

Dynia - magiczny składnik wart 200 złotych od marki Tefal! Sprawdź, czy wygrałeś

data aktualizacji: 2021.09.10



Magycznym składnikiem była dynia, a Wy przysłaliście nam mnóstwo fantastycznych przepisów! Znamy laureatów naszego konkursu na koniec wakacji. Bony do sklepów Tefal o wartości 200 złotych każdy dostaną trzej najlepsi!

Jesień zbliża się wielkimi krokami, a sezon na dynie trwa w najlepsze. Nic dziwnego, że w ostatnim naszym wakacyjnym konkursie z marką Tefal, głównym bohaterem była właśnie dynia!

Zadanie konkursowe było proste. Przyjść do jednego ze sklepów Tefal na Ursynowie (ul. Belgradzka 3 i al. KEN 83), dowiedzieć się jaki jest "magiczny składnik", a następnie przygotować przepis o niego oparty i wysłać nam go.

Troje uczestników konkursu poradziło sobie z zadaniem konkursowym naszym zdaniem najlepiej i to właśnie im przyznaliśmy vouchery do wykorzystania w ursynowskich sklepach Tefal. **Nagrodzeni to Barbara Z., Żaneta G. oraz Rafał M.**

Nagrodami w konkursie są vouchery o wartości 200 złotych brutto, ważne do 31 października 2021 r., do wykorzystania przy jednorazowych zakupach w wybranym sklepie stacjonarnym Tefal na Ursynowie: ul. Belgradzka 3 lub al. KEN 83. Vouchery można łączyć z innymi dostępnymi w sklepie Tefal promocjami.

Zwycięzcy zostali już powiadomieni o wygranej. Gratulujemy i dziękujemy za udział. Wszystkich czytelników zapraszamy do brania udziału w kolejnych konkursach na haloursynow.pl.

Jak wyglądają nagrodzone przepisy? Przeczytajcie poniżej. Mamy nadzieję, że się nimi zainspirujecie, a dynia zagości także na waszych stołach:

Przepis Pani Barbary:

Pulpety z dynią i innymi warzywami dla insulinoopornych

Składniki: dynia 250 g, kalafior 1/3 szt, brokuł 1/3 szt, filetowane mięso z uda kurczaka 200 g, mała cebula, marchew, kukurydza 2 łyżki, sól, pieprz, estargon, mąka orkiszowa pełnoziarnista 1850 - 1 łyżka, oliwa z oliwek- 1 łyżka.

Przygotowanie: pokroić dynię i podgotować, w drugim garnku zblanszować brokuła i kalafiora. Mięso drobiowe zmielić razem z kalafiorom (można posiekać w malakserze), uformować pulpety i podsmażyć na oliwie - ja używam w tym celu wygodnych wysokich patelni Tefal z odpinaną rączką i nieprzywierającą powłoką. Daje mi to komfort, że nic nie przywiera, nie przypala się. Dodać pokrojoną w piórka cebulkę, dodać brokuł, kawałki dyni, plasterki marchewki, kukurydzę. Zalać niewielką ilością wody i podduścić. Całość przyprawić solą, pieprzem oraz odrobiną estragonu. Zagęścić mąką orkiszową. Można dodać też łyżkę jogurtu naturalnego. Smacznego!



Przepis Pani Żanety:

Zapiekanka z ziemniaków i dyni piżmowej

Składniki: 500 g ziemniaków, 500 g dyni piżmowej, 100 g żółtego sera, 2 jajka, ząbek czosnku, mała cebula, garść posiekanej natki pietruszki i szczypiorku, sól, pieprz, łyżeczka imbiru i papryki, olej.

Przygotowanie: Rozgrzej piekarnik do 180 stopni, ziemniaki obierz pokrój, cebulę, czosnek obierz i posiekaj, ser i dynię zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Do miski wrzuć starty miąższ z dyni i starty ser, dodaj przyprawy oraz 2 jajka i wszystko wymieszaj. Podsmaż cebulę i czosnek na oleju, ugnieć ugotowane ziemniaki. Wysmaruj naczynie do zapiekania olejem,

rozłóż na dnie masę ziemniaczaną, a na niej miąższ z dyni z dodatkami, całość skrop olejem. Piecz przez 40 minut w temperaturze 180 stopni. Wyjmij, całość posyp natką pietruszki i szczypiorkiem. Życzę smacznego!

Przepis Pana Rafała:

Magiczny, warzywny bigos z dynią

Mój przepis z magicznym składnikiem to warzywny bigos z dynią - danie zbliżone do leczy. Lubię to danie przygotowywać, gdyż nie ma tu żadnych sztywnych norm, ile i czego dodać - przepis można dopasować do tego, co akurat mamy w lodówce albo też.... na co mamy ochotę. Oczywiście dynia powinna być! Bigos taki zwykle robię z czerwonej i żółtej papryki, cebuli - może być zarówno ta biała jak i czerwona aby danie było bardziej kolorowe - i kielbasy, do tego przyda się przecier pomidorowy.

Zaczynamy od podsmażenia kielbasy pokrojonej w plasterki lub większą kostkę wraz z cebulą - tu też dowolność w krojeniu - albo w piórka albo w ósemki. Po podsmażeniu tych składników dodajemy je do garnka, gdzie czekają pokrojone w kostkę, podduszone lekko w przecierze pomidorowym papryka i dynia. Wszystko gotujemy już razem do miękkości, przyprawiając do smaku - ja zwykle używam oczywiście soli i pieprzu, ale też ostro papryki i gałki muszkatołowej, aby wydobyć z dania więcej smaku. Danie idealne na teraz, gdy powoli zbliża się już jesień.

Tefal

Wrześniowe promocje w Tefal!

Garnki i patelnie -20%*

📍 Sklep Tefal, Al. KEN 83 📍 Sklep Tefal, ul. Belgradzka 3

*z wyłączeniem niebieskich cen. Promocja trwa od 7.09. Szczegóły w sklepie.



Źródło:

<https://haloursynow.pl/artykuly/dynia-magiczny-skladnik-wart-200-zlotych-od-marki-tefal-sprawdz-czy-wygrales,18141.htm>