



A CO DO ZIEMNIAKÓW? 7 PYSZNYCH INSPIRACJI



przepisy.pl



Steki ze schabu

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab z kością razem z kawałkiem tłuszczu - 1 kilogram
- Sos Hellmann's Steak** - 100 mililitrów
- sos Worcestershire - 2 łyżki
- olej - 50 mililitrów
- świeże posiekane oregano - 1 łyżka
- gałązka oregano - 1 sztuka
- miód - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- grubo mielony czarny pieprz - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w 2 centymetrowe steki. Pozostaw kostki oraz wierzchnia warstwę słoniny.
2. W misce wymieszaj Przyprawę do mięs Knorr, sos Worcestershire, miód, grubo zmielony pieprz, sos Hellmann's Steak oraz posiekane zioła. W powstałej marynacie zanurz steki ze schabu. Całość odstaw na co najmniej jedną godzinę w chłodne miejsce.
3. Steki grilluj na średnio rozgrzanym grillu przez około 20 do 25 minut przekręcając je co jakiś czas. Podczas grillowania, co jakiś czas nakładaj na mięso marynatę. Mięso podawaj z sosem Hellmann's Steak.

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



Mini szaszłyki z ryby

przepisy.pl



Składniki:

- łosoś - 400 gramów
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- woda - 100 mililitrów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 7 łyżek
- olej - 50 mililitrów
- Fix Nuggetsy z sosem meksykańskim Knorr** - 1 opakowanie

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój w kostkę o wymiarach 1,5 centymetra na 1,5 centymetra i wymieszaj z Fixem Knorr oraz ziarnami sezamu.
2. Rybę obsmaż na patelni.
3. Sos z opakowania Fixu Knorr wymieszaj z wodą i ketchupem. Podawaj rybę z dipem.

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



przepisy.pl

Rybi warkocz z pomidorową salsą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łosoś - 300 gramów
- filet z sandacza - 300 gramów
- Sos Hellmann's Chilli** - 100 mililitrów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Sandacza pokrój w długie około 8 do 10 cm paski o grubości 1 cm. Łososia pokrój w paski o długości około 5 cm. Rybę zamarynuj w otartej skórce z cytryny, natce kolendry i oprósz przyprawą Delikat.
2. W trzy paski białej ryby wpleć poprzecznie cztery do pięciu pasków łososia. W ten sposób otrzymasz prostokątną plecionkę. Rybę z wierzchu delikatnie posmaruj oliwą.
3. Rybę ułóż po między dwa pergaminy. Grilluj na tacce aluminiowej po 3- 4 minuty z każdej strony. Przed podaniem usuń pergamin.
4. W miarę czasu przygotuj sałatkę. Pokrój pomidory na cztery i wymieszaj z posiekaną natką kolendry, pokrojoną w kostkę czerwoną cebulką, oliwą oraz sosem Hellmann's Chilli i oliwą.

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



przepisy.pl

Ziołowe steki wołowe z cytrynową nutą



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- steki z polędwicy wołowej - 800 gramów
- Sos Hellmann's Steak** - 3 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- świeży tymianek listki - 1 łyżeczka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżeczka
- rozmaryn świeży posiekany - 1 łyżeczka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- skórka otarta z 1 cytryny
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść, osusz papierowym ręcznikiem i pokrój na cztery jednakowej wielkości steki.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, posiekane zioła oraz czosnek, otartą skórkę z cytryny, musztardę i oliwę. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
3. Przygotowaną marynatą posmaruj steki, obwiąż dookoła szerokim paskiem z aluminiowej folii (steaki zachowają podczas pieczenia ładny, wysoki kształt) i odstaw w chłodne miejsce na 30 minut.
4. Po tym czasie zamarynowane steki kładź na rozgrzanym grillu i smaż ok. 20 minut przewracając co jakiś czas. Pozostałą marynatą smaruj steki podczas grillowania. Gotowe steki podawaj z sosem Hellmann's Steak oraz grillowanymi ziemniakami i sałatą.

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



przepisy.pl

Stek z polędwicy wołowej z serem gorgonzola



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- steki z polędwicy wołowej - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Samba** - 4 łyżki
- pomidorki cherry - kilka sztuk
- młode ziemniaki - 12 sztuk
- ser gorgonzola - 4 plastry
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. W miseczce połącz musztardę, posiekany czosnek, 2 łyżki oliwy oraz sól i pieprz. Przygotowaną marynatą posmaruj steki i odstaw w chłodne miejsce.
2. Ziemniaki wyszoruj pod bieżącą wodą i osusz. Następnie pokrój na połówki lub ćwiartki, skrop oliwą i oprósz ulubionymi przyprawami. Rozłóż je na pergaminie i piecz w rozgrzanym do 180 °C piekarniku przez 25 minut.
3. Pod koniec pieczenia dołóż do ziemniaków pokrojone na połówki pomidorki.
4. Zamarynowane steki smaż na rozgrzanej patelni grillowej po kilka minut z każdej strony, w zależności od tego, jak bardzo wysmażone mięso lubisz. Pod koniec smażenia ułóż na każdym ze steków plaster sera i poczekaj, aż się roztopi.
5. Gotowe steki wyłóż na talerz i polej sosem Hellmann's Samba. Podawaj z upieczonymi warzywami. Całość udekoruj listkami bazylii. Takie danie możesz przygotować na domowym grillu.

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



przepisy.pl

Dorsz z suszonymi pomidorami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z dorsza - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Green Pepper** - 4 łyżki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory suszone w oliwie - 8 sztuk
- świeża bazylija kilka listków
- cebula czerwona pokrojona w cienkie plastry - 1 sztuka
- rukola, garstka - 2 sztuki
- parmezan w płatkach - 2 łyżki
- oliwa od suszonych pomidorów - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Każdy z filetów przekrój na dwie jednakowe połówki. Następnie posmaruj je sosem Hellmann's Green Pepper.
2. Na czterech kawałkach ryby połóż po 2 pomidory suszone, krążki cebuli oraz listki bazylii. Następnie każdą tak przygotowaną porcję przykryj pozostałym kawałkiem ryby.
3. Tak przygotowaną rybę zawiń w folię aluminiową, każdą porcję osobno. Rybę ułóż na rozgrzanym grillu. Opiekaj ok. 8-10 minut odwracając rybę w połowie czasu pieczenia.
4. Sos sałatkowy włoski Knorr wymieszaj z trzema łyżkami wody oraz oliwą z suszonych pomidorów. Rukolę wymieszaj z płatkami parmezanu, polej przygotowanym sosem i delikatnie wymieszaj. Gotową rybę odwiń z folii i podawaj z przygotowaną sałatą oraz chrupiącą bagietką lub pieczonymi ziemniakami.

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



przepisy.pl

Skrzydółka w miodzie z imbirem



 40 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- skrzydółka z kurczaka - 1 kilogram
- Sos Hellmann's Chilli** - 2 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 2 łyżki
- miód - 2 łyżki
- kolendra - 0.5 pęczków
- starty imbir - 1 łyżeczka
- ocet jabłkowy - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Skrzydółka umyj, osusz, odetnij lotkę (to skrajna część skrzydółki prawie bez mięsa, możesz zachować ją do ugotowania rosółu). Pozostałe skrzydółko również rozetnij na pojedyncze kawałki. Skrzydółka najpierw obtocz w Przyprawie do grilla Knorr, a następnie oprósz mąką ziemniaczaną.
2. W drugiej misce przygotuj sos mieszając miód, sos Hellmann's Chilli, posiekaną natkę kolendry, ocet jabłkowy i imbir. Sos podziel na dwie części. Jedną zachowaj do gotowych już skrzydółek, drugą wymieszaj ze skrzydółkami.
3. Kurczaka grilluj na tackach aluminiowych pod przykryciem, na średnio rozgrzanym grillu około 20 do 30 minut, tak aby mięso było miękkie, a skórka lekko skarmelizowana. Tuż przed podaniem, skrzydółka jeszcze raz obtocz w pozostałej części sosu i przełóż na talerz.

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