**Grillowane kwiaty cukinii z łososiem i ogórkiem kiszonym**

**Składniki (4 porcje)**

* 3 ogórki kiszone Krakus
* chrzan tarty w słoiczku Krakus
* 12 kwiatów cukinii (większych)
* 200 g serka twarożkowego naturalnego
* 100 g łososia wędzonego
* 2 ząbki czosnku
* 1 łyżka świeżego tymianku
* 150 g szynki prosciutto (cieniutkie plastry)
* 400 g młodych ziemniaczków
* szczypiorek
* pieprz
* sól
* 1 łyżka oleju

**Wykonanie**

1. Ziemniaki wyszoruj i ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź, dodaj do nich olej i otocz je nim.
2. Przygotuj farsz do nadzienia kwiatów cukinii: przełóż do miski serek, drobno pokrojonego łososia, drobno pokrojone ogórki kiszone, starty czosnek, pokrojony tymianek oraz szczyptę pieprzu. Wymieszaj.
3. Szczypiorek zblanszuj we wrzątku – do ugotowanej wody (1 litr) wrzuć na 10–15 sekund szczypiorek podzielony na liście, następnie schłodź zimną wodą.
4. Kwiaty cukinii bardzo dobrze umyj i dokładnie wypłucz, a potem osusz.
5. Przy pomocy łyżeczki nadziej kwiaty i każdy z nich przewiąż liściem szczypiorku.
6. Szynkę ułóż na tackach do grillowania. Na szynce ułóż nadziane kwiaty cukinii.
7. Ziemniaczki ułóż na grillu i zacznij grillować z jednej ze stron. Gdy się zarumienią, przełóż je na drugą stronę.
8. Po przełożeniu ziemniaków na drugą stronę ułóż na grillu tacki z szynką i cukinią. Grilluj je przez 2–3 minuty, po czym przełóż kwiaty na drugą stronę i grilluj przez kolejne 2–3 minuty. W tym czasie szynka ładnie się zarumieni.
9. Wyłóż na talerz porcję chrzanu oraz szynkę, kwiaty cukinii i ziemniaki.

**Siekane burgery wołowe z chrzanem i ogórkiem korniszonem**

Składniki (4 porcje)

* chrzan Krakus - 4 łyżki
* ogórki korniszony z czosnkiem Krakus - 8 szt.
* wołowina (np. antrykot) - 440 g
* bułka - 4 szt.
* sałata karbowana - 4 liście
* oliwa z oliwek - 3 łyżki
* szczypta soli i pieprzu

Przygotowanie:

1. Wołowinę drobno posiekać nożem, dodać 1 łyżkę oliwy, doprawić solą oraz pieprzem i wyrobić.
2. Z mięsa uformować kotlety wielkości bułki i zgrillować.
3. Bułki przekroić na pół, wnętrze lekko posmarować pozostałą oliwą i przez chwilę ułożyć na grillu, aby bułki nabrały temperatury.
4. Potem, układać kolejno: sałatę, burgera, po 1 łyżce chrzanu Krakus oraz plastry ogórków korniszonów z czosnkiem, również od Krakusa.