



AUTORSKIE PRZEPISY NA DIPY OD

 **Nestlé**
PROFESSIONAL®

Dip musztardowy ze świeżą kolendrą

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Czerwoną cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę.
- Następnie przekładamy ją do miski i dodajemy Musztardę WINIARY, Sos sojowy MAGGI, miód oraz wodę.
- Imbir obieramy ze skórki i ścieramy na niezbyt „drobnym oczku”.
- Całość dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy posiekaną kolendrę.

Tak przygotowany dip najlepiej smakuje do grillowanych lub smażonych ryb.



WINIARY
Sos sojowy
50 ml

3 łyżki
wody

Imbir
świeży
170 g



Miód
80 g

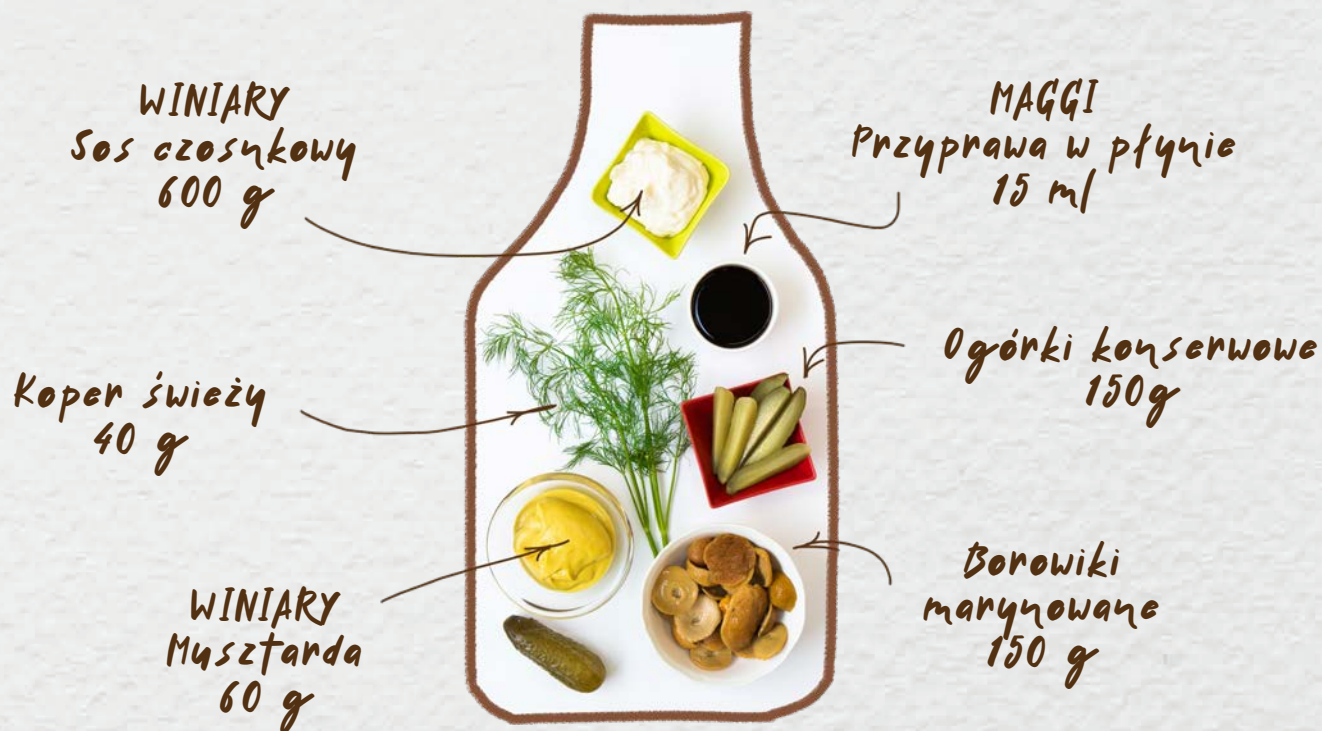
Kolendra świeża
100 g

Czerwona cebula
170 g

WINIARY
Musztarda
500 g

Dip czosnkowy z borowikiem i ogórkiem konserwowym

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Borowiki i ogórki konserwowe kroimy w kostkę o bokach ½ cm.
- Pokrojone borowiki i ogórki przekładamy do miski. Następnie dodajemy Sos czosnkowy WINIARY, Musztardę WINIARY oraz Przyprawę w płynie MAGGI.
- Na koniec dodajemy posiekany koperek.

Dip serwujemy do smażonego i piezonego drobiu oraz wędlin.



Dip z anchois lub tuńczyka

Receptura na 10 porcji po 100 g

Sposób przygotowania:

- Filety anchois kroimy drobno lub odcedzonego z nadmiaru oleju tuńczyka kruszymy na drobne kawałki.
- Parmezan ścieramy na tarce o „drobnym oczku”.
- Listki bazylii kroimy w bardzo cienkie paseczki.
- Pokrojone filety anchois lub pokruszonego tuńczyka mieszamy z Sosem czosnkowym WINIARY, po czym wlewamy oliwę z oliwek i po dokładnym wymieszaniu wlewamy śmietankę i ponownie mieszamy.
- W trakcie mieszania wsypujemy starty parmezan, pokrojone drobno listki świeżej bazylii, a następnie doprawiamy do smaku pieprzem i ewentualnie solą.

Tak przygotowany dip podajemy do wszelkiego rodzaju dań z gotowanego i pieczonego drobiu oraz wędlin drobiowych. Dip ten znakomicie pasuje do świeżych warzyw i sałat.

WINIARY Sos czosnkowy
200 g

Śmietanka 30% 80 ml

Listki świeżej
bazylii 50 g

Filety
anchois 500 g
(odcedzone
z oleju)

Tuńczyk
w oleju 500 g
(odcedzony z oleju)

Ser parmezan
100 g

Pieprz czarny
świeżo mielony

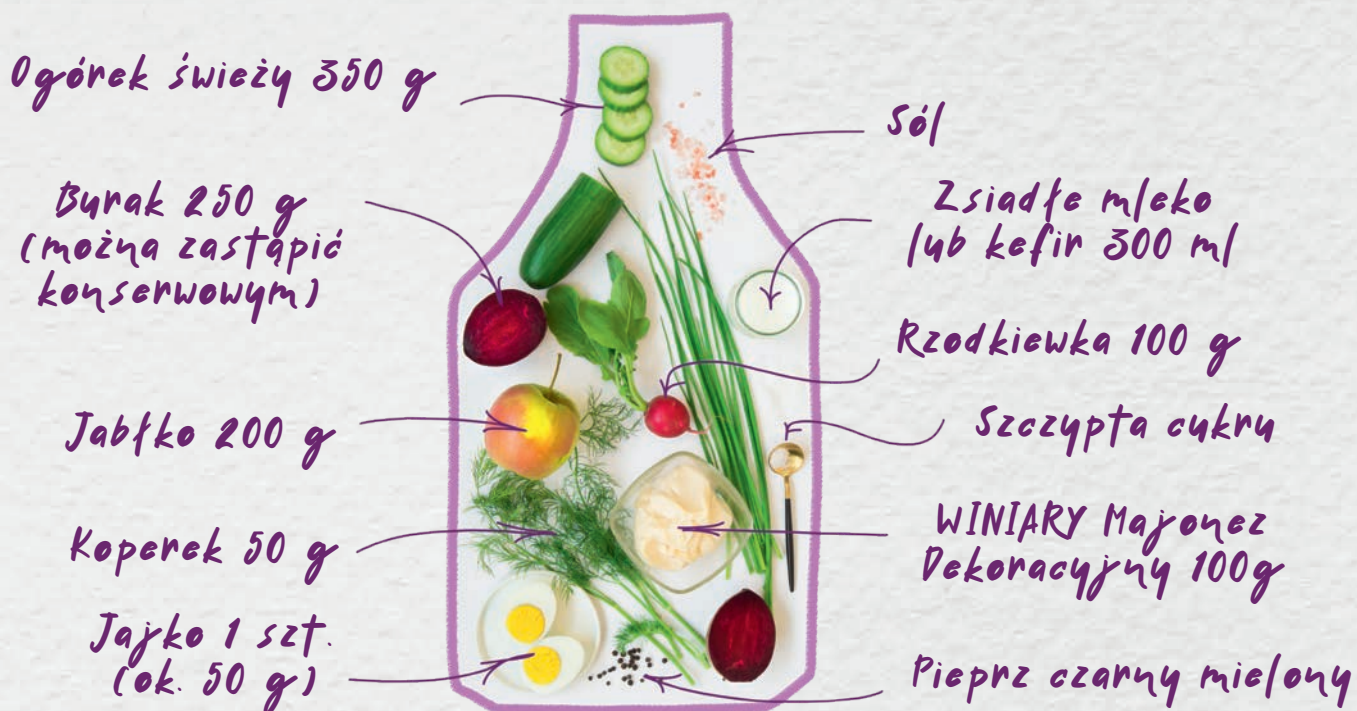
Oliwa z oliwek
z pierwszego
tłoczenia 70 ml

Sól



Dip z buraka - „chłodnik”

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Buraki umyte i nieobrane pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C do miękkości (przez około 1 godzinę).
- Upieczone buraki po ostudzeniu obieramy i ścieramy na tarce o „grubych oczkach”.
- Umyte ogórki obieramy i po przekrojeniu wzdłuż wyjmujemy łyżeczką wszystkie pestki, a następnie sam miąższ kroimy w drobną kostkę.
- Szcypiorek i koperek kroimy drobno.
- Jajko gotujemy na twardo i kroimy w drobną kostkę.
- Rzodkiewki po umyciu i odcięciu od liści oraz „ogonka” kroimy w drobną kostkę lub ścieramy podobnie jak buraki.
- Obrane jabłko kroimy na cztery części i wycinamy gniazda nasienne, a następnie kroimy w drobną kostkę.
- Zsiadłe mleko lub kefir mieszamy na jednolitą konsystencję z Majonezem Dekoracyjnym WINIARY.
- Do tak przygotowanej mieszanki dodajemy: pokrojone ogórki, starte buraki i rzodkiewki, pokrojony szczypiorek i koperek oraz pokrojone drobno jajko i jabłko.
- Całość mieszamy i doprawiamy solą, pieprzem i cukrem.

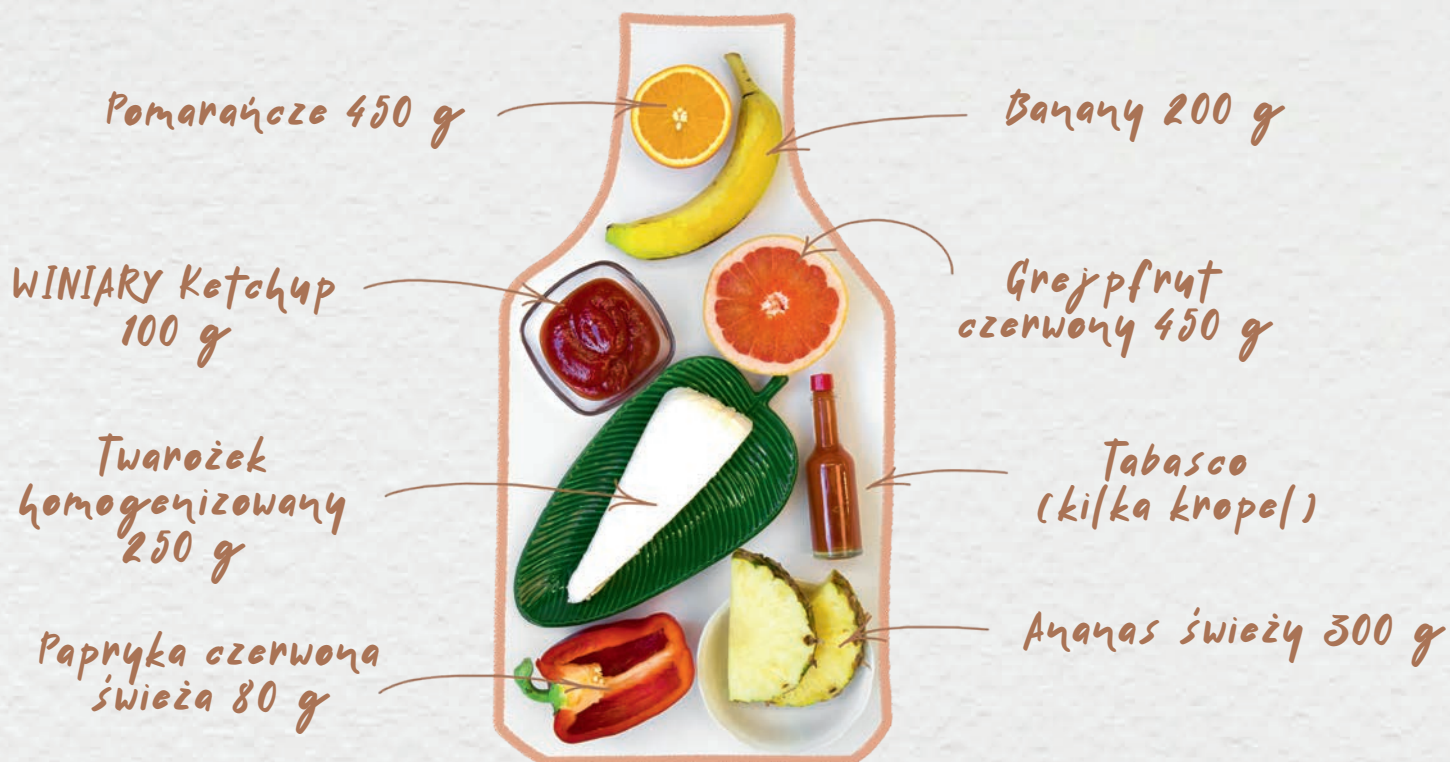


Dip w formie gęstego chłodnika podajemy do drobiu, cielęciny i różnego rodzaju wędlin.



Dip na bazie świeżych owoców

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Banany obieramy i kroimy w drobną kostkę.
- Pomarańcze i grejpfruty filetujemy i kroimy na mniejsze kawałki.
- Sok powstały przy filetowaniu pomarańczy i grejpfrutów odstawiamy na bok.
- Paprykę świeżą filetujemy i kroimy w drobną kostkę.
- Ananasa obieramy i po wyfiletowaniu kroimy w drobną kostkę.
- Wszystkie owoce cytrusowe pokrojone w drobną kostkę mieszamy z pokrojoną papryką oraz Ketchupem WINIARY i serkiem homogenizowanym.
- Pod koniec mieszania dolewamy sok powstały przy filetowaniu owoców.
- Tak przygotowany dip doprawiamy kilkoma kroplami Tabasco.



Dip owocowy znakomicie pasuje do krewetek oraz homarów i langustynek, a także do ryb panierowanych lub pieczonych.

Dip orzechowy z grillowaną gruszką

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Orzechy włoskie łuskane kroimy możliwie jak najdrobniej.
- Umyte i obrane gruszki z usuniętymi gniazdami nasiennymi kroimy w drobną kostkę i skrapiamy połową soku z cytryny.
- Umytą i niezbyt mocno osuszoną sałatę rukola miksujemy z drugą połową soku z cytryny.
- Twarożek kozi mieszamy z Musztardą WINIARY, po czym dodajemy zmiksowaną sałatę, a na końcu pokrojone orzechy i gruszki.
- Na koniec doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Dip orzechowy możemy podawać do wszelkiego rodzaju wędlin i serów twardych, a także do drobiu.



Dip z awokado i białym serem

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Umyte awokado obieramy i wyjmujemy pestkę, po czym miąższ rozgniatamy widelcem.
- Serek biały mielony mieszamy z rozgniecionym awokado, a pod koniec mieszania z MAGGI Texicana Salsą i drobno pokrojoną kolendrą.
- Tak przygotowany dip doprawiamy startą skórką z limonki oraz sokiem z limonki i odrobiną soli.

Tego rodzaju dip podajemy do wszelkiego rodzaju skorupiaków i ryb, jak również do pieczonych i smażonych kurczaków oraz indyków.

MAGGI
Texicana Salsa 150 ml

Sól

Awokado
(3-4 sztuki)
600 g

Starta skórka
z limonki

Sok z limonki 10 ml

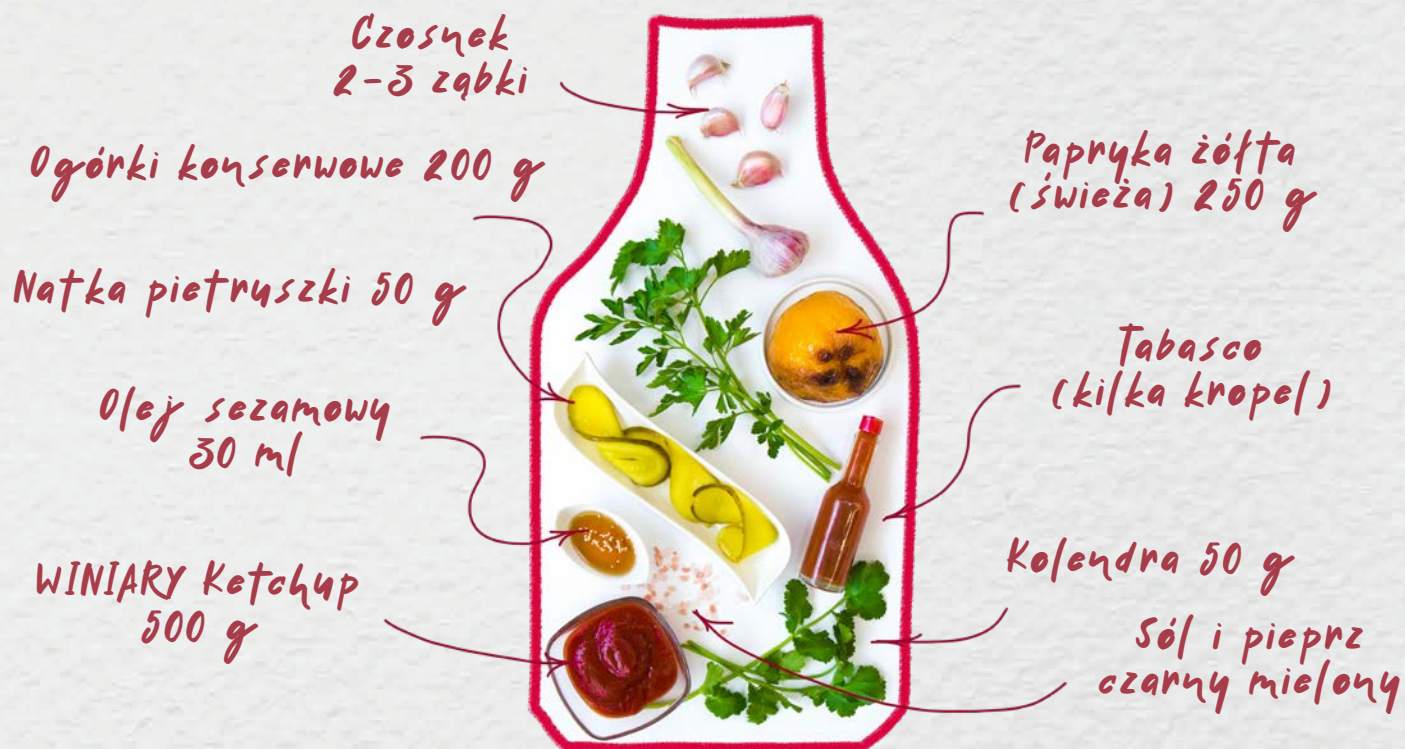
Serek biały
mielony 300 g

Kolendra
świeża 40 g



Dip z pieczoną papryką i ogórkami

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Umytą i nieobraną paprykę pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190°C do momentu mocnego zrumienienia się skórki.
- Po przestudzeniu upieczoną paprykę obieramy ze skóry i filetujemy.
- Tak przygotowaną paprykę kroimy w drobną kostkę.
- Ogórki konserwowe kroimy w drobną kostkę i odciskamy z nadmiaru octu.
- Ząbki czosnku obieramy i kroimy w bardzo drobną kostkę.
- Przygotowane składniki mieszamy w misce z Ketchupem WINIARY oraz olejem sezamowym.
- Dip doprawiamy Tabasco i ewentualnie solą i pieprzem.
- Na koniec dodajemy posiekaną wcześniej kolendrę i natkę pietruszki.

Dip z pieczoną papryką i ogórkami świetnie sprawdzi się do dań z grilla, owoców morza oraz ryb.



Dip majonezowy z dodatkiem białego wina

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Majonez Dekoracyjny WINIARY łączymy z Texicaną Salsą MAGGI, sokiem z cytryny oraz limonki.
- Wino odparowujemy w rondelku do połowy objętości (około 100 ml).
- Przystudzony ekstrakt z wina przelewamy do sosu majonezowego.
- Na koniec dodajemy drobno pokrojony czosnek oraz świeżą kolendrę i natkę pietruszki.

Dip majonezowy pełni doskonały dodatek do warzyw i jajek.



MAGGI Texicana
Salsa 200 ml

Świeża kolendra
70 g

Sok z cytryny
30 ml

Czosnek 2 ząbki

Sok z limonki
30 ml

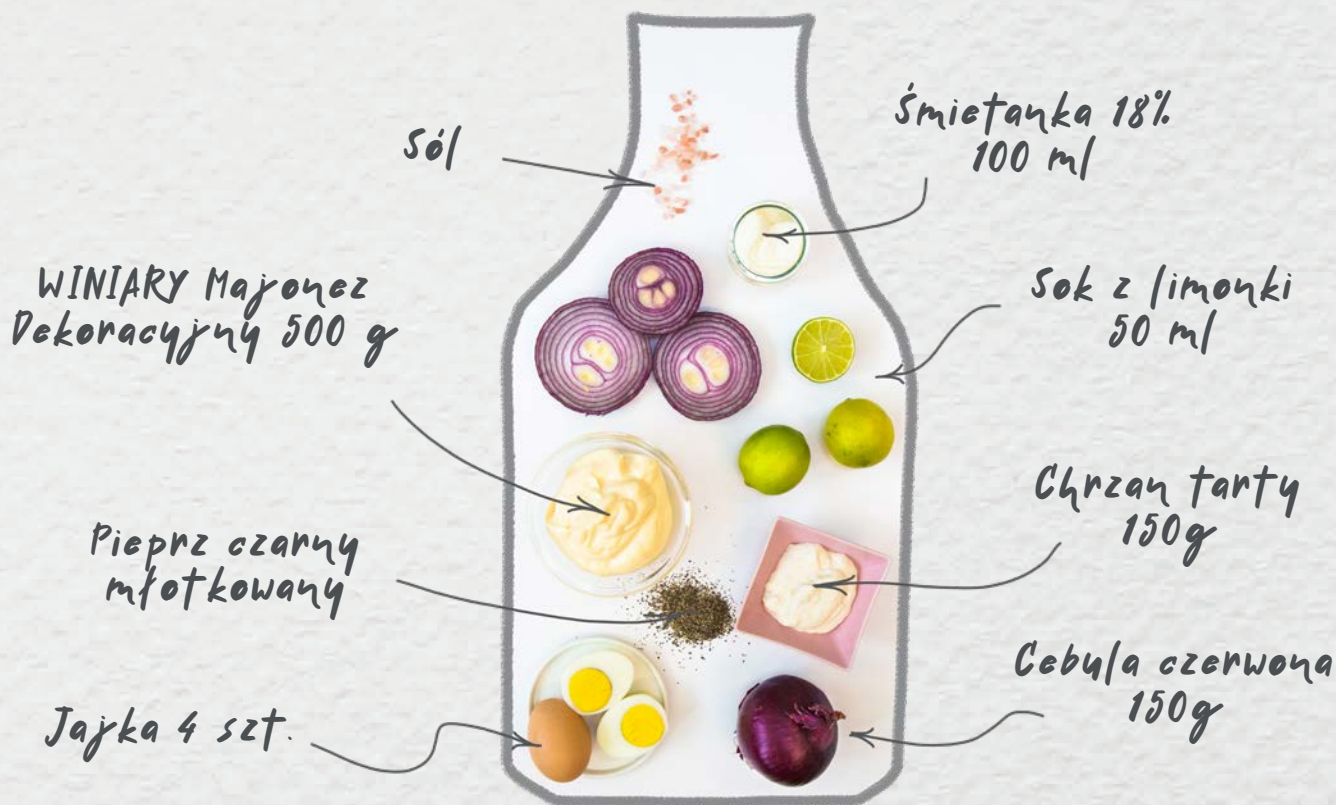
Białe wino 200 ml

Natka pietruszki
70 g

WINIARY Majonez
Dekoracyjny 550 g

Dip jajeczny z dodatkiem chrzanu

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Cebulę czerwoną obieramy i kroimy w drobną kostkę.
- Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skórki i kroimy na drobno.
- Majonez Dekoracyjny WINIARY łączymy z pokrojoną cebulą, jajkami, odciśniętym z nadmiaru octu chrzanem, śmietanką i sokiem z limonki.
- Tak przygotowany dip doprawiamy solą i pieprzem do smaku, a na koniec dokładnie mieszamy.

Dip jajeczny z dodatkiem chrzanu najlepiej będzie smakował do cielęciny, smażonego lub pieczonego drobiu lub warzyw.



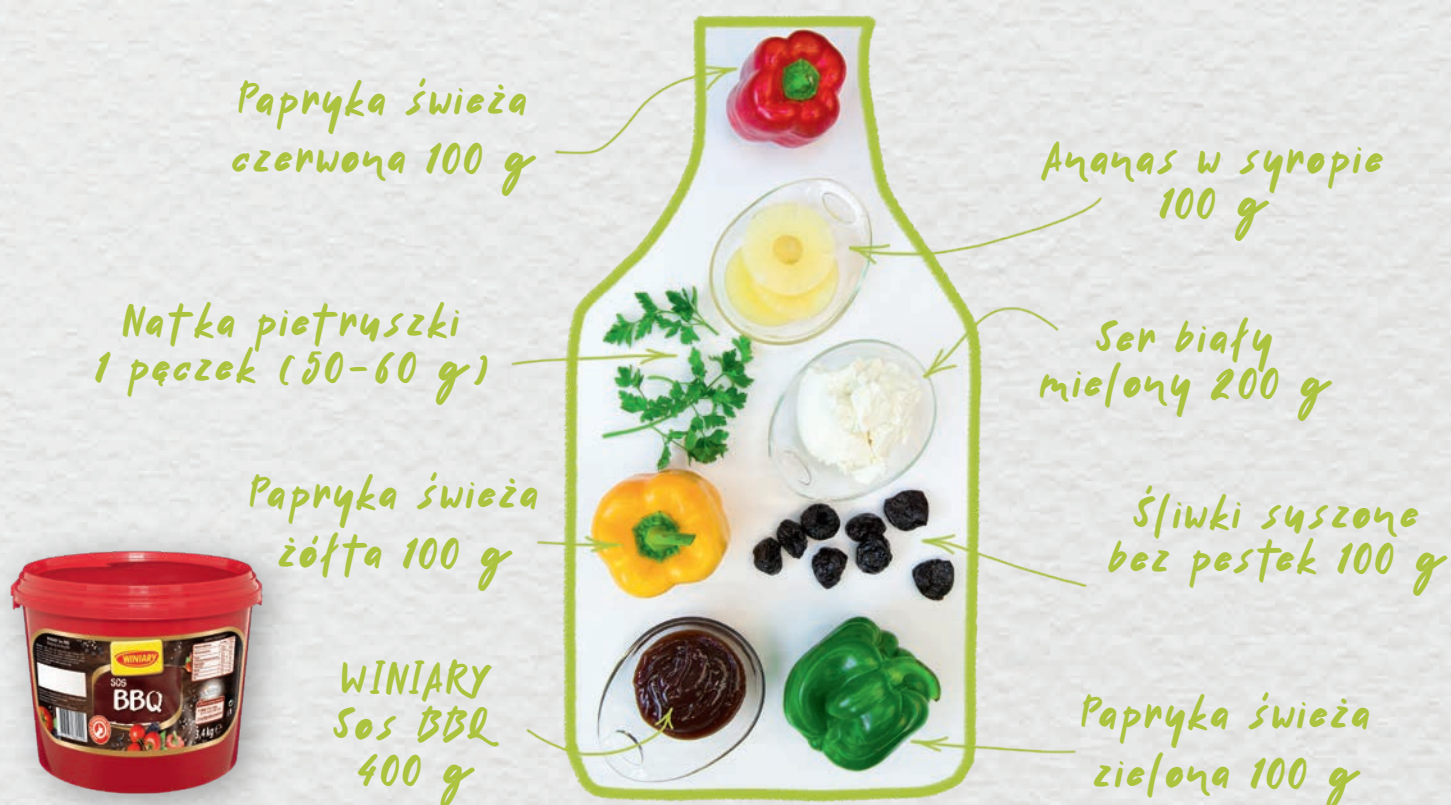
Dip BBQ owocowo-warzywny

Receptura na 10 porcji po 100 g

Sposób przygotowania:

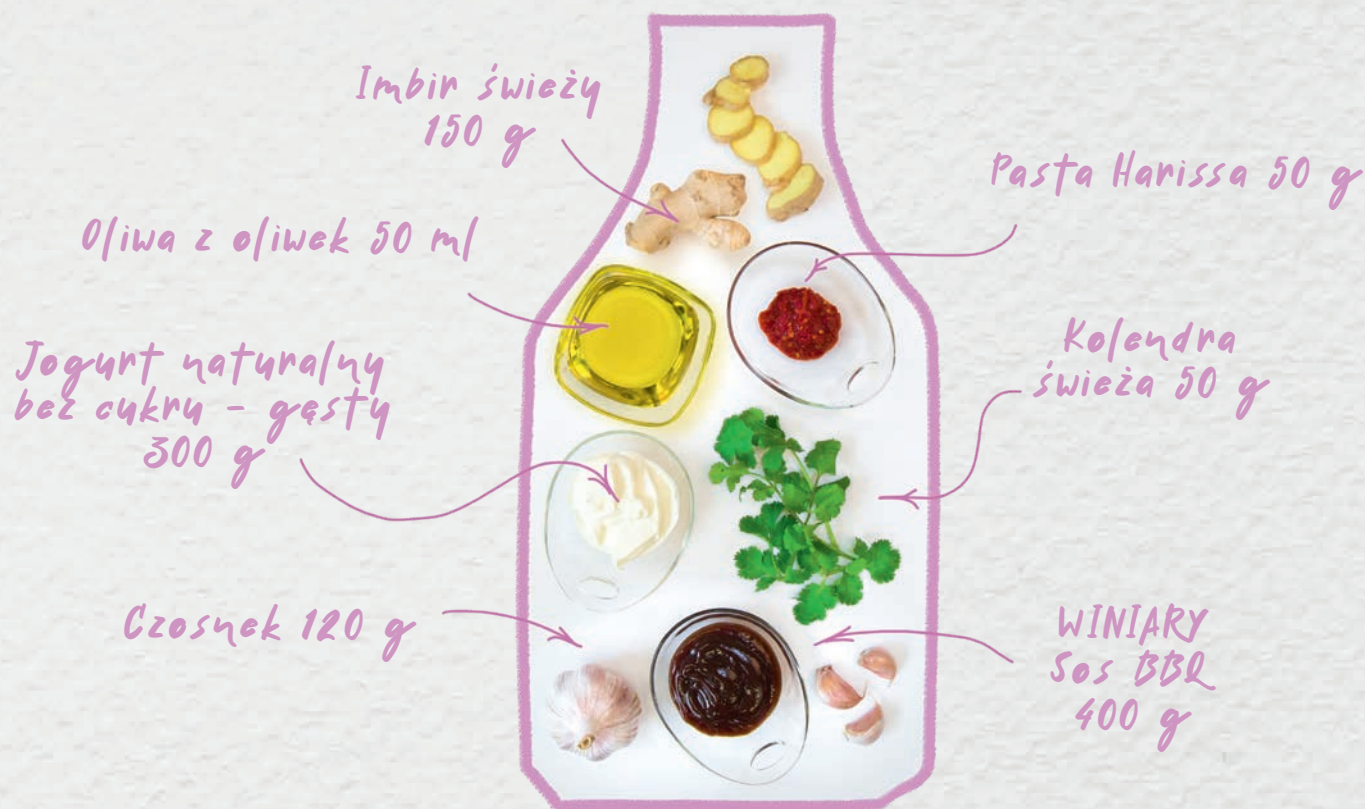
- Śliwki suszone i ananasa po odciedzeniu z syropu kroimy w kostkę o bokach około ½ cm.
- Paprykę filetujemy i kroimy w identycznej wielkości kostkę jak śliwki i ananasa.
- Ser biały mielony mieszamy dokładnie z Sosem BBQ WINIARY.
- Pod koniec mieszania dodajemy pokrojone śliwki, ananasa i paprykę oraz pokrojoną drobno natkę pietruszki.

Dip podajemy do różnego rodzaju dań z grilla, smażonych lub pieczonych, a także do owoców grillowanych takich jak gruszki czy świeży ananas.



Orientalny dip BBQ

Receptura na 10 porcji po 100 g



Sposób przygotowania:

- Imbir i czosnek po obraniu kroimy w bardzo drobną kostkę (nie ścieramy na tarce i nie przeciskamy przez praskę).
 - Tak przygotowany imbir i czosnek przesmażamy na rozgrzanej oliwie z oliwek i pozostawiamy do przestygnięcia.
 - Jogurt mieszamy bardzo dokładnie z Sosem BBQ WINIARY i pastą Harissa.
 - Pod koniec mieszania dodajemy przestudzony imbir i czosnek oraz drobno pokrojoną kolendrę.
- Dip podajemy do grillowanego drobiu, warzyw lub ryb.



WINIARY Ketchup Łagodny 3,4 kg

Połączenie świeżego smaku pomidorów z naturalnymi przyprawami, a to wszystko dodatkowo bez konserwantów, co zapewnia bardzo dobrą jakość produktów oraz pyszny smak! Dzięki poręcznemu opakowaniu oraz szczelnemu zamknięciu, Ketchup Łagodny WINIARY 3,4 kg idealnie nadaje się na grilla, ognisko lub piknik.



WINIARY Musztarda Łagodna 3,3 kg



Wyjątkowe i dobrze wyważone połączenie dwóch rodzajów nasion gorczycy (białej i sarepskiej), soli oraz przypraw. Receptura tworzona z myślą o gastronomii. Łagodny, wyrazisty, dobrze zbalansowany smak z nutką miodową. Delikatna, gładka i kremowa konsystencja o przepięknej barwie. Produkt dostępny w 3-litrowym wiaderku, formacie idealnie dostosowanym dla gastronomii.

WINIARY Sos BBQ 3,4 kg

Unikalny sos, który łączy w sobie smak soczystych pomidorów i doskonale dobranych przypraw ze słodczą wędzonych śliwek i karmelu. Szeroka gama składników sprawia, że WINIARY Sos BBQ nabiera wielowymiarowego aromatu, wzbogaconego dymem wędzarniczym. To połączenie doskonale podbija smak wielu potraw oraz nadaje im charakteru. WINIARY Sos BBQ dzięki swoim walorom smakowo – zapachowym, jak i gęstej i gładkiej konsystencji, doskonale się sprawdzi do przyprawienia wszelkiego rodzaju dań z grilla zarówno mięsnych jak i jaskich.



WINIARY Majonez Dekoracyjny 3 l



Gęsty, kremowy Majonez Dekoracyjny WINIARY od lat dodaje smaku posiłkom serwowanym w restauracjach. Szefowie kuchni i kucharze doprawiają nim: sałatki, kanapki, eleganckie przystawki z jaj, kolorowe warzywa, sery, ryby i wędliny. Idealny jako baza do fantazyjnych dipów z twarogiem, jogurtem lub śmietaną oraz innymi dodatkami (ziołami, ketchupem, musztardą itp.).

WINIARY Sos Czosnkowy 3 l

Kremowy, aromatyczny Sos Czosnkowy WINIARY to niezastąpiony dodatek do pieczonych ziemniaków, grillowanych warzyw oraz mięs z rusztu. Świetnie sprawdzi się także w daniach z jaj, wędlin, mięs i ryb na zimno.

Warto wykorzystać go jako bazę do tworzenia ziołowych lub warzywnych dipów z czosnkową nutą.



MAGGI Texicana Salsa 5 l i 500 ml



Idealna do przygotowania i doprawiania sosów, zup, warzyw i wszelkiego rodzaju dań. Nadaje potrawom typowy meksykański smak. Do przyprawiania: gulaszy (chilli con carne), sałatek (z wołowiną, z makaronem, z cykorią), dipów (guacamole, sosu koktajlowego). Do maczania: wszystkich rodzajów dań ze smażonych ziemniaków (frytki, chipsy), specjałów meksykańskich (tacos, nachos). Do podkreślenia smaku: hamburgerów, steków, grillowanego kurczaka/ pulardy, kanapek i sosów barbecue, do mięs, drobiu i ryb z grilla. Pikantny gotowy do podania sos na bazie przecieru pomidorowego (35%), kawałków pomidorów (7,5%) z dodatkiem papryki chilli— jalapeño (2,9%). MAGGI TEXICANA SALSA dostępna dla gastronomii w dwóch formatach: 5 l oraz 500 ml.



 **Nestlé**
PROFESSIONAL®

Więcej inspiracji znajdziesz na:
www.nestleprofessional.pl