



ZGRILLOWANA PARA SAŁATKA I MIĘSO



przepisy.pl



przepisy.pl

Karkówka wieprzowa glazurowana miodem



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- karkówka wieprzowa - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 mililitrów
- miód - 3 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki
- musztarda francuska z ziarnami gorczycy - 2 łyżki
- Sos Hellmann's STEAK** - 1 opakowanie
- starty imbir - 10 gramów
- mielona wędzona papryka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grube, centymetrowe steki. Jeśli plastry będą zbyt duże, możesz je przekroić na pół.
2. W misce pomieszaj miód, wędzoną paprykę, musztardę, ketchup Hellmann's, imbir i Przyprawę do grilla Knorr. Wykrojone steki pomieszaj z tak przygotowaną marynatą. Mięso odstaw na co najmniej 12 godzin do lodówki.
3. 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. Podawaj z sosem Hellmann's Steak.

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



przepisy.pl

Karkówka z grilla obtoczona w suszonych grzybach



Składniki:

- karkówka - 700 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- suszone grzyby leśne - 50 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- gałązka rozmarynu - 1 sztuka
- olej - 100 mililitrów

 50 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grube, ok. centymetrowe steki. Jeśli plastry są za duże, przekrój je na pół.
2. Suszone grzyby zmiksuj na pył w kielichu miksera. Do zmiksowanych grzybów dodaj Przyprawę do grilla Knorr, posiekany rozmaryn, ketchup Hellmann's, posiekany czosnek i olej.
3. W tak przygotowanej marynacie zanurz mięso i dokładnie wszystko razem pomieszaj.
4. Steki grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 30 minut. Najlepiej pod przykryciem. Co jakiś czas obracając je i smarując pozostałą marynatą do momentu, gdy karkówka będzie miękka i rumiana.

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



przepisy.pl

Pikantna karkówka w glazurze z whisky



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- karkówka wieprzowa chuda - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- whiskey - 100 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- cukier brązowy - 100 gramów
- posiekane ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula szalotka drobno posiekana - 1 sztuka
- ostra papryczka chilli posiekana - 1 sztuka
- oliwa - 50 mililitrów
- ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- cynamon - 1 łyżeczka
- goździk roztarty - 1 szczypta
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grube, jednocentymetrowe steki, oprósź przyprawą do grilla Knorr i odstaw na kilka godzin w chłodne miejsce.

2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek, cebulę i chilli. Gdy cebula się zeszkli, dodaj cukier i smaż aż ulegnie karmelizacji. Dodaj wtedy ocet balsamiczny, sos sojowy, łyżkę cynamonu, kminu rzymskiego i roztarty goździk. Wszystko razem gotuj około 5 min., aż ocet prawie odparuje. Następnie dodaj ketchup i whisky, gotuj glazurę aż zgęstnieje.

3. Zamarynowane steki z karkówki przełóż do glazury i odstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin. Po tym czasie mięso grilluj na tackach, na średnio rozgrzanym grillu, przez około 20 minut odwracając mięso co jakiś czas i jednocześnie nakładając glazurę pędzelkiem na grillowane mięso.



przepisy.pl

Sałatka grecka z serem Halloumi



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser halloumi - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- pomidorki malinowe - 10 sztuk
- cebula czerwona - 1 sztuka
- oliwki czarne - 1 opakowanie
- ogórek - 1 sztuka
- oregano - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ser pokrój w plasterki. Następnie smaź go na patelni grillowej bez dodatku tłuszczu, aż zrobią się paski z obu stron.
2. Papryki dokładnie umyj, oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w kostkę o boku 1 centymetra. Podobnie ogórka.
3. Pomidorki pokrój na pół, a cebulę w plasterki tak, aby powstały pierścienie.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą i kilkoma łyżkami wody.
5. Papryki, ogórka, pomidorki i oliwki wymieszaj z sosem i przełóż do dużej miski. Na wierzchu ułóż plasterki sera, posyp pierścieniami z cebuli i oregano.




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



Stek z grilla

przepisy.pl



Składniki:

- Rostbef wołowy - 500 gramów
- Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 30 gramów
- sos worcester - 50 mililitrów
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 2 łyżki

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Z mięsa wytnij dwa duże steki. Delikatnie ponakłuj widelcem, następnie skrop sokiem z cytryny i oliwą z oliwek.
2. Mięso posyp przyprawą Knorr i odstaw do lodówki, na co najmniej 1 godzinę.
3. Mięso grilluj po około 8 minut z każdej strony polewając sosem Worcestershire. Jeśli lubisz wołowinę bardziej lub mniej wypieczoną dostosuj czas grillowania do własnych upodobań. Mięso podawaj najlepiej z sałatką lub pieczonymi ziemniakami.

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



Stek z grilla

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rostbef wołowy w całości - 1 kilogram
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- tymianek świeży lub suszony - 1 łyżka
- pieprz - 8 gramów
- sos sojowy - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- cebula szalotka - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 8 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Rostbef pokrój na steki (każdy ważący około 220 gramów). Szalotki pokrój w drobną kostkę.
2. W moździerzu rozetrzyj kostkę Knorr z czosnkiem, pieprzem i posiekаныmi ziołami.
3. Mieszankę przypraw przełóż do miski, dodaj oliwę, sos sojowy, miód oraz szalotki.
4. Za pomocą pędzla lub łyżki nasmaruj gotową mieszanką mięso.
5. Steki grilluj po 5-6 minut z każdej strony. Podczas smażenia cały czas smaruj mięso przygotowaną marynatą. Po usmażeniu odstaw steki na 5 minut. Podawane mięso powinno być miękkie, soczyste i różowe w środku. Jeśli lubisz bardziej wysmażone mięso, wystarczy dłuższe grillowanie. Podawaj z pieczonymi ziemniakami.

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



Szaszłyki z grilla

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- curry - 1 łyżka
- pieczarki - 5 sztuk
- olej - 80 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku około 2 cm. Następnie zamarynuj w oleju i przyprawie Knorr.
2. Papryki umyj i pokrój w kostkę podobnej wielkości jak mięso. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na połówki.
3. Nadziewaj szaszłyki. Zaczynij od kawałka mięsa, następnie daj paprykę i cebulę. Na końcu szaszłyka powinno znaleźć się mięso.
4. Gotowe szaszłyki posyp curry i smaż na patelni bądź grilluj po 6-8 minut z każdej strony. Takie szaszłyki najlepiej smakują z grilla np. z sosem jogurtowym i pieczonymi ziemniakami.

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



przepisy.pl

Szaszłyki z kurczaka na grilla



Składniki:

- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżeczki
- papryka kolorowa - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- olej - 4 łyżki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 2 cm.
2. Podobnie pokrój papryki. Cebulę pokrój na ćwiartki, a pieczarki na pół.
3. Nakłuwaj na patyczki szaszłykowe na przemian mięso oraz paprykę, pieczarki i cebulę.
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, a warzywa chrupiące. Możesz podawać do nich np. ostry sos pomidorowy .

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



przepisy.pl

Szaszłyki z mięs mieszanych



Składniki:

- boczek wędzony parzony - 100 gramów
- polędwiczka wieprzowa (mała) - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Naturalna Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- papryka żółta - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie mięsa pokrój w dużą kostkę o boku 2-3 cm.
2. Paprykę pokrój w kostkę o boku 2 cm, a cebulę na ćwiartki.
3. Nakłuwaj na patyczki szaszłykowe na przemian mięso wieprzowe, paprykę, kurczaka, cebulę i boczek.
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 przygotowania dania możesz również użyć samego mięsa wieprzowego.

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



przepisy.pl

Szybka sałatka na grilla z prażonymi migdałami



15 minut



4 osoby



Średnie

Składniki:

- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- mix sałat - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 100 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- grejpfruty - 2 sztuki
- pomarańcze - 2 sztuki
- migdały - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z naturalnym jogurtem i majonezem.
2. Na suchej patelni upraż migdały.
3. Do salaterki przełóż gotowy mix sałaty, na wierzchu rozsyp wykrojone cząstki pomarańczy i grejpfruta. Całość z wierzchu polej dresingiem i posyp uprażonymi na patelni migdałami.

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