



OSIĄGNIJ
PEŁNIĘ SMAKU
DODAJĄC NAJLEPSZY SOS



FORMAT 700 ML DLA GASTRONOMII



KETCHUP KLASYCZNY O MOCNO POMIDOROWYM SMAKU. NIEZASTĄPIONY DO FRYTEK, ZAPIEKANEK, BURGERÓW I PIECZONYCH KIEŁBASEK.

SKŁADNIKI:

przecier pomidorowy 50,0% (z koncentratu), cukier, woda, ocet, skrobia modyfikowana, sól jodowana, aromat, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa). Brak alergenów.

SZCZEGÓŁY PRODUKTU:

Produkt pasteryzowany na bazie koncentratu pomidorowego z zastosowaniem innych składników i substancji dodatkowych dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych, zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami.



MUSZTARDA KLASYCZNA O WYRAZISTYM SMAKU. WYŚMIENITA DO HOT DOGÓW, KANAPEK TYPU „PASTRAMI” I DAŃ Z GRILLA.

SKŁADNIKI:

woda, nasiona gorczycy (20,7%), ocet, sól jodowana, cukier, przyprawy. Produkt zawiera **gorczycę**.

SZCZEGÓŁY PRODUKTU:

Wyrób otrzymany przez zmielenie ziaren gorczycy z octem oraz z dodatkiem mieszanki przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych, zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami.

MAJONEZ DEKORACYJNY O GĘSTEJ, KRÉMOWEJ KONSYSTENCJI. DOSKONAŁY DO KANAPEK, ZAPIEKANEK CZY FRYTEK Z BATATÓW.

SKŁADNIKI:

olej rzepakowy, żółtko **jaja** 6,0%, ocet, musztarda (woda, **gorczyca**, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (sól wapniowo-disodowa EDTA), regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Produkt zawiera **gorczycę** i **jaja**.

SZCZEGÓŁY PRODUKTU:

Wyrób otrzymany przez emulgację oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności żółtka **jaja** kurzego oraz substancji dodatkowych dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych, zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami. Gotowy do spożycia.



SOS CZOSNKOWY O INTENSYWNYM, AROMATYCZNYM SMAKU. POLECANY DO HOT DOGÓW, FALAFELI, KEBABÓW ORAZ DAŃ Z GRILLA.

SKŁADNIKI:

olej słonecznikowy, woda, warzywa (czosnek 3,6%, cebula), ocet, cukier, żółtko **jaja**, skrobia kukurydziana, sól, przyprawy (w tym **gorczyca**), liść pietruszki i aromat. Produkt zawiera **jaja** i **gorczycę**. Może zawierać: **gluten, soję, mleko, seler**.

SZCZEGÓŁY PRODUKTU:

Wyrób otrzymany przez emulgację oleju słonecznikowego w fazie wodnej, z zastosowaniem żółtka **jaja** kurzego, z dodatkiem czosnku oraz substancji dodatkowych, dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami.



SOS BURGEROWY Z KAWAŁKAMI WARZYW. WZBOGACI SMAK BURGERÓW, KANAPEK I PRZEKĄSEK STREET FOOD.

SKŁADNIKI:

olej słonecznikowy, woda, warzywa 6,0% (ogórek, cebula, czosnek, papryka czerwona), ocet, cukier, żółtko **jaja**, koncentrat pomidorowy, skrobia kukurydziana, sól, przyprawy (w tym **gorczyca**), aromat. Produkt zawiera **gorczycę** i **jaja**.

SZCZEGÓŁY PRODUKTU:

Wyrób otrzymany przez emulgację oleju słonecznikowego w fazie wodnej z zastosowaniem żółtka **jaja** kurzego, z dodatkiem mieszanki warzyw oraz substancji dodatkowych, dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami.



SOS TATARSKI Z WYCZUWALNYMI KAWAŁKAMI PIECZAREK I WARZYW POCHODZĄCYMI Z POLSKI. ZNAKOMITY DO TARTY I QUICHE'A.

SKŁADNIKI:

olej rzepakowy, woda, cukier, warzywa 5,0% (ogórek, cebula), ocet, żółtko **jaja**, sól, pieczarki 1,2%, przyprawy (w tym **gorczyca**), skrobia kukurydziana, zioła, aromaty (z **pszenicą**), przeciwutleniacz (sól wapniowo-disodowa EDTA). Produkt zawiera **pszenicę**, **jaja** i **gorczycę**.

SZCZEGÓŁY PRODUKTU:

Wyrób otrzymany przez emulgację oleju rzepakowego w fazie wodnej z zastosowaniem żółtka **jaja** kurzego, z dodatkiem ogórka konserwowego krojonego, cebuli konserwowej krojonej i pieczarki konserwowej krojonej oraz substancji dodatkowych, dozwolonych do stosowania w środkach spożywczych zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami.







ZAPIEKANKA Z MORTADELĄ. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Bagietka pszenna krótka	10 szt.	Cebula czerwona	500 g
CHEF® Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	100 g	Bazyliia świeża	1 pęczek
Salata	10 listków	Oliwa z oliwek extra virgin	200 ml
Mortadela	20 cienkich plasterków	Ser parmezan lub typu parmezan starty na „grubym oczku”	300 g
Oliwki zielone i czarne bez pestek	500 g	WINIARY Ketchup	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bagietkę przekroić wzdłuż na pół, obie połówki zapiec od wewnątrz pod salamandram lub na grillu, po czym dolną część posmarować **CHEF® Przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**, a górną skropić oliwą z oliwek dobrej jakości.
2. Na dolną część ułożyć dwa plastry mortadeli, pokrojone oliwki, pokrojoną w piórka cebulę oraz listki świeżej bazylii.

WSKAZÓWKI:

- Zamiast układać oddzielnie warzywa i zioła, można zrobić formę salatkę, czyli pokroić drobno oliwki oraz cebulę i bazylię, a następnie wymieszać i skropić delikatnie oliwą z oliwek.
3. Oliwki, cebulę i bazylię posypać startym parmezanem, zapiec, a następnie położyć liść salaty i przykryć wierzchnią częścią bagietki.
 4. Kanapkę podawać podobnie jak hot dog, aby można było zawartość zapiekanki udekorować **WINIARY Ketchupem**.





HOT DOG Z BIAŁĄ KIEŁBASKĄ. RECEPTURA NA 10 PORCJI



SKŁADNIKI:

Bułki do hot dogów typ amerykański czyli rozcięta	10 szt.	Ocet winny czerwony	50 ml
Kielbaska biała w formie parówki	10 szt.	Miód	30 g
Papryka czerwona pieczona bez skórki konserwowa	700 g	Oliwa z oliwek extra virgin	50 ml
Słonecznik pestki	100 g	Sól i pieprz biały mielony	
Kolendra świeża pokrojona drobno	50 g	Salata typu rukola bądź inna salata lub listki świeżych ziół	50 g
		WINIARY Ketchup	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Konserwową paprykę pieczoną pokroić w kawałki nie mniejsze niż 0,5 cm i wymieszać z pokrojonymi pestkami słonecznika, świeżą kolendrą, a następnie doprawić mieszanką octu winnego, oliwy z oliwek, miodu, szczypty soli oraz białego pieprzu.

WSKAZÓWKI:

- Aby kolendra nie zmieniła zbyt mocno swojego smaku i aromatu należy mieszać ją z niewielką ilością salsy tak, aby zbyt długo nie leżała razem z octem, solą i pieprzem.
2. Kielbaskę białą podsmażyć na grillu lub patelni.
3. Bułki do hot dogów otworzyć i podgrzać w piekarniku lub pod salamandrą, ewentualnie na grillu.
4. Na rozłożoną ciepłą bułkę nałożyć salate lub listki świeżych ziół, następnie salsę z pieczonej papryki, na którą należy położyć podsmażoną kielbaskę.
5. Całość „zamknąć”, a tuż przed podaniem polać **WINIARY Ketchupem**.





**PANINI Z GRILLOWANĄ KIEŁBASKĄ CHORIZO,
SZPINAKIEM I SEREM OWCZYM.
RECEPTURA NA 10 PORCJI**

SKŁADNIKI:

Bulki typu panini	10 szt.	Ser owczy	300 g
Kielbaska chorizo	1000 g	WINIARY Ketchup	250 g
Szpinak świeży	30 g	Chili czerwone	
Salata rukola	20 g	świeże, niezbyt ostre	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kielbaskę chorizo przekroić wzdłuż na dwie części. Jeżeli jest to konieczne, pokroić na kawałki o długości nie mniejszej, niż długość bułki panini. Każdą część kielbasy chorizo zgrilować z dwóch stron.
2. Bułkę panini przekroić wzdłuż i zgrilować z dwóch stron. Na grillowany spód bułki typu panini ułożyć mieszankę listków szpinaku i rucoli oraz pokrojone w cienkie krążki papryczki chili.
3. Na szpinak z rucollą położyć dwa kawałki zgrillowanej wcześniej kielbasy chorizo. Następnie całość posypać startym lub pokruszonym serem owczym.
4. Całość udekorować **WINIARY Ketchupem** i przykryć wierzchnią częścią bułki panini.





**HOT DOG Z GRILLOWANĄ WEGAŃSKĄ KIEŁBASKĄ,
SAŁATKĄ COLESLAW I SALSĄ OGÓRKOWĄ.
RECEPTURA NA 10 PORCJI**

SKŁADNIKI:

GARDEN GOURMET®

Wegańskie kielbaski

Bułki pszenne do hot dogów

WINIARY Ketchup

Kapusta biała

Marchew

Cebula

Czosnek

Natka pietruszki

10 szt.

10 szt.

250 g

300 g

70 g

60 g

1-2 ząbki

15 g

WINIARY Majonez dekoracyjny

Ogórek świeży

Papryka czerwona świeża

Pestki słonecznika

Koperek świeży

Olej słonecznikowy, ewentualnie

oliwa z oliwek extra virgin

Sól i świeżo zmielony biały pieprz

30 g

200 g

80 g

15 g

1/2

pęczka

50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kapustę białą poszatkować i delikatnie posolić, a następnie pozostawić na około godzinę, aby zmiękła. Cebulę pokroić w drobną kostkę, marchew zetrzeć na tarce o „grubym oczku”. Cebulę oraz marchew wymieszać z kapustą i pokrojoną niezbyt drobno natką pietruszki. Pod koniec mieszania dodać **WINIARY Majonez dekoracyjny** i jeżeli jest taka potrzeba, doprawić solą i białym pieprzem.
2. Umyty i nie obrany ogórek pokroić w drobną kostkę i lekko posolić oraz posypać białym pieprzem. Paprykę czerwona wyfiletować i pokroić w drobną kostkę, identyczną jak ogórek. Ogórki odcisnąć z nadmiaru wody i wymieszać z papryką, pestkami słonecznika i pokrojonym koperkiem oraz olejem słonecznikowym. Jeżeli jest taka konieczność, doprawić solą i pieprzem.
3. Przekrojone bułki do hot dogów podgrzać w piekarniku. Na spodnią połówkę bułki wyszprycować **WINIARY Ketchup** i nałożyć warstwę coleslawu.
4. Na coleslaw położyć zgrillowaną lub podsmażoną **GARDEN GOURMET® Wegańską kielbaskę**, a następnie na całe danie posypać sałwą z ogórków. Całość przykryć drugą wierzchnią część bułki.

WSKAZÓWKA:

Czerwoną paprykę można zastąpić czerwoną papryczką chili.







TACOS Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Tacos	10 szt.	Kolendra świeża	1 duży pęczek (ok. 100 g)
Wieprzowina pieczona szarpana	1000 g	Cebula dymka lub czerwona	1 pęczek lub 2 szt.
Fasola czerwona lub czarna konserwowa	500 g	WINIARY Musztarda	300 g
Papryka czerwona świeża filetowana	200 g		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Fasolę odcedzić z nadmiaru wywaru z puszki.
2. Filety z papryki świeżej pokroić w kostkę nie większą niż około 1 cm.
3. Kolendrę pokroić w dość duże kawałki lub oberwać same listki, a łodyżki pokroić drobno.
4. Cebulę dymkę pokroić w kawałki nie mniejsze niż 1-2 cm długości lub cebulę czerwona pokroić w półplasterki.
5. Poszarpaną, pieczoną wieprzowinę wymieszać z połową **WINIARY Musztardą** oraz fasolą, papryką, kolendrą i cebulą.
6. Jeżeli lubimy ostrzejsze dania, to podczas mieszania można dodać kilka kropli sosu Tabasco.
7. Tak przygotowaną wieprzowinę nałożyć do tacos, a tuż przed wyserwowaniem wierzch poleć pozostałą częścią **WINIARY Musztardy**.





KASZANKA PANIEROWANA. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Kaszanka lub krupniok	2000 g	Ogórek kiszony	700 g
Mąka pszenna do oprószenia	50-70 g	Cebula	100 g
Jajko kurze	2 szt.	Natka pietruszki	1 pęczek (30-50 g)
Bułka tarta	200 g	WINIARY Musztarda	40 g
Tłuszcz THOMY Combiflex	600 ml	Olej rzepakowy lub słonecznikowy	60 ml
Cebula	1000 g	Salata	10 listków
Wino czerwone wytrwane	500 ml	WINIARY Musztarda	250 g
Tłuszcz THOMY Combiflex	60 ml		
Miód lub cukier	60 g		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ogórki kiszone pokroić w cienkie plasterki, a cebulę w drobną kostkę.
2. Ogórki z cebulą wymieszać z pokrojoną niezbyt drobno natką oraz olejem i **WINIARY Musztardą**.
3. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na tłuszczu **THOMY Combiflex**.
4. Pod koniec smażenia wlać wino czerwone i zmniejszyć siłę grzania tak, aby wino wolno się gotowało.
5. Kiedy wino prawie w całości odparuje, dodać miód lub cukier.

WSKAZÓWKI:

- Jeżeli chcemy, aby cebula nabrała większego charakteru smakowego, należy razem z winem wlać dodatkowo 1-2 łyżki octu balsamicznego.
6. Kaszankę wyjąć z flaka lub krupniok wycisnąć i formować z nich kulki o średnicy około 2 cm.
 7. Każdą kulkę oprószyć po czym zanurzyć w rozmąconym jajku, a następnie dokładnie obtoczyć w bułce tartej.
 8. Tak przygotowane kuleczki z kaszanki smażyć w głębokim tłuszczu **THOMY Combiflex** na lekko złoty kolor.
 9. Podawać na tackach, na które należy nałożyć liść salaty i duszoną w winie cebulę, na cebulę usmażone panierowane kulki z kaszanki, a obok podać sałatkę z ogórka kiszzonego, natomiast **WINIARY Musztardę** podać w oddzielnym małym naczynku.





TATAR WOŁOWY NA PUMPERNIKLU,
Z CEBULKĄ MARYNOWANĄ I KORNISZONKAMI.
RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Wołowina z udźca b/k		Pumpernikiel	10 kromek
lub połówka wołowa	800 g	Cebulka perłowa marynowana	250 g
Olej słonecznikowy	20 ml	Korniszonki	250 g
Sól i czarny świeżo zmielony pieprz		WINIARY Musztarda	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wyluzowaną wołowinę posiekać bardzo drobno. Pod koniec siekania skropić olejem i doprawić do smaku solą oraz czarnym, świeżo zmielonym pieprzem.
2. Z kromki pumpernika wykroić cztery krążki, które należy posmarować **WINIARY Musztardą**, a na nią ustawić uformowany tatar.
3. Tatar po wierzchu ponownie posmarować **WINIARY Musztardą**, a obok dodać pokrojone w plasterki korniszonki i cebulki marynowane przekrojone wzdłuż i rozdzielone na pojedyncze warstwy.





KANAPKA KLUBOWA Z WOŁOWINĄ PIECZONĄ,
WĘDZONYM BOCZKIEM, SEREM EMENTALER
I KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI.
RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Pieczyno tostowe pszenne	30 kromek	Miód	20 g
WINIARY Musztarda	200 g	Antrykot wołowy b/k	1000 g
Boczek wędzony b/ż	20 plasterków	Sól	
Ser ementaler	20 plasterków	CHEF® Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	80 g
Cebula czerwona	300 g	Tłuszcz THOMY Combiflex	60 ml
Tłuszcz THOMY Combiflex	30 ml		
Wino czerwone typu cabernet	100 ml		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Antrykot nasmarować **CHEF® przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**, delikatnie posolić i skropić **tłuszczem THOMY Combiflex**.
2. Wstawić do lodówki na około 10-12 godzin, a następnie piec w nagrzanym piekarniku ustawionym na funkcję pieczenia w temperaturze 170°C i wbić w mięso sondą z nastawioną temperaturą 65°C. Po upieczeniu i ostudzeniu antrykot pokroić w cienkie plastry.
3. Czerwoną cebulę pokroić w piórka i przesmażyć bez uzyskania złocistego koloru, a następnie zalać czerwonym winem wytrawnym typu cabernet. Czerwoną cebulę dusić na bardzo wolnym ogniu do momentu, kiedy cebula będzie miękka. Pod koniec duszenia dodać miód lub cukier i minimalnie posolić.
4. Kromki pieczywa tostowego zapiec w tosterze lub pod salamandrą na lekko złoty kolor z dwóch stron. Dwie kromki posmarować po jednej stronie **WINIARY Musztardą**, a na musztardę położyć plastry bardzo cienko pokrojonego antrykotu.
5. Na antrykot ułożyć zapieczone plastry boczku, po jednym plasterku na każdą z dwóch kromek. Następnie rozłożyć uduszoną cebulę i plastry sera ementaler. Każdą kromkę z mięsem i dodatkami ustawić jedną na drugą, a całość przykryć trzecią zapieczoną kromką.
6. Kanapkę klubową spiąć flokiem i przekroić po skosie na pół lub według uznania na cztery.







KREWETKI Z GRILLA Z PAPRYCZKĄ JALAPEÑO W ZMIENIONEJ TEMPURZE I FRYTKAMI Z BATATA. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Krewetki całe minimum 16/20	30 szt.	Bardzo zimna woda	
Tłuszcz THOMY Combiflex	80 ml	Panko	300 g
		Tłuszcz THOMY Combiflex	min. 1000 ml
Papryczki jalapeño zielone	10 szt.	Bataty	6-8 szt.
Mąka pszenna		Tłuszcz THOMY Combiflex	min. 1000 ml
do oprószenia papryczek	50-60 g	Sól	
Mąka kukurydziana	100 g	WINIARY Majonez Dekoracyjny	500 g
Mąka pszenna	100 g		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyte krewetki osuszyć i usunąć kiskę stolcową poprzez pociągnięcie środkowej pletwy na końcu ogonka.
2. Smażyć na rozgrzanym **tłuszczu THOMY Combiflex** lub bezpośrednio na rozgrzanym grillu jedynie lekko posmarowane **tłuszczem THOMY Combiflex**.
3. Smażyć z dwóch stron do momentu, aż krewetki staną się różowe, a pancerze lekko przypieczone.

WSKAZÓWKA:

- Zamiast całych krewetek możemy użyć same ogonki w pancerzach, również z wyciągniętą kiską stolcową.
4. Papryczki jalapeño oprószyć mąką i zanurzyć w tempurze, trzymając każdą za „ogonek/lodyżkę”.
 5. Tempura: mąkę pszenną wymieszać z mąką kukurydzianą, po czym dolać bardzo zimnej wody i mieszać trzepaczką różgową, aż powstanie konsystencja śmietany.
 6. Zamoczone w tempurze papryczki obsypać panko i od razu smażyć na rozgrzanym do temperatury 180°C **tłuszczu THOMY Combiflex** na złoty kolor.

WSKAZÓWKA:

- Jeżeli papryczki mają być mniej ostre, należy je na samym początku lekko przeciąć wzdłuż po jednej stronie tak, aby papryczka zachowała swój pierwotny kształt. Następnie łyżeczką delikatnie wyjąć pestki po czym oprószyć mąką, zanurzyć w tempurze, obsypać panko i usmażyć.
7. Bataty obrać ze skórki i pokroić na słupki identyczne, jak frytki z ziemniaków.
 8. Smażyć na głębokim tłuszczu w temperaturze 190°C przez 3 do 5 minut. Frytki z batatów po pierwszym smażeniu nie powinny być zrumienione.

WSKAZÓWKA:

- Długość pierwszego smażenia uzależniona jest od wielkości i grubości frytek (frytki nie mogą mieć zrumienionych krawędzi).
9. Frytki odcedzić i przełożyć na ręcznik papierowy, a po wystygnięciu wstawić do zamrażarki.
 10. Tuż przed podaniem zamrożone frytki smażyć w głębokim tłuszczu w temp. 160°-170°C na lekko złoty kolor po czym posolić drobnziarnistą solą.
 11. Krewetki podawać z frytkami z batatów i smażonymi papryczkami jalapeño oraz oddzielnie w naczynku z **WINIARY Majonezem** tak, aby zarówno krewetki, jak i frytki z batatów oraz papryczki można było zanurzać w **WINIARY Majonezie**.





SZASZŁYK Z KURCZAKA. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Filet z kurczaka	1500 g	Tłuszcz THOMY Combiflex	80 ml
Pomidorki cherry lub koktajlowe	30 szt.	Sól i biały świeżo mielony pieprz	
Pieczarki świeże małe	20 szt.	Liście świeżej sałaty lub listki świeżych ziół	
Cebula	max. 2 małe szt.	WINIARY Majonez Dekoracyjny	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filety z kurczaka pokroić w niezbyt grubą kostkę lub w bardzo cienkie plasterki i zwinąć je w „luźny rulonik”.
2. Pokroić cebulę w poprzek na dwie równe połówki, po czym każdą połówkę pokroić w tzw. „czosnek” czyli cząstki, a następnie rozdzielić na pojedyncze „płatki”.
3. Na drewniane, wcześniej namoczone floki nabijać na przemian: kurczaki, pomidorki, pieczarki i „płatki” cebuli, zaczynając i kończąc każdy szaszłyk kurczakiem.
4. Każdy szaszłyk przed smażeniem posolić i posypać pieprzem.
5. Smażyć na rozgrzanym **tłuszczu THOMY Combiflex** lub grillować posmarowany **tłuszczem THOMY Combiflex**, ze wszystkich stron na lekko złoty kolor sprawdzając przed zdjęciem z patelni lub grilla czy kurczak w środku nie jest surowy.
6. Gorący szaszłyk podawać na sałatach lub ich mieszankach, ewentualnie listkach świeżych ziół lub na dowolnych sałatkach warzywnych, ewentualnie surówkach.
7. Oddzielnie podać **WINIARY Majonez** tak, aby można było każdy kawałek szaszłyka umoczyć w **WINIARY Majonezie** lub **WINIARY Majonez** nałożyć na każdy kawałek szaszłyka.

WSKAZÓWKA:

WINIARY Majonez nie nakładać wcześniej na gorący szaszłyk, gdyż może się rozwarstwić.





**FALAFELE Z BURAKIEM Z KOZIM SEREM
I HUMMUSEM Z ZIELONEGO GROSZKU.
RECEPTURA NA 10 PORCJI**

SKŁADNIKI:

**GARDEN GOURMET® Falafele
z burakiem**

Ser kozi twarogowy
Rzodkiewka

min. 20 szt.
300 g
10 szt.
(1 pęczek)

Mikro groszek wąsaty
lub kielki groszku zielonego
Tahini
Groszek zielony mrożony
Sól

30 g
100 g
200 g

WINIARY Majonez Dekoracyjny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Sparzony groszek zielony bardzo dokładnie zmiksować na jednolitą konsystencję i wymieszać z pastą tahini, a następnie doprawić delikatnie solą. Rzodkiewkę pokroić w cienkie plasterki.
2. Na spód tacki lub pojemniczka jednorazowego nałożyć hummus z zielonego groszku. Następnie ułożyć rozmrożone **GARDEN GOURMET® Falafele z burakiem** i pokruszony ser kozi.
3. Pomiedzy **GARDEN GOURMET® Falafele z burakiem** i ser kozi wyszprycować **WINIARY Majonez Dekoracyjny**.
4. Całość udekorować mikro groszkiem i plasterkami rzodkiewki.





SANDWICH Z KACZKĄ CONFIT, GRILLOWANĄ CUKINIĄ I SUSZONA ŚLIWKĄ. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Chleb żytni	20 kromek	Wino czerwone wytrawne	
Udka kaczki confit	5-7 szt.	typu Cabernet	100 ml
Cukinia	2-3 szt.	Jabłka	2 szt.
Sól		CHEF® Przyprawa w paście	
Śliwki suszone b/pestek	200 g	z czarnym czosnkiem	100 g
		WINIARY Majonez dekoracyjny	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Śliwki zalać gorącym winem i pozostawić na minimum 2-3 godziny w chłodnym miejscu, a następnie odcedzić i pokroić na spore kawałki.
2. Pokrojone śliwki wymieszać wraz z wcześniej pokrojonym w julienne jabłkiem.
3. Kromki pieczywa żytniego grilować z obydwu stron.
4. Cukinię pokroić w plastry lub na długie paski o grubości 2-3 mm. Pokrojoną cukinię grilować z dwóch stron, a następnie delikatnie posolić z jednej strony.
5. Zgrillowane kromki pieczywa posmarować tylko z jednej strony **CHEF® Przyprawą w paście z czarnym czosnkiem**. Na tak przygotowaną kromkę nałożyć zgrillowane plastry cukinii, a następnie szarpaną kaczkę confit. Na kaczkę położyć wcześniej przygotowane śliwki i jabłko. Tak przygotowaną kromkę udekorować **WINIARY Majonezem dekoracyjnym** i przykryć drugą zgrillowaną kromką.

WSKAZÓWKA:

Pozostałe wino z marynowania śliwek pozostawić do następnej partii śliwek lub wymieszać z **WINIARY Majonezem Dekoracyjnym**.







SAŁATKA WARZYWNA Z SEREM KORYCIŃSKIM I GRZANKAMI. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Papryka świeża zielona	300 g	Tłuszcz THOMY Combiflex	100 ml
Papryka świeża żółta	300 g	Natka pietruszki i/lub szczypiorek	
Papryka świeża czerwona	300 g	i/lub koperek	
Cukinia zielona	300 g	Ser koryciński	1500 g
Cukinia żółta	200 g	Salata rzymska	20-30 listków
Bakłażan	300 g	Bagietka	1 szt.
Cebula czerwona	200 g	WINIARY Sos czosnkowy	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie papryki wyfiletować, cukinię, bakłażana i cebulę pokroić na grube plasterki.
2. Wszystkie warzywa skropić **tłuszczem THOMY Combiflex** i zgrillować z dwóch stron, ewentualnie podsmażyć na patelni.
3. Ser koryciński podzielić/poszarpać na spore kawałki (około 2-3 cm).
4. Bagietkę pokroić na kromki o grubości 1 centymetra i zgrillować z dwóch stron.
5. Wszystkie warzywa wymieszać razem, dodając pokrojone dość grubo ziola oraz pod koniec mieszania pokrojony lub poszarpany ser koryciński.
6. Tak przygotowaną sałatkę ułożyć na liściach salaty, a obok poustawiać grzanki.
7. Podawać z **WINIARY Sosem czosnkowym**, podanym oddzielnie w małym naczynku lub bezpośrednio polaną po wierzchu sałatki **WINIARY Sosem czosnkowym**.





GRILLOWANE FILETY WEGETARIAŃSKIE
Z SEREM OWCYM, WARZEWAMI I SOSŁM
CZOSNKOWYM. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Usmażone lub zgrillowane taco 10 szt.

GARDEN GOURMET® Grillowane

filety wegetariańskie min. 30 szt.

Marchew 100 g

Seler korzeń 80 g

Seler naciowy 80 g

Natka pietruszki 1/2 pęczka

Sól i czarny świeżo

zmielony pieprz

Ocet ryżowy lub jabłkowy 50-70 ml

Cukier trzcinowy brązowy

Ser owczy 200 g

WINIARY Sos czosnkowy 250 g

SPOSŁB PRZYGOTOWANIA:

1. Obraną marchew oraz obrany z włókien seler naciowy pokroić na cienkie paseczki. Następnie pokrojone warzywa wymieszać z listkami natki pietruszki. Pod koniec mieszania całość doprawić solą, czarnym świeżo zmielonym pieprzem oraz skropić bardzo gorącym octem ryżowym, doprawionym wcześniej brązowym cukrem.
2. Tak przygotowane warzywa pozostawić na minimum 2-3 godziny.
3. Po usmażeniu na suchej patelni lub zgrillowane taco wygiąć i pozostawić do przestygnięcia.
4. Do tak przygotowanego taco nałożyć zamarynowane wcześniej warzywa, pokruszony ser owczy oraz rozmrożone **GARDEN GOURMET® Grillowane filety wegetariańskie**.
5. Do gotowych taco dodać **WINIARY Sos czosnkowy**.

WSKAZÓWKA:

Jeżeli **GARDEN GOURMET® Grillowane filety wegetariańskie** mają być ciepłe, należy je przed dodaniem do taco podsmażyć na rozgrzanej i suchej patelni przez około 30 sekund.





BURGER Z SOCZEWICY I MARCHWI, Z GUACAMOLE ORAZ SOSEM CZOSNKOWYM. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Placki typu pita	10 szt.	Awokado	3 szt.
GARDEN GOURMET® Burger z soczewicy i marchwi	10 szt.	Pomidor bez skórki i pestek	1 duża szt.
Roszpinka	50 g	Sok z limonki	1 szt.
Papryczki chili czerwone	1-2 szt.	Kolendra świeża	1/2 pęczka
CHEF® Przyprawa w paście z fermentowanym czarnym pieprzem	100 g	Czosnek obrany	1-2 ząbki
		Sól	
		WINIARY Sos czosnkowy	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Awokado przekroić wzdłuż i wyjąć pestkę, a następnie łyżeczką wydrążyć miąższ do miski.
2. Miąższ z awokado skropić sokiem z limonki i rozgnieść widelcem.
3. Tak przygotowane awokado wymieszać dokładnie z pokrojonym w kostkę miąższem pomidora, bardzo drobno pokrojonym ząbkiem czosnku oraz pokrojoną niezbyt drobno kolendrą.
4. Pod koniec mieszania dodać połowę pokrojonej drobno papryczki chili i doprawić solą.
5. **GARDEN GOURMET® Burger z soczewicy i marchwi** wstawić do piekarnika nastawionego na funkcję pieczenia i nagrzanego do temp. 180°C na około 10 minut.
6. Ciepły **GARDEN GOURMET® Burger z soczewicy i marchwi** przed włożeniem do pity posmarować guacamole.
7. Pity zgrilować i zgiąć na pół.
8. Każdy placek pity po zagięciu posmarować cienko od wewnętrznej strony **CHEF® przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem**.
9. Do pity wkładamy roszponkę na którą kładziemy ciepły **GARDEN GOURMET® Burger z soczewicy** wraz z guacamole oraz nakładamy **WINIARY Sos czosnkowy**.





MIELONA JAGNĘCINA NA SZPADCE
Z GRILLOWANĄ OKRĄ I CUKINIĄ PODANE NA PICIE.
RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Łopatką jagnięcą b/k	1200 g	Czosnek	2-3 ząbki
Papryka mielona słodka i ostra		Tłuszcz THOMY Combiflex	80 ml
Kmin rzymski		(tylko do smażenia, a nie do grillowania)	
Ziele angielskie mielone		Pita	10 szt.
Pieprz czarny świeża zmielony		Okra świeża	10 szt.
Sól		Cukinia zielona	10 szt.
Natka pietruszki lub świeża kolendra		Tłuszcz THOMY Combiflex	60 ml
Cebula	150 g	WINIARY Sos czosnkowy	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mięso jagnięce zmielić i doprawić kminem rzymskim, papryką czerwoną słodką i ostrą, mielonym ziele angielskim, solą oraz czarnym świeżo zmielonym pieprzem.
2. Pod koniec mieszania dodać pokrojony bardzo drobno czosnek (nie mielony, nie gnieciony nożem), cebulę pokrojoną możliwie jak najdrobniej i pokrojoną natkę lub kolendrę.
3. Po wymieszaniu formować 12-15 centymetrowe „waleczki” i nabijać wzdłuż na szpadki, po czym smażyć na grillu z dwóch stron.
4. Pod koniec smażenia mięsa, na grill dodać okrę (dużą okrę należy pokroić wzdłuż lub na grube plastry; mniejsze pozostawić w całości) i pokrojone wzdłuż lub w plastry cukinię.

WSKAZÓWKA:

- Należy pamiętać, aby mięso na szpadce nie było w środku zbyt surowe lub żeby nie było zbyt mocno „przesuszone” długim trzymaniem mięsa na grillu.
5. Gdy mięso i warzywa są zgrillowane należy na grill dorzucić pitę i podgrzać ją z dwóch stron.
 6. Na ciepłą pitę położyć mięso jagnięce (nie zdejmując szpadki) i dołożyć obok warzywa.
 7. Całość udekorować świeżymi ziołami i ostrą papryczką konserwową, a **Winiary Sos czosnkowy** podać oddzielnie lub polać nim bezpośrednio po mięsie.







HAMBURGER DROBIOWY. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Bulki do hamburgerów	10 szt.	Pomidor	10 plasterów
CHEF® Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem		Cebula	10 plasterków
Udka z kurczaka b/k	150 g	Ogórek konserwowy	30 plasterków
Woda lub bulion z kurczaka	1100 g	Salata masłowa	10 listków
Tłuszcz THOMY Combiflex	80 ml	Cienkie plastry wędzonego boczku	20 plasterków
Sól i świeżo zmielony biały pieprz	50 ml	WINIARY Sos burgerowy	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Udka kurczaka zmielić, posolić oraz posypać świeżo zmielonym białym pieprzem i wymieszać bardzo dokładnie z wodą lub bulionem drobiowym, aż do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

WSKAZÓWKA:

- Lepiej mieszać jest w maszynie, gdyż łatwiej rozbić włókna kolagenowe, które w tej rozbitej formie bardzo dobrze łączą się z wodą lub bulionem.
2. Formować okrągłe i cienkie hamburgery o średnicy większej niż średnica bułki.
 3. Smażyć z dwóch stron na grillu lub patelni posmarowane **tłuszczem THOMY Combiflex**.

WSKAZÓWKA:

- Należy sprawdzić przed wydaniem czy hamburgery nie są surowe w środku.
4. Bułkę do burgera po przekrojeniu podsmżyć na grillu lub pod salamandrą, ewentualnie na patelni, tylko od wewnętrznej strony.
 5. Podsmażoną spodnią stronę każdej bułki posmarować **CHEF® Przyprawą w paście z czarnym czosnkiem**.
 6. Na spodnią, zapieczoną i posmarowaną bułkę położyć liść salaty, na który położyć usmażonego burgera, a na burgera ułożyć dwa plastry zapieczonego lub podsmażonego boczku.
 7. Na boczek położyć plaster pomidora, na który nałożyć rozdzielony na krążki plaster cebuli oraz plasterki ogórka konserwowego.
 8. Wewnętrzną, zapieczoną wierzchnią stronę bułki posmarować **WINIARY Sosem burgerowym**, przykrywając nią drugą, spodnią część burgera z dodatkami. Delikatnie przycisnąć lub podając burgera na talerzu spiąć go drewnianym fokiem.





STĘK WOŁOWY ZE SMAŻONYMI MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I SZPARAGAMI Z GRILLA. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Polędwica wołowa	1200 g	Ziemniaki młode z obierką	10-20 szt.
Tłuszcz THOMY Combiflex	50 ml	Tłuszcz THOMY Combiflex	min. 1500 ml
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz		Sól	
Szparagi zielone świeże	30-40 szt.	Pieprz zielony trzykrotnie blanszowany (parzony we wrzątku)	
Tłuszcz THOMY Combiflex	50 ml	WINIARY Sos burgerowy	500 ml
Sól			

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ziemniaki bardzo dobrze umyć pod bieżącą wodą i pokroić wzdłuż na cząstki.
2. Pokrojone i osuszone ziemniaki smażyć na głębokim tłuszczu w temperaturze 180°C przez 3 do 5 minut. Ziemniaki po pierwszym smażeniu nie powinny być zrumienione.

WSKAZÓWKA:

- Długość pierwszego smażenia uzależniona jest od wielkości i grubości cząstek ziemniaka (cząstki nie mogą mieć zrumienionych krawędzi).
3. Ziemniaki odcedzić i przełożyć na ręcznik papierowy, a po wystygnięciu wstawić do zamrażarki.
 4. Tuż przed podaniem zamrożone ziemniaki smażyć w głębokim tłuszczu o temperaturze 170°C na lekko złoty kolor, po czym odcedzić z tłuszczu i posolić drobnoziarnistą solą.
 5. Umyte szparagi obrać z włókien i suto skropić **tłuszczem THOMY Combiflex**.
 6. Tak przygotowane smażyć na grillu lub patelni.
 7. Tuż przed podaniem ciepłe szparagi posolić.
 8. Polędwicę wołową wyluzowaną z błon posolić i posypać świeżo zmielonym czarnym pieprzem oraz posmarować **tłuszczem THOMY Combiflex**.
 9. Całą polędwicę smażyć na grillu lub patelni według zamówienia co do stopnia wysmażenia.
 10. Polędwicę pokroić na porcje i wydawać ze smażonymi ziemniakami i szparagami.
 11. Całość posypać zblanszowanym zielonym pieprzem lub wymieszać go z **WINIARY Sosem burgerowym**, który podajemy oddzielnie.
 12. Jeżeli polędwicę podajemy posypaną zielonym pieprzem to **WINIARY Sos burgerowy** podajemy sam w oddzielnym naczynku.





BURGER DELUXE Z SEREM CHEDDAR I WARZEWAMI. RECEPTURA NA 10 PORCJI



SKŁADNIKI:

Bulka do burgerów	10 szt.	Ogórek kiszony	
GARDEN GOURMET®		lub konserwowy	20 plastrów
Burger DELUXE	10 szt.	Cebula czerwona	10 talarków
Pomidor	10 plasterów	Ser typu cheddar	10 plasterów
Salata	10 listków	Sos WINIARY Burgerowy	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bulkę przekroić na pół w poprzek i każdą przekrojoną część zapiec na złoty kolor pod salamandrą. Dolną część bulki od strony zapieczonej posmarować **WINIARY Sosem burgerowym**.
2. Na sos ułożyć liść salaty, na który należy ułożyć usmażonego **GARDEN GOURMET® Burger DELUXE** z zapieczonym na wierzchu plasterem sera typu cheddar.
3. Na burgera położyć: plaster pomidora, ogórka kiszzonego lub konserwowego oraz cebulę.
4. Całość przykryć drugą wierzchnią częścią bulki i lekko docisnąć lub spiąć drewnianym flokiem.

WSKAZÓWKA:

Ser cheddar można zastąpić dowolnym serem twardym/żółtym.





BAO Z PIKANTNĄ SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ,
MARYNOWANĄ KALAREPKĄ I KOLENDRĄ.
RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

BAO (buleczki)	10 szt.	Tłuszcz THOMY Combiflex	150 ml
Sos WINIARY Burgerowy	300 g	Sól	
Papryczka chili czerwona	1-2 szt.	Marchewka	200 g
Karkówka b/k	1500 g	Kalarepka	200 g
CHEF® Przyprawa w paście z fermentowanym pieprzem	70 g	Ocet ryżowy	250 ml
CHEF® Przyprawa w paście z czarnym czosnkiem	70 g	Cukier trzcinowy	20 g
		Kolendra świeża	1/2 pęczka
		Sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Obraną marchewkę i kalarepkę pokroić w julienne, a następnie zalać wrzącym octem ryżowym wymieszanym z cukrem trzcinowym. Zamarynowane warzywa pozostawić w chłodnym miejscu na minimum 2-3 godziny.
2. Karkówkę posolić i natrzeć **CHEF® Przyprawą w paście z fermentowanym pieprzem** i **CHEF® Przyprawą w paście z czarnym czosnkiem** oraz mocno skropić **tłuszczem THOMY Combiflex**. Tak zamarynowaną karkówkę pozostawić w lodówce na około 8-10 godzin.
3. Zamarynowane mięso piec w piekarniku nastawionym na funkcję pieczenia z parowaniem, nagrzanym do temperatury 135°C oraz wbić w mięso sondą ustawioną na temperaturę 90°C.
4. Upieczony i miękki kawałek mięsa poszarpać widelcem, a następnie po przestudzeniu wymieszać z 1/3 **WINIARY Sosu burgerowego** i drobno pokrojoną papryczką chili.
5. Ciepłą bułkę BAO przekroić w poprzek, na jej dolną część wyłożyć szarpaną wieprzowinę, na którą nałożyć odcedzone z octu warzywa wymieszane wraz z listkami świeżej kolendry.
6. Całość przykryć drugą, górną częścią parzonej bułki i podawać z **WINIARY Sosem burgerowym**.







KANAPKA ŻYTNIA Z PASTRAMI I KAPUSTĄ KISZONĄ. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Pełne kromki chleba żytnie	10 szt.	Ser ementaler lub Gruyère	10 plastrów
Pastrami bardzo		lub 300 g startego	
ciężkie plastry	20-30 szt.	Sos Worcestershire	50 ml
Kapusta kiszona	300 g	Papryka słodka mielona	
Cebula	1 spora szt.	Papryka ostra mielona lub kilka kropli	
Tłuszcz THOMY Combiflex	20 ml	Tabasco	
Chrzan tarty w occie	70 g	WINIARY Sos tatarski	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kromki chleba zgrillować z dwóch stron, a następnie przekroić każdą na pół.
2. Cebulę pokroić w piórka i przesmażyć na lekko złoty kolor na rozgrzanym **tłuszczu THOMY Combiflex**.
3. Kapustę pokroić na mniejsze kawałki tak, aby podczas konsumpcji nie była zbyt długa. Następnie odcisnąć i sparzyć wrzątkiem. Jeżeli kapusta jest bardzo kwaśna, sparzyć wrzątkiem dwa razy. Na koniec sparzyć kolejny raz i po przestygnięciu odcisnąć.
4. Tak przygotowaną kapustę wymieszać z przesmażoną cebulą oraz sosem Worcestershire, papryką słodką i ostrą.
5. Na jedną połówkę zgrillowanej kromki chleba żytniego nałożyć doprawioną kapustę, na którą ułożyć plastry pastrami, jeden na drugim, smarując każdy plaster niewielką ilością startego chrzanu.
6. Wierzchni plaster posmarować **WINIARY Sosem tatarskim**, a na sos położyć niezbyt cienki plaster sera lub suto posypać startym serem. Wstawić pod salamandrę aż do momentu, kiedy ser zacznie się rozpuszczać.
7. Całość przykryć drugą połówką zgrillowanej kromki chleba żytniego.





DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM Z FRYTKAMI I GROSZKIEM. RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Filet z dorsza	1200 g	Frytki mrożone	1000 g
Tłuszcz THOMY Combiflex	min. 1500 ml	Tłuszcz THOMY Combiflex	min. 1500 ml
Sól i biały pieprz świeżo zmielony		Sól	
Mąka pszenna	300 g	Groszek zielony mrożony	800 g
Piwo jasne bardzo zimne	250 ml	Masło	30 g
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki	Pędy zielonego groszku	100 g
Szczypta soli		WINIARY Sos tatarski	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umytego i osuszonego fileta z dorsza pokroić na porcje, posolić i posypać świeżo zmielonym białym pieprzem.
2. Mąkę pszenną wymieszać z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli, a następnie wlać bardzo zimne piwo, otworzone tuż przed waniem do mąki i dokładnie wymieszać trzepaczką różgową.
3. Każdą porcję dorsza oprószyć mąką i zanurzyć w cieście, po czym smażyć na głębokim **tłuszczu THOMY Combiflex** na złoty kolor.

WSKAZÓWKA:

- Im bardziej zimne jest piwo i otwarte tuż przed waniem do mąki, tym ciasto będzie bardziej kruche.
4. Rozmrożony groszek wrzucić na niezbyt gorącą patelnię z rozpuszczonym masłem i delikatnie wymieszać, a tuż przed podaniem posolić.
 5. Gorącą rybę podawać z dodatkiem frytek usmażonych na **tłuszczu THOMY Combiflex** i ciepłym groszkiem.
 6. Bezpośrednio na rybę lub groszek ułożyć pędy zielonego groszku, a w oddzielnym naczynku podać **WINIARY Sos tatarski**.





BLINY GRYCZANE Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM,
JAJKIEM PRZĘPIÓRCZYM W KOSZULCE
I SOSEM TATARSKIM.
RECEPTURA NA 10 PORCJI

SKŁADNIKI:

Łosoś wędzony	200 g	Drożdże świeże	15 g
WINIARY Sos tatarski	300 g	Cukier	10 g
Mąka gryczana	200 g	Sól	
Mleko 3,2%	250 ml	Tłuszcz THOMY Combiflex	80 ml
Woda gazowana	250 ml	Jajka przepiórce	10 szt.
Jajko kurze	1 szt.	Natka pietruszki, kolendra lub inne świeże zioła	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wlać wodę gazowaną, mleko oraz dodać jajko. Następnie całość wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec mieszania dodać drożdże, cukier oraz sól. Gdy drożdże rozpuszczą/rozprowadzą się w mieszance z mleka i wody, należy dosypać do całości mąki gryczanej.
2. Tak przygotowaną mieszaninę przykryć i pozostawić w temperaturze pokojowej na około 2 godziny.
3. Z tak przygotowanego dość rzadkiego ciasta gryczanego usmażyć małe bliny/placuszki na **tłuszczu THOMY Combiflex**.
4. Na ciepłe bliny ułożyć plastry łososia, dodać jajko przepiórce poche/w koszulce, udekorować listkami świeżych ziół i podać z **WINIARY sosem tatarskim**.

WSKAZÓWKA:

Woda i mleko powinny mieć temperaturę pokojową w momencie dodawania ich do ciasta na bliny.





**TORTILLA Z KACZKĄ, SZPINAKIEM,
SEREM HALLOUMI I SOSEM TATARSKIM.
RECEPTURA NA 10 PORCJI**

SKŁADNIKI:

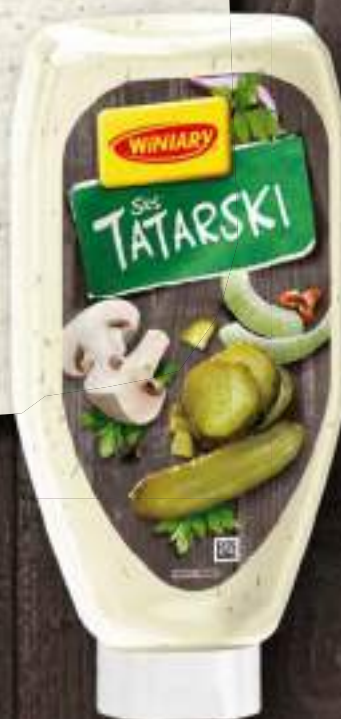
Tortilla	10 szt.	Sól	
Filet z kaczki	5 szt.	Ser Halloumi	500 g
Tymianek świeży	1/2 pęczka	Szpinak	100 g
Pieprz czarny młotkowany lub grubo zmielony		Papryka czerwona świeża	2-3 szt.
Tłuszcz THOMY Combiflex	70 ml	WINIARY Sos tatarski	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Piersi z kaczki ponacinać od strony skóry w kratkę. Tak przygotowane filety z kaczki posypać listkami świeżego tymianku i młotkowanym czarnym pieprzem, a następnie skropić **tłuszczem THOMY Combiflex**. Zamarynowane filety z kaczki pozostawić na około 10-12 godzin w chłodnym miejscu.
2. Po wyjęciu z lodówki piersi z kaczki posolić i smażyć z dwóch stron na rozgrzanej patelni, zaczynając smażenie od strony skóry. Jeżeli jest taka konieczność, należy dopiec kaczkę w piekarniku nastawionym na funkcję pieczenia i nagrzanym do temperatury 160°C.
3. Tuż przed podaniem kaczkę kroimy na plastry o grubości nie większej jak 2-3 mm.
4. Na tortille nałożyć opłukane i osuszone listki szpinaku, na które położyć pokrojony w batoniki zgrillowany ser halloumi oraz pokrojone na szerokość 1 cm paski świeżej papryki czerwonej.
5. Całość udekorować **WINIARY Sosem tatarskim**, a na wierzch kłaść plastry ciepłej kaczki, po czym zawinąć możliwie jak najściślej.

WSKAZÓWKA:

Kaczka po usmażeniu powinna być w środku lekko różowa, czyli pomiędzy krwistą a średnio wysmażoną. Skórka powinna być chrupiąca. Plastry kaczki w tortilli powinny być lekko ciepłe przed podaniem.





Nestlé Polska S.A.
NESTLÉ Professional

Domaniewska 32, 02-672 Warszawa

Odwiedź nas na:
www.nestleprofessional.pl

 Profesjonaliści od kuchni

 NESTLÉ Professional PL

 Professional to Professional

 Professional to Professional