



PRZEPISY NA ŚWIĘTA

BEZ MARNOWANIA ŻYWNOCİ





PIECZONA BRUKSELKA

PODANA Z CYTRYNOWYM SOSEM
MAJONEZOWYM Z DOMOWĄ BUŁKĄ TARTĄ

PRZEPIS:

1. Brukselki przekrój na pół
2. Zgnieciony czosnek, wymieszaj z octem, miodem, musztardą, bułką tartą oraz oliwą, solą i pieprzem. Gotowy sos wymieszaj z brukselką.
3. Brukselkę wstaw do pieczenia na 200 stopni na około 20-25 min
4. W międzyczasie wymieszaj majonez z solą, sokiem z cytryny i skórką z cytryny
5. Upieczoną brukselkę podawaj z cytrynowym majonezem

SKŁADNIKI: NA 4 PORCJE

- ★ 16 sztuk brukselek
- ★ 2 ząbki czosnku
- ★ 1 łyżka octu jabłkowego
- ★ 1 łyżka miodu do brukselki i 1 łyżeczka miodu do majonezu
- ★ 1 łyżeczka musztardy
- ★ Sok z połowy cytryny
- ★ Skórka z połowy cytryny
- ★ 4 łyżki majonezu Winiary
- ★ 1/2 szklanki bułki tartej (zblendowane jakiegokolwiek czerstwe pieczywo)
- ★ Sól
- ★ Czarny pieprz
- ★ Oliwa



TARTA Z BIGOSEM POŚWIĄTECZNYM (wege)

Z PASTĄ GRZYBOWĄ WINIARY

PRZEPIS:

1. Bigos wymieszaj z pastą Winiary
2. Ciasto francuskie włóż do tortownicy wyłożonej papierem pergaminowym, tak żeby boki rozłożyły się na rantach. Na środek daj bigos wymieszany z pastą Winiary
3. Wstaw ciasto do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 25-30 min.
4. Gotową tartę podawaj z pokrojonymi w cienkie talarki pieczarkami i ze świeżym tymiankiem

SKŁADNIKI: NA 6 PORCJI

- ★ ciasto francuskie
- ★ Bigos poświąteczny, ok. 400-500 g
- ★ 1 kopiasta łyżka pasty z grzybami leśnymi Winiary
- ★ Do ozdoby: 3 pieczarki i świeży tymianek



STRUDEL ZE SZPINAKIEM i PIECZARKAMI, Z PASTĄ Z SOSEM SOJOWYM

PRZEPIS:

1. Olej rozgrzej na patelni, następnie dodaj szpinak i pieczarki starte na tarce na grubych oczkach. Następnie smaż całość z pastą z sosem sojowym Winiary przez około 5 min, co jakiś czas mieszając. Masę ostudź
2. Ciasto rozłóż na płasko, następnie na środek dodaj farsz ze szpinaku i pieczarek. Następnie zawiń ciasto na kształt strudla
3. Wierzch strudla wysmaruj roztrzutym jajkiem i podsyp wybranym ziarnem
4. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 25-30 min.



SKŁADNIKI: NA 6 PORCJI

- ★ ciasto francuskie
- ★ 200g szpinaku
- ★ 300g pieczarek
- ★ 2 łyżki pasty z sosem sojowym Winiary
- ★ 2 łyżki czarnego sezamu lub czarnuszki lub prażonego białego sezamu
- ★ Jajko
- ★ Olej do smażenia



PIECZONA PAPRYKA NADZIEWANA RYŻEM I RESZTKAMI RYB ZE ŚWIĄT, Z SOSEM SPAGHETTI

PRZEPIS:

1. Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu
2. Gotowy ryż przesmaż na patelni z sosem Winiary i częstkami ryb przez około 5 minut
3. Rozkrój papryki na pół i wydrąż gniazdo nasienne, następnie nadziej je farszem pomidorowo ryżowym
4. Wstaw połówki papryk na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 40-45 min.
5. Gotowe podawaj z posiekaną natką pietruszki

SKŁADNIKI: NA 4-6 PORCJI



- ★ 4 papryki dowolnego koloru
- ★ 200 g ryżu dowolnego
- ★ Ok. 200 g resztek ryb ze świąt, rozdrobnionych
- ★ Słoik sosu spaghetti Winiary
- ★ Pęczek natki
- ★ Oliwa




BABKA ZIEMNIACZANA

Z RESZTKĄ SAŁATKI JARZYNOWEJ ZE ŚWIĄT Z MAJONEZEM WINIARY

PRZEPIS:

1. Cebulę i czosnek drobno posiekaj  i podsmaż na złotobrązowy na patelni z dodatkiem tłuszczu
2. Obrane ziemniaki zetrzyj na tarce na grubych oczkach, następnie dobrze odciśnij z nich wodę
3. Do masy ziemniaczanej dodaj cebulę z czosnkiem, jajko, mąkę, sałatkę jarzynową, sól i sporo pieprzu
4. Masę ułóż w keksówce wyłożonej papierem do pieczenia, a wierzch podsyp bułką tartą
5. Keksówki z masą zostaw w piekarniku nagrzanym do 180 stopni na ok. 1 h 10 min. - 1 h 20 min.
6. Podawaj z porcją majonezu, drobno posiekanym porem oraz czerwonym pieprzem 

SKŁADNIKI: NA 4-6 PORCJI

- ★ 1 kg ziemniaków
 - ★ 1 duża cebula
 - ★ 2 ząbki czosnku
 - ★ 3 cm kawałek pora
 - ★ Czerwony pieprz (opcjonalnie)
 - ★ Jajko
 - ★ Ok. 50 g mąki pszennej
 - ★ Garść bułki tartej do podsypania wierzchu
 - ★ Resztki sałatki jarzynowej, ok. 150 g
 - ★ 2-3 łyżki majonezu Winiary
 - ★ Sól
 - ★ Czarny pieprz
 - ★ Olej do smażenia
- 



KROKIETY ZIEMNIACZANE

Z POREM I SZPINAKIEM Z MAJONEZEM WINIARY

PRZEPIS:

1. Na patelni rozgrzej olej, następnie dodaj posiekanego drobno pora, czosnek oraz szpinak. Podsmaż całość przez około 5 min. Całość ostudź
2. Do ziemniaków dodaj podsmażone warzywa, jajko i posiekaną kolendrę oraz sól i pieprz
3. Uformuj masę na kształt podłużnych kotlecików/krokiecików o długości ok. 8 cm i obtocz je w bułce tartej
4. Smaż z każdej strony na patelni z dodatkiem tłuszczu
5. Podawaj z majonezem Winiary

SKŁADNIKI: NA 4 PORCJE

- ★ ok. 500 g ugotowanych ziemniaków
- ★ Jajko
- ★ Szklanka bułki tartej
- ★ 1/4 pora
- ★ 100 g szpinaku świeżego
- ★ 2 ząbki czosnku
- ★ Pęczek kolendry
- ★ 4 łyżki majonezu Winiary
- ★ Sól
- ★ Pieprz
- ★ Olej do smażenia



PALUCHY DROŻDZOWE

PIECZONE Z KECZUPEM WINIARY

PRZEPIS:

1. Mąkę połącz z cukrem, drożdżami i solą, następnie dodaj oliwę i wodę. Zagnieć całość na elastyczną masę. Wstaw masę do wyrośnięcia w jakieś ciepłe miejsce, pod przykryciem
2. Wyrośnięte ciasto wyłóż na blat i rozwałkuj na duży, cienki prostokąt
3. Ciasto przesmaruj po całości keczupem Winiary, rozsyp równomiernie ser.
4. Zarzuć jeden koniec ciasta na drugi i pokrój w pasmo szerokości ok. 2 cm
5. Skrojone paski skręć spiralnie, następnie włóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, zachowując kilkucentymetrowy odstęp
6. Paluchy posmaruj roztrzepanym jajkiem i podsyp czarnym sezamem, białym sezamem i tymiankiem
7. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 180 °C i piecz 15-20 min



SKŁADNIKI:

NA 4-6 PORCJI

- ★ 450 g mąki pszennej
- ★ 7 g drożdży suszonych
- ★ 2 łyżki cukru
- ★ Ok. pół szklanki ciepłej wody
- ★ Keczup Winiary
- ★ 3 łyżki białego sezamu
- ★ 1 łyżka czarnego sezamu
- ★ 1 łyżka suszonego tymianku
- ★ Dowolny ser żółty starty na tarce na grubych oczkach
- ★ Sól
- ★ 3 łyżki oliwy
- ★ Jajko

PO WIĘCEJ INSPIRACJI
ZAPRASZAMY NA **WINIARY.PL**

