



# OSTRA JAZDA CZYLI 7 PIKANTNYCH PRZEPISÓW



przepisy.pl



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

przepisy.pl



 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 skórą 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

# Grillowane steki z rostbefu z Tequilą



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- steki z rostbefu - 4 sztuki
- Sos Hellmann's STEAK** - 4 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- sok z 1 pomarańczy
- tequila - 30 mililitrów
- papryczka chilli posiekana - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- mieszanka sałat - 1 opakowanie
- suszone pomidory w oleju - 6 sztuk
- oliwa od suszonych pomidorów - 3 łyżki
- parmezan lub inny twarde ser, starty - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:




1. Steki umyj i osusz na papierowym ręczniku.
2. W miseczce wymieszaj sos Hellmann's, który nada marynacie dymny i pikantny smak, przyprawę Knorr, Tequilę, sok pomarańczowy, miód, oliwę oraz posiekaną papryczkę chilli i kolendrę.
3. Powstałą marynatą posmaruj dokładnie wołowe steki i odstaw je na 30 minut w chłodne miejsce.
4. Po tym czasie steki połóż na dobrze rozgrzanym grillu i smaź ok. 10-15 minut odwracając co jakiś czas. Czas smażenia jest zależny od tego, jak mocno wysmażoną wołowinę lubisz.
5. Sałatę wymieszaj delikatnie z pomidorami, polej oliwą i posyp startym serem. Gotowe steki podawaj z sałatą i pieczywem.



przepisy.pl

# Extra pikantne udka z grilla z ogórkową salsą



 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- udka z kurczaka - 8 sztuk
- Sos Hellmann's STEAK** - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- papryka chilli w płatkach - 1 łyżeczka
- miód - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ogórek świeży - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- świeża mięta kilka listków
- kumin - 1 łyżeczka
- skórka otarta z limonki
- sok z 1 limonki

## Sposób przygotowania:




1. Udka oczyść, umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Ostрым nożem natnij mięso wzdłuż kości i usuń je wraz ze ścięgnami.
2. Miód podgrzej w rondelku z płatkami chilli oraz kuminem. Następnie połącz z sosem Hellmann's Steak, przyprawą Knorr, skórką z limonki oraz oliwą. Powstałą marynatą posmaruj płaty mięsa, zwiń je w roladki i odłóż w chłodne miejsce na 30 minut.
3. Po tym czasie każdą z porcji zawiń w folię aluminiową posmarowaną lekko oliwą i uformuj jednakowej wielkości „batony”.
4. Tak przygotowane mięso połóż na rozgrzanym grillu i piecz przez 20 minut obracając co jakiś czas.
5. Ogórka oraz cebulę pokrój w drobną kostkę, połącz z jogurtem, sokiem z limonki oraz posiekаныmi listkami mięty. Dopraw do smaku. Gotowe roladki odwiń z folii, przekrój pod skosem na połówki i podawaj z ogórkową salsą oraz pieczywem.



# Pieczona dorada z grilla z warzywnym sosem chilli

przepisy.pl



 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 oczyścić z łusek i wypatroszyć. Potem opłucz a następnie osusz papierowym ręcznikiem. Z obu stron ponacinaj ryby w poprzek, skrop oliwą, sokiem z cytryny i oprószyć 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

# 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](http://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Roladki wołowe z pikantną pastą z oliwek i papryczki chipotle



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- polędwica wołowa, steki - 4 sztuki
- Sos Hellmann's CHILLI** - 5 łyżek
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- czarne oliwki - 2 łyżki
- zielone oliwki - 2 łyżki
- papryczka chipotle - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Steki osusz papierowym ręcznikiem i rozbij tłuczkiem na cienkie podłużne płaty. Użyj do tego spożywczej folii. Następnie oprószyć mięso przyprawą Knorr.
2. W kielichu blendera umieść oliwki, papryczki, czosnek, kolendrę oraz sos Hellmann's Chilli, który nada daniu ostrego, wyrazistego smaku oraz sprawi, że mięso będzie kruche. Wszystko razem zmiksuj na gładką masę.
3. Powstałą pastą posmaruj płaty mięsa a następnie zwiń każdy w jednakowej wielkości roladkę. Jeśli masz w domu metalowe szpikulce do szaszłyków, włóż je do środka każdej roladki.
4. Przygotowane roladki posmaruj oliwą i ułóż na rozgrzanym grillu. Grilluj ok. 10-15 minut obracając co jakiś czas. Gotowe roladki podawaj z sałatą i grzankami.

---

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)



# 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)