



# UDANY GRILL W 3 KROKACH



przepisy.pl



# Żeberka z chili

przepisy.pl



## Składniki:

- żeberka wieprzowe - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- papryczka chili - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Żeberka umyj, osusz i podziel na mniejsze porcje.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, posiekaną papryczkę oraz kolendrę, Ketchup Hellmann's Pikantny i oliwę.
3. Żeberka wymieszaj z przygotowaną marynatą. Każdą porcję zawiń w folię aluminiową i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
4. Zamarynowane porcje mięsa ułóż na rozgrzanym grillu. Smaż około 45 minut – po tym czasie odwiń folię i grilluj jeszcze kilka minut, aż mięso się zarumieni.

---

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

# Czosnkowy dip do pieczonych ziemniaków



## Składniki:

- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem**  
4 łyżki
- jogurt grecki - 4 łyżki
- szczypior - 1 pęczek
- sok z połowy cytryny
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj dokładnie sos czosnkowy z jogurtem. Dodaj sok z cytryny, pieprz i dopraw do smaku.
2. Szczypior pokrój drobno i wymieszaj z sosem. Gotowy sos wstaw na 15-20 min. do lodówki. Podawaj do pieczonych ziemniaków lub grillowanych warzyw.

---

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 wieprzowa marynowana w ciemnym piwie



 50 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- karkówka - 800 gramów
- ciemne piwo - 330 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- listki laurowe - 3 sztuki
- ziele angielskie ziarenka - 4 sztuki
- brązowy cukier - 4 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- goździki - 3 sztuki
- laska cynamonu - 1 sztuka
- ziarna kolendry - 1 łyżka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku posiekane - 3 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój na grube, centymetrowe steki. Jeśli plastry będą duże, możesz je przekroić na pół.
2. W garnku na rozgrzanej Ramie podsmaż cebulę i czosnek. Gdy się już dobrze zarumieni dodaj przyprawy, liść laurowy, ziele angielskie, kolendrę, goździka i laskę cynamonu. Smaż chwilę, po czym zasyp brązowym cukrem.
3. Kiedy cukier ulegnie karmelizacji, wlej piwo i dodaj Przyprawę do grilla Knorr.
4. Całość gotuj aż piwo prawie zupełnie odparuje, dodaj wtedy ketchup, marynatę i gotuj dalej pod przykryciem (uwaga, może przyskać!) jeszcze 1 do 2 minut. Marynatę odstaw na bok do ostygnięcia.
5. Gdy będzie już zimna, zalej nią mięso. Całość odstaw na co najmniej 12 godzin do lodówki.
6. Karkówkę grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 20 minut, najlepiej pod przykryciem. Co jakiś czas mięso obracaj i smaruj pozostałą przyprawą do momentu, aż mięso zrobi się miękkie, a na powierzchni delikatnie zacznie karmelizować się glazura.

---

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





przepisy.pl

# Medaliony wołowe z grilla z pieprzem



## Składniki:

- medaliony z polędwicy wołowej - 4 sztuki
- Sos Hellmann's GREEN PEPPER** - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- ziemniaki - 4 sztuki
- koperek kilka gałązek
- masło - 2 łyżki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i upiecz w piekarniku nagrzanym na 160 C. Piecz przez 40 minut. Po tym czasie przekrój ziemniaki na pół, dopraw według uznania, posmaruj masłem i połóż na wierz koperek.
2. W tym czasie wołowinę usmaż na patelni lub grillu po 3-4 minuty z każdej strony lub dłużej jeśli wolisz. Dopraw szczyptą przyprawy do mięs Knorr.
3. Wołowinę podawaj z pieczonymi ziemniakami i sosem Hellmann's Green Pepper.

---


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)



# Sałatka grecka inaczej

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- rukola - 0.5 opakowań
- radicchio - 1 sztuka
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- papryka - 1 sztuka
- oliwki zielone - 2 łyżki
- oliwki czarne - 2 łyżki
- cebula biała - 1 sztuka
- ser feta - 1 opakowanie
- oregano - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Sos Knorr przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
2. Radicchio porwij na mniejsze kawałki, papryki oraz ser pokrój w kostkę 1,5 x 1,5 centymetra. Cebulę natomiast pokrój w cienkie krążki.
3. W misce wymieszaj sałaty, paprykę oraz oliwki – następnie przełóż do miski, w której podasz sałatkę. Na wierzchu ułóż krążki cebuli, posyp pokrojonym serem. Całość zalej przygotowanym sosem i oprósz suszonym oregano.

---

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

# Sałatka z kiwi i cykorii



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cykorie (najlepiej dwukolorowe) - 4 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- kiwi - 4 sztuki
- ser żółty - 300 gramów
- sok pomarańczowy - 3 łyżki
- rodzynki - 20 gramów
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- grzanki - 20 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem, ketchupem, oraz sokiem pomarańczowy. Z cykorii odetnij końcówki, rozłóż wszystkie liście, umyj je i osusz. Zachowaj kilka całych liści cykorii do dekoracji. Resztę pokrój po skosie w dwucentymetrowe rąby i umieść w misce z dresingiem. Dosyp do nich grzanki.
2. Kiwi obierz, pokrój w półplastry i dodaj do cykorii.
3. Ser żółty pokrój w grubą kostkę i przełóż do miski.
4. Posiekaj natkę kolendry i cebulę w kostkę, następnie dodaj do reszty składników.
5. Do miski dodaj rodzynki i całość dokładnie wymieszaj. Podawaj w małych miseczkach udekorowane listkami cykorii oraz grzankami Knorr.

---

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

# Szaszłyki z kurczaka z kielbasą



## Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- pętko kiełbasy zwyczajnej - 1 sztuka
- Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 8 sztuk
- olej - 4 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę o boku 2 cm, a kiełbasę w grubsze plasterki.
2. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na pół.
3. Nakładaj wszystkie składniki na patyczki szaszłykowe. Zaczynij od kurczaka, potem nakładaj kolejno cebulę, kiełbasę i pieczarki.
4. Całość skrop olejem i oprósz przyprawą Knorr ze wszystkich stron.
5. Gotowe szaszłyki smaż po 6-8 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie. Do tego dania doskonale pasuje świeża sałata.

---

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

# Wiosenna sałata ze szczypiorkiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- sałata masłowa - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- rzodkiewki - 5 sztuk
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- szczypiorek - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 150 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. Sałatę umyj i osusz. Następnie porwij liście na mniejsze kawałki.
2. Ogórka przekrój wzdłuż na pół, wydrąż miąższ z pestkami i pokrój go w półksiężycy. Rzodkiewki pokrój w cienkie plasterki.
3. W salaterce wymieszaj delikatnie liście sałaty, plasterki ogórka oraz rzodkiewki.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z jogurtem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem oraz sokiem z cytryny.
5. Wymieszaną w salaterce sałatę polej przygotowanym sosem, a na koniec posyp pokrojonym drobno szczypiorkiem.

---

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)