



# SOCZYSTA WOŁOWINA NA 8 SPOSOBÓW



przepisy.pl



przepisy.pl

## Kanapka z grillowaną wołowiną



### Składniki:

- Rostbef wołowy - 4 plastry
- Sos Hellmann's SAMBA - 2 łyżki
- Przyprawa szlachetna do wieprzowiny Knorr - 1 łyżka
- bagietka korzenna - 0.5 sztuk
- oliwa - 4 łyżki
- rukola - 0.5 szklanek
- pomidorki cherry - 10 sztuk



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso dopraw szczyptą przyprawy Knorr i usmaż z dwiema łyżkami oliwy. Powinno być rumiane na zewnątrz i lekko różowe w środku.
2. Bagietkę przekrój wzdłuż na pół, skrop oliwą i usmaż na patelni lub grillu aby była ciepła i chrupiąca.
3. Posmaruj pieczywo sosem Hellmann's Samba. Mięso pokrój w paski i połóż na kanapce. Na wierzchu ulóż liście rukoli i pokrojone pomidorki. Przykryj drugą połówką bagietki również posmarowaną sosem Hellmann's Samba.

---

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)



## Kebab z grilla

przepisy.pl



### Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 400 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 6 łyżek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone dopraw przeciśniętym czosnkiem świeża, suszoną kolendrą i ketchupem.
2. Cebulkę pokrój w drobną kostkę i podsmaż na patelni, aż będzie rumiana.
3. Wymieszaj mięso mielone z cebulką i formuj kebaby nabijając mięso na długie szaszłyki.
4. Mięso smaż po 6-8 minut z każdej strony. Podawaj z sosem jogurtowym i sałatką.

---

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

## Kanapki z pieczoną wołowiną i piklami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczona wołowina, np. rostbef kilka plastrów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- bagietka lub inne pieczywo, kromki - 10 sztuk
- pikle mix – ogórki, papryka, cebulka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- posiekana natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sałata kilka listków
- kielki słonecznika do dekoracji

### Sposób przygotowania:

1. Majonez wymieszaj z musztardą i posiekaną natką pietruszki. Kromki pieczywa podsmaż na suchej patelni, następnie posmaruj przygotowanym majonezem i rozłóż na półmisku.
2. Na każdą kromkę połóż dekoracyjnie (zwijając w rulonik lub np. w różyczkę) po plasterku pieczonej wołowiny.
3. Na wierzch kanapek połóż kawałki marynowanych warzyw. Całość udekoruj kielkami i listkami sałaty.

---

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

## Mięsne kulki z dipem BBQ



### Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 600 gramów
- dżem śliwkowy - 50 mililitrów
- natka kolendry - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 7 łyżek
- woda - 80 mililitrów
- olej - 50 mililitrów
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wymieszaj z zawartością Fixu Knorr, dodaj posiekaną natkę kolendry.
2. Z mięsa uformuj małe kulki i obsmaż je na patelni. Usmażone kulki wyłóż na papierowe ręczniki, by usunąć nadmiar tłuszczu.
3. Sos z opakowania Fixu Knorr wymieszaj z wodą, dżemem śliwkowym i ketchupem.
4. W powstałym dipie wymieszaj dokładnie mięsne kulki. Każdą kulkę nabij na wykałaczkę i podawaj.

---

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 teksańska - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- sałata lodowa - 300 gramów
- Sos sałatkowy Szeffa Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- wołowina (połędwica lub rostbef) - 200 gramów
- boczek - 200 gramów
- ser pleśniowy niebieski - 50 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 50 mililitrów
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem oraz ketchupem. Dodaj pokruszony ser pleśniowy.
2. Sałatę umyj, porwij na mniejsze kawałki i pomieszaj z sosem. Następnie rozłóż na talerze.
3. Awokado obierz ze skórki, usuń ze środka pestkę, następnie pokrój w kostkę i ułóż na sałacie. Cebulę i pomidory pokrój w kostkę, pieczarki w pół-plastry. Podobnie jak awokado, ułóż je na sałacie.
4. Na patelnię wlej olej. Pokrój boczek w paski, przełóż go na patelnię i dokładnie wysmaż na skwarki. Następnie przełóż na sałatę. Wołowinę pokrój w paski i oprósz Przyprawą do mięs Knorr. Podsmaż na tej samej patelni, na której smażył boczek. Po usmażeniu również umieść ją na sałacie. Przed podaniem posyp sałatkę 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)



przepisy.pl

## Hamburgery z niespodzianką



### Składniki:

- mięso mielone wołowe - 500 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 sztuka
- bułki do burgerów - 4 sztuki
- ogórki konserwowe - 2 sztuki
- marynowana papryka w słoiku - 2 sztuki
- liście sałaty lodowej - 4 sztuki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- woda - 1 szklanka



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Paprykę i ogórki pokrój w cienkie plasterki i wymieszaj z ketchupem.
2. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody. Połącz z mięsem, a następnie z mięsem uformuj 2 cienkie placki o średnicy bułki. Umieść między nimi łyżkę farszu, a krawędzie zlep ze sobą, ściskając je.
3. Mięso grilluj lub usmaż na patelni. Bułki przekrój i opiecz.
4. W opieczoną bułkę włóż hamburgera z liściem sałaty. Przekrój na pół. Dodatkowo do hamburgera przygotuj prosty sos, łącząc łyżkę Ketchupu Hellmann's Łagodnego z łyżką Majonezu Babuni Hellmann's. Jeśli lubisz ostre smaki, do powstałego sosu dodaj pół łyżeczki ostrej papryki.

---

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)



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czipsy tortilla - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- zielona papryka - 0.5 sztuk
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mielona wołowina - 250 gramów
- chilli - 1 łyżeczka
- posiekany pęczek kolendry - 1 sztuka
- sok z limonki - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- starty cheddar - 100 gramów
- marynowane papryczki Jalapeno - 5 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej oliwę na patelni. Dodaj cebulę oraz zieloną paprykę i smaż 3-4 minuty. Następnie dodaj czosnek, smaż chwilę. Dodaj mięso mielone, chilli w proszku i kumin. Smaż do momentu, gdy mięso będzie zrumienione.
2. W dużej misce wymieszaj pomidory, dymkę, Jalapeno, kolendrę oraz sok z limonki. Przełóż do salaterki.
3. Do kielicha blendera włóż chilli, awokado, sok z limonki, kwaśną śmietaną oraz majonez Hellmann's. Całość zmiksuj i przełóż do miseczki, w której będziesz docelowo podawać.
4. Tortille przełóż na talerz. Wierzch pokryj przygotowanym mięsem a następnie posyp startym serem. Całość zapiecz ok. 2 minut. Danie udekoruj papryczkami Jalapeno.





przepisy.pl

## Piknikowe kanapki z pieczonym rostbefem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ciabatta - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- pieczona wołowina, najlepiej rostbef - 8 plastrów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- rukola
- pomidor - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- sos tabasco - kilka kropel
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Bułki przekrój wzdłuż na pół i opiecz chwilę w nagrzanym piekarniku. Paprykę oczyść i pokrój na ćwiartki, skrop oliwą i zgrilluj na patelni. Pomidory oraz cebulę pokrój w cienkie plastry.
2. Majonez wymieszaj z ketchupem, czosnkiem drobno pokrojonym oraz sosem tabasco. Następnie posmaruj nim połówki pieczywa.
3. Na dolnych połówkach pieczywa rozłóż kolejno: rukolę, plastry mięsa, pomidory, cebulę oraz paprykę.
4. Wszystkie kanapki przykryj pozostałymi połówkami pieczywa, przyciśnij lekko dłonią i zawiń w pergamin.

---

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)