




WINIARY®



Pyszne dania

do rozgrzania!

WSTĘP

Jesień potrafi być piękna i złota, jednak w listopadzie często wieje chłodem. Doskonałym sposobem na rozgrzanie i poprawę nastroju są wówczas pyszne i gorące, domowe dania. Warto sięgnąć przy tym po sezonowe składniki, takie jak dynie, warzywa okopowe, czy niedawno (być może własnoręcznie) nazbierane grzyby. Z powodzeniem można wykorzystać również te, dostępne cały rok.

W co raz krótsze, chłodne i często deszczowe dni, najlepiej sprawdzą się rozgrzewające i sycące zupy, dania jednogarnkowe oraz zapiekane. Ułatwieniem w ich przygotowaniu będą produkty WiNiARY, które wzbogacą smak i aromat parujących potraw.

Skorzystaj z naszych przepisów na pyszne dania do rozgrzania!



POMIDOROWA

z kurczakiem i pęczakiem

🕒 1 godz.

Składniki na 4 porcje

- 3 łyżki Bulionu drobiowego Winiary
- 1/2 kg filetu z piersi kurczaka
- 100 g kaszy pęczak
- 3 łodygi selera naciowego
- 3 marchewki
- 1 cebula
- 400 g pomidorów z puszki
- tymianek, sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Filet z kurczaka pokrój na kawałki. Łodygi selera oczyść z włókien i pokrój na dość cienkie plasterki. Marchewki obierz, umyj i pokrój na plasterki. Posiekaj cebulę. Rozgrzej w rondlu olej i podsmaż w nim kurczaka. Dodaj seler, marchewkę i cebulę. Podsmaż wszystko razem, uważając, żeby cebula się nie zrumieniła, a tylko zeszkliła. Dołóż rozdrobnione pomidory z zalewą i pęczak. Przygotuj bulion z 3 łyżki Bulionu drobiowego Winiary i 1 litra wrzącej wody i wlej do kurczaka z warzywami.

Gotuj przez 40 minut. Na koniec dopraw tymiankiem, solą i pieprzem do smaku. Przed podaniem posyp zupę posiekaną natką pietruszki.

Rada: Aby zupa była jeszcze bardziej rozgrzewająca i wyrazista, możesz dodać do niej kilka kropli tabasco.



GROCHOWA

z żeberkami

🕒 1 godz. 30 min.



Składniki na 6 porcji

- 1 opakowanie Zupy Grochowej WINIARY
- 300 g grochu
- 500 g żeberek wieprzowych
- 300 g boczku
- 1 duża marchew
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku
- posiekana natka pietruszki

Przygotowanie:

Groch namocz przez noc. Żeberka wieprzowe pokrój w paski, a boczek w kostkę. Posiekaj cebulę i czosnek. W dużym garnku obsmaż na oleju boczek i żeberka.

Gdy lekko się zrumienią, dodaj cebulę i czosnek, po czym smaż przez 5 minut. Całość zalej 1,5 litra wody i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez 30 minut. W tym czasie pokrój marchew w kostkę. Następnie dodaj do garnka namoczony groch, pokrojoną marchew i gotuj, aż warzywa będą miękkie.

W 200 ml zimnej wody rozprowadź Zupę Grochową WINIARY i dodaj do garnka, cały czas mieszając. Gotuj całość jeszcze przez 5 minut, dopraw solą i pieprzem. Grochówkę podawaj posypaną natką pietruszki i z pieczywem.

Rada: Aby nadać zupie jeszcze bardziej wyrazisty i aromatyczny charakter, dodaj wędzone żeberka lub wędzone kości wieprzowe.





KREM Z DYNI

z grzankami

🕒 1 godz.



Składniki na 8 porcji

- 3 łyżki Bulionu Warzywnego WINIARY
- 2 kg dyni
- 2 marchewki
- 5 ząbków czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka świeżego imbiru
- 1 pęczek natki pietruszki lub kolendry
- grzanki lub groszek ptysiowy

Przygotowanie:

Dynię i marchewkę umyj, obierz i pokrój w dużą kostkę. Wymieszaj w misce z Bulionem warzywnym WINIARY, łyżką oliwy i czosnkiem. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Rozłóż całość na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz do miękkości.

Następnie przelóż upieczone warzywa do garnka, zalej 2 litrami wrzątku i gotuj przez około 20 minut. Na koniec zmiksuj blenderem, dopraw startym imbirem i pieprzem do smaku.

Podawaj z posiekaną natką pietruszki lub kolendry, grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Rada: Imbir dodany do zupy nada jej intrygujących właściwości, zadziała rozgrzewająco i wesprze Twój układ trawienny.



GRZYBOWA

z kapustą włoską

🕒 40 min



Składniki na 4 porcje

- 1 opakowanie Zupy grzybowej Winiary
- 500 g kapusty włoskiej
- 500 g grzybów leśnych
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki masła
- pieprz do smaku
- 2 łyżki posiekanej pietruszki

Przygotowanie:

Kapustę poszatkuj. Zalej wrzątkiem i gotuj przez 5 minut, po czym odsącz. Grzyby oczyść i pokrój. Ugotuj w osolonej wodzie i odsącz. Cebulę obierz, pokrój w kostkę i zeszklij na maśle w garnku. Dodaj grzyby i smaż razem przez chwilę.

Dołóż kapustę, zalej wodą i gotuj wszystko, aż kapusta będzie miękka. Zupę grzybową Winiary rozprowadź w 0,5 l zimnej wody i dodaj do kapusty z grzybami. Gotuj jeszcze przez 10 minut. Dopraw pieprzem i posyp posiekaną natką pietruszki.

Grzyby przesmażone na patelni będą piękną dekoracją grzybowej zupy i dodatkowo wzbogacą jej smak.

Rada:

Łyżka sosu sojowego dodana do zupy podkreśli smak grzybowy, bo zarówno soja, jak i grzyby mają w sobie dużo piątego smaku – umami.





ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

z kielbasą i cebulką

🕒 1 godz.



Składniki na 4 porcje

- Winiary Pomysł na... Zapiekankę ziemniaczaną z kielbasą i cebulką
- 600 g ziemniaków
- 250 g kielbasy
- 50 g żółtego sera
- 1 duża cebula
- 100 ml kwaśnej śmietany 12%
- 3 łyżki oleju

Przygotowanie:

Kielbasę pokrój w półplasterki. Cebulę obierz, również pokrój w półplasterki i zeszklij na 2 łyżkach oleju. Ziemniaki obierz i pokrój na cienkie plastry o grubość około 3-4 mm.

Naczynie żaroodporne wysmaruj 1 łyżką oleju, a następnie ułóż w nim warstwami na przemian: ziemniaki, cebulę i kielbasę.


Zawartość opakowania Winiary Pomysł na... wymieszaj dobrze z 200 ml zimnej wody oraz 100 ml śmietany 12%. Przygotowaną mieszanką zalej zawartość żaroodpornego naczynia. Wierzch posyp startym żółtym serem.

Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz 50 minut.



CHŁOPSKI GARNEK

z kielbasą i pieczarkami

 45 min.



Składniki na 4 porcje

- 1 opakowanie Winiary Pomysł na... Chłopski garnek
- 350 g pieczarek
- 350 g kielbasy
- 350 g kapusty włoskiej
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 80 g suszonych śliwek
- 2 łyżki oleju

Przygotowanie:

Cebulę i marchewkę pokrój w półplasterki, pieczarki w cząstki, a kapustę posiekaj. Kielbasę pokrój w półplasterki i podsmaż na oleju. Dodaj cebulę, zeszklij, dodaj pieczarki i podsmaż wszystko razem. Następnie dodaj kapustę i marchewkę.

Zawartość opakowania Winiary Pomysł na... rozprowadź w 400 ml wody, wlej do garnka i zagotuj. Dodaj przekrojone na pół śliwki. Duś razem, aż kapusta będzie miękka, od czasu do czasu mieszając.





ZAPIEKANKA MAKARONOWA

z szynką i serem

🕒 45 min.



Składniki na 4 porcje

- 1 opakowanie Winiary Pomysł na... Zapiekanekę makaronową z szynką
- 150 g makaronu
- 150 g szynki
- 50 g wędzonego boczku
- 50 g żółtego sera
- 150 ml śmietany 12%
- trochę masła

Przygotowanie:

Zawartość opakowania Winiary Pomysł na... rozprowadź w 100 ml śmietany 12% i 600 ml wody. Zagotuj, od czasu do czasu mieszając. Gotuj około 1 minutę.

Do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego wsyp surowy makaron i posyp go pokrojoną w paski szynką. Zalej przygotowanym Pomysłem na... i dobrze wymieszaj. Na koniec posyp startym żółtym serem.

Wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 30 minut w temperaturze 170°C z termoobiegiem lub 200°C bez termoobiegu.





CURRY Z DYNIA

z kurczakiem i kolendrą

🕒 45 min.



Składniki na 4 porcje

- 3 łyżki Bulionu warzywnego WiNiARV
- 2 piersi z kurczaka
- 200-300 g dyni
- 1 czerwona papryka
- 2-3 cebule
- 1/2 cukini
- 2 łyżki czerwonej pasty curry
- 200-300 ml mleka kokosowego
- 1 cytryna lub limonka
- świeża kolendra
- 1 łyżka oleju

Przygotowanie:

Kurczaka pokrój na spore kawałki. Przygotuj Bulion warzywny WiNiARV. Pokrój warzywa - dynię i paprykę w grubą kostkę, cebulę na ćwiartki, a cukinię - w grube plastry. Na bardzo głębokiej patelni typu wok lub w garnku rozgrzej olej. Wrzuć kurczaka i dodaj czerwoną pastę curry. Smaż na dużym ogniu przez około 3-5 minut. Wlej bulion, mleko kokosowe i dodaj pokrojone warzywa. Gotuj, aż warzywa będą miękkie, ale nie rozgotowane (około 15 minut). Zdejmij z ognia i dodaj sok z cytryny lub limonki.

Całość udekoruj świeżą kolendrą.





PULPECIki Z BIAŁEJ KIEŁBASY

z włośzczyzną

🕒 1 godz.



Składniki na 6 porcji

- 1,5 łyżki Bulionu drobiowego WINIARY
- 1 kg białej surowej kiełbasy
- porcja włośzczyzny
- 3 ząbki czosnku
- szczypta soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/2 słoika musztardy sarepskiej
- 1/2 szklanki śmietany 30%
- 2 jajka
- 1 łyżka masła

Przygotowanie:

Wyciśnij mięso z ostonki, dopraw zgniecionym w prasce czosnkiem, solą, pieprzem i ziołami: rozmarynem i tymiankiem. Dodaj dwa jajka, wszystko dokładnie wymieszaj i uformuj pulpeciki. Marchewkę i pietruszkę obierz, a następnie pokrój je w talarki. Połówki selera oraz pora obierz i pokrój: selera w kostkę, a pora w talarki. Pulpety przesmaż na patelni bez tłuszczu, aż się zrumienią. Przełóż je do garnka. Na tej samej patelni przesmaż na maśle wszystkie warzywa, tak aby się lekko zrumieniły. Dodaj do pulpetów. Wszystko razem zalej 0,5 litra wrzącej wody zmieszanej z 1,5 łyżki Bulionu drobiowego WINIARY. Po doprowadzeniu do wrzenia zredukuj temperaturę i duś pod przykryciem na małym ogniu przez 45 minut. Wymieszaj pół szklanki śmietany z połową słoika musztardy i dodaj do garnka. Duś bez przykrycia przez kolejne 15 minut.

Podawaj z kaszą perlową lub bagietką.



POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

w sosie grzybowym z morelami

🕒 40 min.



Składniki na 6 porcje

- 1 opakowanie Sosu grzybowego Winiary
- 500 g polędwicy wieprzowej
- 50 g suszonych grzybów
- 100 g suszonych moreli
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki świeżego tymianku
- 150 ml białego wytrawnego wina
- 250 ml śmietany 30%
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Grzyby zalej wrzątkiem i odstaw. Polędwicę oczyść z błon i pokrój na 1-centymetrowe plastry. Dopraw solą, pieprzem i obsmaż na złoty kolor. Odłóż na bok. Przygotuj głęboką patelnię lub rondel. Podsmaż na oleju posiekaną cebulę, czosnek, tymianek, grzyby pokrojone w plasterki i morele w całości. Nie wylewaj wody po suszonych grzybach - odstaw ją na bok. Kiedy cebula się zeszkli, podlej całość winem, a następnie odparuj o połowę.

Przygotuj Sos grzybowy Winiary zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Dodaj przygotowany sos, śmietanę i polędwiczki. Duś całość około 20 minut. Jeżeli sos będzie za gęsty, podlej go wodą z grzybów.

Podawaj z ziemniakami lub ulubioną kaszą.





TARTA ZE ŚLIWKAMI

z orzechową kruszonką

🕒 1 godz.



Składniki na 8 porcji

Ciasto kruche

- Cukier wanilinowy Winiary
- 3 szkl. mąki pszennej
- 1 szkl. cukru białego drobnego
- 2 jajka
- 200 g masła
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 22%
- 1 opakowanie Budyń w smaku waniliowym bez cukru Winiary
- 500 g śliwek węgierskich
- 1/2 szklanki ulubionych orzechów
- 1/2 szklanki płatków owsianych
- 2 łyżki roztopionego masła
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżka miodu

Przygotowanie:

Przygotuj budyń Winiary według instrukcji na opakowaniu. Składniki na ciasto zagnieć na jednolitą i gładką masę. Włóż do lodówki na co najmniej 30 minut.

Na patelni rozpuść brązowy cukier, aż zacznie się karmelizować. Dodaj masło i dokładnie wymieszaj, pilnując, aby karmel się nie przypalił. Dorzuć połówki śliwek i podsmażaj mieszając, aż będą dokładnie obtoczone w karmelu. Smaż jeszcze 3-5 minut, uważając, aby się nie rozpadły.

Roztopione masło wymieszaj z miodem, a następnie z płatkami owsianymi i rozdrobnionymi orzechami.

Formę do tarty wysmaruj tłuszczem. Ciasto rozwałkuj na grubość około 5 mm i dokładnie wyłóż nim spód formy. Wlej przygotowany wcześniej budyń, następnie wysyp kruszonkę z płatków i orzechów i rozłóż śliwki. Na wierzchu ułóż paski pozostałego ciasta, tworząc dekorację.

Tartę piecz około 45 minut w temperaturze 170–180°C.



WINIARY

ODKRYJ

TEŻ INNE POMYSŁY NA...

JESIENNE DANIA:



Gotuj sprytnie i łatwo, jedz pysznie i rozgrzewająco!