

# GRILLOWE INSPIRACJE TOP 10



przepisy.pl



przepisy.pl

## Stek z karkówki z ostrym masłem ziołowym



 40 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- karkówka - 700 gramów
- Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- masło - 80 gramów
- płatki chilli - 1 łyżeczka
- rozmaryn świeży gałązka - 1 sztuka
- olej - 5 łyżek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

### Sposób przygotowania:

1. Mięso osusz papierowym ręcznikiem i pokrój na 4 jednakowej grubości steki. W misce połącz przyprawę Knorr oraz olej i wymieszaj. Przygotowane steki pokryj marynatą, miskę zafoluj szczelnie i wstaw na 15 minut do lodówki.
2. W tym czasie masło (w temp. pokojowej) wymieszaj z posiekаныmi ziołami oraz płatkami chilli, dopraw do smaku solą. Doprawione masło wyłóż na folię spożywczą nadając mu podłużny kształt. Zawiń ściśle w folię i włóż na 20 minut do lodówki.
3. Mięso połóż na ruszcie rozgrzanego grilla i smaż przez ok. 20 minut obracając steki co kilka minut. Gotowe steki z karkówki ułóż na półmisku, na każdy z nich nałóż kawałek masła i poczekaj chwilę, aby się rozpuściło i nadało stekom dodatkowego smaku i aromatu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Karkówka z musztardą francuską i tzatzikami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab karkowy pokrojony w 1 cm grubości steki - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 100 mililitrów
- czarny pieprz, ziarna - 1 łyżka
- goździki - 6 sztuk
- musztarda francuska z całą gorczyczą - 2 łyżki
- zielony ogórek - 2 sztuki
- świeża mięta - 1 pęczek
- oliwa - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. W moździerzu rozkrusz na grube kawałki czarny pieprz i goździki.
2. W misce pomieszaj ze sobą oliwę, musztardę francuską, Przyprawę Knorr oraz rozkruszone przyprawy. W powstałej marynacie zanurz mięso i odstaw je na co najmniej jedną godzinę w chłodne miejsce.
3. Steki grilluj po około 10 minut z każdej strony na średnio rozgrzanym grillu do momentu, aż będą miękkie i nie będzie z nich wypływała krew.
4. W międzyczasie przygotuj tzatziki. Obierz ogórki usuń z nich gniazda nasienne, posiekaj miętę. Ogórki pokrój w drobną kostkę lub zetrzyj na tarce. Wszystko razem połącz z Sosem Hellmann's Czosnkowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Aromatyczny łosoś z grilla z ostrą salsą z mango i granatu



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Dzwonka łososia - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Chilli** - 2 łyżki
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżka
- mango - 1 sztuka
- owoc granatu - 1 sztuka
- świeża kolendra
- skórka otarta z 1 cytryny
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pieprz czarny - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

1. Porcje łososia skrop oliwą, posyp skórka z cytryny i oprósz przyprawą Knorr oraz pieprzem. Tak przygotowane dzwonka odłóż na 10 minut w chłodne miejsce.
2. W tym czasie pokrój mango w niedużą kostkę, dodaj owoce granatu oraz posiekaną drobno czerwoną cebulę. Dodaj również sos Hellmann's Chilli, aby uzyskać pikantny, pomidorowy smak salsy, oliwę (2 łyżki), pokrojoną drobno kolendrę i sok z cytryny. Salsę wymieszaj i przełóż do czystej miseczki.
3. Rybę przełóż na rozgrzany grill i opiekaj po 5 minut z każdej strony. Gotową rybę podawaj z owocową salsą i chrupiącym pieczywem.

---


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Pikantne szaszłyki z wołowiną i warzywami



 30 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- rostbef - 300 gramów
- Sos Hellmann's Steak** - 8 łyżek
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- boczek wędzony - 200 gramów
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- syrop klonowy - 3 łyżki
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Mięso osusz papierowym ręcznikiem i pokrój w cienkie, długie plastry. Papryki oraz boczek pokrój w kostkę 2x2 cm.
2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann's Steak (4 łyżki), przyprawę Knorr, syrop klonowy, musztardę, sos sojowy, olej, posiekany czosnek, natkę pietruszki oraz pieprz. Powstałą marynatą posmaruj plastry mięsa.
3. Plastry mięsa nabijaj na patyki na przemian z boczkiem oraz warzywami.
4. Szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i smaż 5-8 minut obracając co chwilę. Gotowe podawaj z Sosem Hellmann's Steak.

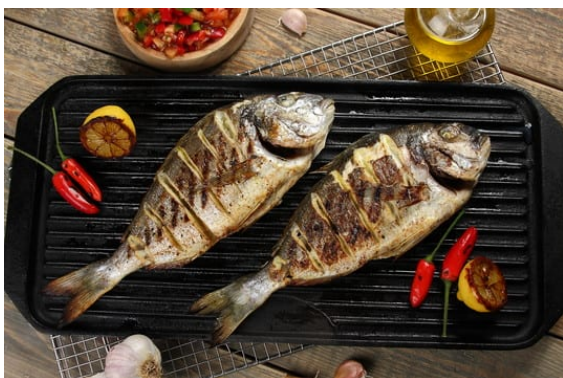
---


Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Pieczona dorada z grilla z warzywnym sosem chilli



 30 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- dorada - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Chilli** - 4 łyżki
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- kolendra świeża - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Sok z 0.5 cytryny
- czosnek ząbek - 4 sztuki
- pieprz czarny - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

1. Rybę oczyść z łusek i wypatrosz. Potem opłucz a następnie osusz papierowym ręcznikiem. Z obu stron ponacinaj ryby w poprzek, skrop oliwą, sokiem z cytryny i oprósz przyprawą Knorr oraz pieprzem. Czosnek pokrój w cienkie plasterki i włóż do środka każdej z nich.
2. Ryby ułóż na aluminiowej tacy lub umieść w specjalnym ruszcie do ryb i połóż na rozgrzanym grillu. Piecz przez ok. 20-25 minut obracając co jakiś czas.
3. Paprykę, cebulę oraz pomidora pokrój w drobną kostkę. Kolendrę pokrój drobno i dodaj do warzyw. Warzywa połącz z sosem Hellmann's Chilli i dokładnie wymieszaj.
4. Upieczoną rybę wyłóż na talerz, podawaj z sałatą oraz przygotowanym sosem Hellmann's Chilli.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Szybka sałatka na grilla



### Składniki:

- pomidory - 3 sztuki
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ogórki - 2 sztuki
- mix sałat - 1 opakowanie
- kapary - 2 łyżki
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ser feta - 1 opakowanie
- oliwa z pestek dyni - 3 łyżki

 15 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z olejem z pestek dyni i trzema łyżkami wody.
2. Pomidory i ogórki pokrój w kostkę, dodaj pokrojone na ćwiartki rzodkiewki, pomieszaj z sałatą i dresingiem.
3. Całość przełóż do odpowiedniej salaterki posyp po wierzchu pokruszonym serem feta i kaparami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Pałki z kurczaka marynowane w piwie



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- pałki kurczaka - 12 sztuk
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- cukier muscovado - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 0.5 łyżeczek
- kminek - 0.5 łyżeczek
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- posiekana szalotka - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 0.5 szklanek
- piwo - 100 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz pałki z kurczaka. W misce pomieszaj oliwę z przyprawą Knorr, czarny pieprz, kminek, ostrą paprykę, cukier, ketchup Hellmann's, posiekany czosnek i cebulę, piwo oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
2. W powstałej marynacie zanurz pałki z kurczaka pozostaw je w chłodnym miejscu na co najmniej 12 godzin.
3. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 40 minut. Grilluj cały czas przekręcając udka i smarując je marynatą co jakiś czas.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

## Biała kiełbasa z chrupiącą skórką



### Składniki:

- biała kiełbasa - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- syrop klonowy - 2 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 50 mililitrów
- chrzan - 50 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 50 mililitrów
- sos tabasco - kilka kropel



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę grilluj na średnio rozgrzanym grillu na tackach aluminiowych. Podczas grillowania smaruj ją co jakiś czas syropem klonowym rozmieszonym z Przyprawą do grilla Knorr. Uważaj, bo syrop będzie ulegała stopniowej karmelizacji. Skórka wtedy robi się chrupiąca ale może się łatwo przypalić.
2. Grillowaną kiełbasę podawaj z dipem otrzymanym z połączenia ketchupu Hellmann's, chrzanu, majonezu Hellmann's i sosu tabasco.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Kaszanka grillowana w papilotach



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kaszanka - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 150 gramów
- jabłko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- śliwki suszone wędzone - 50 gramów
- majeranek - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Z kaszanki zdejmij skórę. Kaszankę pomieszaj z posiekanym czosnkiem, majerankiem, pokrojonym w kostkę jabłkiem, kawałkami śliwki, podsmażoną i pokrojoną w pół-plasterki cebulką. Całość dopraw Przyprawą do grilla Knorr i odrobiona ketchupem Hellmann's .
2. Kaszankę zawiń w pergamin na następnie zawiń w folię aluminiową . Tak przygotowaną kaszankę grilluj na średnio rozgrzanym grillu pod przykryciem około 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Frankfurterki z serem feta

przepisy.pl



## Składniki:

- frankfurterki - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- szynka szwarcwaldzka - 8 plastrów
- ser feta - 100 gramów
- czerwona marynowana papryka - 1 sztuka
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem**



20 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kiełbaski natnij do połowy po całej długości.
2. W nacięcie wciśnij kawałek wykrojonego sera feta i cienki plasterek marynowanej papryki. Kiełbaski zawiń w cienkie plastry szynki.
3. Grilluj na średnio rozgrzanym grillu przez około 15 minut całe, czas obracając kiełbaski wokół własnej osi, tak aby były rumiane i chrupiące. Podawaj z dipem czosnkowym.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)