



7 PATENTÓW NA IDEALNEGO GRILLA



przepisy.pl



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 koło 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. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Greckie steki z karkówki na grilla



Składniki:

- karkówka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- oliwki zielone i czarne - 200 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oregano suszone - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 150 mililitrów

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w steki o grubości 1 cm.
2. Oliwki zmiksuj z oliwą. Sos połącz z przyprawą Knorr, posiekaną kolendrą oraz oregano.
3. Gotową marynatą posmaruj każdy ze steków i odstaw na 20-30 minut w chłodne miejsce.
4. Zamarynowane steki smaź po 8 minut z każdej strony na rozgrzanym grillu. Podawaj je z chrupiącą bagietką, sałatą oraz Ketchupem Hellmann's Łagodnym, którego pełny pomidorowy smak będzie pasował do tej potrawy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Grillowane kurczaki po meksykańsku na patyku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pałki z kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** 4 łyżki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- oliwki zielone - 100 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ziarna kolendry - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Pałki umyj i osusz. Następnie wyluzuj z kości i ścięgien. Mięso pokrój na mniejsze kawałki.
2. Papryki oraz cebule pokrój w 2 cm wielkości kawałki.
3. W misce umieść oliwki, czosnek, oliwę oraz przyprawę Knorr. Wszystko razem zmiksuj na gładką masę.
4. Kolendrę upraż na suchej patelni i dodaj do marynaty. Kawałki mięsa obtocz w powstałej paście, a następnie nabijaj na patyki na przemian z warzywami.
5. Tak przygotowane szaszłyki kładź na rozgrzanym grillu i piecz przez 15 minut obracając co jakiś czas. Gotowe skrop sokiem z limonki i podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.




Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Grillowane piersi z kurczaka z rozmarynem



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- piersi kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżeczka
- Sos Hellmann's SAMBA** - 100 mililitrów
- oliwa extra vergine - 75 mililitrów
- miód np. lipowy - 4 łyżki
- świeży rozmaryn posiekany - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 4 łyżki
- grubo zmielony czarny pieprz - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka przekrój wzdłuż na pół. Następnie rozbij delikatnie przez folię tak, aby mięso po całej długości miało podobną grubość. .
2. W misce wymieszaj miód z octem balsamicznym, oliwą, przyprawą Knorr, czarnym pieprzem oraz posiekany rozmarynem i czosnkiem. W powstałej marynacie zanurz piersi z kurczaka.
3. Mięso grilluj po około 5 minut z każdej strony na średnio rozgrzanym grillu. Podawaj z sosem Hellmann's Samba.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pikantne szaszłyki z kurczaka z warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 300 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- olej - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj, osusz i pokrój w grubą kostkę o boku około 2 cm. Podobnie pokrój warzywa i boczek.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr z olejem. Przygotowaną marynatą zalej pokrojone mięso, wymieszaj i odstaw na 20 minut w chłodne miejsce.
3. Zamarynowane mięso, pokrojony boczek oraz warzywa nadziewaj na przemian na drewniane patyki do szaszłyków. Wcześniej namocz patyki na kilka minut w wodzie. Dzięki temu nie będą się paliły podczas smażenia.
4. Szaszłyki smaż na rozgrzanym grillu przez 15-20 minut, obracając co jakiś czas.
5. Gotowe szaszłyki podawaj z Ketchupem Hellmann's Pikantnym, który wzbogaci ich smak.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Smaczna sałatka na grilla z pestkami granatu



15 minut



4 osoby



Średnie

Składniki:

- owoc granatu - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- rzodkiewka - 1 pęczek
- mix sałat - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- orzechy włoskie - 100 gramów
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj 80 ml oliwy z drobno posiekanymi orzechami włoskimi. Dodaj 3-4 łyżki wody oraz sos grecki Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
2. Dodaj pokrojone w ćwiartki pomidory. Ogórka i rzodkiewki pokrój w plasterki. Zioła drobno posiekaj. Wszystko dodaj do sałatki i wymieszaj.
3. Całość przełóż do miski, polej przygotowanym dresingiem i posyp owocami granatu.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Szybka sałatka na grilla



 15 minut  4 osoby  Średnie

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

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. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl