

ŚWIĄTECZNE SMAKI OLSZTYNA!

Kochani, tuż przed Świętami Bożego Narodzenia mamy dla Was prezent! To garść sprawdzonych przepisów polecanych przez olsztyńskie restauracje, a przygotowanych i „zdradzonych” nam przez wyśmienitych szefów kuchni olsztyńskich lokali.

Nasze mini wydawnictwo „Świąteczne smaki Olsztyna” powstało z pasji do pysznego jedzenia i tradycji kulinarnych naszego regionu. Potrawy możecie oczywiście zamówić w restauracjach, które je polecają, ale namawiamy Was także do spróbowania samodzielnego ich przygotowania.

I tak polecamy Wam przepisy na dwie zupy: podgrzybkową (Restauracja Malta Cafe) oraz bulion grzybowy z sarniną (Restauracja Hotelu Omega). Do tego przepis na sandacza z duszonymi podgrzybkami lub z cykorią na kaszy pęczak z sosem rybnym (Restauracja Panorama Hotelu HP Park), karpia pod kruszonką pistacjową na czarnej soczewicy z karmelizowaną marchewką (Restauracja Hotelu Kopernik), idealnie upieczone gęsie udko (Restauracja Malta Cafe), krem chałowo-kasztanowy przekładany ciastem kruchym (Restauracja Panorama Hotelu HP Park), świąteczny tort czekoladowy „Elegant” (Restauracja Hotelu Kopernik) oraz wyjątkowo popularny ostatnio zakwas z buraków (Restauracja Malta Cafe).

Będzie nam bardzo miło jeśli podzielicie się swoimi dokonaniem kulinarnymi na naszym fanpage na Facebooku - Visit Olsztyn. Jeśli natomiast zdecydujecie się na #wsparciegastro i zamówicie polecane dania z dowozem lub na wynos także wrzucicie nam fotki jak potrawę prezentowały się na Waszych świątecznych stołach.

Dobrych Świąt i smacznego!

Do pobrania:

[>> „Świąteczne smaki Olsztyna” <<](#)

