

PASTERYZOWANE BULIONY WINIARY





Kiedyś, żeby bulion nabrał smaku, trzeba było czekać...

Dziś wystarczy sięgnąć po buliony w słoikach WINIARY.

Prosty skład i baza z wolno gotowanego wywaru sprawiają, że buliony w słoikach WINIARY są szybką i wygodną alternatywą

dla gotowanego przez kilka godzin bulionu na kuchni.

Dzięki unikalnej, półpłynnej konsystencji i szybkiemu rozpuszczaniu

się w płynach doskonale sprawdzają się nie tylko w zupach, ale także w drugich daniach. Są wręcz stworzone do przygotowania risotto, sprawdzają się nawet jako marynata do mięs.

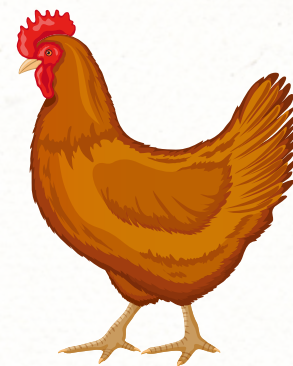
BULION WARZYWNY



Bulion warzywny WINIARY to wyważony w smaku bulion, przygotowany na bazie włoszczyzny. W jego składzie znajdziesz marchewkę, seler, pora i cebulę. Sprawdzi się nie tylko jako baza warzywnych zup i dodatek do bezmięsnych dań, ale także wtedy, kiedy potrzebujesz delikatnego bulionu, który nie zdominuje smaku dania, a jedynie subtelnie go podkreśli.



BULION DROBIOWY



Bulion drobiowy WINIARY powstaje na bazie wolno gotowanego wywaru z kurczaka. Dzięki temu jest esencjonalny i aromatyczny, a Ty nie musisz już godzinami czekać na podstawę Twojej zupy. Jednak zupy to dopiero początek! Bulion Drobiowy WINIARY ma wiele zastosowań: podkreśli smak gulaszu, sosów, potraw z warzyw, jest idealny do przygotowania risotto czy kaszotto. Nie czekaj, spróbuj!



NOWOŚĆ

BULION WOŁOWY



Bulion wołowy WINIARY charakteryzuje esencjonalny, mięsny smak i głęboki kolor. Jego bazą jest wolno gotowany, pełen smaku wywar wołowy, dlatego świetnie sprawdzi się jako dodatek do ciemnych sosów, gulaszu czy pieczeni. Doceni go też każdy fan ramenu i sosu bolońskiego!





PASZTET Z KURCZAKA I PASZTET Z SARNY Z SAŁATĄ POSYPANĄ ORZESHKAMI PISTACJOWYMI



I CZĘŚĆ PRZEPISU

Pasztet drobiowy:

700 g	Udka drobiowe b/k i skóry
500 g	Filet z kurczaka
200 g	Foie gras
120 g	Boczek wędzony plastrowany b/z
100 g	Marchew
100 g	Seler naciowy
60 g	Natka pietruszki
80 g	WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru
40 g	CHEF® SIGNATURE Redukcja białego wina w paście
80 g	WINIARY Żelatyna

Sposób przygotowania pasztetu drobiowego:

- Filety z kurczaka kroimy w „batony”, a udka z kurczaka w grubą kostkę.
- Pokrojone mięso marynujemy w mieszance WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru i CHEF® SIGNATURE Redukcja białego wina w paście przez 24 godziny w chłodnym miejscu.
- Obraną marchewkę i seler naciowy obrany z twardych włókien kroimy w niezbyt grube „batoniki”, a następnie parzymy w lekko osolonym wrzątku lub posolone i sparzone w piecu konwekcyjno-parowym.
- Formę żeliwną do pasztetu wykładamy cienkimi plasterkami wędzonego boczku.
- Do foremki wyłożonej boczkiem układamy ściśle zamarynowanego kurczaka posypanego żelatyną i pokrojoną natką pietruszki na przemian z plasterkami podsmażonej foie gras i sparzonymi warzywami, a na koniec zakładamy plastry boczku wędzonego.
- Foremkę z pasztetem przykrywamy i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 135°C w „kąpieli wodnej” przez około 2 godziny.
- Po wyjęciu z piekarnika i po przestudzeniu, pasztet przyciskamy drugą foremką wypełnioną do połowy wodą i wstawiamy do stężenia na minimum 12 godzin do lodówki.

UWAGA - aby foremka z wodą nie przykleiła się do pasztetu po zastygnięciu i stężeniu należy pasztet na wierzchu wyłożyć folią plastikową, a na folię postawić foremkę z wodą.

PASZTET Z KURCZAKA I PASZTET Z SARNY Z SAŁATĄ
POSYPANĄ ORZESZKAMI PISTACJOWYMI

II CZĘŚĆ PRZEPISU

Pasztet z dziczyzny:

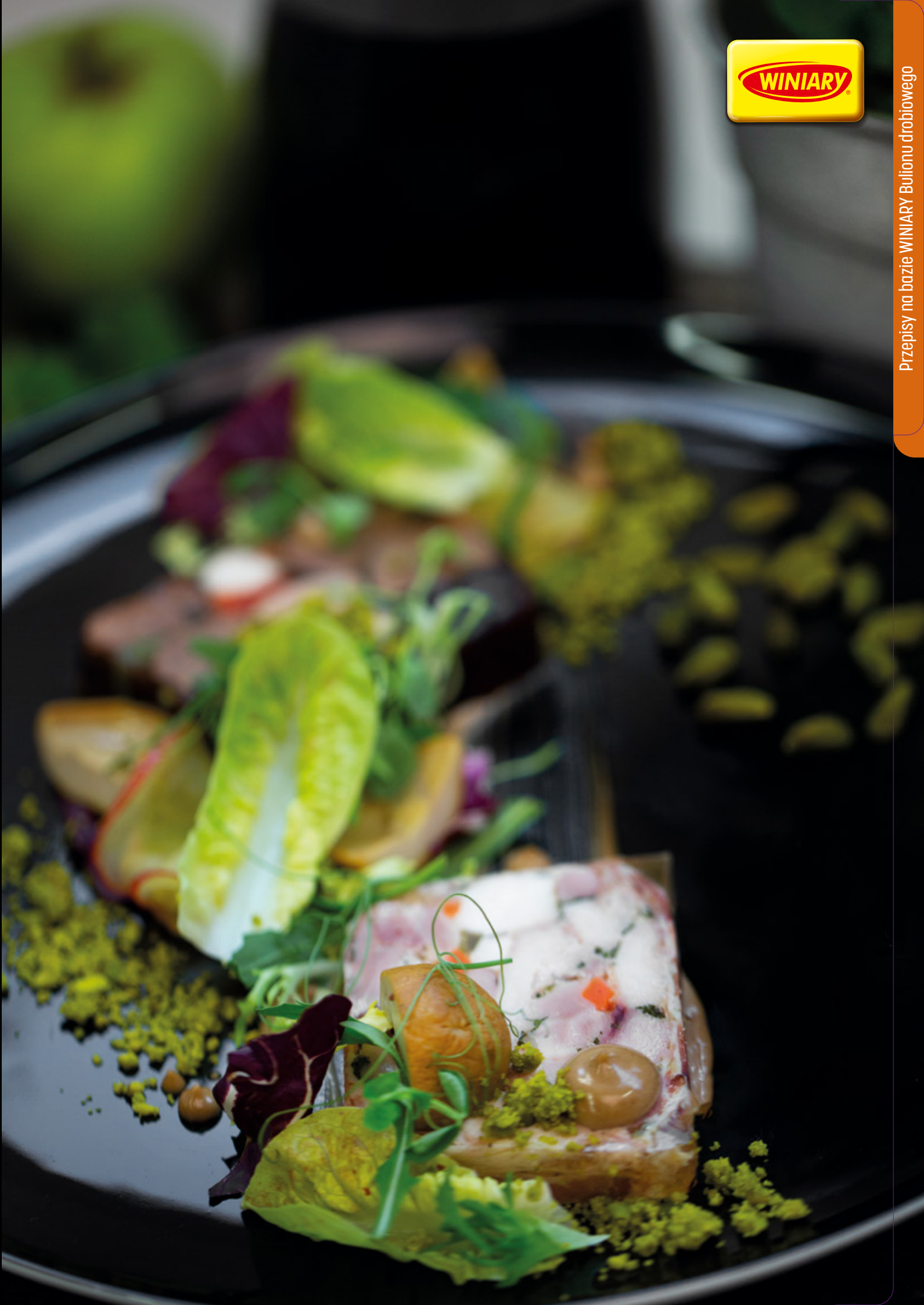
900 g	Udziec z sarny lub jelenia
500 g	Filet z kurczaka
200 g	Foie gras
80 g	Papryka czerwona świeża
80 g	Papryka zielona świeża
80 g	Papryka żółta świeża
80 g	Marchew
100 g	WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru
40 g	CHEF® SIGNATURE Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście
80 g	WINIARY Żelatyna
30 g	Tłuszcz THOMY Combiflex
	Sól i pieprz czarny mielony
80 g	Mieszanka sałat
50 ml	Oliwa z oliwek
30 ml	Sok z cytryny
70 g	Orzeszki pistacjowe
150 g	WINIARY Majonez Dekoracyjny
30 g	CHEF® SIGNATURE Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem

Sposób przygotowania pasztetu z dziczyzny:

- Udziec z sarny lub jelenia kroimy w dość grube „batony”, a filety z kurczaka kroimy w „batony” znacznie cieńsze.
- Pokrojone mięso z sarny nacieramy mieszanką WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru i CHEF® SIGNATURE Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście, a następnie marynujemy przez 24 godziny w lodówce.
- Pokrojone filety z kurczaka nacieramy WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru i marynujemy przez 12 godzin w lodówce.
- Zamarynowane mięso z sarny podsmażamy na tłuszczu THOMY Combiflex, po czym zalewamy wodą, a następnie dusimy pod przykryciem do miękkości.
- Po uduszeniu mięsa powstały wywar cedzimy i dodajemy do niego namoczoną WINIARY Żelatynę. Następnie stawiamy go na rozgrzanej płycie i gotujemy na „wolnym ogniu”, aż do momentu całkowitego rozpuszczenia się żelatyny.
- Zamarynowane mięso z kurczaka pieczemy w piekarniku nagrzanym, do temperatury 210°C przez 4-5 minut.
- Foie gras kroimy w bardzo grube „batony” i przesmażamy na złoty kolor na bardzo rozgrzanej suchej patelni.
- Paprykę świeżą po wyfiletowaniu i pokrojeniu na szerokie paski pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez 2-3 minuty, po czym obieramy ze skórki.
- Obraną marchewkę kroimy w słupki, po czym parzymy w lekko osolonej wodzie.
- Foremkę żeliwną do pasztetów wykładamy folią spożywczą, a do środka wkładamy uduszone mięso z sarny na przemian z upieczonym kurczakiem, usmażoną foie gras i warzywami.
- Całość zalewamy wywarem z duszenia mięsa z żelatyną i przyciskamy foremką z wodą podobnie jak w przypadku pasztetu z kurczaka, pozostawiając na minimum 12 godzin w lodówce do momentu stężenia.

Sposób podania:

- Na płaski talerz wylewamy mieszankę WINIARY Majonez Dekoracyjny z CHEF® SIGNATURE Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem, na którą układamy po jednym plasterze pasztetu z sarny i kurczaka, a obok kładziemy mieszankę sałat wymieszaną z sokiem z cytryny i oliwą z oliwek.
- Całość posypujemy zmiksowanymi orzeszkami pistacjowymi lub innymi orzechami.





KAPUŚNIAK Z WĘDZONĄ PIERSIĄ KACZKI I GROCHEM ORAZ JABŁKIEM



- | | |
|----------|---|
| 800 g | WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego |
| 50 g | wywaru 100 g/2000 ml wody |
| 60 ml | Kapusta kiszona |
| 100 g | Cebula |
| 5 sztuk | Tłuszcz THOMY Combiflex |
| 1 sztuka | Groch cały |
| | Mały filet z kaczki ze skórą |
| | Duże jabłko |
| | Zapieczone kromki pieczywa |
| | Koperek i świeży majeranek |
| | Sól i pieprz czarny mielony |

Sposób przygotowania:

- Kapustę kiszoną płuczemy 2-3 razy wrzątkiem i po odciśnięciu oraz pokrojeniu przesmażamy na tłuszczu THOMY Combiflex z zeszkłą drobno pokrojoną cebulą.
- Namoczony groch gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości.
- Filet z kaczki po nacięciu skóry i po doprawieniu solą oraz posypaniu pieprzem przesmażamy na odrobinie tłuszczu THOMY Combiflex tak, aby z jednej i drugiej strony kaczka była rumiana, a w środku surowa.
- Przesmażoną pierś z kaczki zalewamy gorącym bulionem, przygotowanym z WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru i wody. Następnie całość gotujemy „na wolnym ogniu” nie dłużej niż 2-3 minuty.
- Sparzoną kaczkę, lekko różową w środku, kroimy w cienkie plastry.
- Do bulionu po sparzeniu kaczki dodajemy kapustę oraz groch i po zagotowaniu doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.
- Tuż przed podaniem dodajemy do kapuśniaku pokrojone w kostkę i podpieczone jabłko.
- Do gorącego kapuśniaku dodajemy cienko pokrojone plasterki kaczki, a całość posypujemy świeżymi ziołami.





SMAŻONY HALIBUT PODANY Z „POLSKIM KRUPNIKIEM”
I ESENCJĄ Z CZERWONEGO WINA



1800 g	Filet z halibuta ze skórą
60 ml	Tłuszcz THOMY Combiflex
	Sól i pieprz biały mielony
300 g	Kasza pęczak
	WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego
	wywaru 50 g/800 ml wody
80 g	Marchew
80 g	Seler naciowy
40 g	Cebula
20 g	Masło
20 g	Natka pietruszki
60 ml	Śmietanka 30%
	WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego
	wywaru 20 g/800 ml wody
20 g	CHEF Fond rybny w paście
20 g	CHEF® SIGNATURE Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście
15 g	Zasmażka na maśle
60 g	Masło
	Sól i pieprz biały mielony

Sposób przygotowania kaszy:

- Drobno pokrojoną cebulę szklimy na maśle, a następnie dodajemy kaszę i po dokładnym wymieszaniu wlewamy bulion drobiowy przygotowany z WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru i wody.
- Po zagotowaniu zmniejszamy siłę grzania i dolewamy śmietankę, gdy kasza wchłonie co najmniej połowę objętości bulionu ze śmietanką, całość przykrywamy i maksymalnie skręcamy siłę grzania lub wstawiamy do piekarnika nastawionego na funkcję pieczenia, nagrzanego do temperatury 130°C.
- W połowie gotowania dodajemy warzywa pokrojone w drobną kostkę. Kiedy kasza i warzywa są miękkie, a jednocześnie kasza wchłonęła bulion, dodajemy drobno pokrojone listki natki pietruszki.

Sposób przygotowania sosu:

- WINIARY Bulion drobiowy na bazie wolno gotowanego wywaru rozprowadzamy wrzącą wodą i dodajemy CHEF Fond rybny w paście oraz CHEF® SIGNATURE Redukcja czerwonego wina i wina Porto w paście.
- Powstały wywar drobiowo-rybny z redukcją z czerwonego wina zagotowujemy, a następnie dodajemy zasmażkę i po zagęszczeniu sos „podnosimy” na maśle (wkręcamy miękką kawalek masła, aż do momentu całkowitego rozprowadzenia się masła w gorącym sosie).

Sposób przygotowania ryby:

- Filety z ryby ze skórą dzielimy na porcje, a skórę na każdej porcji nacinamy ostrym nożem.
- Porceje filetów solimy i posypujemy pieprzem, a następnie smażymy na rozgrzanym Tłuszczu THOMY Combiflex.





PANIEROWANE WĘDZONE TOFU W PANKO



10 plastrów Serek wędzony tofu

Marynata do tofu:
80 g WINIARY Bulion warzywny odpowiedni dla wegetarian
100 ml Sos Sojowy
30 ml Sok z limonki lub cytryny
20 g Cukier lub miód

200 g Panierka Panko
100 g Mąka pszenna
1 szt. Jajko
 Tłuszcz THOMY Combiflex

Salatka:
60 g Mieszanaka salat
60 g Szpinak świeży
60 g Marchewka pokrojona w julienne
1 szt. Cebula pokrojona w cienkie piórka
200 g Mandarynki filetowane

Dressing do salaty:
50 ml Sok z filetowania mandarynek
30 ml Sos Sojowy
15 ml Ocet ryżowy
10 g Miód
50 ml Olej sezamowy
50 ml Olej rzepakowy

Prażone ziarna sezamu
Listki świeżych ziół

Sposób przygotowania:

- Plastry wędzonego tofu zalewamy mieszaną przygotowaną wcześniej z soku z limonki lub z cytryny, cukru, WINIARY Bulionu warzywnego odpowiedniego dla wegetarian i Sosu Sojowego. Całość marynujemy przez około dwie/trzy godziny.
- Zamarynowane plastry wędzonego tofu panierujemy w mące, roztrzepanym jajku i panierce Panko. Następnie smażymy je na rozgrzanym wcześniej tłuszczu THOMY Combiflex na złoty kolor z dwóch stron.

Sposób podania:

- Usmażone plastry wędzonego tofu podajemy z salata z dodatkiem mandarynek i dressingiem przygotowanym na bazie soku z filetowanych mandarynek, Sosu Sojowego, octu ryżowego, miodu, oleju sezamowego oraz oleju rzepakowego.
- Całość posypujemy prażonym ziarnem sezamu i listkami świeżych ziół.





WEGETARIAŃSKI RAMEN GRZYBOWY



	WINIARY Bulion warzywny odpowiedni dla wegetarian
20 szt.	100 g/2000 ml wody
	Grzyby Shiitake (twardnik japoński)
	Ólejek rzepakowy do smażenia grzybów Shiitake
100 g	Grzyby Mun suszone
40-50 szt.	Grzyby Shimeji
20 g	Pasta Miso (jasna)
60 g	Imbir świeży, obrany
1 szt.	Trawa cytrynowa zgnieciona i pokrojona
2 ząbki	Czosnek
15 g	Nasiona kalendry
10 g	Kora cynamonowa (cała)
1-2 szt.	Gwiazdki anyżu
20 ml	Sos Sojowy

Dodatki	
200 g	Makaron Soba
15 szt.	Jajka przepiórcze ugotowane
150 g	Kielki fasoli Mung
100 g	Cebula dymka
150 g	Marchew pokrojona w julienne i sparzona
20 listków	Kapusta Pak Choi
1-2 szt.	Papryczka Chilli czerwona
	Listki świeżej kalendry

Sposób przygotowania:

- WINIARY Bulion warzywny odpowiedni dla wegetarian rozprawdzamy we wrzątku, następnie po zagotowaniu zalewamy suszone grzyby Mun i po około 15-20 minutach odcedzamy je z bulionu.
- Grzyby Mun po przestudzeniu kroimy w cienkie paski.
- Do przecedzonego wywaru dodajemy przyprawy: jasną pastę Miso, pokrojony w plasterki imbir, trawę cytrynową, pokrojone w plasterki ząbki czosnku, nasiona kalendry, cynamon i gwiazdki anyżu.
- Bulion gotujemy na „wolnym ogniu” przez około 4-5 minut, a następnie wszystkie przyprawy odcedzamy.
- Grzyby Shiitake kroimy i przesmażamy na rozgrzanym oleju, następnie dodajemy do przecedzonego wywaru. Po zagotowaniu dodajemy pokrojone grzyby Mun i Shimeji.
- Bulion z grzybami po zagotowaniu doprawiamy Sosem Sojowym.

Sposób podania:

- Gorący bulion z grzybami podajemy z ugotowanym makaronem Soba, sparzoną marchewką, ugotowanym wcześniej jajkiem przepiórczym, kielkami fasoli Mung oraz listkami kapusty Pak Choi.
- Tak przygotowany Ramen posypujemy pokrojoną dymką cebuli, papryczką Chilli i listkami świeżej kalendry.





SZASZLYK Z KREWETEK I MANGO



30 szt.	Krewetki 16/20 surowe odwioki obrane
2 szt.	Mango
Marynata:	
15-20 gałązek	Kolendra świeża
5 g	Skórka startej limonki
3 ząbki	Czosnek
10-12 szt.	Kapary
1 szt.	Chilli (świeże zielone)
30 ml	Sos rybny
15 g	Cukier trzcinowy
80 ml	Olej rzepakowy
60 ml	WINIARY Bulion warzywny odpowiedni dla wegetarian
200 g	Ryż jaśminowy
	WINIARY Bulion warzywny odpowiedni dla wegetarian
	30 g/500 ml wody
3-4 szt.	Papryczka czerwona Chili, niezbyt ostra
200 g	Pędy bambusa konserwowe
250 g	Ogórek świeży nieobrany
50 ml	Sos Sojowy
20 g	Sos Sambal Olek
20 g	Ocet ryżowy
20 ml	Olej sezamowy
30 ml	Olej rzepakowy
10 szt.	Kumkwat pokrojony w grube plasterki

Sposób przygotowania:

- W malakserze lub Termomiksie miksujemy kolendrę, startą skórkę limonki, czosnek, kapary, pokrojone drobno papryczki chili (bez pestek), sos rybny, cukier trzcinowy, olej rzepakowy i WINIARY Bulion warzywny odpowiedni dla wegetarian. Uwaga! Przygotowana marynata powinna być intensywnie zielona.
- Uzyskaną marynatę dzielimy tak, aby 1/3 objętości odłożyć, a pozostałą częścią natrzeć krewetki i pozostawić na 2 lub 3 godziny w lodówce.
- Zamarynowane wcześniej krewetki nabijamy na drewnianego floka (patyk do szaszłyków) na przemian z pokrojonym w kostkę mango (jedna porcja to trzy krewetki i dwa kawałki mango).
- Szaszłyki możemy smażyć na grillu, piec w piekarniku lub usmażyć na patelni.
- Ryż jaśminowy gotujemy w wodzie z dodatkiem WINIARY Bulionu warzywnego odpowiedniego dla wegetarian. Czas gotowania ryżu zależy od informacji znajdującej się na jego opakowaniu.
- Papryczkę czerwoną Chili filetujemy i kroimy w cieniutkie paseczki, następnie mieszamy ją z pokrojonymi pędami bambusa i ogórkami świeżymi, pokrojonymi wcześniej w długie i cienkie paski.
- Do salatkę przygotowujemy dresing na bazie Sosu Sojowego, sosu Sambal Olek, octu ryżowego, oleju sezamowego oraz rzepakowego.

Sposób podania:

- Szaszłyki z krewetek i mango skrapiamy pozostałą marynatą, podajemy z ryżem i salatką polaną dresingiem. Całość dekorujemy kumkwatem pokrojonym w grube plasterki i listkami świeżej kolendry.







OZÓREK WOŁOWY W GALARECIE



1000 g	Ozór wołowy
300 g	Marchew
200 g	Pietruszka korzeń
200 g	Seler naciowy
	WINIARY Bulion wołowy 75g/2000 ml wody
1 pęczek	Natka pietruszki
50 g/1000 ml wywaru wołowego	WINIARY Żelatyna

Sposób przygotowania:

- Ozór wołowy oczyszczamy ze ślinianek, myjemy i wrzucamy na wrzącą, lekko osoloną wodę na około 4-5 minut, po czym sparzony ozór wyjmujemy, a wodę po parzeniu wylewamy.
- Sparzony ozór przekładamy do wywaru wołowego przygotowanego na bazie WINIARY Bulion wołowy i gotujemy na „wolnym” ogniu do miękkości.
- W połowie gotowania dodajemy obraną marchew i pietruszkę, a na 10-15 minut przed końcem gotowania dodajemy obrane z łyk łodygi selera naciowego.
- Po ugotowaniu przestudzony, jeszcze lekko ciepły ozór obieramy ze skóry i kroimy w kostkę nie większą niż 1 centymetr lub kroimy w plasterki w poprzek włókien.
- Ugotowane warzywa po wycedzeniu kroimy w kostkę podobną jak ozór.
- Pokrojone mięso ozora wołowego mieszamy z warzywami i natką pietruszki niezbyt drobno pokrojoną.
- Do przecedzonego wywaru dodajemy namoczoną w niewielkiej ilości zimnej wody żelatynę i gotujemy na „bardzo wolnym” ogniu do całkowitego rozpuszczenia żelatyny.
- Jeżeli jest taka konieczność wywar doprawiamy solą i ewentualnie czarnym świeżo zmielonym pieprzem.
- Mieszanke pokrojonego ozora i warzyw przekładamy do foremek i zalewamy wywarem wołowym z żelatyną.
- Pozostawiamy do ostygnięcia, a następnie przekładamy do lodówki do całkowitego stężenia.
- Stężałe ozorki wyjmujemy z foremek. Jeżeli są to foremki jednorazowe, przekładamy je bezpośrednio na talerz. Natomiast ozorki po wyjęciu z foremek wieloporcjowych, kroimy na mniejsze kawałki, które układamy na talerzu.
- Ozorki wołowe podajemy z chrzanem lub ćwikłą i salatami.

Wskazówka Szefa Kuchni:

- Aby łatwo wyjąć ozorki z foremki wieloporcjowej należy ją przed włożeniem ozorków z warzywami i zlanie wywarem z żelatyną, wyłożyć folią spożywczą.



FLAKI WOŁOWE



1000 g	Flaki wołowe oczyszczone i sparzone
200 g	Seler korzeń
200 g	Pietruszka korzeń
200 g	Cebula
	WINIARY Bulion wołowy 90g/2500 ml wody
70 ml	THOMY Combiflex tłuszcz
20 g	Majeranek suszony otarty
	Sól
	Czarny świeżo zmielony pieprz
	Papryka czerwona słodka mielona
	Gałka muszkatołowa świeżo starta
	Imbir mielony

Sposób przygotowania:

- Umyte i oczyszczone bardzo dokładnie flaki wołowe kroimy w paski nie dłuższe niż 5-7 centymetrów i gotujemy w lekko osolonej wodzie.
- W połowie gotowania flaki przecedzamy, a wodę z gotowania wylewamy.
- Podgotowane flaki zalewamy bulionem wołowym przygotowanym na bazie Winiary Bulion wołowy i gotujemy do miękkości „na wolnym ogniu”.
- Obrany seler i pietruszkę kroimy na cienkie paski o długości nie większej niż pokrojone flaki.
- Obraną cebulę kroimy na drobną kostkę i szklimy na rozgrzanym tłuszczu THOMY Combiflex.
- Do zeszkłonej cebuli dorzucamy pokrojony seler i pietruszkę.
- Całość smażymy, aż do momentu uzyskania delikatnego złocistego koloru.
- Na koniec smażenia dosypujemy paprykę czerwoną, startą gałkę muszkatołową, imbir i majeranek suszony.
- Przesmażone warzywa z przyprawami dodajemy do gotujących się flaków. Pod koniec gotowania doprawiamy solą, jeżeli jest taka konieczność.
- Gotowe i gorące flaki podajemy najczęściej z pieczywem pszennym.

Wskazówka Szefa Kuchni:

- Pod koniec gotowania flaków można dodać drobno pokrojony i przesmażony czosnek oraz ostrą paprykę mieloną.
- Można dodać niewielką ilość papryki ostrej suszonej lub pieprzu cayenne.





WOŁOWE ZRAZY ZAWIJANE Z KASZĄ GRZYZANĄ



1100 g	Wołowina zadnia b/k
300 g	Boczek wędzony nieparzony b/z
200 g	Ogórek kiszony
200 g	Cebula
100 g	Mąka pszenna
80 g	WINIARY Musztarda
80 ml	THOMY Combiflex tłuszcz
20 g	Majeranek suszony
	Sól i pieprz czarny świeżo zmielony
60 g	WINIARY Bulion wołowy 75 g/2000 ml wody
	Grzyby suszone
15 ml	Cebula
	THOMY Combiflex tłuszcz
500 g	Kasza gryczana palona
50 g	Cebula
	WINIARY Bulion wołowy 45g/1000 ml wody
10 ml	THOMY Combiflex tłuszcz

Sposób przygotowania zrazów:

- Boczek wędzony i ogórki kiszone kroimy w cienkie plastry, a cebulę na drobną kostkę, którą mieszamy z musztardą i majerankiem.

Wskazówka Szefa Kuchni:
Boczek wędzony i ogórki kiszone możemy pokroić na drobną kostkę i dodać do mieszanki cebuli z musztardą i majerankiem.

- Wołowinę kroimy w poprzek włókien na cienkie plastry, a następnie rozklepujemy tak, aby brzegi zrazu były możliwie jak najcieńsze. Środek zrazu powinien być nieco mniej rozklepany, niż brzegi.
- Na rozklepane zrazy nakładamy plastry boczku i ogórka kiszonego, na które układamy mieszankę cebuli z musztardą i majerankiem.
- Całość zawijamy podobnie jak gołąbki i po delikatnym doprawieniu solą oraz pieprzem oprószamy każdy zraz mąką pszenną, a następnie smażymy na rozgrzanym tłuszczu THOMY Combiflex ze wszystkich stron na lekko złoty kolor.
- Przesmażone zrazy przekładamy do rondla, w którym wcześniej przesmażyliśmy na rozgrzanym tłuszczu THOMY Combiflex cebulę pokrojoną w „piórka”, po czym całość zalewamy wołowym wywarem przygotowanym na bazie WINIARY Bulion wołowy.
- Zrazy dusimy na „bardzo wolnym ogniu”.
- Grzyby suszone zalewamy zimną wodą i gotujemy przez 12-15 minut.
- Po ugotowaniu grzyby wycedzamy i kroimy w paski lub kostkę.
- Półowę wywaru z połową pokrojonych grzybów dodajemy pod koniec duszenia zrazów.
- Miękkie zrazy wyjmujemy z wywaru, który dalej gotujemy do częściowej redukcji tak, aby powstał naturalny sos lub zagęszczamy delikatnie zasmażką.

Sposób przygotowania kaszy:

- Pokrojoną w drobną kostkę cebulę szklimy na tłuszczu THOMY Combiflex.
- Na zeszkloną cebulę wsypujemy odmierzoną kaszę gryczaną i po dokładnym wymieszaniu wlewamy wywar wołowy przygotowany na bazie WINIARY Bulionu wołowego.
- Kaszę po zagotowaniu przykrywamy i kontynuujemy gotowanie na „bardzo wolnym” ogniu.
- W połowie gotowania dolewamy wywar z grzybów i dodajemy pokrojone grzyby.

Wskazówka Szefa Kuchni:
Proporcje kaszy do wywaru powinny być odmierzane objętościowo w stosunku 1 objętość kaszy do 2 objętości wywaru.

- Sposób podania:
- Zrazy podajemy polane sosem, a obok nakładamy kaszę ugotowaną na sypko.
 - Jako dodatek najczęściej serwujemy buraczki zasmażane lub surówkę z buraków bądź surówkę z ogórka kiszonego.



Pewność, że serwowane dania będą bezglutenowe, oprócz właściwych praktyk na kuchni może jedynie zapewnić wykorzystywanie do ich przygotowania półproduktów i produktów gotowych oznaczonych międzynarodowym znakiem Przekreślonego Kłosa. Takie produkty, zgodnie z przepisami prawa, zawierają nie więcej niż 20 mg/kg glutenu i są bezpiecznie dla klientów wymagających specjalnej diety. Bez oznaczenia mogą być wykorzystywane jedynie naturalnie wolne od glutenu i nieprzetworzone: warzywa, owoce, jaja, mleko, surowe mięso, ryby i owoce morza, a także masło i oleje roślinne.