosnku
- 40 g orzechów włoskich
- 40 g tartego parmezanu + do posypania
- 4–5 łyżek oliwy
- 2–3 łyżki wody z moczenia grzybów
- 250 g makaronu
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby zalej gorącą wodą i odstaw na ok. 20 min. Odcedź, ale wodę zachowaj.
2. Grzyby drobno posiekaj i podsmaż na maśle z czosnkiem.
3. Na suchej patelni upraż orzechy włoskie.
4. Zmiksuj grzyby, orzechy, parmezan, oliwę i 2–3 łyżki wody z moczenia na grube pesto.
5. Wymieszaj z gorącym, ugotowanym al dente makaronem. Posyp dodatkowym parmezanem.



SEKRET PRZEPISU

Pesto przechowuj w słoiku pod cienką warstwą oliwy – w lodówce wytrzyma kilka dni i ratuje każdy szybki obiad.

13 / 15

Chrupiące kieszonki z ciasta francuskiego z grzybami

Przepis od: **Ewelina L.**

Jeden kęs i przenosisz się do jesiennego lasu pachnącego mchem i babciną kuchnią. Złociste kieszonki upieczesz w piekarniku albo we frytkownicy beztłuszczowej.

45 min | ok. 12 sztuk | Łatwy

SKŁADNIKI

Składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (ok. 275 g)
- 30 g suszonych podgrzybków
- 2 ugotowane ziemniaki
- 1 cebula, 1 łyżka masła
- ½ łyżeczki tymianku
- 1 jajko do posmarowania
- kminek do posypania
- sól, pieprz

Do podania

- kwaśna śmietana
- konfitura z czerwonej cebuli

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby namocz, a wodę z moczenia zachowaj – to ona nada farszowi głęboki, leśny aromat.
2. Cebulę podsmaż na maśle, dodaj posiekane grzyby, tymianek i 2–3 łyżki wody z moczenia. Duś, aż płyn odparuje.
3. Wymieszaj z rozgniecionymi ziemniakami, dopraw solą i pieprzem.
4. Ciasto pokrój w kwadraty, nałóż farsz, złóż w trójkąty i zaciśnij brzegi widelcem. Posmaruj jajkiem i posyp kminkiem.
5. Piecz w 200°C ok. 18–20 min lub we frytkownicy beztłuszczowej w 180°C ok. 10–12 min, aż będą złociste.
6. Podawaj z kwaśną śmietaną i konfiturą z czerwonej cebuli.

SEKRET PRZEPISU

We frytkownicy beztłuszczowej układaj kieszonki w jednej warstwie, z odstępami – gorące powietrze opłynie je z każdej strony.

14 / 15



Krokiety ziemniaczane z grzybami i ciągnącym serem

Przepis od: **Kasia K.**

Chrupiąca panierka, miękkie ziemniaki, aromatyczne grzyby i ser, który ciągnie się po przekrojeniu. Zanim talerz trafi na stół, już słychać: „Ile mogę wziąć?".

1 h | ok. 10 sztuk | Średni

SKŁADNIKI

Krokiety

- 40 g suszonych podgrzybków
- 1 cebula
- pieprz, majeranek, sól
- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1 jajko + 2 do panierki
- 3–4 łyżki mąki
- 150 g sera żółtego lub mozzarelli
- bułka tarta, olej do smażenia

Sos czosnkowo-grzybowy

- część ugotowanych grzybów
- ½ cebuli, 1 ząbek czosnku
- 100 ml śmietanki
- prażona cebulka do posypania

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby namocz, ugotuj do miękkości i drobno posiekaj. Większość podsmaż z cebulką, dopraw pieprzem i majerankiem.
2. Ziemniaki przeciśnij przez praskę, dodaj jajko i mąkę, wyrób gładką masę.
3. Z masy formuj placki, nałóż farsz i kawałek sera, zwiń w wałeczki i dokładnie zlep.
4. Obtocz w roztrzepanym jajku i bułce tartej, smaż na złoto ze wszystkich stron.
5. Sos: resztę grzybów podgrzej z cebulką, czosnkiem i śmietanką, a potem zblenduj na gładko.
6. Podawaj krokiety z sosem, posypane prażoną cebulką i świeżym pieprzem.



SEKRET PRZEPISU

Przed smażeniem schłódź krokiety 20 minut w lodówce – lepiej trzymają kształt, a ser nie ucieka na patelnię.

15 / 15

Tirami-LAS-u – wytrawne tiramisu z borowikami

Przepis od: **Bogdan J.**

A gdyby tiramisu porzuciło kawę i uciekło do lasu? Deser, który poszedł na grzyby i wrócił jako elegancka, wytrawna przystawka.

40 min | 4 szklanki | Łatwy

SKŁADNIKI

- 30 g suszonych borowików + 1 łyżka do zmielenia
- 2 szalotki
- 1 łyżka masła
- kilka gałązek tymianku
- 250 g mascarpone
- 4 kromki chałki lub brioszki
- ok. 100 ml wywaru grzybowego
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Borowiki namocz i ugotuj. Wywar zachowaj.
2. Podsmaż grzyby na maśle z szalotką i listkami tymianku. Dopraw solą i pieprzem.
3. Część grzybów zmiksuj z mascarpone na gładki krem, resztę zostaw w kawałkach.
4. Brioszkę pokrój w kostkę i podpiecz na grzanki.
5. W szklankach układaj warstwami: grzanki skropione wywarem, krem, podsmażone borowiki – i tak do pełna.
6. Oprósz pudrem ze zmielonych suszonych borowików (jak kakao w tiramisu) i udekoruj tymiankiem.

SEKRET PRZEPISU

Przygotuj szklanki godzinę wcześniej i schłódź – grzanki nasiąkną wywarem, a smaki się przegryzą.

Zbierz. Ususz.
Ugotuj po swojemu.

Każdy z tych przepisów zaczyna się w lesie, a kończy przy rodzinnym stole. Pomiędzy jest suszenie – i tu możemy pomóc. Z suszarką do żywności zatrzymasz grzyby, zioła i owoce na cały rok.

SUSZENIE

Suszarka do żywności Concept SO7000 – 8+12 sit, 1500 W

CHRUPKOŚĆ BEZ SMAŻENIA

Frytkownice beztłuszczowe Concept – do kieszonek, chipsów i grzanek

conceptpolska.pl

Przepisy: uczestnicy konkursu Concept, jesień 2026 · opracowanie redakcyjne

concept
innowacje w Twoim życiu