

Ciepłe dania na imprezie sylwestrowej



Opis wskazówki

Doda ono gościom energii do dalszej szampańskiej zabawy.

Z reguły impreza trwa w najlepsze do białego rana, dlatego koniecznie należy zatroszczyć się o podanie przynajmniej jednego ciepłego dania.

Pizza na Sylwestra

Po świątecznych, głównie postnych, potrawach oraz dużej ilości ciast i ciasteczek wiele osób ma ochotę zjeść coś kompletnie odmiennego. Zdecydowana większość osób stawia na włoski specjał. Puszyste ciasto, ulubione dodatki oraz ten ciągnący się ser. Przygotowując spód bez dodatku drożdży, całość zajmie Ci kilka chwil. W ten wyjątkowy wieczór przygotuj nietypowe pizze np. z szynką parmeńską i figami, z gruszką i gorgonzolą, z serami pleśniowymi i orzechami lub na słodko. Możesz poprosić też przyjaciół, by sami skomponowali własne wersje. Podziel ciasto na równe części i przygotuj różne składniki w miseczkach. Wspólne gotowanie może być dodatkową atrakcją wieczoru.

Tartaletki

Kruche ciasto jest bardzo łatwe w przygotowaniu, a dodatkową jego zaletą jest możliwość mrożenia. Jeśli przygotujesz je wcześniej, znacznie skrócisz sobie czas przygotowania. Wycinając ciasto pierścieniem do ciastek możesz przygotować tarty w wersji mini. Możesz przygotować kilka rodzajów farszów np. mięsny, wegetariański i wegański, tak by każdy z gości mógł znaleźć coś dla siebie lub spróbować nieznanych smaków. Banalnie prostym i niezwykle smacznym farszem jest połączenie kurczaka ze szpinakiem i fetą. W wersji wege polecamy ciecierzycę z sosem pomidorowym z niewielką ilością soku pomarańczowego. Amatorów bezmięśnych dań zainteresuje farsz z mozzarelli połączonej z oliwkami, suszonymi pomidorami i pestkami dyni.

Gulasz

To danie pojawia się na wielu balach sylwestrowych pojawia się to danie. Z powodzeniem można je podać również w domu. Szczególnie, że z łatwością przygotujesz zarówno mięsną, jak i wegetariańską wersję. Ważne, aby w obu wersjach pojawiło się dużo warzyw takich jak papryka, pomidory, ogórki kiszane czy pieczarki.