

E—BOOK
Z PRZEPISAMI
DO SEGMENTU
DELIVERY

Stworzone przez NESTLÉ Professional





"PULLED PORK"

BURGER WIEPRZOWY Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ, Z PASTĄ
Z CZARNEGO CZOSNKU I FRYTKAMI

SKŁADNIKI

- 10 sztuk bułek do hamburgera
- 1700 g karkówki wieprzowej b/k
- 20 cienkich plasterków boczku wędzonego b/ż
- 2-3 sztuki cebuli cukrowej
- 150 g **CHEF® SIGNATURE Pasty z czarnego czosnku**
- 100 g **WINIARY Sosu BBQ**
- 100 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- 400 g **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego**
- 100 ml śmietanki 30%
- 40 g **CHEF® SIGNATURE Pasty z czarnego czosnku**
- Usmażone frytki z batatów
- Sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Sól, pieprz oraz majeranek wymieszaj z **THOMY Tłuszczem Combiflex** i natrzyj nimi karkówkę.
2. Tak zamarynowane mięso wstaw do lodówki na minimum 6-8 godzin.
3. Zamarynowane mięso wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 130°C i wbij sondę nastawioną na temp. 92°C.
4. Po upieczeniu mięso rozdrobnij widelcem na mniejsze kawałki i wymieszaj z **WINIARY Sosem BBQ**.
5. Plastry boczku pokrój w dość szerokie paski i podsmaż na suchej patelni lub zapiecz w salamandrze.
6. Przecięte w poprzek bułki do hamburgera zapiecz w salamandrze.
7. Dolną zapieczoną część bułki posmaruj **CHEF® SIGNATURE Pastą z czarnego czosnku**.
8. Na posmarowaną bułkę ułóż upieczone mięso oraz przesmażony boczek i pokrojoną w „piórka” cebulę.
9. **WINIARY Majonez Dekoracyjny** wymieszaj ze śmietanką i **CHEF® SIGNATURE Pastą z czarnego czosnku**.
10. Sos podaj z frytkami z batatów i wcześniej przygotowanym burgerem.





TOST

TOST Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ I SOSEM BBQ

SKŁADNIKI

- 20 kromek pieczywa tostowego
- 1800 g karkówki wieprzowej b/k
- 80 g **MAGGI Przyprawy do mięs**
- 80 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- 20 plasterków boczku wędzonego b/ż
- 150 g cebuli cukrowej
- 150 g ogórków konserwowych
- 400 g **WINIARY Sosu BBQ**
- 10 niezbyt dużych listków sałaty rzymskiej lub lodowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **MAGGI Przyprawę do mięs** mieszamy bardzo dokładnie z **THOMY Tłuszczem Combiflex**.
2. Tak przygotowaną marynatą smarujemy karkówkę i wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny.
3. Zamarynowaną karkówkę pieczemy w piekarniku nastawionym na funkcję pieczenia z parowaniem i temperaturą 130°C oraz sondą 92°C.
4. Upieczoną i lekko przestudzoną karkówkę rozdrabniamy widelcem na mniejsze kawałki.
5. Plastry wędzonego boczku zapiekamy na chrupiąco tuż przed podaniem.
6. Obraną cebulkę kroimy w cienkie pół-plastry, a ogórki konserwowe w cienkie plasterki.
7. Poszarpaną i ciepłą wieprzowinę mieszamy z **WINIARY Sosem BBQ** i pokrojoną cebulą.
8. Kromki pieczywa tostowego zapiekamy pod „salamandrą” z dwóch stron na lekko złoty kolor.
9. Na tost układamy liść sałaty na który kładziemy upieczoną i poszarpaną wieprzowinę z **WINIARY Sosem BBQ**.
10. Na wieprzowinę kładziemy plastry ogórka konserwowego i zapieczone plasterki wędzonego boczku.
11. Całość przykrywamy drugim tostem i „spinamy” wykałaczką.

UWAGA! – Ogórek konserwowy i zapieczone plastry boczku wędzonego możemy pokroić w paski i połączyć razem z szarpanym mięsem. Ułatwi to sposób nakładania i serwowania zwłaszcza przy dużej ilości porcji.





MAKARON NA SPOSÓB RZYMSKI

SKŁADNIKI

- **WINIARY Makaron Tagliatelle dwujajeczny**
- 280 g wątróbki drobiowej
- 280 g serc drobiowych
- 80 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- 120 g pancetty lub tłustej szynki wędzonej
- 8 kapeluszy grzybów suszonych
- 2 sztuki cebuli
- 4 ząbki czosneku
- 80 g masła
- 100ml wina białego wytrawnego typu Chardonnay
- 100 ml **CHEF Fondu drobiowego w płynie**
- 100 g parmezanu
- 2-3 sztuki pomidorów bez skóry i pestek
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do rondelka lub na patelnię wlej **THOMY Tłuszcz Combiflex** oraz połowę masła. Na rozgrzany tłuszcz wsyp cebulę pokrojoną w drobną kostkę wraz z drobno pokrojonym czosnkiem i po zeszkleniu dodaj pancettę lub tłustą szynkę wędzoną pokrojoną w słupki lub kostkę. Po przesmażeniu (około 1-2 minutach) dodaj pokrojone w kostkę pomidory bez skórki i pestek oraz ugotowane i pokrojone w kostkę suszone grzyby. Po duszeniu na „wolnym ogniu” przez 2-3 minuty dolej wywar z gotowania grzybów i gotuj jeszcze przez 1-2 minuty na „wolnym ogniu”.
2. Oczyszczone serca i wątróbki przesmaż na drugiej połowie masła. Pod koniec smażenia dopraw solą i pieprzem oraz skrop suto winem po czym duś około 2-3 minut. Pod koniec duszenia wlej **CHEF Fond drobiowy w płynie**. Całość przykryj pokrywką i duś do miękkości. Serca i wątróbki pokrój.
UWAGA! – wątróbki i serca nie mogą być pokrojone w zbyt drobne kawałki.
3. Uduśzone podroby połącz z przesmażonymi pomidorami z pancettą oraz grzybami i po dokładnym wymieszanii połącz z ugotowanym al dente makaronem **WINIARY Makaron Tagliatelle dwujajeczny**.
4. Makaron przełóż na talerz i posyp parmezanem oraz skrop oliwą z oliwek extra vergin.





SALATKA Z TOFU Z PIECZONĄ DYNIĄ

SKŁADNIKI

- 150 g tofu naturalnego
- 150 g tofu wędzonego
- 150 g mix sałat (rzymska, rukola, liście botwinki)
- 400 g dyni hokkaido
- 50 g sezamu czarnego
- 50 g sezamu jasnego
- 200 g mąki kukurydzianej
- 2 sztuki jajek
- 200 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- 100 g prażonych pestek dyni
- 2 ząbki startego czosnku
- 200 ml **MAGGI Sosu Sojowego**
- 200 ml **MAGGI Sosu Thai Sweet Chili**
- 2 łyżki miodu gryczanego
- 2 łyżki soku z limonki
- 1 pęczek posiekanej drobno świeżej kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Dynię kroimy na mniejsze kawałki i wycinamy gniazda nasienne. Kawałki nacinamy, skrapiamy **THOMY Tłuszczem Combiflex** oraz posypujemy solą. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180°C i pieczemy do uzyskania miękkości (przez ok. 20-30 min.).
2. Z tofu wycinamy koła o średnicy 2-3 cm.
3. W miseczce przygotowujemy marynatę mieszając **MAGGI Sos Sojowy** z miodem, sokiem z limonki, czosnkiem i posiekaną kolendrą (połowa pęczka).
4. W przygotowanym roztworze marynujemy tofu przez 15 min.
5. Następnie odsączamy, panierujemy w mące, jajku i sezamie.
6. Tofu smażymy z każdej strony na **THOMY Tłuszczu Combiflex**.
7. Upieczoną dynię oddzielamy od skorki, kroimy w kostkę, niekoniecznie regularną. Skrapiamy sokiem z limonki, dodajemy **MAGGI Sosu Thai Sweet Chili** oraz posiekaną kolendrę.
8. Przygotowaną dynię oraz tofu podajemy z mix'em sałat skropionym olejem arachidowym i sokiem z limonki.
9. Posypujemy prażonymi pestkami dyni.





SAJGONKI

SKŁADNIKI

- 8 szt. papieru ryżowego
- 250 g filetu z kurczaka
- 80 g marchwi
- 60 g czerwonej cebuli
- 30 ml oleju rzepakowego
- 30 g suszonych grzybów mun
- 100 g makaronu ryżowego
- 20 ml **MAGGI Sosu Sojowego**
- 200 ml **MAGGI Sosu Thai Sweet Chili**
- 500 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- Czarny pieprz świeżo zmielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Grzyby mun zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na około 20 minut, a makaron ryżowy zalany wrzątkiem odstawiamy tylko na 5 minut.
2. Obraną marchewkę ścieramy na tarce o „grubych” oczkach, a czerwoną cebulę kroimy w bardzo drobną kostkę, podobnie jak filety z kurczaka.
3. Namoczone grzyby mun po odcedzeniu kroimy w cienkie paski.
4. Na patelnię z rozgrzany olejem rzepakowym wrzucamy pokrojoną czerwoną cebulę, a po zeszkleniu dodajemy drobno pokrojonego kurczaka.
5. Po około 1 minucie smażenia dodajemy startą marchewkę i pokrojone grzyby mun, a następnie całość doprawiamy **MAGGI Sosem Sojowym** oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem.
6. Całość farszu dokładnie mieszamy, dodając w trakcie mieszania listki świeżej kolendry i odcedzony makaron ryżowy.
7. Papier ryżowy smarujemy dokładnie ciepłą wodą z dwóch stron, a następnie na każdą sztukę namoczonego papieru ryżowego nakładamy wcześniej przygotowany farsz i ściśle zawijamy, identycznie jak gołąbki.
8. Zawinięte sajgonki smażymy na złoty kolor na **THOMY Tłuszczu Combiflex**.
9. Usmażone sajgonki odkładamy na ręcznik papierowy, aby odciąły z nadmiaru tłuszczu.
10. Ciepłe i chrupiące sajgonki podajemy z **MAGGI Sosem Thai Sweet Chili**.





ROAST BEEF BOWL Z CZARNYM RYŻEM

SKŁADNIKI

- 100 g ugotowanego czarnego ryżu
- 100 g roast beefu b/k
- 50 g ogórka
- 50 g buraka Chioggia
- 50 g sałaty dębowej
- 10 szt. rzodkiewek
- 10 szt. pomidorków koktajlowych
- 1 szt. papryki czerwonej (wcześniej upieczonej)
- 1 łyżka **WINIARY Musztardy**
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka miodu
- Świeże zioła
- Owoc granatu
- Oliwa z oliwek
- Sok z limonki
- Sól
- Pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ryż ugotować w osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu.
2. Roast beef usmażyć na patelni bez dodatku oleju po 4-5 min. z każdej strony i zostawić do ostygnięcia. Następnie pokroić w cienkie plasterki.
3. Z ogórka usunąć gniazdo nasienne i pokroić w półplasterki. Buraka pokroić w cienkie plasterki i włożyć do wody z lodem. Rzodkiewki i pomidorki przekroić na pół.
4. Następnie przygotować dressing - upieczoną wcześniej paprykę obrać ze skóry oraz oczyścić z nasion. Zmiksować wraz z jedną łyżką **WINIARY Musztardy**, sokiem z limonki, pokrojonym drobno zębkiem czosnku, łyżką miodu i oliwą z oliwek. Całość doprawić solą i pieprzem do smaku.
5. Wszystkie składniki ułożyć w naczyniu tak, aby były dobrze widoczne. Na wierzch połać dressingiem i udekorować świeżymi ziołami.





PANINI Z GRILLOWANYMI KALMARAMI

SKŁADNIKI

- 200 g kalmarów
- 5 szt. bułek do panini

Marynata do kalmarów:

- 30 ml oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 1 małej papryczki chilli
- Kolendra (posiekana)
- Sól
- Pieprz

Salsa z pieczonej papryki:

- 1 szt. dużej czerwonej papryki
- Sok z limonki
- 20 g oliwy z oliwek
- 20 g szalotki (pokrojonej w drobną kostkę)
- 50 g **WINIARY Ketchupu**
- Sól
- Pieprz
- Świeża bazylia tajska

Sos miodowo-musztardowy:

- 30 g **WINIARY Musztardy**
- 30 g miodu
- Sól
- Pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Oczyszczone kalmary zamarynować w wyżej wymienionych składnikach przez około 1 godzinę.
2. Następnie usmażyć je na dobrze rozgrzanej patelni grillowej przez około 2-3 minuty z każdej strony.
3. Przygotowany farsz nakładamy w przekrojoną bułkę posmarowaną salsą i sosem musztardowym.
4. Po złożeniu bułki zapiekamy, a następnie kroimy każdą na pół.

Salsa z pieczonej papryki:

1. Paprykę owinąć w folię aluminiową, upiec w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez około 15-20 minut.
2. Po ostygnięciu oczyścić ze skóry i pestek, a następnie pokroić w drobną kostkę.
3. Na koniec dodać resztę składników i doprawić solą oraz pieprzem do smaku.

Sos miodowo-musztardowy:

1. Wszystkie składniki łączymy do uzyskania jednolitego smaku.





KURCZAK BBQ, DIP Z AWOKADO NIEBIESKI SER PLEŚNIOWY I ORZECHY, CHILI I MANGO

SKŁADNIKI

Kurczak BBQ:

- 2000 g pałek z kurczaka lub skrzydełek
- 300 ml miodu
- 100 ml **WINIARY Ketchupu**
- 100 ml **WINIARY Musztardy**
- 10 g ziarna sezamu
- 300 ml **MAGGI Sosu Sojowego**
- 200 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**

Dip z awokado:

- 1 szt. awokado
- 250 g **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego**
- 2 szt. limonki
- 10 g czosnku

Ser pleśniowy i dip orzechowy:

- 250 g sera pleśniowego typu Blue
- 250 g **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego**

- 50 g orzechów włoskich
- 20 g szczypiorku

Dip z chilli i mango:

- 50 g papryczek chilli
- 1 szt. mango
- 250 g **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego**
- 100 g **WINIARY Ketchupu**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczak BBQ:

1. Oczyszczyć pałki lub skrzydełka.
2. Przygotować marynatę z miodu, **WINIARY Ketchupu**, **WINIARY Musztardy**, **MAGGI Sosu Sojowego**, **THOMY Tłuszczu Combiflex** i ziaren sezamu.
3. Zamarynować przez 24 godziny w chłodnym miejscu.
4. Ułożyć na blasze GN wyłożonej papierem do pieczenia i piec w temperaturze 160°C przez 45 minut do uzyskania złotobrazowego koloru.

Dip z awokado:

1. Przekroić na pół awokado i usunąć pestkę, wydrążyć miąższ i rozgnieć go widelcem, dodając na koniec drobno pokrojony czosnek i sok z limonki.
2. Połączyć z **WINIARY Majonezem Dekoracyjnym** i dopraw solą i pieprzem.

Ser pleśniowy i dip orzechowy:

1. Wymieszać pokruszony ser z **WINIARY Majonezem Dekoracyjnym**, dodać posiekane orzechy i szczypiorek.

Dip z chilli i mango:

1. Obierz mango ze skórki i skrój miąższ z pestki.
2. Miąższ pokrój w drobną kostkę, dodaj posiekane papryczki chilli bez pestek.
3. Połączyć z **WINIARY Majonezem Dekoracyjnym** i **WINIARY Ketchupem** oraz dopraw solą i pieprzem.





DZIKA KACZKA SOUS VIDE

SOS Z OWOCÓW DZIKIEJ RÓŻY, GNOCCHI ZIEMNIACZANE, PUREE SZPINAKOWE

SKŁADNIKI

- 1700 g (10 sztuk) piersi z dzikiej kaczki
- 100 g ziół (rozmaryn, natka, tymianek)
- 100 g **CHEF Fondu cielęcego ciemnego w paście**
- 500 ml wytrawnego czerwonego wina
- 100 g konfitury z owoców dzikiej róży
- 250 g szalotki
- 500 g warzyw korzeniowych (marchew, seler, pietruszka)
- 1000 g gnocchi ziemniaczanych lub kopytek
- 500 g liści szpinaku
- 20 g czosnku
- 200 g masła
- 100 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Oczyszczoną pierś kaczki dopraw solą i pieprzem, a następnie umieść w kąpeli wodnej „Sous-vide” w temperaturze 60°C przez 60 minut.
2. Usmaż mięso na rozgrzanym **THOMY Tłuszczu Combiflex**.
3. Warzywa korzeniowe podsmaż na **THOMY Tłuszczu Combiflex**, dodaj konfiturę z dzikiej róży, wytrawne czerwone wino i **CHEF Fond cielęcy ciemny w paście**.
4. Zagotuj wszystko razem, zredukuj i przecedź.
5. Przesmaż szpinak razem z czosnkiem na masle i zmiksuj na gładkie puree.
6. Podsmaż kluseczki ziemniaczane.





RISOTTO Z GROSZKIEM I WĘDZONYM WĘGORZEM

SKŁADNIKI

- 750 g ryżu carnaroli do risotto
- 1000 g groszku zielonego
- 200 g szalotki
- 200 ml wytrawnego białego wina
- 100 g **CHEF Fondu rybnego w paście**
- 1000 g wędzonego filetu z węgorza rzecznego
- 200 g masła
- 200 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- 250 g parmezanu
- Sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Usmaż pokrojone w drobną kostkę szalotki w **THOMY Tłuszczu Combiflex**, dodaj ryż i smaż dalej, a całość skrop białym winem i podlewaj partiami przygotowanym wcześniej **CHEF Fondem rybnym w paście**.
2. Gotuj stale, mieszając ryż, aż do uzyskania konsystencji al dente.
3. Podsmaż groszek na maśle, dodaj pozostały wywar rybny i gotuj przez chwilę.
4. Sparzony groszek zmiksuj i przetrzyj go przez gęste stalowe sitko na puree.
5. Do risotto dodaj puree z groszku oraz masła i posyp parmezanem.
6. Podgrzej filet z węgorza na maśle.
7. Udekoruj risotto strąkami sparzonego groszku i kielkami lub pędami groszku.





BURGER PORTOBELLO

MAJONEZ GRZYBOWY, GRILLOWANA PAPRYKA, SAŁATKA FRISÉE

SKŁADNIKI

- 10 szt. **GARDEN GOURMET Sensational burger**
- 10 szt. bułek do hamburgera
- 200 ml **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego**
- 10 szt. pieczarek portobello
- 20 g czosnku
- 100 g natki pietruszki
- 1 szt. sałata frisée
- 500 g świeżej papryki czerwonej i żółtej
- Sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Podsmaż na grillu burgery **GARDEN GOURMET Sensational Burger**.
2. Podsmaż na grillu paprykę.
3. Podsmaż na grillu pieczarki portobello pokrojone w plastry i całe ząbki czosnku.
4. Podpieczony czosnek rozgnieć widelcem i wymieszaj z **WINIARY Majonezem Dekoracyjnym** oraz drobno pokrojoną natką pietruszki.
4. Posmaruj czosnkowym sosem majonezowym przekrojone i podpieczone na grillu bułki, ułóż na połówkach bułek liście sałaty oraz upieczone plastry pieczarek portobello i dodaj do tego **GARDEN GOURMET Sensational Burger**, a także filety upieczonej papryki.





WIEPRZOWINA W ZIOŁACH

RAGOÛT ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

SKŁADNIKI

- 1500 g polędwiczki wieprzowej
- 100 g mieszanki ziół (natka, tymianek, rozmaryn)
- 200 g czerstwej bułki białej pszennej
- 500 g świeżych grzybów
- 500 ml śmietanki 30%
- 50 ml **CHEF Fondu cielęcego ciemnego w paście**
- 20 ml oleju truflowego
- 100 ml **THOMY Tłuszczu Combiflex**
- Sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Oczyszczyć z błon i przyprawić solą oraz pieprzem polędwiczkę wieprzową.
2. Włożyć ją do worka próżniowego i opróżnić z powietrza.
3. Umieścić worek w kąpeli wodnej sous vide w temperaturze 55°C na 2 godziny.
4. Wyjąć polędwicę wieprzową z worka, osuszyć i podsmażyć na złoty kolor na **THOMY Tłuszczu Combiflex**.
5. Drobno posiekane zioła zmiksować z pokruszoną bułką pszenną, aby przygotować ziołową panierkę.
6. Obtoczyć podsmażone polędwiczki ziołową panierką i pokroić na odpowiednie kawałki.
7. Oczyszczone grzyby, usmażyć na **THOMY Tłuszczu Combiflex**, dodać **CHEF Fond cielęcy ciemny w paście** i podduś nie dłużej jak 3-4 minuty, pod koniec doprawić solą oraz pieprzem i dodać śmietankę.
8. Podawać pokrojoną polędwicę w ziołowej panierce z grzybowym ragoût, a całość skropić olejem truflowym.





SOS ANDALUZYJSKI

SKŁADNIKI

- 2 g czosnku
- 40 g cebuli cukrowej
- 160 g świeżej papryki czerwonej
- 100 g suszonych moreli
- 700 g **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego**
- 5 g cukru
- 5 g soli
- 1 g suszonego cząbrku ogrodowego
- 1 g suszonego majeranku
- 15 g oliwy z oliwek
- 60 g **WINIARY Ketchupu**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Obierz cebulę i czosnek a następnie pokrój je w drobną kostkę.
2. Wyfiletowaną paprykę pokrój w drobną kostkę
3. Ugotuj morele na parze i również pokrój w drobną kostkę.
4. Do **WINIARY Majonezu Dekoracyjnego** dodaj wszystkie pokrojone warzywa, suszone morele, **WINIARY Ketchup**, oliwę z oliwek i przyprawy.
5. Dobrze wymieszaj.
6. Odstaw sos w chłodne miejsce na minimum jedną godzinę.





SOS DO PIZZY

SKŁADNIKI

- 100 g **MAGGI Pulpy pomidorowej**
- 15 g cukru
- 5 g soli morskiej
- 0,5 g ziół prowansalskich
- 40 g **WINIARY Ketchupu**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przetrzyj lub zmiksuj **MAGGI Pulpę pomidorową**.
2. Dodaj przyprawy i **WINIARY Ketchup**.
3. Postaw na kuchence.
3. Po zagotowaniu zmniejsz temperaturę i duś sos przez około 10–15 minut.
4. Schłódź sos i użyj go do pizzy lub sosu bolognese.





SOS MUSZTARDOWY

SKŁADNIKI

- 167 g **WINIARY Musztardy**
- 80 g octu malinowego lub jeżynowego
- 600 ml oleju słonecznikowego
- 153 g cukru
- 13 g soli morskiej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Włóż wszystkie składniki oprócz oleju słonecznikowego do miksera i wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji.
2. Stopniowo dodawaj olej słonecznikowy, aż do zgęstnienia.
3. Odstaw sos na godzinę w chłodne miejsce.

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Okres przydatności do spożycia sosu w zamkniętym pojemniku w temperaturze $+3-5^{\circ}$ wynosi 5-10 dni.





REMULADA CZYLI SOS DUŃSKI

SKŁADNIKI

- 110 g jajka
- 130 g ogórka konserwowego
- 50 g kaparów
- 100 g **WINIARY Musztardy**
- 1 g mielonego pieprzu 5 rodzaj
- 600 g oleju słonecznikowego
- 5 g soli morskiej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ogórek konserwowy i kapary zmiksuj, a następnie dodaj jajko oraz **WINIARY Musztardę**, dopraw pieprzem po czym miksuj do uzyskania jednorodnej konsystencji.
2. Pod koniec miksowania zacznij wlewać cienkim strumieniem olej, nie przestając miksować, a na koniec dopraw solą.
3. Odstaw sos na godzinę w chłodne miejsce.

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Okres przydatności do spożycia sosu w zamkniętym pojemniku w temperaturze $+3-5^{\circ}\text{C}$ wynosi 5–7 dni.

