ADELVIA

Урбеч из голубого мака

Зачем выбирать урбеч

Белок, клетчатка и минералы



Состав сырья - справочные данные, не анализ партии.

Кальций нужен для костей, магний - для работы мышц и нервной системы.

Белок семян нужен для построения тканей и работы ферментов.

Попробуйте в клёцках, хлебном пудинге или йогуртовом кексе. Рецепты - дальше.

При аллергии на мак не употреблять.

ADELVIA

Урбеч из голубого мака

Маковые клёцки

На 4 порции

Ингредиенты

Картофель - 482 г; мука - 255 г; яйцо - 1; сливочное масло - 79 г; урбеч - 150 г.

Соль; сахар; вишнёвый бренди; сахарная пудра; корица.

Как приготовить

01 Сварите картофель, очистите, разомните. С мукой, яйцом и солью замесите тесто, скатайте пальчики.

02 Варите в солёной воде до всплытия. На слабом огне смешайте масло, урбеч, сахар и бренди.

03 Слейте воду. Обваляйте в соусе, посыпьте пудрой и корицей.

Адаптация: Hannes Richter

Состав ингредиентов проверяйте по упаковке.

Аллергены: мак, пшеница, яйцо, молоко.

ADELVIA

Урбеч из голубого мака

Хлебная запеканка с маком

Форма 30 × 20 см

Ингредиенты

Вчерашние булочки - 300 г;
молоко - 500 мл;
урбеч - 150 г;
сливочное масло - 40 г.

Мёд - 3 ст. л.;
сахарная пудра - 80 г;
ванильный сахар - 1 пакет.

Как приготовить

01 Нарежьте булочки. Подогрейте молоко с маслом, мёдом и ванильным сахаром, не кипятите.

02 Вмешайте урбеч и пудру. В форме пропитайте булочки смесью, аккуратно перемешайте.

03 Запекайте при 180 °C 10 минут. Слегка остудите и подавайте тёплой.

Адаптация: Natalija

Состав ингредиентов проверяйте по упаковке.

Аллергены: мак, пшеница, молоко; возможное яйцо в булочках.

ADELVIA

Урбеч из голубого мака

Йогуртовый кекс с маком

Форма длиной 25 см

Ингредиенты

Сладкий ванильный йогурт - 250 г; урбеч - 100 г; мука и сахар - по 200 г; 3 яйца.

Подсолнечное масло - 150 мл; разрыхлитель - 1 пакет; ванильный сахар - 2 пакета; соль - щепотка.

Как приготовить

01 Взбейте яйца с сахаром. Вмешайте йогурт, масло, ванильный сахар, муку, соль и разрыхлитель.

02 Вылейте 2/3 теста в форму. В остальное вмешайте урбеч, выложите пятнами поверх.

03 Пеките в прогретой духовке при 180 °C около 30 минут, верхний и нижний нагрев.

Адаптация:
Privatmolkerei Bauer

Состав ингредиентов проверяйте по упаковке.

Аллергены: мак, молоко, пшеница, яйцо.