

WINIARY



GRILL RAZEM ujemy

ODKRYJ PROSTE I SMACZNE PRZEPISY,
KTÓRE UROZMAICĄ GRILLOWE MENU!





WSTĘP



Coraz dłuższe dni i cieplejsze wieczory zachęcają do spędzania czasu na świeżym powietrzu. **To właśnie teraz najchętniej wybieramy spotkania przy grillu w miłym towarzystwie.** Zapraszając gości, warto zadbać o to, żeby każdy znalazł dla siebie coś pysznego. Chcesz wiedzieć, jak to zrobić?

Zajrzyj do naszego e-booka! Są tu znane i lubiane klasyki, których nie może zabraknąć na grillu, przepisy z lekkim twistem, sałatki oraz potrawy wegetariańskie, po które z apetytem sięgną nawet najwięksi mięsożercy.

Zainspiruj się naszymi pomysłami i grilluj wspólnie z Winiary!





Menu **KLASYCZNE**



Grillowanie to okazja do spotkania z bliskimi i wspólnego jedzenia. W menu nie powinno zabraknąć klasyków, które doskonale znamy i uwielbiamy. Przygotowaliśmy też kilka propozycji z twistem – specjalnie dla fanów nowoczesnej kuchni.

Zobacz nasze przepisy na dania z grilla, które zawsze się udają i w mgnieniu oka znikają ze stołu.



PSTRĄG PIECZONY W PAPILOCIE

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

SKŁADNIKI:

2 wypatroszone
pstrągi (1 opakowanie
o wadze ok. 550-600 g)
3 łyżki oliwy
1 marchew
kilka gałązek tymianku
2 gałązki rozmarynu
kilka plasterków cytryny
½ kopru włoskiego – fenkułu
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Pstrągi umyj i osusz. Natnij rybę nożem z obu stron na głębokość około 5–10 milimetrów, skrop oliwą i dobrze dopraw solą oraz pieprzem. Natrzyj pstrągi przyprawami tak, aby znalazły się one także w nacięciach.

Fenkuł pokrój wzdłuż w plasterki, a marchew w słupki.

Oba pstrągi nafaszeruj kawałkami fenkułu i marchewki. Dodaj tymianek i rozmaryn. Całość uzupełnij plasterkami cytryny. Ryby ułóż pojedynczo na papierze do pieczenia.

Każdego pstrąga zamknij w papilotcie, tak, by powstał zgrabny pakunek.

Pstrągi w papilotkach grilluj 30–40 minut (w zależności od wielkości; im większe, tym dłużej).

RADA

Im większa ryba, tym dłuższy czas pieczenia. Pamiętaj, że ryby mają delikatne mięso i dlatego nie należy zbyt długo ich smażyć lub piec, by nie straciły apetycznego wyglądu ani aromatu.





SZASZŁYKI Z GRILLA

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

SKŁADNIKI:

1 cukinia mała
2 cebula
1 pierś z kurczaka
1 kielbasa z indyka
1 papryka czerwona
1 papryka żółta
4 pieczarki
sól
pieprz
Sos Czosnkowy WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Filet z kurczaka pokrój w kostkę.
Warzywa umyj i oczyść.
Cukinię pokrój w plastry, paprykę w kawałki, cebulę w ćwiartki lub krążki, pieczarki w grube plastry.
Kielbasę pokrój w plastry.
Na patyczki do szaszłyków nadziewaj na przemian warzywa, kurczaka i kielbaskę, pieczarki.
Każdy szaszłyk oprósz solą i pieprzem, grilluj.
Podawaj z Sosem Czosnkowym WINIARY.

RADA

Szaszłyki z grilla możesz podawać również ze świeżym pieczywem lub zapiekanymi na ruszcie kromkami ciemnego chleba ze słonecznikiem. Warzywa zaprezentowane w tak kolorowej postaci na pewno przyciągną także dzieci i zachęcą je do jedzenia.





PRZYPOMNĄ Ci
O WAKACJACH

SZASZŁYKI Z PIERSI KURCZAKA I CYTRYNY Z SOSEM CZOSNKOWYM WINIARY

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 32 MINUTY

SKŁADNIKI:

0,5 kg pierś z kurczaka

2 gałązki rozmarynu

1 duża cytryna

sól

pieprz

Sos Czosnkowy WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Kurczaka pokrój w niedużą kostkę, cytryny – w ósemki, a następnie każdą ósemkę przekrój na pół.

Na patyczki do szaszłyków nadziejaj naprzemiennie kawałki kurczaka i kawałki cytryn. Dopraw solą, pieprzem i posiekanym rozmarynem.

Piecz na rozgrzanym grillu przez kilka minut z każdej strony, aż mięso będzie upieczone w środku.

Podawaj z Sosem Czosnkowym WINIARY.

RADA

Szaszłyki z piersi kurczaka i cytryny z Sosem Czosnkowym WINIARY to przepis szczególnie dla tych osób, które preferują nieco zdrowszą odmianę potraw z grilla. Pierś z kurczaka ze względu na swoje wartości odżywcze i niski poziom cholesterolu jest polecana szczególnie osobom, które dbają o linię i tym, które mają problemy z układem krążenia.





KARKÓWKA Z GRILLA MARYNOWANA W MIODZIE

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 8 GODZ. 40 MIN.

SKŁADNIKI:

0,5 kg karkówka
2 ząbki czosnku
słodka papryka
4 łyżki miodu
2 łyżki oleju
sól
pieprz
ulubiony Ketchup WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Karkówkę pokrój w plastry, lekko rozbij tłuczkiem.

Przygotuj marynatę – miód połącz z olejem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, papryką słodką, pieprzem, wymieszaj.

Mięso zostaw w marynacie na całą noc (w lodówce, w szczelnie zamkniętym pojemniku).

Po wyjęciu oprósz solą, grilluj i podawaj z Ketchupem WINIARY.

RADA

Krucha, soczysta, lekko słodka karkówka z grilla marynowana w miodzie z czosnkiem i papryką, doskonale smakuje z Ketchupem pikantnym WINIARY oraz sałatką z rukoli, wędzonego boczku i ziarenek pinii z odrobiną winegretu.





DOMOWY BURGER Z CHUTNEWEM Z ANANASA

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 3 GODZINY (RAZEM Z BUŁKAMI)

SKŁADNIKI:

4 bułki do hamburgerów:

½ szklanki ciepłej wody
½ łyżki cukru
½ opakowania suszonych drożdży
250 g mąki pszennej
½ łyżeczki soli
1–2 łyżki roztopionego masła
2 jajka
sezam (do posypania)
600 g mielonej wołowiny
sól i pieprz

½ łyżeczki oregano
½ łyżeczki mielonego kuminu (wedle uznania)
½ łyżeczki mielonej kolendry (wedle uznania)

Sos majonezowy:
2 łyżki Majonezu
Dekoracyjnego WINIARY
1 łyżka musztardy
1 łyżeczka chrzanu
1 łyżeczka keczupu

ulubione dodatki:

np. sałata, ser,
czerwona cebula

Sos ananasowy typu chutney:

1 łyżka oliwy
1 czerwona cebula
300 g ananasa świeżego lub z puszki
1–2 łyżeczki brązowego cukru
1 łyżeczka soku z limonki
1 papryka chili

▼ Kontynuacja przepisu na kolejnej stronie. ▼





DOMOWY BURGER Z CHUTNEYEM Z ANANASA

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 3 GODZINY (RAZEM Z BUŁKAMI)

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj zaczyn do bułek: wymieszaj ciepłą wodę z cukrem, drożdżami oraz 1 łyżką mąki i odstaw w ciepłe miejsce na minimum 20 minut. Po tym czasie dodaj pozostałą mąkę, sól, roztopione masło oraz 1 jajko i dokładnie wymieszaj do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Odstaw na 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie przygotuj mięso.

Mięso mielone dokładnie wymieszaj z solą. Podziel na 4 porcje i uformuj zwarte kule, które następnie rozgnieć, tworząc zgrabne kotlety. Odstaw do lodówki na minimum 30 min.

Po wyrośnięciu ciasto na bułki zagnieć jeszcze raz. Uformuj okrągłe bułeczki i umieść je na blasze do pieczenia. Pozostaw pod przykryciem na minimum 30 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie posmaruj bułki roztrzepanym pozostałym jajkiem i posyp sezamem. Piecz w temperaturze 190°C przez 15–20 minut. W rondelku rozgrzej oliwę, obsmaż na niej drobno posiekaną cebulę. Ananas pokrój

w kostkę i dodaj do cebuli. Duś całość 15–20 minut na średniej mocy palnika, aż ananas się lekko rozpadnie. Dodaj pozostałe składniki chutneyu i duś kolejne 15–20 minut. Odstaw do ostygnięcia.

Sos majonezowy przygotuj, mieszając wszystkie składniki w oddzielnej miseczce. Burgery dopraw z wierzchu pieprzem i smaż na rozgrzanym grillu lub patelni grillowej na dosyć wysokiej mocy, przez 2–3 minuty z każdej strony. Jeżeli używasz mięsa dobrej jakości, możesz pozostawić je lekko różowe w środku. Bułki przekrój na pół, posmaruj masłem i przyrumień na grillu. Na każdą spodnią część bułki nałóż porcję sosu majonezowego, mięso, chutney z ananasa oraz ulubione dodatki.





GRILLOWANA KOLBA KUKURYDZY Z BOCZKIEM I ZIOŁAMI

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 MINUT

SKŁADNIKI:

2 kukurydze
100 g boczku wędzonego parzonego
2 łyżki oliwy z oliwek
natka pietruszki
Sos Czosnkowy WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Kolby kukurydzy pozbaw liści i białych „wąsów”, umyj i osusz (możesz też kupić kolby już oczyszczone).

Przekrój je na 3 części i nabij na patyczek do szaszłyków (jeśli używasz drewnianych patyków, namocz je wcześniej w wodzie, aby

się nie przypaliły w trakcie grillowania). Posmaruj kawałki kukurydzy oliwą z oliwek i grilluj ok. 10-15 min na patelni grillowej lub na grillu, przekręcając je regularnie. Możesz też surową kukurydzę najpierw podgotować przez ok. 5-10 minut, a następnie grillować (tak jak powyżej) kolejne 10 min. W międzyczasie posiekaj drobno boczek i podsmaż na patelni, aż będzie chrupki i złocisty. Posiekaj swoje ulubione zioła.

Kawałki kolby serwuj posmarowane sosem ziołowym, posypane smażonym boczkiem i ziołami.

RADA

Grillowana kukurydza jest przepyszna! Jej słodki smak będzie się idealnie komponować z boczkiem i Sosem ziołowym WINIARY. Takie rozwiązanie będzie wspaniałym pomysłem na obiad lub kolację!





SZPARAGI W BOCZKU Z GRILLA

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 26 MINUT

SKŁADNIKI:

1 kostka WINIARY Rosół drobiowy
Dressing Jogurtowy WINIARY
400 g szparagów
8 plastrów chudego boczku
1 opakowanie sera brie

PRZYGOTOWANIE

Rosół rozpuść w 500 ml wrzątku.
Szparagi oczyść i gotuj w rosole 8 minut, odsącz i ostudź.
Ser pokrój w kostkę. W plastry boczku zawijaj po 2 szparagi i kostkę sera.
Piecz na rozgrzanym grillu na złoty kolor.
Podawaj z dressingiem jogurtowym.

RADA

Wykwintna przekąska z grilla - szparagi w bekonie. Szparagi ugotowane w Rosole drobiowym WINIARY zawijamy w plastry boczku razem z kawałkami sera Brie i grillujemy na rozgrzanym ruszcie, aż boczek stanie się przyjemnie chrupki.





SZASZŁYKI Z ŁOSOSIA I ANANASA

LICZBA PORCJI: 6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZ. 30 MIN.

SKŁADNIKI:

Sos Czonskowy WINIARY

300 g filetu z łososia

250 g ananasa

3 płaskie łyżki pietruszki

2 łyżki musztardy

2 łyżki musztardy francuskiej

4 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki miodu

0,5 łyżeczki curry

sól

pieprz

PRZYGOTOWANIE

Łososia umyj, zdejmij z niego skórę i osusz. Potem pokrój w ok 2,5cm kostkę. Pokrój również ananasa i nabij na przemian z łososiem na długie patyczki do szaszłyków.

Pozostałe składniki wymieszaj dobrze w misce bądź głębokim talerzu. Do tak przygotowanej marynaty włóż szaszłyki i zostaw na co najmniej godzinę.

Grilluj na rozgrzanym grillu z każdej strony po ok 2 minuty.

Podawaj z sosem curry Winiary.

RADA

Szaszłyki z łososia i ananasa to prosty sposób na urozmaicenie menu na grilla. Aromat łososia przenika się ze smakiem ananasa, dając całości niepowtarzalny smak. Takie połączenie jest szczególnie polecane osobom, które są na diecie.





SERNIK NA ZIMNO Z GALARETKĄ I OWOCAMI

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 4,5 GODZINY

SKŁADNIKI:

400 g serka homogenizowanego
1 opakowanie Cukier wanilinowy WINIARY
2 łyżki Żelatyna WINIARY
250 g biszkoptów
250 g ulubionych owoców
(truskawki, porzeczki, borówki, maliny)
71 g Galaretka truskawkowy smak WINIARY
tyt

PRZYGOTOWANIE

Żelatynę WINIARY rozpuść w 0,5 szklanki zimnej wody. Podgrzej ją, ale nie gotuj, i mieszaj aż się rozpuści. Pozostaw do wystudzenia.

Śmietanę ubij na sztywno, pod koniec dodaj Cukier wanilinowy WINIARY.

Odrobinę serka dodaj do rozpuszczonej w wiedzie żelatyny, a resztę do ubitej śmietany. Wymieszaj je oddzielnie, a następnie połącz wszystko ze sobą.

Tortownicę o średnicy ok. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia - również po bokach. Na spodzie ułóż ściśle biszkopty - może je połapać na mniejsze części, aby dokładnie pokryć powierzchnię. Na biszkopty wyłóż przygotowaną masę serową. Wstaw tortownicę do lodówki na minimum 1,5 godziny, aby masa stężała. Galaretkę smak truskawkowy WINIARY przygotuj według przepisu na opakowaniu. Poczekaj aż wystygnie i wstaw do lodówki, do czasu aż lekko zgęstnieje.

Owoce, jeśli są duże, jak np. truskawki, pokrój na mniejsze kawałki. Ułóż je na wierzchu sernika i zalej tężejącą galaretką. Odstaw sernik do lodówki, aby galaretka całkowicie stężała.





Menu **BEZMIĘSNE**



Grilowane dania w wersji bezmięsnej to propozycja nie tylko dla wegetarian. To ciekawa alternatywa dla każdego – po kolorowe warzywa z rusztu z przyjemnością sięgną też flexitarianie oraz miłośnicy mięsnych potraw. Jeśli chcesz zaskoczyć swoich gości, wypróbuj nasze przepisy na smaczne, wegetariańskie dania, które urozmaicą grillowe menu.



SZASZŁYKI WEGETARIAŃSKIE Z SOSEM TATARSKIM WINIARY

LICZBA PORCJI: 6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 27 MINUT

SKŁADNIKI:

Sos Tatarski WINIARY

1 cukinia

1 papryka żółta

1 papryka czerwona

10 pieczarek

10 pomidorów

1 cebula

2 łyżeczki ziół prowansalskich

sól

pieprz

PRZYGOTOWANIE

Warzywa pokrój na kawałki o podobnej wielkości. Nadziewaj na patyczki do szaszłyków. Posyp ziołami prowansalskimi. Piecz na rozgrzanym grillu, aż warzywa będą przyrumienione i miękkie.

Po zdjęciu z grilla oprósz solą i pieprzem (solenie warzyw przed grillowaniem sprawi, że będą zbyt suche).

Podawaj z Sosem Tatarskim WINIARY.

RADA

Wraz z rozpoczęciem sezonu grillowego powraca coroczne pytanie – co podać gościom, którzy nie jedzą mięsa? Na grillu poza skwierczącymi skrzydełkami i kielbasą dobrze sprawdzą się również warzywa, sery, tofu czy tempeh. Niezliczona ilość kombinacji i mieszania ze sobą wegetariańskich składników sprawi, że otworzy się przed Tobą cały wachlarz możliwości związanych z bezmięsnymi daniami.





SPRÓBUJ RÓWNIEŻ Z



PIECZONE BURGERY Z KASZY JAGLANEJ I BURAKÓW

LICZBA PORCJI: 6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZ. 50 MIN.

SKŁADNIKI:

- 0,5 kostki Bulionu warzywnego WINIARY
- 0,5 kg średnich buraków
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 kubka kaszy jaglanej
- 1 jajko
- 0,5 pęczka pietruszki
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka soku z cytryny
- 30 g nasion słonecznika
- 120 g bułek np. pełnoziarnistych
- 1 pomidor
- 1 papryka
- 1 ogórek kiszony
- kiełki np. rzodkiewki
- sałata
- ulubiony Ketchup WINIARY
- Majonez Dekoracyjny WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik rozgrzej do 200°C. Buraki obierz ze skórki i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Cebulę posiekaj drobno razem z czosnkiem. Kaszę jaglaną przelej wrzątkiem na sitku, żeby pozbyć się nadmiaru goryczki i ugotuj w szklance wody na małym ogniu ok. 20 minut, dodaj pół kostki bulionu warzywnego WINIARY. Buraki, cebulę, czosnek i kaszę wymieszaj w misce. Dodaj jajko, łyżkę oleju, sok z cytryny, posiekaną natkę pietruszki i podprażone wcześniej nasiona słonecznika. Wymieszaj. Z gotowej masy formuj burgery średnicy bułki, o grubości kciuka. Piecz na blasze przez ok. 15-20 minut z każdej strony. Skomponuj burgera – lekko podpiecz bułkę, dół posmaruj Majonezem Dekoracyjnym WINIARY, na nim połóż kotleta buraczano-jaglanego, następnie Twoje ulubione dodatki. Wykończ Ketchupem łagodnym WINIARY.





PIECZONE ZIEMNIAKI Z GUACAMOLE

LICZBA PORCJI: 6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1,5-2 GODZINY

SKŁADNIKI:

4 średnie ziemniaki
4 łyżeczki masła
3 dojrzałe awokado
do smarowania
sok z limonki (do smaku)
1 cebula szalotka
1 papryka chili
lub jalapeno
1 pomidor
sól i pieprz
1 ząbek czosnku

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki umyj i dokładnie wyszoruj. Natnij z jednej strony „na krzyż” do połowy grubości ziemniaka. Posmaruj od strony nacięcia masłem i posyp solą. Zawiń w folię aluminiową i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez godzinę, aż ziemniaki będą miękkie. Pod koniec pieczenia ziemniaków dołóż plastry boczku rozłożone płasko na papierze do pieczenia. Piecz tak długo, aż boczek zrobi się chrupiący i rumiany (około 5–10 minut).

GUACAMOLE

W misce rozgnieć widelcem awokado z odrobiną soku z limonki. Dodaj serek i wymieszaj. Czosnek drobno posiekaj, a szalotkę, paprykę i pomidor pokrój w kostkę. Połącz z pozostałymi składnikami. Na koniec dopraw całość solą, pieprzem oraz kilkoma dodatkowymi kroplami soku z limonki





MARCHEWKI GRILLOWANE Z MIODEM I TYMIANKIEM

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

SKŁADNIKI:

500 g marchewki, opcjonalnie mogą być też bataty lub pietruszka
2 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżki miodu
1 łyżka soku z cytryny
sól
pieprz
5 gałązek tymianku
Sos Czosnkowy WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Marchewki obierz i rozłóż na tacce do grillowania lub blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Polej oliwą, miodem, sokiem z cytryny, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj. Posyp gałązkami tymianku i połóż na grillu na około 25–30 minut, aż marchewki będą miękkie. Podawaj z Sosem Ziołowym WINIARY.

RADA

Młode marchewki są delikatne i słodkie, dodatkowe polanie ich oliwą, miodem, sokiem z cytryny i doprawienie aromatycznym tymiankiem sprawi, że staną się wyśmienitym dodatkiem do obiadu z grilla. Dla wydobycia pełni aromatu podawaj marchewki razem z Sosem Ziołowym WINIARY.





SANDWICZ WEGETARIAŃSKI Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

SKŁADNIKI:

100 g Majonezu Dekoracyjnego WINIARY
1 cukinia
8 plastrów chleba tostowego
2 czerwone cebule
2 ząbki czosnku
1 bakłażan
5 liści świeżej bazylii
2 papryki czerwone
2 pomidory
0,5 szklanki oliwy z oliwek
2 łyżki octu balsamicznego
sól
pieprz
1 główka sałaty
ulubiony Ketchup WINIARY

PRZYGOTOWANIE

Bakłażana, cukinię, pomidory i cebulę pokrój w cienkie plastry.

Paprykę oczyść i pokrój na duże płaskie kawałki.

Oliwę wymieszaj z rozgniecionymi ząbkami czosnku, posiekaną bazylią, octem balsamicznym, solą i pieprzem.

Zamarynuj warzywa i odstaw na 30 minut do lodówki.

Majonez połącz z ketchupem. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Chleb opiek na grillowej patelni tak, by zrobiły się na nim przyrumienione dekoracyjne paski.

Warzywa wyjmij z marynaty i przypiecz je również na grillu tak, by zrobiła się na nich kratka. Tosty posmaruj sosem majonezowym. Ułóż na nich sałatę i warzywa grillowane. Tak przygotowane tosty możesz podawać z frytkami.





SUPERSEZONOWE

SAŁATKA Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I SZPARAGAMI

LICZBA PORCJI: 6

CZAS PRZYGOTOWANIA: 55 MINUT

SKŁADNIKI:

0,5 słoika Majonezu Delikatnego WINIARY
1 łyżka musztardy
3 łyżki oleju
4 młode ziemniaki
300 g szparagów
2 pomidory
1 główka sałaty
sól

PRZYGOTOWANIE

Majonez Delikatny WINIARY połącz z musztardą i olejem.

Ziemniaki obierz, pokrój w cząstki, wrzuc do wrzącej, osolonej wody. Gotuj 10-15 minut, odsącz i ostudź.

Szparagi obierz, gotuj w osolonej wodzie ok. 8-10 minut (poza sezonem użyj szparagów konserwowych).

Osącz, ostudź i pokrój w 3 cm kawałki.

Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój w ósemki.

Sałatę oczyść, porwij na mniejsze części.

Delikatnie połącz ze sobą wszystkie składniki sałatki. Sałatkę podawaj polaną sosem musztardowym.

RADA

Sałatka z młodych ziemniaków i szparagów pasuje do mięs z grilla, ale spełnia się również jako przystawka do obiadu i kolacji. Wybierz musztardę, jaka najbardziej Ci pasuje – ostrą, czosnkową, a może delikatną jak nasz majonez?





**CIASTO
TAKIE, ŻE
NAWET WEGANIE
ZJEDZĄ!**

MEKSYKAŃSKA CARLOTA - CIASTO LIMONKOWE BEZ PIECZENIA

LICZBA PORCJI: 9

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZ. 25 MIN

SKŁADNIKI:

1 puszka mleka skondensowanego
1/4 szklanki soku z limonki
30 okrągłych herbatników
1 limonka pokrojona w plasterki
do dekoracji
5 pokruszonych herbatników
do dekoracji
1 gałązka mięty do dekoracji
1 skórka z limonki do dekoracji
360 g mleka w proszku

PRZYGOTOWANIE

Zmiksuj mleko skondensowane z mlekiem w proszku, stopniowo dodając sok z limonki.

W kwadratowym naczyniu do pieczenia umieść warstwę ciasteczek, warstwę mieszanki cytrynowej i powtarzaj na zmianę, aż wykończysz składniki. Pomiędzy każdą warstwą możesz dodatkowo dodać kawałki mango lub truskawek. Przykryj folią i wstaw do lodówki na 1 godzinę do schłodzenia.

Udekoruj ćwiartkami limonki, posiekanymi ciasteczkami, listkami mięty i skórką z cytryny. Podawaj.

RADA

Masz ochotę na coś słodkiego, a jednocześnie lekkiego? Przygotuj carlotę limonkową. Wiesz, co to takiego? To meksykańskie ciasto limonkowe - świetny pomysł na deser z limonką na upały. Gotowe ciasto możesz przybrać malinami - będzie pięknie wyglądać na stole. Do picia zaserwuj lemoniadę z bazylią. Będzie tutaj świetnie pasować.





*Elementy
obowiązkowe*
DODATKI



Niezbędnym elementem grillowego menu są też sosy i dipy, które podkreślają smak dań z rusztu oraz dodają im jeszcze bardziej oryginalnego charakteru. Takie dodatki świetnie pasują zarówno do mięs, jak i warzyw. Sosy warto przygotować wcześniej i przechowywać w lodówce, np. w słoikach po majonezie (słoiki możesz udekorować wstążką lub sznureczkiem, dzięki czemu staną się ciekawą ozdobą stołu).

DIP SŁODKO-KWAŚNY

LICZBA PORCJI: 9

CZAS PRZYGOTOWANIA: 6 MINUT

SKŁADNIKI:

75 g Majonezu Dekoracyjnego WINIARY
3 łyżki dżemu brzoskwiowego
3 łyżki Ketchupu łagodnego WINIARY
1 łyżeczka curry

PRZYGOTOWANIE

Połącz wszystkie składniki dipu.
Podawaj do drobiu z grilla.



DIP Z MŁODYM SZPINAKIEM I GAŁKĄ

LICZBA PORCJI: 8

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MINUT

SKŁADNIKI:

300 ml Majonezu Delikatnego WINIARY
0,5 opakowania świeżego szpinaku
1 łyżeczka soku z cytryny
1 szczypta gałki muszkatołowej
sól
pieprz

PRZYGOTOWANIE

Szpinak umyj, osusz i drobno posiekaj.
Czosnek przeciśnij przez prasę.
Wymieszaj wszystkie składniki z majonezem, doprawiając całość gałką muszkatołową, solą i pieprzem.



SOS MUSZTAROWO -MIODOWY

LICZBA PORCJI: 12

CZAS PRZYGOTOWANIA: 4 MINUTY

SKŁADNIKI:

250 ml Majonezu Dekoracyjnego WINIARY

0,5 cytryny

3 łyżki miodu

3 łyżki musztardy francuskiej

3 łyżki jogurtu naturalnego

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj majonez, miód, musztardę, jogurt naturalny i sok z cytryny.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

Podawaj do mięs z grilla.



SOS KOPERKOWY

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MINUT

SKŁADNIKI:

125 ml Majonezu Delikatnego WINIARY

4 łyżki jogurtu naturalnego

4 łyżki posiekanego koperku

2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE

Majonez połącz z jogurtem, koperkiem i posiekanym czosnkiem.





DIP PAPRYKOWY

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 55 MINUT

SKŁADNIKI:

25 g Majonezu Dekoracyjnego WINIARY

2 papryki czerwone

1 cebula

1 łyżka oliwy z oliwek

sól

pieprz

słodka papryka w proszku

PRZYGOTOWANIE

Papryki piecz pod górnym ogniem piekarnika lub na grillu, aż skórka będzie brązowa (ok. 15-20 minut).

Przełóż do woreczka foliowego i pozostaw do ostudzenia.

Następnie obierz, wyjmij pestki i pokrój w drobną kostkę.

Cebulę obierz, posiekaj, podduś na oliwie. Połącz paprykę, cebulę i Majonez, dopraw solą, pieprzem i papryką.

Zmiksuj i podawaj do mięs i wędlin.

RADA

Ten dip paprykowy swój smak zawdzięcza opieczonej papryce i podsmażanej na oliwie cebuli, które łączymy w całość z aksamitnym Majonezem Dekoracyjnym WINIARY. Dip można zmiksować lub pozostawić niezmiśowany z bardzo drobno pokrojoną papryką i cebulą.





SOS CZOSNKOWY

LICZBA PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA: 6 MINUT

SKŁADNIKI:

25 g Majonezu Dekoracyjnego WINIARY

125 g jogurtu naturalnego

3 ząbki czosnku

1 łyżka świeżej bazylii

1 płaska łyżka koperku

sól

pieprz

PRZYGOTOWANIE

Jogurt połącz z Majonezem.

Czosnek oczyść, przeciśnij przez praskę.

Połącz wszystkie składniki sosu,
dopraw solą i pieprzem.

RADA

Prosty sos czosnkowy na bazie Majonezu Dekoracyjnego WINIARY i jogurtu naturalnego, doprawiony bazylią i koperkiem, to uniwersalny dodatek na każdą okazję. Sos można podawać na wiele sposobów: do mięs z grilla, do wędlin, kielbas i jaj na twardo, do ryb, do pieczonych ziemniaków, a także do rozmaitych sałatek.





Poznaj
NASZE SOSY
WINIARY

