



WINIARY



**GRILL RAZEM
ujemy**

ODKRYJ PYSZNE PRZEPISY NA GRILLA!



WSTĘP

Wiosenne, coraz dłuższe dni i cieplejsze wieczory zachęcają do spędzania czasu razem z rodziną i przyjaciółmi na świeżym powietrzu.

Rozpoczyna się sezon na grillowanie! Planując wspólne spotkania przy grillu, warto skorzystać z praktycznych wskazówek i kulinarnych inspiracji, aby każde z nich było udane i wyjątkowo pyszne.

Odkryj przepisy na pyszne dania mięsne i warzywne oraz świeże sałatki, którym smaku dodadzą nasze sosy i dressingi.

Grilluj razem z WiNiARY!




Przygotuj **PYSZNE**
Mięsa

ODKRYJ PRZEPISY NA KLASYCZNE DANIA



SOCZYSTA KARKÓWKA

W sosie BBQ

 20 min.
+ 1 godz. marynowanie



Składniki na 4 porcje

- 4 steiki z karkówki
- Sos amerykański BBQ Winiary
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżeczka czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 szklanka soku jabłkowego
- sól i pieprz do smaku

Opcjonalnie świeże zioła:

- rozmaryn lub tymianek

Przygotowanie:

Przynajmniej godzinę przed planowanym grillowaniem mięsa przygotuj marynatę łącząc ze sobą: 2 łyżki Sosu amerykańskiego BBQ Winiary, musztardę, przyprawy i sok jabłkowy. Steki z karkówki lekko rozbij, przełóż do naczynia z marynatą i schowaj do lodówki.

Zamarynowane mięso smaż na rozgrzanym grillu przez około 20 minut, przekręcając je kilkakrotnie na drugą stronę.

Gotową karkówkę podawaj z Sosem amerykańskim BBQ Winiary.

Jako dodatek możesz również podać Ketchup pikantny Winiary



Rada:

Aby karkówka była równomiernie wysmażona, zmieniaj jej ułożenie na ruszcie przy obracaniu na drugą stronę. Dokładny czas grillowania zależy od grubości steków i stopnia wysmażenia, jaki chcesz osiągnąć.



SZASZŁYKI Z INDYKA I ANANASA

Z sosem czosnkowym

🕒 35 min.

Składniki na 4 porcje

- Sos czosnkowy Winiary
- 500 g filetu z piersi indyka
- 1 mały ananas
- 1 żółta papryka
- 1 czerwona papryka
- 2 łyżki świeżego oregano
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Mięso z piersi indyka pokrój w dużą kostkę. Ananasa obierz i pokrój w kostkę takiej samej wielkości. Podobnie pokrój papryki.

Na patyczki do szaszłyków nadziewaj na przemian kawałki indyka, ananasa i papryki. Tak przygotowane szaszłyki oprósz solą, pieprzem i posiekanym oregano.

Grilluj przez kilka minut z każdej strony, aż mięso będzie upieczone.

Podawaj z Sosem czosnkowym Winiary.

Możesz urozmaicić smak dania podając je z Sosem egzotycznym słodko-kwaśnym Winiary





PSTRĄG Z GRILLA

z rozmarynem

🕒 50 min.

+ 30 min. marynowania



Składniki na 4 porcje

- Sos tatarski WINIARY
- 4 pstrągi
- Przyprawa uniwersalna ZIARENKA SMAKU WINIARY
- 4 łyżki stopionego masła
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 4 gałązki świeżego rozmarynu
- 1 główka czosnku
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- pieprz do smaku

Przygotowanie:

Pstrągi dokładnie oczyść i umyj, delikatnie natnij z każdej strony trzy razy w poprzek. Oprósź Przyprawą uniwersalną ZIARENKA SMAKU WINIARY i pieprzem i odstaw na pół godziny do lodówki.

Do środka każdej ryby włóż jedną gałązkę rozmarynu i trzy nieobrane ząbki czosnku. Masło połącz z koperkiem, pietruszką i sokiem z cytryny. Polej nim ryby z zewnątrz i w środku.

Piecz na rozgrzanym i posmarowanym olejem ruszcie po 7-10 minut z każdej strony.

Gotowe pstrągi z grilla podawaj z Sosem tatarskim WINIARY.

Rada:

Grillując pstrągi możesz dołożyć na ruszt ćwiartki cytryny, których miąższ będzie doskonałym dodatkiem do ryby.



SZASZŁYKI Z KREWETKAMI

z sosem słodko-kwaśnym



10 min.

+ 15 min. marynowania

Składniki na 4 porcje

- Sos egzotyczny słodko-kwaśny Winiary
- 12 średnich krewetek z ogonkami, surowych lub ugotowanych
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka płatków chili
- 3 łyżki oliwy
- 1 cytryna lub limonka

Przygotowanie:

Krewetki włóż do miski. Dodaj do nich posiekany czosnek, płatki chili i oliwę. Wymieszaj i odstaw na 15 minut.

Następnie nadziej po 3 krewetki na patyczki do szaszłyków i ułóż na grillu. Smaż na lekko złocisty kolor - surowe krewetki po 3 minuty z każdej strony, a gotowane po minucie.

Gotowe szaszłyki z krewetek podawaj z Sosem egzotycznym słodko-kwaśnym Winiary oraz ćwiartkami cytryny lub limonki do skropienia szaszłyków ich sokiem.

Rada:

Doskonałym dodatkiem do grillowanych krewetek będzie, również podpieczona na ruszcie, bagietka z masłem czosnkowym. Koloru i smaku doda im świeża natka pietruszki lub listki kolendry.



Przygotuj **PYSZNE**
WARZYWA

OKRYJ PRZEPISY NA DANIA BEZMIĘSNE!



GRILLOWANA KUKURYDZA

Z sosem czosnkowym

🕒 30 min.

Składniki na 4 porcje

- Sos czosnkowy WINIARY
- 2 kolby kukurydzy
- 1 łyżka oliwy
- natka pietruszki
- sól i pieprz do smaku

Opcjonalnie:

- 2 plastry boczku

Przygotowanie:

Kolby kukurydzy obierz z liści (jeśli nie są już obrane) i pokrój każdą na 3 części. Nabij pojedyncze kawałki na patyczki do szaszłyków, posmaruj oliwą i grilluj 10-15 minut, często je obracając.

Gotowe kukurydze przypraw solą i pieprzem do smaku, oprósł posiekaną natką pietruszki i podawaj z Sosem czosnkowym WINIARY.

Możesz również dodać drobne kawałki wysmażonego na chrupko boczku.

**Dodaj ostrości
podając danie
z Sosem jalapeño
WINIARY**



Rada:

Na gorące kolby kukurydzy możesz również położyć odrobinę masła. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, natkę pietruszki zastąp świeżą kolendrą lub oprósł kukurydzę suszonymi płatkami chili.

SZASZŁYKI WEGETARIAŃSKIE

z sosem tatarskim

🕒 35 min.

Składniki na 6 porcji

- Sos tatarski WINIARY
- 1 żółta papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 mała cukinia
- 10 pieczarek
- 10 pomidorków koktajlowych
- 1 mała czerwona cebula
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

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

Po zdjęciu z grillu oprósz solą i pieprzem. Podawaj z Sosem tatarskim WINIARY.

**Do pieczonych warzyw
możesz wybrać również
Sos czosnkowy WINIARY**

Rada: Posól warzyw dopiero po grillowaniu. Jeśli zrobisz to przed, będą zbyt suche.





GRILLOWANY KALAFIOR i KAPUSTA PEKIŃSKA

🕒 40 min.

z majonezowymi dipami

Składniki na 4 porcje

- Majonez Dekoracyjny WINIARY
- 1 kalafior
- 2 małe kapusty pekińskie
- oliwa
- sól

Dip buraczkowo-czosnkowy:

4 łyżki Majonezu Dekoracyjnego WINIARY, łyżka zblendowanych buraków, posiekany ząbek czosnku i łyżeczka soku z cytryny.

Przygotowanie:

Odetnij liście i wystającą część głąba kalafiora. Warzywa umyj i osusz. Kalafior pokrój w plastry o grubości około 1 cm, a główki kapusty wzdłuż na pół. Skrop je oliwą i oprósz solą. Warzywa grilluj około 15 minut, przewracając na drugą stronę w połowie czasu.

Gotowe warzywa podawaj z wybranym dipem majonezowym. Przygotujesz go w międzyczasie, mieszając dokładnie wszystkie jego składniki.

Dip crispy bacon:

4 łyżki Majonezu Dekoracyjnego WINIARY, 4 pokruszone plastry wysmażonego boczku, drobno posiekana czerwona cebula i papryczka chili.

Rada:

Do grillowania świetnie nadaje się również sałata rzymska lub cykorja. Możesz przygotować je w taki sam sposób, skracając czas grillowania do około 6 minut.



GRILLOWANE MARCHEWKI

z miodem i tymiankiem

🕒 30 min.

Składniki na 4 porcje

- Sos czosnkowy WINIARY
- 500 g młodych marchewek
- 2 łyżki oliwy
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 6 gałązek tymianku
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Marchewki obierz i rozłóż na tacce do grillowania. Polej je oliwą, miodem, sokiem z cytryny, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj. Dołóż gałązki tymianku.

Grilluj około 25 minut, aż marchewki będą miękkie w środku.

Podawaj z Sosem czosnkowym WINIARY.



Przygotuj **PYSZNE**
SALATKI

ODKRYJ PRZEPISY NA ŚWIEŻE DODATKI



WEEKENDOWA SAŁATKA

z dressingiem winegret

🕒 15 min.

Składniki na 4 porcje

- 6 łyżek Dressingu winegret z aromatycznymi ziołami i solą morską WINIARY
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 żółtej papryki
- 2 pomidory
- 1 zielony ogórek
- 1/2 pęczka rzodkiewek
- 1 czerwona cebula
- 30 g wybranej lub różnych sałat
- koperk do dekoracji

Przygotowanie:

Wszystkie warzywa umyj i osusz. Liście sałaty porwij na mniejsze kawałki. Papryki i pomidory pokrój w dużą kostkę, ogórka ze skórką w półplasterki, rzodkiewki na ćwiartki, a cebulę w bardzo cienkie piórka.

Pokrojone warzywa ułóż na sałacie i delikatnie przemieszaj. Całość polej Dressingiem winegret z aromatycznymi ziołami i solą morską WINIARY i posyp posiekanym koperkiem.

➔
Będzie świetnie smakować również z Dressingiem figowo-musztardowym WINIARY





DOMOWY COLESLAW

z dressingiem jogurtowym

🕒 15 min.

Składniki na 4 porcje

- 6 łyżek Dressingu jogurtowego z aromatycznymi ziołami WINIARY
- 200 g białej kapusty
- 200 g kapusty włoskiej
- 200 g kapusty czerwonej
- 1 czerwona cebula
- 1 marchewka
- sok z cytryny do smaku
- garść natki pietruszki

Przygotowanie:

Kapusty drobno poszatkuj. Marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Natkę pietruszki posiekaj, cebulę pokrój w drobną kostkę.

Wymieszaj przygotowane warzywa z odrobiną soku z cytryny i polej je obficie Dressingiem jogurtowym z aromatycznymi ziołami WINIARY.

Dodatkowo możesz posypać gotową surówkę pieprzem i skórką otartą z cytryny.

Rada:

Surówkę możesz wymieszać z dressingiem i odstawić na jakiś czas do lodówki. Będzie mniej chrupiąca, ale pozwoli to lepiej połączyć się smakom składników.



SAŁATKA Z TRUSKAWKAMI

i serem feta

🕒 15 min.

Składniki na 4 porcje

- 4 łyżki Dressingu figowo-musztardowego Winiary
- 300 g truskawek
- 25 g wybranej sałaty i liści młodego szpinaku
- 100 g sera feta
- 50 g prażonych migdałów

Przygotowanie:

Umyte i osuszone liście sałaty i szpinaku umieść w misce i wymieszaj. Truskawki umyj i usuń z nich szypułki. Następnie pokrój owoce na ćwiartki i dodaj do miski. Ser Feta pokrusz palcami na mniejsze kawałki i również dodaj do miski.

Całość posyp migdałami i polej Dressingiem figowo-musztardowym Winiary.



Możesz użyć również Dressingu jogurtowego z aromatycznymi ziołami Winiary





SAŁATKA ZIEMNIACZANA

ze szparagami i rzodkiewką

🕒 45 min.



Składniki na 4 porcje

- 4 łyżki Majonezu Dekoracyjnego Winiary
- 1 kg młodych ziemniaków
- 400 g groszku (może być mrożony)
- 1 pęczek zielonych szparagów
- 1 pęczek dymki
- kilka rzodkiewek
- 1^{1/2} łyżeczki curry
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Umyte ziemniaki przelóż do dużego garnka, zalej wodą i zagotuj. Dodaj łyżeczkę soli i gotuj około 20 minut, aż będą miękkie, a na ostatnie 7 minut dodaj zielony groszek. Ugotowane warzywa odcedź i ostudź. Ziemniaki obierz i pokrój na mniejsze kawałki (jeśli wolisz, możesz zostawić je w skórkach).

Szparagi zblanszuj kilka minut we wrzątku, tak aby były chrupiące. Białą i zieloną część dymki drobno posiekaj. Rzodkiewki pokrój w plasterki. Majonez Dekoracyjny Winiary wymieszaj z curry.

Wszystkie przygotowane składniki, oprócz zielonej części dymki, przelóż do miski i dokładnie wymieszaj. Gotową sałatkę posyp pozostałą, zieloną częścią posiekanej dymki.

Rada: Zamiast gotowanych ziemniaków, możesz wykorzystać upieczone na grillu.



SAŁATKA Z GRUSZKĄ

i dressingiem winegret

🕒 30 min.

Składniki na 4 porcje

- 6 łyżek Dressingu winegret z aromatycznymi ziołami i solą morską WINIARY
- 1-2 gruszki (twarde)
- 150 g rukoli i innych wybranych sałat
- garść orzechów włoskich
- 80 g sera z niebieską pleśnią

Przygotowanie:

Gruszki umyj i przekrój wzdłuż na pół. Wydrąż z nich gniazda nasienne i pokrój owoce w poprzek na cienkie plasterki. Orzechy posiekaj, a ser pokrusz placami na drobne kawałki.

Do miski włóż umyte liście sałaty, a następnie plastry gruszek. Posyp je orzechami i serem. Całość polej Dressingiem winegret z aromatycznymi ziołami i solą morską WINIARY.

Rada:

Zgrilluj połówki gruszek przed pokrojeniem ich na plasterki. Dzięki temu zyskają wspaniały aromat.

IDEALNY GRILL W SIĘDMIU KROKACH!

ZOSTAŃ MISTRZEM GRILLOWANIA DZIĘKI KILKU PROSTYM PORADOM!

KROK 1

Dopasuj grill do potrzeb

Odpowiednio dopasowany do twoich potrzeb grill to większa satysfakcja z przygotowywania potraw i lepsze efekty. Tak może być w przypadku grilla z pokrywą, która chroni potrawy przed wysuszeniem, a dzięki utrzymaniu wysokiej temperatury skraca czas ich przygotowania. Przydatny jest także termometr wmontowany w pokrywę grilla. Jeśli planujesz przestawiać swój grill, idealny będzie model na kółkach. Lubisz grilować w plenerze? Wybierz niewielki składany grill, który łatwo zmieści się w samochodowym bagażniku. Jeśli urządzasz grill we własnym ogródku lub na działce, zainwestuj w duży, stabilny egzemplarz, który posłuży wiele sezonów.



KROK 2

Wybierz odpowiedni opał

Do wyboru masz węgiel drzewny lub brykiety. Drewno zostaw raczej na ognisko. Węgiel drzewny jest bardziej wydajny i wygodny w użyciu. Daje żar, a nie płomień, dlatego lepiej sprawdza się jako opał do grilla. Brykiety, dzięki temu, że mają tę samą wielkość, umożliwiają uzyskanie jednolitej warstwy żaru i stałej temperatury pieczenia. Oprócz tego mniej pyłają i nie brudzą, są więc praktyczniejsze.

To najlepszy opał do potraw, wymagających długiego grilowania. Zarówno w przypadku węgla drzewnego, jak i brykietów, najważniejsze, by opał był suchy!



KROK 3

Rozpal ogień!

Jeśli używasz podpałki w płynie, najpierw ułóż węgiel lub brykiety, a następnie polej niewielką ilością podpałki. Nigdy nie polewaj podpałką żarzącego się węgla! Jeśli korzystasz z podpałki stałej, umieść ją w kilku miejscach na grillu i obłóż kawałkami węgla lub brykietami. Godna polecenia jest podpałka z wełny drzewnej (zwinionych wiórów).



KROK 4

Utrzymaj odpowiednią temperaturę

Najważniejsza zasada – nie grilluj nad ogniem, lecz nad żarem! To gorące powietrze, a nie płomień, ma podgrzewać potrawy na ruszcie. W przeciwnym wypadku będą spalone z wierzchu, a w środku surowe. Węgiel drzewny czy brykiety palą się płomieniem tylko na początku, dlatego nie należy układać potraw na ruszcie tuż po rozpaleniu grilla.

Temperaturę dla różnych potraw reguluj poprzez zmianę poziomu zawieszenia ruszta nad żarem - im niżej, tym cieplej.



KROK 5

Używaj tacek i folii aluminiowej

Bezpośrednio na ruszcie piecz tylko te potrawy, które wymagają krótkotrwałego opiekania – na przykład warzywa. W przypadku surowego mięsa konieczne są specjalne tacki lub folia aluminiowa. Dzięki nim tłuszcz nie będzie skapywał na węgiel. Jest to ważne, ponieważ spalony tłuszcz wydziela szkodliwe opary. Tacki zapobiegają także nadmiernemu wysuszeniu mięsa.



KROK 6

Przygotuj odpowiednie narzędzia

Grill to chyba najprostszy sposób przyrządzania potraw, jednak kilka dodatkowych narzędzi sprawi, że grillowanie będzie łatwiejsze i jeszcze przyjemniejsze. Do rozpalenia ognia przydatna będzie specjalna zapalarka lub długie zapałki.

Szczypce czy łopatką to narzędzie, bez którego trudno wyobrazić sobie wygodne grillowanie kurczaka czy karkówki.

Ponieważ przygotowanie każdego rodzaju potrawy wymaga odpowiedniej temperatury, warto zaopatrzyć się w specjalny termometr do grilla (o ile nie dysponujesz grillem z termometrem wbudowanym w pokrywę).

Jeśli planujesz marynowanie mięsa, przyda się także silikonowy pędzelek do marynaty.



KROK 7

Zastosuj kilka trików

Przygotuj sobie zestaw specjalnych dodatków i pocuj się jak prawdziwy grill master! Możesz na przykład położyć na żarzące się węgle gałązki rozmarynu lub tymianku, odrobinę wiśniowego drzewa lub gałązkę jabłoni, by dodać grillowanym potrawom wyjątkowego aromatu.

Zamiast silikonowego pędzelka do smarowania mięsa marynatą możesz wykorzystać gałązki rozmarynu lub tymianku. Dzięki temu mięso zyska dodatkowy ziołowy posmak. Jeśli przygotowujesz marynatę z wykorzystaniem świeżego rozmarynu, zachowaj łodyżki! Doskonale sprawdzają się jako patyczki do szaszłyków.



NIGDY NIE KŁADŹ NA GRILLU DREWNA Z DRZEW IGLASTYCH ANI SZYSZEK, GDYŻ ICH BOGATE W ŻYWICĘ DREWNO EMITUJE PODCZAS SPALANIA SZKODLIWE SUBSTANCJE.





GRILL RAZEM
ujemy



DODAJ SMAKU GRILLOWANIU!