SOS

DLA SZEFÓW KUCHNI

magazyn październik 2026

Unilever Food Solutions

SOSY SERCEM DANIA

17 SPRAWDZONYCH PRZEPISÓW

54 INSPIRACJE NA SOSY

GOTUJĄ Z NAMI SZEFOWIE KUCHNI:

Adrian Ośko
Łukasz Filapek
Paweł Kaczmarek
Marcin Szachowicz
Mirosław Szajkowski
Daniel Niewiadomski
Przemysław Kaczmarek

WSTĘP

Sos potrafi zmienić wszystko.

Podkreślić smak głównego składnika, nadać daniu charakter, połączyć jego elementy, a czasem sprawić, że dobrze znana pozycja z karty nabierze nowego wymiaru. Nic więc dziwnego, że kiedy Auguste Escoffier tworzył system kuchni brygadowej, przygotowywanie sosów powierzył osobnemu specjaliście. Chef Saucier miał jedno ważne zadanie – dbać o to, aby każdy sos wychodzący z kuchni był dokładnie taki, jak powinien. Od tamtego czasu w gastronomii zmieniło się wiele. Dzisiaj trudno wyobrazić sobie osobę, która przez cały dzień zajmuje się wyłącznie sosami. Zespoły są mniejsze, koszty pracy wyższe, czasu brakuje, a jeden kucharz często odpowiada za kilka zadań. Trzeba przygotować mise en place, wydać serwis, dopilnować jakości, food costu i znaleźć czas na tworzenie nowych dań.

Jedno się jednak nie zmieniło. Dobry sos nadal jest w kuchni niezbędny i oczekujemy od niego tego samego, czego oczekiwano kiedyś: głębokiego smaku, odpowiedniej konsystencji, jakości i powtarzalności. Dzisiaj potrzebujemy jednak rozwiązań, które pozwalają osiągnąć ten efekt szybciej, bez angażowania dodatkowej osoby do jednego etapu pracy. I właśnie w tym miejscu pojawia się ***Knorr Professional****, który może pełnić rolę współczesnego Chef Saucier. Nie zastępuje kreatywności szefa kuchni, ale daje mu solidną, powtarzalną bazę, oszczędność czasu i pewność efektu, pozostawiając przestrzeń na własne pomysły i autorskie dania.*

W tym wydaniu pokazujemy możliwości sosów ***Knorr Professional*** *– od ciemnych i jasnych, przez kremowe, pomidorowe i grzybowe, po propozycje inspirowane kuchniami świata. Można wykorzystać je jako gotowe rozwiązanie, kiedy liczy się każda minuta, albo jako punkt wyjścia do stworzenia własnej kompozycji dopasowanej do konceptu restauracji, sezonu czy dania.*

Kiedyś za sosy odpowiadał Chef Saucier. Dzisiaj często nie mamy w zespole takiej osoby, ale potrzeba doskonałego sosu nie zniknęła. Dlatego warto mieć w kuchni partnera, który przejmuje część tej pracy i pozwala skupić się na tym, co najważniejsze: tworzeniu dobrego menu, nowych pomysłach i daniach, po które goście będą chcieli wracać. Mamy nadzieję, że na kolejnych stronach znajdziecie wiele inspiracji i przekonacie się, jak wiele może zacząć się od dobrego sosu.

Miłej lektury!

Daniel Niewiadomski
Szef Kuchni
Hotel Mercure Skalny
Karpacz

Łukasz Filapek
Szef Kuchni
Restauracja Biały Dom
w Rybniku

Adrian Ośko
Szef Kuchni
Hotel Trzy Róże
w Lublinie

Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni
Unilever Food Solutions

Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni, Centrum Kulinarne
Unilever Food Solutions

Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni
Unilever Food Solutions

Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni
Unilever Food Solutions

SOSY CIEMNE 8, 9
Polędwiczka wieprzowa w wędzonym boczku/ sos pieczeniowo-kasztanowy/ smażony kalafior 10
Selerowe sticksy w panko/ wędzone purée ziemniaczane/ azjatycki sos demi-glace 12

SOSY JASNE 14, 15
Confitowany bakłażan/ ciepła sałatka z komosy ryżowej/ sos winno-szczypiorkowy 16

SOSY KREMOWE 18, 19, 28
Makaron Maccheroni z sosem cztery sery z brokułami/ polędwiczka wieprzowa/ piklowana szalotka/ chrupka panko z czarnego czosnku/ popcorn z kaszy sorgo 20
Prasowane udko z kurczaka/ makaron Codini/ sos cytrynowo-maślany 22
Jesienne calzone nadziewane grzybami, cebulą i topinamburem/ sos serowy/ purée z batatów 24
Krewetka/ łosoś/ rösti ziemniaczane/ jajko/ sos holenderski 26

SOSY GRZYBOWE 29, 30, 31
Filet z kurczaka nadziany kremowym farszem/ sos kurkowy/ krokiet z wiejskiej kaszy/ purée z dyni 32
Dorsz/ sos kremowo-pieczarkowy z piklowaną gorczycą/ gratin pieczarkowo-ziemniaczane/ pieczona marchewka 36

SOSY POMIDOROWE 38, 39, 44
Makaron Spaetzle/ sos pomidorowo-bekonowy/ oliwa pomidorowa 40
Sandacz z krewetkami i szyjkami rakowymi/ krokiet kuskus/ grillowana cukinia/ szafranowo-kawowa emulsja pomidorowa 42

SOSY KUCHNI ŚWIATA 45, 50, 51, 56, 57
Makaron Tacconelli/ ośmiornica/ chorizo/ sos Peperonata/ olej szczypiorkowy 46
Policzki wieprzowe w bekonie wołowym/ purée ziemniaczane z pieczoną cebulą/ marchewkowe tagliatelle miso/ sos bolognese/ chrust porowy 48
Kaczka teriyaki/ makaron Asian Noodles/ pak choy 52
Glazurowane żebro wołowe/ quiche ziemniaczany/ pieczone warzywa/ krem z fety 54
Ossobuco wołowe/ sos barbecue/ grillowana kapusta 58
Polędwica wołowa z młodą kukurydzą i marchewką/ sos pieprzowy/ ziołowy makaron Fettuccine 60

ŁUKASZ FILAPEK

Szef Kuchni, Restauracja Biały Dom w Rybniku

Od 25 lat związany z branżą gastronomiczną, która od zawsze była jego pasją i sposobem na życie. Od 6 lat pełni funkcję Szefa Kuchni w Restauracji Biały Dom w Rybniku, gdzie każdego dnia dba o najwyższą jakość serwowanych dań oraz rozwój kulinarny całego zespołu.

Gotowanie to dla niego nie tylko zawód, ale przede wszystkim nieustanna przygoda. Uwielbia odkrywać nowe smaki, czerpać inspiracje kulinarne z różnych stron świata oraz tworzyć nieoczywiste fuzje smaków, które zaskakują i zachwycają gości.

Tworząc autorskie dania stale poszukuje nowych pomysłów, technik i rozwiązań, doskonaląc swoje umiejętności i podnosząc standardy pracy kuchni.

W swojej karierze zdobywał doświadczenie zarówno w restauracjach à la carte, gdzie liczy się precyzja i indywidualne podejście do każdego dania, jak i podczas realizacji dużych wydarzeń gastronomicznych dla nawet 500 osób. Dzięki temu doskonale odnajduje się zarówno w codziennej pracy restauracyjnej, jak i w organizacji wymagających przedsięwzięć. Jego misją jest nie tylko tworzenie wyjątkowych potraw, ale także inspirowanie innych do odkrywania piękna sztuki kulinarnej oraz dzielenia się pasją do gotowania.

DANIEL NIEWIADOMSKI

Szef Kuchni, Hotel Mercure Skalny Karpacz

Swoją karierę zawodową rozpoczął w 2002 roku, tuż po ukończeniu technikum gastronomicznego. Pierwsze doświadczenia zdobywał w hotelowej restauracji specjalizującej się w kuchni tajskiej, gdzie przez 6 lat rozwijał warsztat kulinarny i poznawał specyfikę pracy w gastronomii hotelowej.

Kolejnym etapem jego kariery były zagraniczne doświadczenia zawodowe w Austrii i Irlandii, które pozwoliły mu poszerzyć wiedzę o międzynarodowe standardy gastronomiczne oraz różnorodne techniki kulinarne. Po powrocie do Polski dołączył do zespołu hotelu Qubus w Legnicy, gdzie szybko awansował ze stanowiska zastępcy szefa kuchni na szefa kuchni.

Następnie objął stanowisko Doradcy Kulinarnego w firmie Kamis, odpowiadając za rozwój produktów przeznaczonych dla gastronomii oraz prowadzenie pokazów i szkoleń kulinarnych. Swoje doświadczenie w zarządzaniu zespołami i organizacji produkcji gastronomicznej rozwijał również jako szef cateringu dietetycznego w Bolesławcu.

W kolejnych latach pełnił funkcję Szefa Kuchni Pałacu w Karpaczu, a od 2019 roku związany jest z hotelem Mercure Skalny Karpacz, gdzie jako Szef Kuchni odpowiada za tworzenie autorskiego menu, zarządzanie zespołem oraz utrzymanie najwyższych standardów kulinarnych. Wieloletnie doświadczenie, zdobywane zarówno w Polsce, jak i za granicą, pozwala mu łączyć klasyczne podejście do gotowania z nowoczesnymi trendami gastronomicznymi.

ADRIAN OŚKO

Szef Kuchni, Hotel Trzy Róże w Lublinie

Od 2016 roku jest Szefem Kuchni Hotelu Trzy Róże pod Lublinem. Od wielu lat z pasją i zaangażowaniem rozwija swoją karierę w branży gastronomicznej, nie tylko poprzez codzienną pracę w hotelu, ale też spotkania i szkolenia z wybitnymi Szefami Kuchni uznawanymi na arenie międzynarodowej. Dzięki bogatemu doświadczeniu oraz śledzeniu najnowszych trendów kulinarnych stworzył własny styl oparty na najwyższej jakości, kreatywności i szacunku do produktu.

Jego doświadczenie obejmuje nie tylko prowadzenie restauracji, ale również kompleksową organizację oprawy gastronomicznej wesel, bankietów, przyjęć rodzinnych oraz dużych wydarzeń biznesowych. Każde menu przygotowuje indywidualnie, z dbałością o najmniejszy detal i oczekiwania Gości. W swojej kuchni łączy tradycję z nowoczesnym podejściem, a jego celem jest tworzenie dań, które zachwycają smakiem i estetyką oraz pozostają w pamięci na długo po zakończonym spotkaniu.

Indywidualne podejście, kreatywność oraz nieustanne stawianie sobie nowych wyzwań sprawiły, że od 10 lat co roku tworzy kilkadziesiąt nowych dań, nie powielając przez całą dekadę ani jednej potrawy.

„Gotuj i serwuj swoim Gościom potrawy tak, jak chciałbyś, aby jedli Twoi najbliżsi" – to słowa, które słyszy każdy kucharz rozpoczynający współpracę z Szefem Kuchni Adrianem.

Sosy płynne

Z BIAŁYM WINEM I KREMOWO-PIECZARKOWY

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

BAIN-MARIE STABLE

Stabilny w bemarze

Produkt bezglutenowy*

Odpowiedni dla wegetarian**

*Nie dotyczy wariantu: Demi-Glace.
** Nie dotyczy wariantu: Demi-Glace, Pieprzowy, Serowy.
***O dostępność nowości zapytaj swojego Doradcę Kulinarnego.

- O gęstej, aksamitnej konsystencji
- Baza autorskich sosów
- Gwarancja autentycznego smaku
- Gotowe do użycia na zimno i ciepło
- O szerokim zastosowaniu
- Oszczędzają czas i energię
- Powtarzalna i stała jakość
- Wygodne w użyciu

INNE SOSY PŁYNNE

SOS DEMI-GLACE
1 l

SOS PIEPRZOWY
1 l

SOS HOLENDERSKI
1 l

SOS SEROWY
1 l

ZDANIEM EKSPERTÓW

Sosy płynne gotowe do użycia na zimno i ciepło
z przestrzenią na własne kreatywne wykończenie.

Radosław Kaptur

SZEF KUCHNI

Hotel Żubrówka w Białowieży

*„W hotelu liczy się każda sekunda, a goście oczekują absolutnej perfekcji i powtarzalności dań. Płynny **SOS HOLENDERSKI KNORR PROFESSIONAL** zapewnia bogaty maślany smak, zbalansowaną kwasowość i aksamitnie gładką konsystencję. Dla szefa kuchni jego największą zaletą jest wyjątkowa stabilność termiczna – nie rozwarstwia się i zachowuje idealną strukturę przez cały serwis. Gotowy do użycia, pozwala zaoszczędzić czas i gwarantuje powtarzalny efekt przy każdej porcji. Dodatkowym atutem jest bezglutenowa receptura, ułatwiająca przygotowanie menu dla gości o różnych potrzebach żywieniowych.*

Michał Chciuk

SZEF KUCHNI

Restauracja Pozytywka w Zaniemyślu

*„**SOS KREMOWO-PIECZARKOWY KNORR PROFESSIONAL** to bardzo smaczny sos o kremowej konsystencji, wyraźnym smaku pieczarek i dobrze zbalansowanym aromacie. Świetnie pasuje do mięsa, ziemniaków, makaronów czy klusek. Znacznie ułatwia i przyspiesza przygotowanie posiłków.*

***SOS SEROWY KNORR PROFESSIONAL** świetnie smakuje i doskonale komponuje się z makaronami, warzywami, mięsem czy zapiekankami. Jest gotowy do użycia, co pozwala zaoszczędzić sporo czasu w kuchni, a jednocześnie nadaje potrawom wyjątkowy charakter. Jeśli lubisz serowe sosy, ten produkt zdecydowanie warto wypróbować – jest delikatny, a jednocześnie pełen smaku.*

ZDANIEM EKSPERTÓW

Dawid Siwiec

SZEF KUCHNI

Restauracja Sport's Bar B-Q w Rzeszowie

*„**SOS DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL** to produkt, po który sięgam ze względu na intensywny smak, powtarzalną jakość i wysoką wydajność. Stanowi doskonałą bazę do sosów serwowanych z mięsem, bez kompromisu w smaku i konsystencji, a jednocześnie daje możliwość dopracowania receptury zgodnie z charakterem dania. Dzięki niemu mogę utrzymać najwyższą jakość potraw nawet podczas intensywnej pracy w kuchni. Cenię go za niezawodność oraz możliwość tworzenia autorskich sosów, idealnie dopasowanych do mojej kuchni opartej na ogniu i tradycyjnych technikach kulinarnych.*

Jakub Seroka

SZEF KUCHNI

Restauracja Fabryka Smaku w Rzeszowie

*„Używam **SOSU Z BIAŁYM WINEM KNORR PROFESSIONAL**, ponieważ świetnie podkreśla smak potraw, nie dominując ich. Cenię jego powtarzalny profil smakowy oraz uniwersalność – doskonale komponuje się zarówno z mięsem, rybami, jak i warzywami, dzięki czemu sprawdza się jako wszechstronny dodatek w profesjonalnej kuchni.*

Łukasz Jasiński

SZEF KUCHNI

Hotel Gniecki w Hrubieszowie

*„**SOS PIEPRZOWY KNORR PROFESSIONAL** ma wyrazisty, dobrze zbalansowany smak, dzięki czemu świetnie podkreśla charakter wołowiny, nie dominując pozostałych składników. W sandwichu z szarpanym policzkiem wołowym wykorzystałem go jako bazę autorskiego sosu, który wzbogaciłem miodem, czosnkiem, marynowanym zielonym pieprzem, tymiankiem i sosem sojowym – tak uzyskałem głęboki, lekko słodko-pikantny profil smakowy. Pozycja znajduje się obecnie w naszej karcie menu, dzięki czemu goście mogą sami przekonać się, jak dobrze sprawdza się to połączenie smaków. Produkt jest gotowy do użycia, ale jednocześnie daje dużą swobodę personalizacji. W profesjonalnej kuchni doceniam również oszczędność czasu, wygodę pracy i powtarzalny efekt, który ułatwia skalowanie receptury przy większym serwisie.*

SOS DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL

Gotowy do użycia na ciepło i na zimno, pozostawiając przestrzeń na autorskie wykończenie.

IDEALNY SOS DO: dziczyzny, kaczki i dzikiego ptactwa

CIEMNY SOS BORÓWKOWO-GRUSZKOWY | ~1 litr sosu

100 g Masło
200 g Borówka
100 g Gruszka
100 ml Wino czerwone, półwytrawne
500 ml ***Sos Demi-Glace Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Na maśle podsmaż borówkę. Dodaj gruszkę. Wlej wino. Odparuj do gęstej postaci.
- Dodaj Sos Demi-Glace. Redukuj.

IDEALNY SOS DO: delikatnych mięs wieprzowych, tj. polędwiczki czy policzków

CIEMNY SOS BAZYLIOWY | ~1 litr sosu

30 ml ***Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional***
500 ml Woda
400 ml ***Sos Demi-Glace Knorr Professional***
60 g ***Primerba bazyliowa Knorr Professional***
40 g Miód

WYKONANIE:
- Esencję połącz z wodą. Dodaj Sos Demi-Glace, Primerbę i miód. Redukuj.

IDEALNY SOS DO: żeberek wieprzowych w stylu amerykańskim

CIEMNY SOS CYNAMONOWY NA BAZIE COLI | ~1 litr sosu

700 ml Cola
30 g Cynamon, kora
20 ml ***Esencja Dymna Knorr Professional***
100 g Miód
400 ml ***Sos Demi-Glace Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Colę zredukuj. Dodaj korę cynamonu, Esencję i miód.
- Podgrzej i dodaj Sos Demi-Glace. Zredukuj.

SOS PIECZENIOWY KNORR PROFESSIONAL

O wyrazistym, esencjonalnym smaku pieczonego mięsa, głębokim ciemno-brązowym kolorze i doskonałej konsystencji.

IDEALNY SOS DO: dań z dziczyzny

SOS LEŚNY Z JAŁOWCEM | ~1 litr sosu

900 ml Woda
20 g Grzyby, suszone
100 g ***Sos pieczeniowy Knorr Professional***
50 g Masło
70 g Cebula, drobna kostka
2 g Jałowiec, rozgnieciony na puder
4 g Sól
4 g Pieprz czarny

WYKONANIE:
- Grzyby namocz, a następnie ugotuj. Drobno pokrój.
- Smak grzybowy w ilości 900 ml połącz z Sosem pieczeniowym i zagotuj. Jeśli masz za mało smaku grzybowego dolej wody do ilości 900 ml.
- Na maśle podsmaż cebulę. Dodaj suszone grzyby i ugotowany sos. Dodaj jałowiec, sól i pieprz. Całość zagotuj.

IDEALNY SOS DO: dań z kaczki, gęsi, indyka

FIGOWY SOS PORTO | ~1 litr sosu

100 g Figi, suszone, kostka
200 ml Wino porto ruby
900 ml Woda
100 g ***Sos pieczeniowy Knorr Professional***
40 g Masło
40 g Szalotka, drobna kostka
4 g Sól

WYKONANIE:
- Figi namocz w winie.
- Sos pieczeniowy połącz z wodą i zagotuj.
- Na maśle zeszklij szalotkę. Dodaj figi z winem i zredukuj.
- Połącz z przygotowanym Sosem pieczeniowym. Dopraw solą i zagotuj.

IDEALNY SOS DO: dań z wołowiny

SOS ESTRAGONOWO-MUSZTARDOWY | ~1 litr sosu

900 ml Woda
100 g ***Sos pieczeniowy Knorr Professional***
40 g Masło
40 g Szalotka, drobna kostka
100 ml Wino czerwone, wytrawne
40 g Musztarda dijon
60 g Musztarda francuska
14 g Estragon, świeży, posiekany

WYKONANIE:
- Sos pieczeniowy połącz z wodą i zagotuj.
- Szalotkę zeszklij na maśle. Podlej winem i zredukuj.
- Połącz z ugotowanym Sosem. Dodaj obie musztardy i estragon. Całość zagotuj.

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W WĘDZONYM BOCZKU

sos pieczeniowo-kasztanowy/ smażony kalafior

„Przygotowanie sosu pieczeniowego w odpowiedniej ilości, o powtarzalnej konsystencji i głębokim smaku, wymaga czasu i precyzji. ***Sos pieczeniowy Knorr Professional*** *to gotowa do użycia baza, która dobrze zachowuje się podczas obróbki termicznej i daje szerokie możliwości tworzenia autorskich wariantów sosów."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W WĘDZONYM BOCZKU

1,5 kg	Polędwiczka wieprzowa
50 ml	Olej
20 g	Musztarda dijon
20 g	***Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional***
400 g	Boczek wędzony, parzony
1 kg	Ziemniak fioletowy
1 kg	Batat
Do smaku	Sól, pieprz

SMAŻONY KALAFIOR

2 kg	Kalafior, świeży
100 g	Masło
Do smaku	Sól

SOS PIECZENIOWO-KASZTANOWY

50 g	Masło
400 g	Kasztan, gotowany
500 ml	Woda
10 g	***Bulion jarzynowy Knorr Professional***
50 g	***Sos pieczeniowy Knorr Professional***
150 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***

DANIEL NIEWIADOMSKI
Szef Kuchni, Hotel Mercure Skalny Karpacz

WYKONANIE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W WĘDZONYM BOCZKU

- Polędwiczkę wyporcjuj. Marynuj w oleju, musztardzie i Delikacie. Owiń w boczek.
- Przesmaż na patelni. Przełóż do GN i piecz 10-15 min w temp. 185°C w zależności od grubości mięsa.
- Obgotuj fioletowe ziemniaki i obrane bataty do ¾ miękkości. Gotuj w piecu.
- Następnie podsmaż na maśle z nutą soli i pieprzu.

SMAŻONY KALAFIOR

- Kalafior zblanszuj i pokrój w steki. Obsmaż na maśle z solą do uzyskania złotego koloru.

SOS PIECZENIOWO-KASZTANOWY

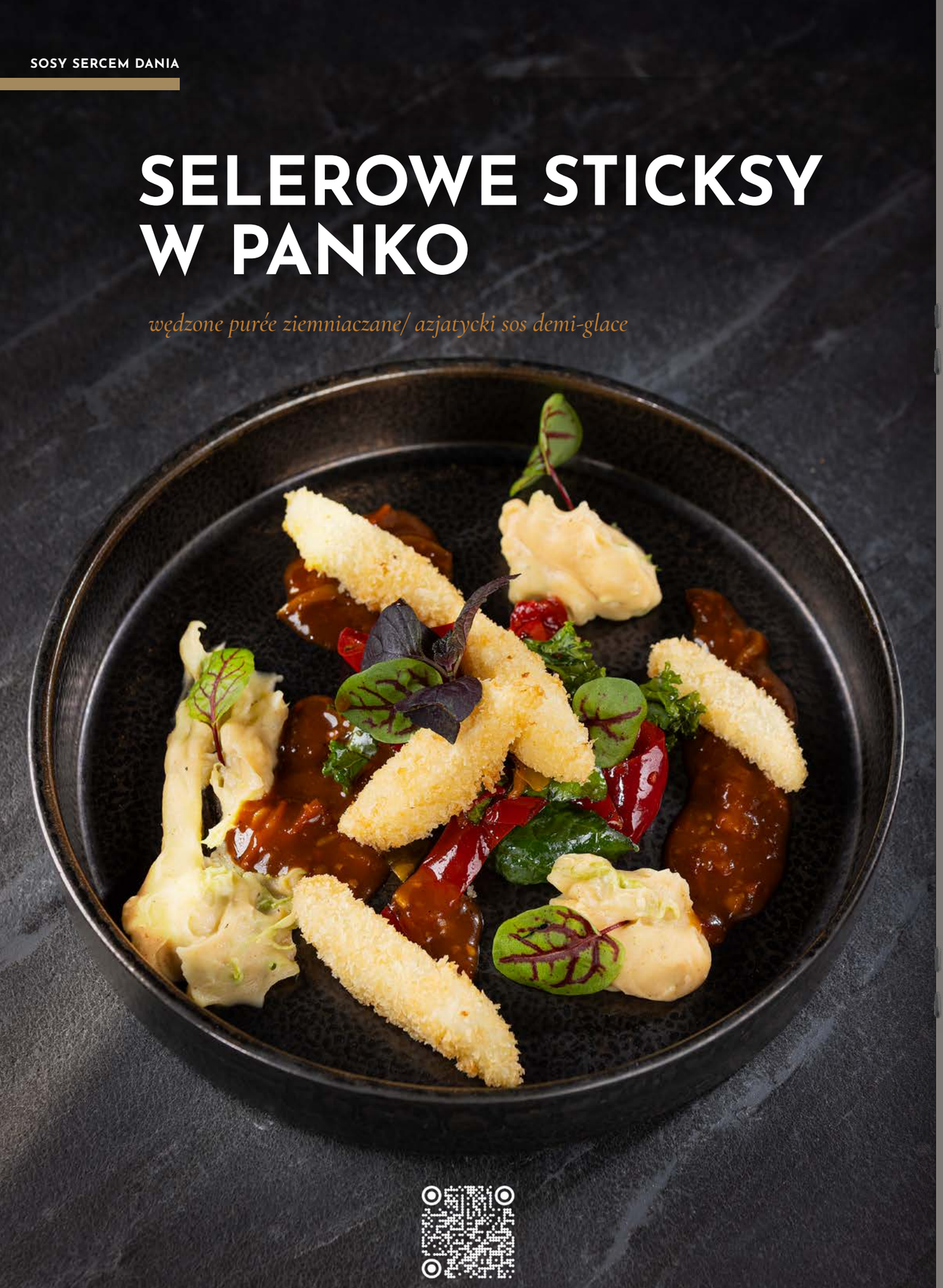
- Drobno posiekaj 100 g kasztanów i podsmaż je na maśle.
- Dodaj wodę, Bulion jarzynowy i Sos pieczeniowy. Redukuj. Na koniec dolej Cremy do gotowania.
- Dodaj pozostałe, całe kasztany.

PODANIE

- Na kalafiorze ułóż polędwiczkę z kolorowymi ziemniakami. Podaj z sosem pieczeniowo-kasztanowym.

SELEROWE STICKSY W PANKO

wędzone purée ziemniaczane/ azjatycki sos demi-glace



*„**Sos Demi-Glace Knorr Professional** można poprowadzić w kierunku kuchni azjatyckiej, łącząc go z **Pikantnym sosem z chili i soją - Sambal Manis Knorr** i aromatycznymi dodatkami. Dzięki otwartej recepturze stanowi elastyczną bazę do tworzenia autorskich sosów inspirowanych kuchniami świata."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

SELEROWE STICKSY W PANKO

600 g	Seler, obrany
80 g	Mąka
2 szt.	Jajko
120 g	Panko

WĘDZONE PURÉE ZIEMNIACZANE

500 ml	Woda
2 g	Papryka wędzona
100 g	***Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz

PAPRYKA GRILLOWANA

400 g	***Peperoni Grigliati Knorr Professional***
200 g	Jarmuż
Do smaku	Sól, pieprz

AZJATYCKI SOS DEMI-GLACE

50 ml	Oliwa z oliwek
10 g	Czosnek, posiekany
75 g	Cebula, kostka
150 g	Pomidor koktajlowy
200 ml	***Sos Demi-Glace Knorr Professional***
120 ml	***Pikantny sos z chili i soją – Sambal Manis Knorr***

DEKORACJA

2 g	Czarnuszka
100 g	Endywia

ŁUKASZ FILAPEK

Szef Kuchni, Restauracja Biały Dom w Rybniku

WYKONANIE

SELEROWE STICKSY W PANKO

- Seler pokrój w romby. Obgotuj we wrzątku przez 5 min.
- Po ostudzeniu obtocz w mące, jajku i panko. Usmaż na głębokim oleju.

WĘDZONE PURÉE ZIEMNIACZANE

- Purée wymieszaj z papryką wędzoną i dodaj do zagotowanej wody. Dopraw do smaku.

PAPRYKA GRILLOWANA

- Paprykę grillowaną pokrój w paski i wymieszaj z jarmużem. Dopraw do smaku.

AZJATYCKI SOS DEMI-GLACE

- Oliwę rozgrzej. Dodaj czosnek, cebulę i pomidory. Przesmaż, dodaj Sos Demi-Glace i zmiksuj na gładką masę.
- Na koniec dopraw Sosem Sambal Manis.

CREMY DO GOTOWANIA 15% KNORR PROFESSIONAL

Uniwersalny zamiennik śmietanki, odpowiedni dla większości potrzeb dietetycznych gości.

IDEALNY SOS DO: dań z drobiu

SOS TYMIANKOWY | ~1 litr sosu

50 g Masło
160 g Szalotka, kostka
20 g Czosnek, kostka
120 ml Wino białe
800 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
40 ml Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
12 g Tymianek, świeży, posiekany
Do smaku Sól, pieprz

WYKONANIE:
- Szalotkę zeszklij na maśle z czosnkiem. Podlej białym winem i odparuj.
- Dolej Cremy do gotowania i zagotuj. Dopraw Esencją, solą i pieprzem. Dodaj tymianek.

IDEALNY SOS DO: ryb i owoców morza

SOS CYTRUSOWO-KAPAROWY | ~1 litr sosu

900 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
30 g Fond z owoców morza w paście Knorr Professional
70 g Kapary
30 g Szczypiorek, posiekany
40 ml Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Do smaku Sól, pieprz cytrynowy

WYKONANIE:
- W rondlu zagotuj Cremy do gotowania wraz z Fondem z owoców morza.
- Dodaj kapary i szczypiorek. Dopraw Esencją Cytrusową, solą oraz pieprzem cytrynowym.

IDEALNY SOS DO: duszonej wołowiny, jajek i kiełbasy

SOS CHRZANOWY | ~1 litr sosu

50 ml Olej
120 g Szalotka, posiekana
800 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
40 ml Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
160 g Chrzan
20 g Natka pietruszki, posiekana
Do smaku Sól, pieprz

WYKONANIE:
- Na oleju zeszklij szalotkę. Dodaj Cremy do gotowania, Esencję oraz chrzan i zagotuj.
- Na koniec dodaj natkę pietruszki. Dopraw do smaku.

SOS Z BIAŁYM WINEM KNORR PROFESSIONAL

Gotowy do użycia na ciepło i na zimno, pozostawiając przestrzeń na autorskie wykończenie.

IDEALNY SOS DO: makaronów i risotto

TRUFLOWY SOS Z BIAŁYM WINEM | ~1 litr sosu

750 ml Sos z Białym Winem Knorr Professional
200 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
50 g Pasta truflowa
80 g Parmezan

WYKONANIE:
- Sos z Białym Winem podgrzej z Cremy do gotowania.
- Dodaj pastę truflową.
- Podawaj posypany parmezanem.

IDEALNY SOS DO: ryb i warzyw

SZPINAKOWY SOS Z BIAŁYM WINEM | ~1 litr sosu

100 ml Woda
150 g Szpinak
700 ml Sos z Białym Winem Knorr Professional
150 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
30 ml Sok z cytryny
10 ml Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional

WYKONANIE:
- Szpinak zmiksuj z wodą.
- Sos z Białym Winem podgrzej z Cremy do gotowania.
- Połącz wszystkie składniki i zagotuj.

IDEALNY SOS DO: steków wołowych i warzyw

SOS Z BIAŁYM WINEM, PALONYM MASŁEM I PIECZONYM CZOSNKIEM | ~1 litr sosu

150 g Czosnek, główka
80 g Masło, palone
700 ml Sos z Białym Winem Knorr Professional
200 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
50 ml Sos sojowy

WYKONANIE:
- Piecz główki czosnku przez 25 min w 180°C. Następnie je wyciśnij i zmiksuj.
- Przygotuj palone masło. Dodaj Sos z Białym Winem, Cremy do gotowania, czosnek i sos sojowy.
- Zagotuj.

CONFITOWANY BAKŁAŻAN

ciepła sałatka z komosy ryżowej/ sos winno-szczypiorkowy

„Przygotowanie sosu winnego o stabilnej konsystencji i głębokim smaku bywa wyzwaniem w profesjonalnej kuchni. ***Sos z Białym Winem Knorr Professional*** *to praktyczna baza, którą można łatwo dopasować do charakteru dania. W tym daniu Sos został wzbogacony pieprzem cytrynowym i drobnym szczypiorkiem, dzięki czemu zyskał świeży, lekko pikantny finisz.”*

SKŁADNIKI – 10 porcji

CONFITOWANY BAKŁAŻAN

1,8 kg	Bakłażan
30 g	Sól
15 g	Rozmaryn
30 g	Czosnek
1 l	Olej rzepakowy, do confitowania
20 g	***Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional***

CIEPŁA SAŁATKA Z KOMOSY RYŻOWEJ

400 g	Komosa ryżowa, kolorowa
10 g	Sól
200 g	***Pomodori Secchi Knorr Professional***
250 g	Fasolka edamame
20 g	***Primerba pesto Knorr Professional***

SOS WINNO-SZCZYPIORKOWY

500 ml	***Sos z Białym Winem Knorr Professional***
70 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
3 g	Pieprz cytrynowy
10 g	Szczypiorek, cienki, drobno pokrojony

DEKORACJA
Ogórecznik
Estragon

PRZEMYSŁAW KACZMAREK
Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS

WYKONANIE

CONFITOWANY BAKŁAŻAN

- Bakłażan pokrój w cząstki, tak by każdy kawałek miał skórkę. Najlepiej przekroić go w poprzek i w ząbki na 6 lub 8 części — w zależności od wielkości.
- Przesyp solą i pozostaw na ok. 1 godz., by się spocił. Następnie zetrzyj z niego sok i przełóż do głębokiego naczynia. Dodaj gałązki rozmarynu i czosnek.
- Całość zalej gorącym olejem o temp. ok. 100°C. Confituj ok. 90 min w temp. 110°C. Po wyjęciu odsącz, przypraw Delikatem i zapiecz.

CIEPŁA SAŁATKA Z KOMOSY RYŻOWEJ

- Komosę ryżową ugotuj z odrobiną soli. Suszone pomidory pokrój w drobne paski. Fasolkę edamame zblanszuj. Połącz składniki.
- Dodaj Primerbę wymieszaną z olejem z Suszonych pomidorów i delikatnie wymieszaj.

SOS WINNO-SZCZYPIORKOWY

- Sos z Białym Winem delikatnie podgrzej. Dodaj Cremy do gotowania, pieprz cytrynowy i szczypiorek.

PODANIE

- Sałatkę podawaj na ciepło z bakłażanem i sosem winno-szczypiorkowym.
- Dekoruj ogórecznikiem i estragonem.

SOSY KREMOWE

SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY KNORR PROFESSIONAL

Aksamitna cytrynowo-maślana baza, która dobrze podkreśla ryby i drób, glazuruje warzywa i otula makaron.

IDEALNY SOS DO: ryb i owoców morza

CYTRYNOWY SOS KIMCHI | ~1 litr sosu

100 g ***Sos cytrynowo-maślany Knorr Professional***
500 ml Woda
350 g Kimchi, pokrojone
50 g Miód
50 g Masło
20 ml ***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Sos cytrynowo-maślany przygotuj wg instrukcji. Zagotuj.
- Dodaj kimchi i miód.
- Wykończ masłem i Esencją.

IDEALNY SOS DO: kurczaka i warzyw

SOS CYTRYNOWO-PISTACJOWY | ~1 litr sosu

600 ml Woda
120 g ***Sos cytrynowo-maślany Knorr Professional***
20 g Skórka cytryny
20 ml ***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
250 g Pasta pistacjowa
30 g Pistacje, pokruszone

WYKONANIE:
- Sos cytrynowo-maślany przygotuj wg instrukcji. Zagotuj.
- Dodaj skórkę cytryny, Esencję i pastę pistacjową.
- Posyp pistacjami.

IDEALNY SOS DO: dań z grilla i steków

CYTRYNOWY SOS CAFÉ DE PARIS | ~1 litr sosu

600 ml Woda
120 g ***Sos cytrynowo-maślany Knorr Professional***
100 g Kapary
50 g Anchois
80 g Musztarda dijon
60 g Zioła — pietruszka, tymianek, posiekane

WYKONANIE:
- Sos cytrynowo-maślany przygotuj wg instrukcji. Zagotuj.
- Dodaj pozostałe składniki.
- Gotuj.

SOS HOLENDERSKI KNORR PROFESSIONAL

Gotowy, aksamitnie maślany i stabilny w bemarze — zachowuje formę podczas serwisu i zapewnia znakomity efekt zapiekania.

IDEALNY SOS DO: ryb i owoców morza

AZJATYCKI SOS HOLENDERSKI | ~1 litr sosu

100 g Masło
220 g Cebula czerwona, drobno posiekana
20 ml ***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
10 g Kafir
100 ml Woda
600 ml ***Sos holenderski Knorr Professional***
10 ml Sos sojowy

WYKONANIE:
- Na maśle przesmaż cebulę. Dodaj Esencję i kafir. Zredukuj. Dodaj Sos holenderski i sos sojowy.
- Rozprowadź do gładkiej postaci.

IDEALNY SOS DO: wszelkiego rodzaju makaronów i grillowanych warzyw

SOS HOLENDERSKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI | ~1 litr sosu

260 g ***Pomodori Secchi Knorr Professional, odsączone***
30 g ***Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional***
30 g ***Primerba grzybowa Knorr Professional***
700 ml ***Sos holenderski Knorr Professional***
40 g Pietruszka, siekana

WYKONANIE:
- Suszone pomidory przesmaż. Dodaj obie Primerby i Sos holenderski. Zredukuj. Możesz uzupełnić odrobiną wody, jeśli sos będzie za gęsty.
- Dekoruj natką pietruszki.

IDEALNY SOS DO: warzyw i mięs

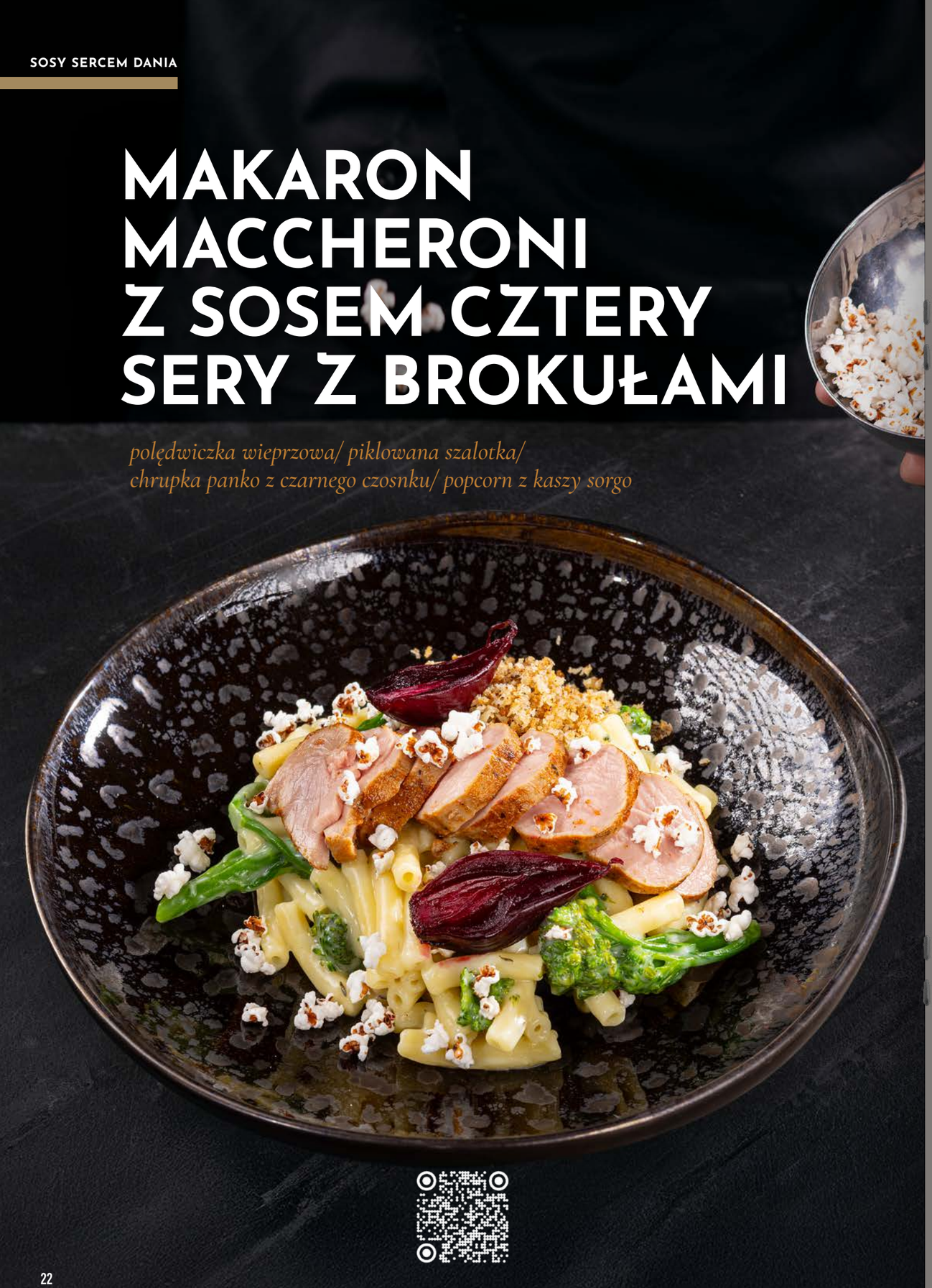
SOS HOLENDERSKI KUKURYDZIANO-KOKOSOWY | ~1 litr sosu

100 g Masło
300 g Kukurydza, z puszki
200 ml Napój kokosowy - coconut milk
500 ml ***Sos holenderski Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Masło podziel na pół. 200 g kukurydzy przesmaż. Dodaj napój kokosowy. Zredukuj.
- Wrzuć do blendera. Przecedź przez sito.
- Na pozostałej części masła mocno podsmaż pozostałą kukurydzę. Dodaj przygotowany wcześniej sos i Sos holenderski. Zredukuj.

MAKARON MACCHERONI Z SOSEM CZTERY SERY Z BROKUŁAMI

polędwiczka wieprzowa/ piklowana szalotka/ chrupka panko z czarnego czosnku/ popcorn z kaszy sorgo



*„**Sos cztery sery z brokułami Knorr Professional** to szybka w przygotowaniu kremowa baza, która pozwala sprawnie skomponować pełne danie o bogatym smaku i atrakcyjnej teksturze.”*

SKŁADNIKI – 10 porcji

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

1 kg	Polędwiczka wieprzowa
10 g	***Marynata do wieprzowiny Knorr Professional***
10 g	***Primerba czosnkowa Knorr Professional***
500 g	Brokuł bimi

PIKLOWANA SZALOTKA

300 ml	Woda
100 g	Cukier
200 ml	Ocet winny czerwony
100 ml	Sok z buraków
400 g	Szalotka

MAKARON MACCHERONI Z SOSEM CZTERY SERY Z BROKUŁAMI

800 g	***Makaron Maccheroni Knorr Professional***
250 g	***Sos cztery sery z brokułami Knorr Professional***
1,3 l	Woda
Do smaku	Sól, pieprz

CHRUPKA PANKO Z CZARNEGO CZOSNKU

50 g	Masło
20 g	Czosnek czarny, rozdrobniony
100 g	Panko

POPCORN Z KASZY SORGO

50 g	Kasza sorgo

ADRIAN OŚKO

Szef Kuchni, Hotel Trzy Róże w Lublinie

WYKONANIE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

- Polędwiczkę oczyść i przypraw Marynatą oraz Primerbą. Zawiń w folię, aby nadać kształt.
- Zamknij w worku wakum i gotuj sous-vide w temp. 58°C przez 1,5 godz. Następnie obsmaż z każdej strony.
- Brokuły zblanszuj w wodzie z solą i cukrem.

PIKLOWANA SZALOTKA

- Zagotuj wodę z cukrem, octem i sokiem z buraka. Dodaj obraną szalotkę.
- Przełóż do worka, zamknij próżniowo i odstaw na 4-5 dni.

MAKARON MACCHERONI Z SOSEM CZTERY SERY Z BROKUŁAMI

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
- Sos cztery sery z brokułami wsyp do ciepłej wody i zagotuj. Gotuj przez chwilę i połącz z Makaronem.
- Dopraw solą i pieprzem.

CHRUPKA PANKO Z CZARNEGO CZOSNKU

- Masło rozpuść na patelni i dodaj czosnek. Wsyp panko.
- Usmaż do chrupkości i odstaw na papier.

POPCORN Z KASZY SORGO

- Kaszę smaż na głębokim tłuszczu o temp. 190°C do uzyskania popcornu.

PODANIE

- Na wierzch przygotowanego makaronu ułóż podsmażoną polędwiczkę, chipsa, popcorn i piklowaną szalotkę.

PRASOWANE UDKO Z KURCZAKA

makaron Codini/ sos cytrynowo-maślany

*„**Sos cytrynowo-maślany Knorr Professional**, najczęściej wykorzystywany jako dodatek do ryb, w tej odsłonie podkreśla smak makaronu i drobiu, a jednocześnie służy jako delikatna glazura do warzyw.”*

SKŁADNIKI – 10 porcji

PRASOWANE UDKO Z KURCZAKA

1,7 kg	Kurczak, udko, b/k
30 g	***Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional***
10 g	Czosnek
5 g	Tymianek, świeży
50 ml	Olej

MAKARON CODINI | SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY

500 g	***Makaron Codini Knorr Professional***
200 g	Groszek zielony
180 g	Groszek cukrowy
350 g	Brokuł
200 g	Szpinak baby
Do smaku	Sól, pieprz, cukier
1 l	Woda
190 g	***Sos cytrynowo-maślany Knorr Professional***

PAWEŁ KACZMAREK
Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Południowy
@PawelKaczmarekUFS

WYKONANIE

PRASOWANE UDKO Z KURCZAKA

- Udka z kurczaka zamarynuj w Delikacie. Zapakuj próżniowo razem z czosnkiem i tymiankiem. Gotuj przez 1 godz. w temp. 68°C. Po wyciągnięciu z pieca dociśnij między 2 blachami.
- Przed podaniem wyporcjuj i obsmaż na oleju od strony skóry.

MAKARON CODINI | SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY

- Makaron Codini ugotuj.
- Zielony groszek, groszek cukrowy, brokuł i szpinak zblanszuj w wodzie z solą i cukrem.
- Do gotującej wody dodaj Sos cytrynowo-maślany i gotuj ok. 1 min.
- Gotowy sos wymieszaj z warzywami i Makaronem.

JESIENNE CALZONE NADZIEWANE

grzybami, cebulą i topinamburem/ sos serowy/ purée z batatów

*„**Sos Serowy Knorr Professional** wyróżnia się wysoką wydajnością i gęstą konsystencją. Można wykorzystywać go zarówno na zimno, jak i na ciepło. W wersji na zimno sprawdzi się jako sos z chili, ziołami i odrobiną jogurtu naturalnego do sałatki meksykańskiej. Po podgrzaniu można wzbogacić go suszonymi pomidorami, bazylią i czosnkiem, tworząc kremowy sos serowy z włoską nutą."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

JESIENNE CALZONE

1,5 kg	Schab
25 g	***Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional***
100 g	Masło
300 g	Grzyb, mrożony
300 g	Cebula
300 g	Topinambur
20 g	***Primerba grzybowa Knorr Professional***
20 g	***Primerba prowansalska Knorr Professional***
200 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***

SOS SEROWY

600 ml	***Sos serowy Knorr Professional***

PURÉE Z BATATÓW

1 kg	Batat
Do smaku	Sól, pieprz
100 g	Masło
150 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
80 g	***Purée ziemniaczane Knorr Professional***

DANIEL NIEWIADOMSKI
Szef Kuchni, Hotel Mercure Skalny Karpacz

WYKONANIE

JESIENNE CALZONE

- Schab rozbij i przyprawy Delikatem.
- Na maśle podsmaż grzyby, cebulę i topinambur. Dodaj obie Primerby i Cremy do gotowania. Zredukuj.
- Na połowę schabu wyłóż farsz i złóż w formę calzone. Piecz ok. 10 min w 185°C.

SOS SEROWY

- Sos serowy podgrzej.

PURÉE Z BATATÓW

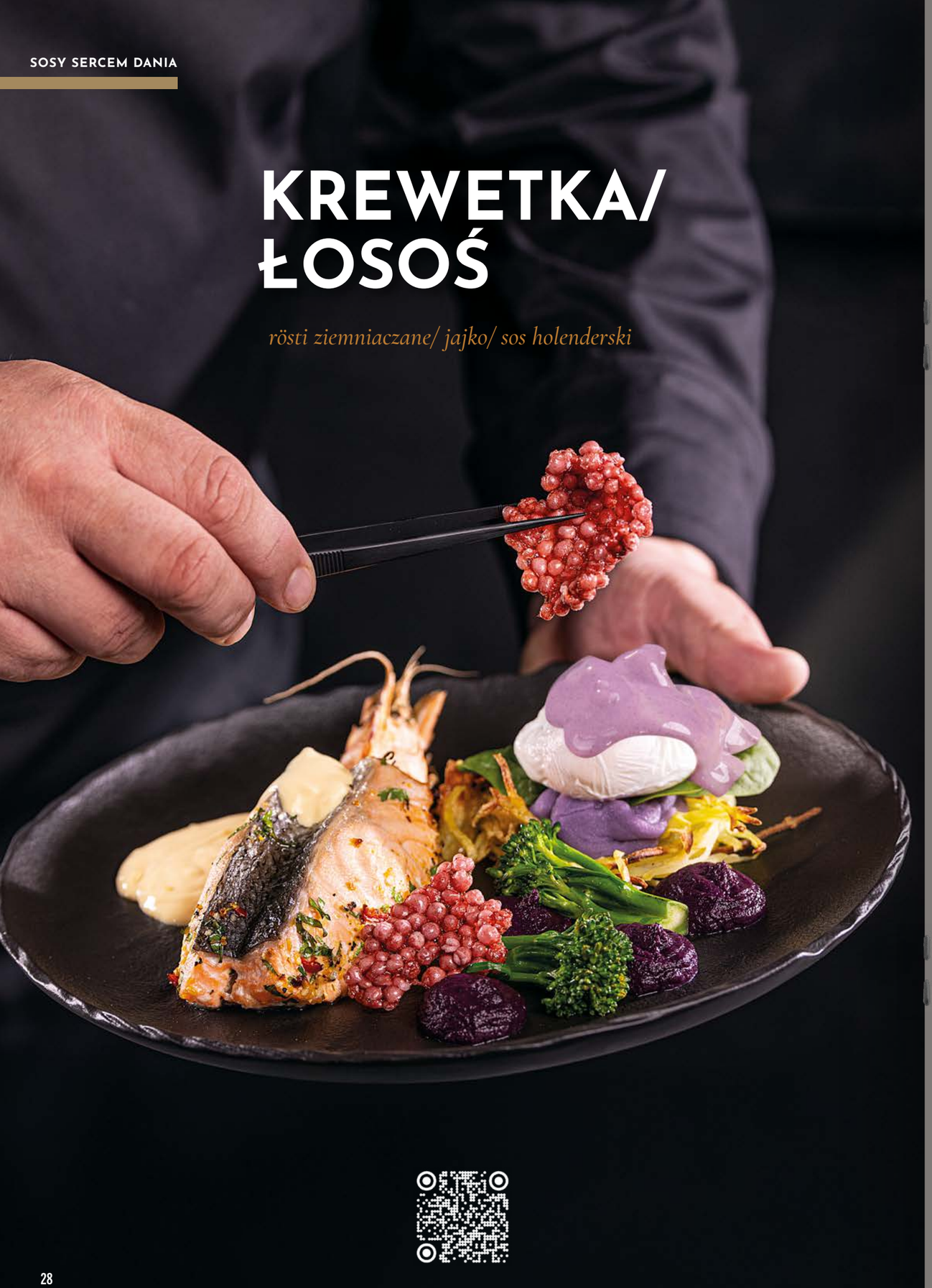
- Ugotowanego batata przeciśnij przez praskę. Dopraw do smaku.
- Dodaj rozpuszczone masło i podgrzane Cremy do gotowania. Dosyp Purée ziemniaczane i wymieszaj rózgą.

PODANIE

- Na talerz wyłóż purée i calzone. Danie wykończ Sosem serowym.

KREWETKA/ ŁOSOŚ

rösti ziemniaczane/ jajko/ sos holenderski



*„Dodanie nuty cytrusów do **Sosu holenderskiego Knorr Professional** podkreśla jego świeżość i pozwala uzyskać idealny balans w daniach z rybami i jajkiem."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

KREWETKA | ŁOSOŚ

10 szt.	Krewetka 8/12
1 kg	Łosoś, filet, z/s
20 g	***Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional***
30 g	Czosnek, posiekany
20 g	Chili, posiekane
30 g	Natka pietruszki, posiekana
20 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
100 ml	Wino białe
100 g	Masło
10 ml	***Olej w sprayu Maizena***

SOS HOLENDERSKI

500 ml	***Sos holenderski Knorr Professional***
15 g	Skórka z cytryny
15 g	Skórka z pomarańczy
20 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***

RÖSTI ZIEMNIACZANE

800 g	Ziemniak
12 szt.	Jajko
Do smaku	Sól, pieprz
10 g	***Primerba tymiankowa Knorr Professional***
10 ml	***Olej w sprayu Maizena***
500 ml	Woda
10 ml	Ube - pochrzyn fioletowy, koncentrat
100 g	***Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr Professional***
50 g	Szpinak
300 ml	***Sos holenderski Knorr Professional***

DODATKI

700 g	Marchewka, fioletowa
100 g	Masło
100 ml	Śmietanka 30%
400 g	Brokuł, mini
10 ml	***Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz czarny mielony
50 g	Masło
10 szt.	Dekoracja z tapioki

MARCIN SZACHOWICZ
Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

WYKONANIE

KREWETKA | ŁOSOŚ

- Krewetki oczyść – usuń pancerz z ogona i pozostaw głowę. Następnie natnij na grzbiecie, aby dały się wyprostować.
- Łososia podziel na 10 równych porcji, a następnie każdy kawałek natnij wzdłuż przez środek, nie docinając.
- Zamarynuj krewetki i łososia w Marynacie, czosnku, chili, natce, Esencji i winie. Odstaw na co najmniej 2 godz.
- Krewetki ułóż wyprostowane na spryskanym GN. Na każdą z nich dodaj masło i otul rozłożonym kawałkiem łososia, tak aby skóra była na górze. Spryskaj Olejem w sprayu.
- Piecz ok. 10 min w 170°C.

SOS HOLENDERSKI

- Do Sosu holenderskiego dodaj skórkę z cytryny, skórkę z pomarańczy i Esencję. Podgrzej.

RÖSTI ZIEMNIACZANE

- Obrane ziemniaki pokrój w cienkie słupki i wypłucz. Dodaj 2 jajka, przyprawy i wymieszaj.
- Na GN ułóż ringi. Spryskaj Olejem w sprayu i włóż do środka ziemniaki, formując „gniazda".
- Piecz ok. 10 min w 180°C.
- Przygotuj Purée ziemniaczane zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do wody dodaj 5 ml ube. Przełóż do worka do szprycowania.
- Przygotuj 10 jajek w koszulkach.
- Sos holenderski podgrzej z 5 ml ube.
- Ziemniaki złóż. Do upieczonego gniazda szprycuj purée, dodaj szpinak, jajko i polej sosem.

DODATKI

- Marchew ugotuj, a następnie zmiksuj na gładką masę z masłem i śmietanką. Dopraw Esencją, solą i pieprzem.
- Brokuły sparz, a następnie obsmaż na maśle. Dopraw do smaku.
- Wykorzystaj dekoracje z tapioki.

SOS DO SPAGHETTI CARBONARA KNORR

Ma kremowy, serowo-wędzony smak i pozwala tworzyć dania inspirowane carbonarą daleko poza kategorią makaronów.

SOSY KREMOWE

IDEALNY SOS DO: pieczonego kurczaka i makaronu

SOS CARBONARA KURKOWO-JARMUŻOWY | ~1 litr sosu

500 ml Woda
100 g ***Sos do spaghetti Carbonara Knorr***
400 g Kurki
70 g Jarmuż
40 g Natka pietruszki
Do smaku Sól i pieprz

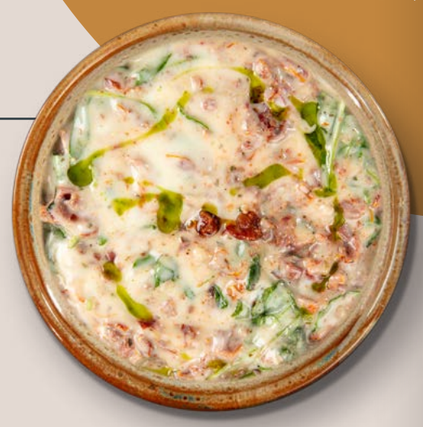
WYKONANIE:
- Do gotującej wody wsyp Sos do spaghetti Carbonara, dokładnie wymieszaj i gotuj razem z kurkami przez 1-2 min.
- Na koniec wymieszaj z posiekanym zblanszowanym jarmużem i natką pietruszki. Dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: sałatek na zimno i zapiekanek makaronowych

SOS CARBONARA Z BROKUŁAMI I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM | ~1 litr sosu

600 ml Woda
120 g ***Sos do spaghetti Carbonara Knorr***
180 g Brokuły
100 g Słonecznik, prażony
30 g Natka pietruszki, posiekana
Do smaku Sól i pieprz

WYKONANIE:
- Do gotującej wody wsyp Sos do spaghetti Carbonara i gotuj ok. 1 min.
- Dodaj blanszowane pokrojone brokuły, prażony słonecznik i natkę pietruszki. Dopraw do smaku.



IDEALNY SOS DO: grillowanych ryb

SOS CARBONARA ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI | ~1 litr sosu

140 g ***Sos do spaghetti Carbonara Knorr***
700 ml Woda
60 g Szpinak
100 g ***Pomodori Secchi Knorr Professional, posiekane***
Do smaku Sól i pieprz

WYKONANIE:
- Do gotującej wody wsyp Sos do spaghetti Carbonara i gotuj ok. 1 min.
- Dołóż zblanszowany szpinak i Suszone pomidory. Dopraw do smaku.

SOS GRZYBOWY KNORR PROFESSIONAL

Kremowa baza o intensywnym kolorze i aromacie grzybów leśnych, którą łatwo rozwinąć świeżymi, suszonymi lub mrożonymi grzybami.

SOSY GRZYBOWE

IDEALNY SOS DO: dziczyzny, drobiu – kaczki, gęsiny oraz kasz i gnocchi

SOS JAŁOWCOWO-PODGRZYBKOWY | ~1 litr sosu

700 ml Woda
90 g ***Sos grzybowy Knorr Professional***
50 ml Oliwa z oliwek
80 g Boczek
50 g Czosnek
150 g Podgrzybek
2 g Jałowiec
30 g ***Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional***
5 g ***Primerba tymiankowa Knorr Professional***
5 g Pietruszka
Do smaku Sól i pieprz

WYKONANIE:
- Sos grzybowy przygotuj wg instrukcji.
- Na oliwie przesmaż boczek, czosnek i podgrzybka. Dodaj Sos grzybowy, jałowiec i obie Primerby. Zagotuj i dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: dań z wieprzowiną i makaronów

WĘDZONY SOS LEŚNY | ~1 litr sosu

800 ml Woda
90 g ***Sos grzybowy Knorr Professional***
50 ml Oliwa z oliwek
65 g Cebula
120 g Śliwka wędzona
100 ml Wino czerwone, wytrawne
5 g ***Primerba czosnkowa Knorr Professional***
70 g ***Sos BBQ Hellmann's***
2 g Sezam, czarny
Do smaku Sól i pieprz

WYKONANIE:
- Sos grzybowy przygotuj wg instrukcji.
- Na oliwie przesmaż cebulę i śliwkę. Flambiruj winem.
- Dodaj Primerbę. Połącz z Sosem grzybowym i Sosem BBQ.
- Dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: grillowanych ryb i steków wołowych

SOS RAGOÛT BOROWIKOWO-KREWETKOWY | ~1 litr sosu

500 ml Woda
50 g ***Sos grzybowy Knorr Professional***
80 ml Olej
50 g Cebula
25 g Czosnek
200 g Borowik
200 g Krewetka 16/20, obrana
5 g ***Primerba włoska Knorr Professional***
150 ml ***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
Do smaku Sól i pieprz

WYKONANIE:
- Sos grzybowy przygotuj wg instrukcji.
- Na oleju przesmaż cebulę, czosnek i borowiki. Dodaj krewetki. Dodaj Sos grzybowy, Primerbę i Cremy do gotowania. Zagotuj. Dopraw do smaku.

SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY KNORR PROFESSIONAL

O wyrazistym smaku borowików, który podkreśla charakter potraw, zachowując powtarzalność każdej porcji.

IDEALNY SOS DO: dań makaronowych, kurczaka, indyka i innego drobiu w formie kotletów, pulpetów czy zrazów

KREMOWY SOS BOROWIKOWO-PIECZARKOWY | ~1 litr sosu

50 g	Masło	15 ml	Sok z cytryny
70 g	Szalotka, posiekana	500 ml	Woda
10 g	Czosnek, posiekany	***100 g***	***Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr Professional***
200 g	Borowiki, pokrojone w plasterki	Do smaku	Sól, pieprz czarny
100 ml	Wino białe, wytrawne	20 g	Natka pietruszki, posiekana
200 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***		

WYKONANIE:
- Na maśle podsmaż szalotkę, czosnek i borowiki. Wlej wino i krótko redukuj. Następnie wlej Cremy do gotowania, sok z cytryny i wodę. Całość gotuj kilka minut na wolnym ogniu.
- Do gotujących się składników, mieszając, wsyp Sos pieczarkowo-borowikowy i gotuj kilka minut.
- Na koniec dodaj natkę pietruszki i dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: porcyjnych mięs sauté z rusztu i patelni z piersi z kurczaka lub indyka

TRUFLOWY SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY | ~1 litr sosu

50 g	Masło
70 g	Szalotka, posiekana
20 g	Czosnek, pieczony
100 g	Borowiki, pokrojone w plasterki
100 ml	Wino porto
200 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
15 ml	Sok z cytryny
500 ml	Woda
20 g	Pasta truflowa
100 g	***Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz czarny
20 g	Szczypiorek, posiekany

WYKONANIE:
- Na maśle zeszklij szalotkę z czosnkiem. Dodaj borowiki i chwilę zasmażaj. Wlej wino, Cremy do gotowania, sok z cytryny i wodę. Dodaj pastę truflową.
- Całość gotuj kilka minut na wolnym ogniu.
- Wsyp Sos pieczarkowo-borowikowy i gotuj 2 min. Na koniec dodaj szczypiorek i dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: potraw z drobiu – gotowanych i z patelni

SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY Z MASCARPONE I DEMI-GLACE | ~1 litr sosu

30 g	Czosnek, łupina	***100 g***	***Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr Professional***
40 g	Masło	100 g	Mascarpone
80 g	Szalotka, bardzo drobno posiekana	20 g	Szczypiorek, cienki, posiekany
200 ml	***Sos Demi-Glace Knorr Professional***	30 ml	Olej pietruszkowy
500 ml	Woda	Do smaku	Sól, pieprz czarny
150 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***		

WYKONANIE:
- Czosnek upiecz w całości i wyciśnij go z łupiny. Rozgnieć na gładkie purée.
- Na maśle zeszklij szalotkę. Wlej Sos Demi-Glace, wodę i połowę Cremy do gotowania.
- Całość gotuj kilka minut na wolnym ogniu. Wsyp Sos pieczarkowo-borowikowy i gotuj 2 min. Zestaw z palnika.
- Mascarpone wymieszaj z resztą Cremy do gotowania i, mieszając, wlej do sosu.
- Na koniec dodaj szczypiorek i dopraw do smaku.

SOSY GRZYBOWE

SOS KREMOWO-PIECZARKOWY KNORR PROFESSIONAL

Gotowy do użycia na ciepło i na zimno, pozostawiając przestrzeń na autorskie wykończenie.

IDEALNY SOS DO: wieprzowiny

KREMOWY SOS MYŚLIWSKI | ~1 litr sosu

20 g	Grzyby, suszone
50 g	Boczek wędzony, paski
20 g	Cebula, kostka
60 g	Ogórek kiszony, paski
1 l	***Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Grzyby namocz i ugotuj do miękkości.
- Boczek podsmaż. Dodaj cebulę, grzyby i ogórka.
- Zalej Sosem Kremowo-Pieczarkowym i gotuj przez chwilę.

IDEALNY SOS DO: wieprzowiny

SOS PIECZARKOWY Z SUSZONYMI POMIDORAMI I KAPARAMI | ~1 litr sosu

15 g	Cebula, kostka
80 g	***Pomodori Secchi Knorr Professional***
10 g	Kapary, paski
1 l	***Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Cebulę podsmaż. Dodaj Suszone pomidory i kapary.
- Zalej Sosem Kremowo-Pieczarkowym i gotuj przez chwilę.

IDEALNY SOS DO: ryb

SOS PIECZARKOWY MUSZTARDOWO-PIEPRZOWY | ~1 litr sosu

20 g	Cebula, kostka
10 g	Pieprz zielony, w zalewie
80 g	***Musztarda Hellmann's***
1 l	***Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Cebulę podsmaż. Dodaj zielony pieprz i Musztardę.
- Zalej Sosem Kremowo-Pieczarkowym i gotuj.

FILET Z KURCZAKA NADZIANY KREMOWYM FARSZEM

sos kurkowy/ krokiet z wiejskiej kaszy/ purée z dyni

*„**Zupa krem z kurek Knorr Professional** może być wykorzystana jako baza sosu, podbijając jego smak, poprawiając konsystencję i jednocześnie wspierając optymalizację food costu.”*

SKŁADNIKI – 10 porcji

FILET Z KURCZAKA

1,1 kg	Kurczak, filet, z/s
20 g	***Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz
50 ml	Olej
50 g	Masło
10 g	Tymianek, gałązki

KREMOWY FARSZ

350 g	Kurczak, filet, drobno zmielony
150 g	Mascarpone
2 szt.	Białko kurze
10 ml	***Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional***
50 g	Marchewka, bardzo drobna kostka
50 g	Cukinia, bardzo drobna kostka
20 g	Szczypiorek, cienki, drobno posiekany
10 g	***Primerba tymiankowa Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz

SOS KURKOWY

40 g	Masło
80 g	Cebula, bardzo drobna kostka
10 g	Czosnek
100 g	Kurki
100 ml	Wino białe, wytrawne
350 ml	Woda
150 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
50 g	***Zupa krem z kurek Knorr Professional***
10 ml	Sok z cytryny
20 g	Natka pietruszki, posiekana
Do smaku	Pieprz czarny, mielony

MIROSŁAW SZAJKOWSKI
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
@MiroslawSzajkowskiUFS

WYKONANIE

FILET Z KURCZAKA NADZIANY KREMOWYM FARSZEM

- Zmielony filet zmiksuj na gładki mus z mascarpone, białkiem i Esencją.
- Marchewkę i cukinię zblanszuj. Zahartuj w lodowatej wodzie i odciśnij.
- Zmiksowany filet dokładnie wymieszaj z warzywami, szczypiorkiem i Primerbą.
- Masę dopraw do smaku i przełóż do worka cukierniczego.
- Pomiędzy skórą a mięsem palcem zrób wolną przestrzeń i wciśnij tam porcję przygotowanego farszu.
- Następnie dopraw od spodu Delikatem, a z góry solą i pieprzem.
- Zawiń w folię i wstaw do pieca na parowanie temp. 80°C z sondą na 68°C.
- Po wyjęciu z pieca obsmaż na oleju z masłem i gałązkami tymianku.

SOS KURKOWY

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj kurki i chwilę zasmażaj.
- Następnie wlej wino i krótko redukuj.
- Wlej wodę i Cremy do gotowania. Gotuj na wolnym ogniu kilka minut.
- Następnie mieszając wsyp Zupę krem z kurek, wlej sok z cytryny i gotuj na wolnym ogniu przez chwilę.
- Na koniec dodaj natkę i dopraw do smaku.

CIĄG DALSZY

*„**Zupa krem z kurek Knorr Professional** może być wykorzystana jako baza sosu, podbijając jego smak, poprawiając konsystencję i jednocześnie wspierając optymalizację food costu.”*

SKŁADNIKI – 10 porcji

KROKIET Z WIEJSKIEJ KASZY

300 g	Kasza jęczmienna
600 ml	Woda
30 ml	***Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional***
20 g	Masło
100 g	Cebula, drobna kostka
10 g	Czosnek, drobno posiekany
100 g	Jarmuż, posiekany
200 g	Cieciorka, konserwowa
100 ml	Aquafaba - zalewa z cieciorki
20 g	Szczypiorek, cienki, drobno posiekany
Do smaku	Sól, pieprz
2 szt.	Jajko
100 ml	Mleko
60 g	Mąka
3 g	Sól
100 g	Panko

PURÉE Z DYNI

1 kg	Dynia Hokkaido, oczyszczona z pestek
30 ml	Oliwa
Do smaku	Sól
70 g	Masło
30 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz biały

PODANIE

20 plastrów	Szynka parmeńska, na chipsy
40 ml	Olej infuzowany, pietruszkowy

MIROSŁAW SZAJKOWSKI
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
@MiroslawSzajkowskiUFS

WYKONANIE

KROKIET Z WIEJSKIEJ KASZY

- Kaszę ugotuj na sypko z dodatkiem Esencji bulionu warzywnego.
- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj jarmuż i chwilę zasmażaj.
- Cieciorkę zmiksuj na purée.
- Do ugotowanej kaszy dodaj zasmażone składniki, purée z cieciorki, aquafabę i szczypiorek.
- Całość dokładnie wymieszaj. Formuj kulki 40 g.
- Z jaj, mleka, mąki i soli przygotuj lekkie ciasto. Kulki panieruj w cieście i panko.
- Smaż na głębokim tłuszczu.

PURÉE Z DYNI

- Dynię pokrój w kostkę. Wymieszaj z oliwą i odrobiną soli. Zawiń w folię i upiecz do miękkości.
- Zmiksuj na gładkie purée. Na koniec dodaj miękkie masło i Esencję. Zmiksuj ponownie i dopraw.

PODANIE

- Elementy dania ułóż wg uznania. Skrop olejem pietruszkowym i ułóż chips z szynki parmeńskiej.

DORSZ/ SOS KREMOWO--PIECZARKOWY

z piklowaną gorczycą/ gratin pieczarkowo-ziemniaczane/ pieczona marchewka

„Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional może zastąpić śmietanę w gratin ziemniaczanym, pełniąc rolę kremowego łącznika między warstwami ziemniaków i dodając daniu głębi smaku."

SKŁADNIKI – 10 porcji

DORSZ

1,3 kg	Dorsz, polędwica
30 g	***Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional***
80 g	Masło
10 g	Czosnek

SOS KREMOWO-PIECZARKOWY Z PIKLOWANĄ GORCZYCĄ

500 ml	Woda
200 ml	Ocet ryżowy
80 g	Cukier
50 g	Gorczyca
500 ml	***Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional***
50 ml	Oliwa koperkowa

GRATIN PIECZARKOWO-ZIEMNIACZANE

1,3 kg	Ziemniak, cienkie plastry
400 ml	***Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional***
2 szt.	Jajko
2 g	Tymianek, suszony
80 g	Parmezan, tarty
Do smaku	Pieprz

PIECZONA MARCHEWKA

700 g	Marchewka, obrana
200 ml	Sok z marchewki
2 g	Imbir, suszony
10 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
40 g	Miód
4 g	Czosnek, świeży

PAWEŁ KACZMAREK
Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Południowy
@PawelKaczmarekUFS

WYKONANIE

DORSZ
- Rybę wyporcjuj i dopraw Delikatem. Spakuj próżniowo i gotuj w 48°C z sondą ustawioną na 40°C.
- Przed podaniem obsmaż na maśle z czosnkiem.

SOS KREMOWO-PIECZARKOWY Z PIKLOWANĄ GORCZYCĄ
- Z wody, octu i cukru przygotuj zalewę piklową. Ugotuj w niej gorczycę i odcedź.
- Sos Kremowo-Pieczarkowy podgrzej. Dodaj piklowaną gorczycę.
- Przed podaniem wymieszaj z oliwą koperkową.

GRATIN PIECZARKOWO-ZIEMNIACZANE
- Ziemniaki wymieszaj z Sosem Kremowo-Pieczarkowym, jajkami, tymiankiem, parmezanem i pieprzem.
- Rozłóż na GN, dociśnij i piecz w 160°C ok. 50 min.

PIECZONA MARCHEWKA
- Marchewkę pokrój na mniejsze kawałki i upiecz w 160°C.
- Z soku marchewkowego, imbiru, Esencji Cytrusowej, miodu i czosnku przygotuj marynatę. Wrzuć do niej upieczoną marchewkę.

SOSY POMIDOROWE

CONCENTRATO DI POMODORO KNORR PROFESSIONAL

Przygotowany ze świeżych włoskich pomidorów daje skoncentrowany smak i wyrazisty kolor już przy niewielkim dozowaniu.

IDEALNY SOS DO: azjatyckich dań z woka stir-fry

SOS SŁODKO-KWAŚNY | ~1 litr sosu

30 ml	Olej
100 g	Szalotka, bardzo drobna kostka
20 g	Czosnek, bardzo drobno posiekany
120 g	***Concentrato di pomodoro Knorr Professional***
50 g	Imbir, świeży, drobno starty
350 ml	Sok z ananasa konserwowego
10 g	***Bulion jarzynowy Knorr Professional***
½ g	Chili, płatki, suszone
50 ml	Ocet ryżowy
70 g	Cukier trzcinowy
1 g	Kurkuma
100 ml	Sos sojowy
10 ml	Olej sezamowy
200 ml	Woda, zimna
20 g	Skrobia kukurydziana

WYKONANIE:
- Szalotkę zeszklij z czosnkiem i dodaj pozostałe składniki oprócz skrobi kukurydzianej. Gotuj na wolnym ogniu kilka minut.
- Skrobię wymieszaj z wodą i zagęść do żądanej konsystencji.

IDEALNY SOS DO: pizzy i pinsy

SOS DO PIZZY | ~1 litr sosu

550 ml	Woda
15 g	Oregano, suszone
5 g	Tymianek, suszony
5 g	Bazylia, suszona
3 g	Cząber
50 ml	Oliwa
15 g	Sól
2 g	Czosnek, suszony
50 g	Cukier
1 g	Pieprz czarny
400 g	***Concentrato di pomodoro Knorr Professional***

WYKONANIE:
- Wodę zagotuj. Dodaj wszystkie zioła i przyprawy. Wymieszaj.
- Dodaj Koncentrat pomidorowy i wymieszaj.

IDEALNY SOS DO: różnych porcyjnych mięs sauté z rusztu i patelni z polędwiczki wieprzowej, schabu, piersi z kurczaka lub indyka

SOS MYŚLIWSKI | ~1 litr sosu

50 g	Masło
100 g	Kurki, rozmrożone
80 g	Boczek wędzony, pokrojony w krótkie paski
100 g	Szalotka, pokrojona w pióra
100 ml	Wino czerwone, wytrawne
250 ml	Woda
200 ml	***Sos Demi-Glace Knorr Professional***
20 g	Musztarda dijon
30 ml	***Esencja bulionu wołowego Knorr Professional***
100 g	***Concentrato di pomodoro Knorr Professional***
100 g	Ogórek kiszony, pokrojony w krótkie paski
Do smaku	***Primerba tymiankowa Knorr Professional***
50 g	Masło, zimne, pokrojone
Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE:
- Na części masła zasmaż kurki z boczkiem. Dodaj szalotkę i zeszklij.
- Następnie dodaj wino i krótko redukuj.
- Wlej wodę i Sos Demi-Glace. Dodaj musztardę, Esencję i zasmażony na części masła Koncentrat pomidorowy.
- Do gotującego się sosu dodaj zasmażone składniki, ogórki i Primerbę. Całość zagotuj.
- Na koniec dodaj zimne masło, wymieszaj i dopraw.

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL

Przygotowane z 3 kg dojrzałych włoskich pomidorów, zatopionych w aromatycznej zalewie z dodatkiem cebuli i oleju.

IDEALNY SOS DO: makaronu oraz grillowanych mięs i ryb

PIKANTNY SOS POMIDOROWY Z NDUJĄ | ~1 litr sosu

20 ml	Olej
30 g	Czosnek, posiekany
30 g	Nduja
100 ml	Wino białe
900 g	***Tomato Pronto Knorr Professional***
30 ml	***Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional***
Do smaku	Sól
20 g	Bazylia, posiekana

WYKONANIE:
- Na oleju zeszklij czosnek i nduję. Podlej winem i odparuj.
- Dodaj Tomato Pronto i zagotuj. Dopraw Esencją i solą. Na końcu dodaj bazylię.

IDEALNY SOS DO: steków i wołowiny, ryb czy frytek

SOS CHORON | ~1 litr sosu

200 ml	Ocet winny
240 g	Szalotka, posiekana
20 g	Estragon, posiekany
20 g	Czosnek
8 szt.	Żółtko
400 g	Masło
240 g	***Tomato Pronto Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz

WYKONANIE:
- Do rondla wlej ocet. Dodaj szalotkę, połowę estragonu i czosnek. Zagotuj i zredukuj do połowy. Przecedź przez sito.
- W misce na parze rozbełtaj żółtka i utrzyj do konsystencji sosu razem z octem.
- Następnie dodaj masło, Tomato Pronto i resztę posiekanego estragonu. Dopraw solą i pieprzem.

IDEALNY SOS DO: kuchni tex-mex, grillowanych mięs, na zimno do nachosów

SALSA POMIDOROWO-PAPRYKOWA Z ANANASEM | ~1 litr sosu

20 g	Jalapeño, kostka
60 g	Papryka czerwona, świeża, kostka
200 g	Ananas, świeży, kostka
700 g	***Tomato Pronto Knorr Professional***
20 g	Kolendra, posiekana
10 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
Do smaku	Sól

WYKONANIE:
- Jalapeño, paprykę czerwoną i ananasa wymieszaj z Tomato Pronto oraz kolendrą. Dopraw Esencją Cytrusową i solą.

MAKARON SPAETZLE

sos pomidorowo-bekonowy/ oliwa pomidorowa

*„**Passata przetarte pomidory Knorr Professional** może stać się nie tylko elementem sosu, ale także aromatycznym wykończeniem dania w postaci pomidorowej oliwy, idealnej do finalnego serwisu."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

MAKARON SPAETZLE

400 g	***Spaetzle Makaron jajeczny Lukull***

SOS POMIDOROWO-BEKONOWY

80 ml	Oliwa z oliwek
150 g	Bekon
150 g	Cebula
15 g	Czosnek
Do smaku	Sól, pieprz, cukier
300 g	Brukselka
200 g	***Passata przetarte pomidory Knorr Professional***
5 g	***Primerba tymiankowa Knorr Professional***
80 ml	***Pikantny sos z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr***

OLIWA POMIDOROWA

100 ml	Oliwa z oliwek
100 g	***Passata przetarte pomidory Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz

PODANIE

1 kg	Arbuz
30 ml	***Olej w sprayu Maizena***
100 g	Parmezan
Do dekoracji	Świeże zioła

ŁUKASZ FILAPEK

Szef Kuchni, Restauracja Biały Dom w Rybniku

WYKONANIE

MAKARON SPAETZLE

- Spaetzle ugotuj.

SOS POMIDOROWO-BEKONOWY

- Na oliwie przesmaż bekon, cebulę i czosnek. Dopraw do smaku. Dodaj brukselkę, Passatę i Primerbę tymiankową.
- Połącz wszystkie składniki i dodaj Sos Pang Gang.

OLIWA POMIDOROWA

- Wszystkie składniki wymieszaj.

PODANIE

- Arbuza pokrój w ćwiartki. Rozgrzaną patelnię grillową spryskaj Olejem w sprayu. Arbuza zgrilluj i pokrój w cząstki.
- Dekoruj parmezanem, świeżymi ziołami i oliwą pomidorową.

SANDACZ Z KREWETKAMI I SZYJKAMI RAKOWYMI

krokiet kuskus/ grillowana cukinia/ szafranowo-kawowa emulsja pomidorowa

*„**Tomato Pronto Knorr Professional** wnosi do dania słodki, intensywnie pomidorowy smak, który dobrze komponuje się z **Pastą szafranową Knorr Professional** i subtelną nutą kawy."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

SANDACZ

1,3 kg	Sandacz, filet
20 g	***Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional***
40 g	Białko kurze
200 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
Do smaku	Pieprz czarny, świeżo mielony
300 g	Szyjki rakowe
20 g	Chili, świeże, drobna kostka
300 g	Krewetka 16/20
10 g	Natka pietruszki, posiekana
10 g	***Primerba czosnkowa Knorr Professional***

KROKIET KUSKUS

220 g	Kasza kuskus
Do smaku	Sól, pieprz
40 g	Papryka czerwona, drobna kostka
40 g	Ogórek, świeży, drobna kostka
20 g	Szalotka, drobna kostka
30 g	Cebula czerwona, drobna kostka
30 g	Seler naciowy, drobna kostka
15 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
80 g	Jogurt naturalny
2 szt.	Limonka, zest
16 ml	Sok z limonki
8 g	Kolendra, świeża, posiekana

PANIERKA

250 g	Mąka pszenna
5 szt.	Jajko
300 g	Panko

GRILLOWANA CUKINIA

800 g	Cukinia, plastry
Do smaku	Sól, pieprz
30 ml	***Olej w sprayu Maizena***

SZAFRANOWO-KAWOWA EMULSJA POMIDOROWA

800 g	***Tomato Pronto Knorr Professional***
30 g	***Pasta szafranowa Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz
20 g	Kawa, świeżo mielona
100 g	Masło, zimne

ADRIAN OŚKO
Szef Kuchni, Hotel Trzy Róże w Lublinie

WYKONANIE

SANDACZ
- Sandacza wyporcjuj i dopraw Marynatą.
- Przygotuj mus. Zmiel ok. 400 g ścinek ryby i dodaj białko kurze oraz Cremy do gotowania. Zmiksuj i dopraw do smaku. Mus podziel na 2 części. Do jednej dodaj rozdrobnione szyjki rakowe oraz papryczkę chili. Do drugiej pokrojone krewetki, natkę i Primerbę.
- Na sandacza, od strony mięsa, nałóż musy i okręć folią, aby nadać kształt fileta.
- Włóż do pieca ustawionego na parę o temp. 65°C na 12 min.
- Przed podaniem obsmaż od strony skóry.

KROKIET KUSKUS
- Kaszę zalej wrzątkiem i dopraw. Odstaw pod przykryciem na 15 min.
- Następnie dodaj warzywa i dopraw Esencją. Dodaj jogurt naturalny, zest i sok z limonki oraz kolendrę.
- Masę przełóż do foremek i wstaw do zamrażarki.
- Powstałe krokiety panieruj 2 razy w mące, jajku i panko. Usmaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

GRILLOWANA CUKINIA
- Cukinię dopraw solą i pieprzem i spryskaj Olejem w sprayu.
- Zgrilluj na patelni grillowej.

SZAFRANOWO-KAWOWA EMULSJA POMIDOROWA
- Tomato Pronto podgrzej i dodaj Pastę szafranową. Przypraw.
- Pod koniec gotowania dodaj kawę i masło. Całość zmiksuj do powstania emulsji.

PASSATA PRZETARTE POMIDORY KNORR PROFESSIONAL

Przygotowana z 22 kg włoskich pomidorów – o wyrazistym czerwonym kolorze i intensywnym pomidorowym smaku.

IDEALNY SOS DO: makaronów, warzyw, owoców morza i ryb

POMIDOROWY SOS CHORIZO | ~1 litr sosu

20 ml	Oliwa
20 g	Masło
60 g	Cebula, drobna kostka
60 g	Chorizo, drobna kostka
10 g	Czosnek, obrany, drobno posiekany
4 g	Papryka wędzona
30 ml	Ocet balsamiczny
800 g	***Passata przetarte pomidory Knorr Professional***
30 ml	***Esencja Dymna Knorr Professional***
10 g	Sól

WYKONANIE:
- Na oliwie z masłem podsmaż cebulę, dodaj chorizo i czosnek. Na koniec dodaj wędzoną paprykę i podlej octem balsamicznym. Zredukuj.
- Wymieszaj z Passatą, Esencją i solą. Delikatnie podgrzej.

IDEALNY SOS DO: makaronów i warzyw

SOS CZERWONE PESTO | ~1 litr sosu

60 ml	Oliwa
10 g	Czosnek, plasterki
240 g	Pomidor koktajlowy
800 g	***Passata przetarte pomidory Knorr Professional***
40 g	***Primerba czerwone pesto Knorr Professional***
6 g	Sól
4 g	Pieprz czarny
20 g	Orzeszki pini, pokrojone, uprażone

WYKONANIE:
- Na oliwie zasmaż czosnek i dodaj pomidorki koktajlowe pokrojone w ćwiartki.
- Całość wymieszaj z Passatą, Primerbą, solą i pieprzem. Delikatnie podgrzej.
- Posyp orzeszkami pini.

IDEALNY SOS DO: dań makaronowych i rybnych

SOS POMIDOROWO-TUŃCZYKOWY Z KAPARAMI | ~1 litr sosu

40 ml	Oliwa
40 g	Masło
60 g	Cebula, drobna kostka
30 g	Kapary
240 g	Tuńczyk w zalewie
700 g	***Passata przetarte pomidory Knorr Professional***
120 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
6 g	Sól
4 g	Pieprz czarny

WYKONANIE:
- Na oliwie z masłem podsmaż cebulę. Dodaj kapary i tuńczyka.
- Po chwili dodaj Passatę. Zabiel Cremy do gotowania i dopraw do smaku.

SOSY POMIDOROWE

SOSY KUCHNI ŚWIATA

RATATOUILLE KNORR PROFESSIONAL

Mieszanka warzywna z włoskich upraw tworzy gotowy komponent do sosów, zup, dań jednogarnkowych lub samodzielnego dania.

IDEALNY SOS DO: makaronów i grillowanych dań

SOS SZAŁWIOWY | ~1 litr sosu

50 ml	Oliwa
80 g	Marchewka, brunoise
10 g	Czosnek
100 g	Por
100 g	***Passata przetarte pomidory Knorr Professional***
700 g	***Ratatouille Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz
5 g	Szałwia
40 g	Orzech włoski, prażony

WYKONANIE:
- Na oliwie przesmaż marchewkę, czosnek i por.
- Dodaj Passatę i Ratatouille. Dopraw do smaku.
- Połącz z szałwią. Posyp orzechami.

IDEALNY SOS DO: zimnych mięs

SALSA KOLENDROWA – NA ZIMNO | ~1 litr sosu

900 g	***Ratatouille Knorr Professional***
100 g	Pulpa mango
25 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
15 g	Kolendra
Do smaku	Sól, pieprz

WYKONANIE:
- Połącz wszystkie składniki. Dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: wszelkich dań azjatyckich – z wołowiny, drobiu, wieprzowiny

SOS WOK SIAM | ~1 litr sosu

80 ml	Oliwa z oliwek
30 g	Trawa cytrynowa
800 g	***Ratatouille Knorr Professional***
4 g	Papryka wędzona
40 ml	***Sos Teriyaki Knorr***
50 ml	Ocet ryżowy
50 ml	***Pikantny sos z chili i pomidorami – Pang Gang Knorr***
30 g	Miód
5 g	Sezam
Do smaku	Sól, pieprz

WYKONANIE:
- Na oliwie przesmaż trawę cytrynową. Dodaj Ratatouille, paprykę wędzoną, Sos Teriyaki i ocet ryżowy. Zagotuj.
- Dodaj Sos Pang Gang, miód i sezam. Dopraw do smaku.

MAKARON TACCONELLI/ OŚMIORNICA

chorizo/ sos Peperonata/ olej szczypiorkowy

*„**Peperonata Knorr Professional** to kwintesencja smaku pieczonej papryki. Jej intensywny kolor, aromat i słodko-warzywny profil świetnie komponują się z daniami makaronowymi, szczególnie w połączeniu z owocami morza i chorizo.”*

SKŁADNIKI – 10 porcji

OŚMIORNICA

300 g	Ośmiornica, macki, ugotowana
30 ml	Oliwa
10 g	***Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional***

SOS PEPERONATA

50 ml	Oliwa
80 g	Cebula, drobna kostka
10 g	Czosnek, drobno posiekany
50 g	Chorizo, pokrojone w paski
1 g	Chili, płatki
100 g	Oliwka, czarna
400 g	***Polparicca di Pomodori Knorr Professional***
20 ml	***Esencja Dymna Knorr Professional***
10 ml	Sok z cytryny
500 g	***Peperonata Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz

DODATKI

1 kg	***Makaron Tacconelli Knorr Professional***
50 ml	Olej infuzowany, szczypiorkowy
Do dekoracji	Mikro zioła

MIROSŁAW SZAJKOWSKI
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
@MiroslawSzajkowskiUFS

WYKONANIE

OŚMIORNICA

- Ugotowane macki pokrój na kawałki i zgrilluj. Dopraw Marynatą.

SOS PEPERONATA

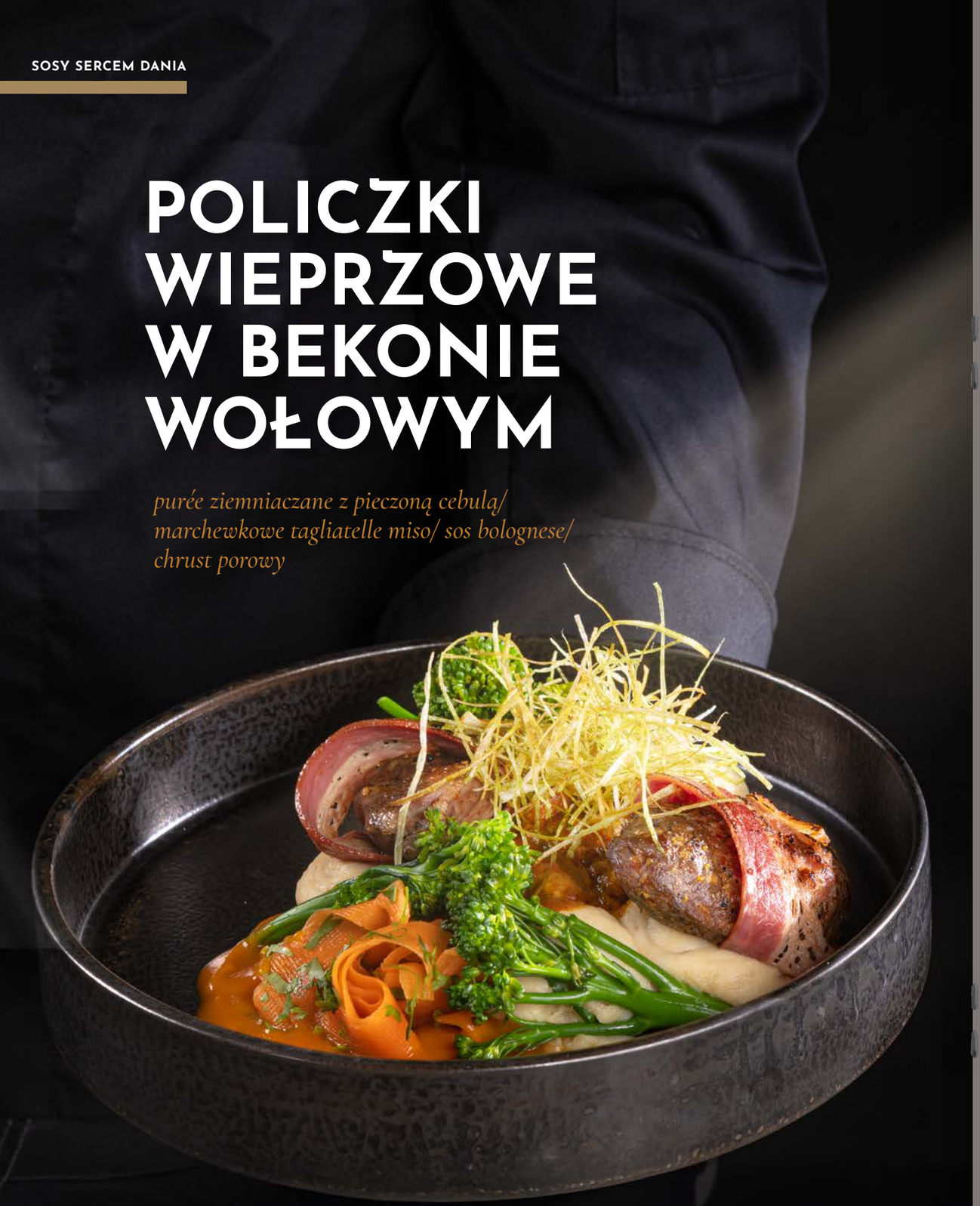
- Na oliwie zeszklij cebulę z czosnkiem. Dodaj chorizo, chili, oliwki i Pomidory.
- Całość gotuj na wolnym ogniu kilka minut.
- Następnie dodaj Esencję Dymną, sok z cytryny i Peperonatę. Zagotuj.
- Dopraw, dodaj ugotowany makaron i wymieszaj.

PODANIE

- Do gotowego makaronu z sosem dodaj zgrillowane macki ośmiornicy i dekoruj wg uznania.

POLICZKI WIEPRZOWE W BEKONIE WOŁOWYM

purée ziemniaczane z pieczoną cebulą/ marchewkowe tagliatelle miso/ sos bolognese/ chrust porowy



*„**Sos do spaghetti Bolognese Knorr** najczęściej kojarzy się z makaronem i mięsem mielonym. W tej interpretacji staje się pełnym umami dodatkiem do policzków wieprzowych, nadając daniu nowoczesny, zaskakujący charakter."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

POLICZKI WIEPRZOWE W BEKONIE WOŁOWYM

1,6 kg a' 20 szt.	Policzek wieprzowy
20 g	***Marynata do wieprzowiny Knorr Professional***
10 g	***Primerba czosnkowa Knorr Professional***
400 g	Bekon wołowy

PURÉE ZIEMNIACZANE Z PIECZONĄ CEBULĄ

250 g	***Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr Professional***
1,2 l	Woda
20 g	***Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional***

MARCHEWKOWE TAGLIATELLE MISO

1,2 kg	Marchewka
1 l	Sok z marchewki
100 g	Pasta miso
20 ml	Sok z cytryny
200 g	Masło, zimne

SOS BOLOGNESE

140 g	***Sos do spaghetti Bolognese Knorr***
700 ml	Woda
30 ml	Olej
150 g	Mini pieczarka
40 g	Cebula, kostka
70 g	Cebulka perłowa, piklowana

BROKUŁ

500 g	Brokuł mini
50 g	Masło
Do smaku	Sól, pieprz

CHRUST POROWY

200 g	Por, biała część, paski

ADRIAN OŚKO
Szef Kuchni, Hotel Trzy Róże w Lublinie

WYKONANIE

POLICZKI WIEPRZOWE W BEKONIE WOŁOWYM
- Policzki wieprzowe oczyść i dopraw Marynatą. Obsmaż, wystudź i posmaruj Primerbą. Przełóż do worków wakum i gotuj w cyrkulatorze przez 8 godz. w temp. 78°C.
- Następnie owiń je w bekon i obsmaż na złoty kolor.

PURÉE ZIEMNIACZANE Z PIECZONĄ CEBULĄ
- Purée wsyp do wody o temp. 80°C. Dodaj Primerbę i wymieszaj.

MARCHEWKOWE TAGLIATELLE MISO
- Z marchewki przygotuj tagliatelle i zblanszuj w osolonej wodzie.
- Sok z marchewki zredukuj o połowę. Dodaj pastę miso oraz sok z cytryny i zagotuj. Dodaj masło i zmiksuj.

SOS BOLOGNESE
- Sos do spaghetti Bolognese wsyp do ciepłej wody. Mieszając, zagotuj i gotuj przez chwilę.
- Na oleju zasmaż pieczarki na złoty kolor i dodaj cebulę. Pod koniec smażenia dodaj cebulkę perłową i sos boloński.

BROKUŁ
- Brokuł sparz. Podsmaż na maśle. Dopraw do smaku.

CHRUST POROWY
- Por wrzuć do wody z lodem, odsącz i usmaż w tłuszczu o temp. 190°C.

SOSY KUCHNI ŚWIATA

SŁODKO-PIKANTNY SOS CHILI – SUNSHINE CHILI KNORR

Unikalna receptura słodko-pikantnego sosu chili – doskonała jako dip, serwowana prosto z butelki lub z dodatkiem własnych składników.

IDEALNY SOS DO: street foodu, burgerów, dań z kurczakiem i krewetkami oraz jako dip do frytek i batatów

SOS BANG BANG | ~1 litr sosu

550 ml	***Słodko-pikantny sos chili – Sunshine Chili Knorr***
400 ml	***Majonez Professional Hellmann's***
50 g	Sriracha
2 szt.	Limonka
5 ml	Olej sezamowy
10 g	Kolendra, posiekana

WYKONANIE:
- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw wg uznania.

IDEALNY JAKO GLAZURA I SOS DO: skrzydełek, żeberek, szaszłyków yakitori oraz pieczonego tofu

SOS GOCHUJANG SWEET CHILI | ~1 litr sosu

30 ml	Olej
10 g	Czosnek, bardzo drobno posiekany
20 g	Imbir, świeży, drobno starty
80 ml	Sos sojowy, ciemny
200 ml	Woda
30 g	Pasta koreańska gochujang
700 ml	***Słodko-pikantny sos chili – Sunshine Chili Knorr***

WYKONANIE:
- Na oleju zeszklij czosnek z imbirem. Wlej sos sojowy i wodę. Dodaj pastę gochujang i dokładnie wymieszaj.
- Całość zagotuj i zestaw z palnika. Następnie dodaj Sos Sunshine Chili i dokładnie wymieszaj.
- Dopraw do smaku.

IDEALNY SOS DO: dań z woka stir-fry, jako dressing do tatara z łososia lub tuńczyka i dip do pierożków gyoza

SŁODKO-KWAŚNY SOS CYTRUSOWY CHILI | ~1 litr sosu

250 ml	Woda
50 ml	Sos sojowy, jasny
40 ml	Ocet ryżowy
15 g	Skrobia kukurydziana
600 ml	***Słodko-pikantny sos chili – Sunshine Chili Knorr***
40 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
50 g	Miód płynny

WYKONANIE:
- Wodę zagotuj z sosem sojowym i octem. Zagęść skrobią kukurydzianą do żądanej konsystencji.
- Następnie zestaw z palnika i dodaj pozostałe składniki.

SŁODKI SOS SOJOWY – KETJAP MANIS KNORR

Gęstszy i słodszy od klasycznego sosu sojowego nadaje potrawom głęboki smak i ciemnozłoty kolor oraz doskonale sprawdza się w marynatach.

IDEALNY SOS DO: kurczaka, tofu, warzyw i makaronów

SOS SATAY | ~1 litr sosu

110 ml	***Słodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr***
300 g	Pasta z orzeszków ziemnych - peanut butter
450 ml	Napój kokosowy - coconut milk
180 ml	Sok z limonki
16 g	Czosnek, obrany, drobno pokrojony
20 g	Imbir, drobno pokrojony
20 g	Sambal oelek
4 g	Sól

WYKONANIE:
- Połącz wszystkie składniki i delikatnie podgrzej.

IDEALNY SOS DO: glazurowania kurczaka, skrzydełek z kurczaka, żeberek, boczku

AZJATYCKI SOS BBQ | ~1 litr sosu

140 ml	***Słodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr***
700 g	***Ketchup Hellmann's***
100 g	Miód
50 ml	Olej sezamowy
10 g	Imbir, drobno pokrojony
20 g	Czosnek obrany, drobno pokrojony
10 g	Chili, drobno pokrojone
40 ml	***Esencja Dymna Knorr Professional***
20 g	Sezam, biały

WYKONANIE:
- Połącz wszystkie składniki.

IDEALNY SOS DO: warzyw i dań makaronowych z dodatkiem warzyw, kurczaka lub krewetek

AZJATYCKI SOS STIR-FRY | ~1 litr sosu

200 g	Limonka
a' 2 szt.	
600 ml	***Słodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr***
120 ml	Olej sezamowy
180 g	Miód
60 g	Czosnek obrany, drobno pokrojony
60 g	Imbir, drobno pokrojony
400 ml	Woda, opcjonalnie

WYKONANIE:
- Limonkę umyj i otrzyj skórkę. Sok wyciśnij i połącz z resztą składników.
- Woda jest opcjonalna w zależności od gotowanego dania. Czasem warto rozrobić sos z wodą, tak by było miejsce na redukcję.

KACZKA TERIYAKI

makaron Asian Noodles/ pak choy

*„**Sos Teriyaki Knorr** połączony z **Marynatą do drobiu Knorr Professional** nadaje mięsu głęboki azjatycki charakter, a po obróbce termicznej tworzy esencjonalny sos do makaronu z warzywami."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

KACZKA TERIYAKI

1,8 kg a' 10 szt.	Kaczka, piersi
20 g	***Marynata do drobiu Knorr Professional***
30 g	Imbir, drobno pokrojony
20 g	Czosnek, obrany
20 g	Skórka z pomarańczy
20 ml	***Sos Teriyaki Knorr***
20 ml	Olej
20 g	Masło

MAKARON ASIAN NOODLES | PAK CHOY

600 g	***Makaron Asian Noodles Knorr Professional***
30 ml	Olej
1,2 kg	Mieszanka dowolnych warzyw
10 g	Sól
600 g a' 5 szt.	Pak choy
30 g	Masło
20 ml	Olej sezamowy

DEKORACJA

5 g	Kolendra, świeża

PRZEMYSŁAW KACZMAREK
Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS

WYKONANIE

KACZKA TERIYAKI

- Piersi z kaczki oczyść i przypraw Marynatą, imbirem, czosnkiem oraz skórką z pomarańczy.
- Umieść w workach wakum i wlej Sos Teriyaki. Zamknij i pozostaw najlepiej na kilka godzin do zamarynowania.
- Gotuj w cyrkulatorze przez 1 godz. w temp. 64°C.
- Wyjmij kaczkę z worka i obsmaż na oleju z masłem. Sos z worka pozostaw.

MAKARON ASIAN NOODLES | PAK CHOY

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
- Na rozgrzanym oleju podsmaż na chrupko dowolną mieszankę warzyw (cebula, marchew, brokuły, cukinia, rzodkiewka). Delikatnie przypraw solą.
- Pak choy przekrój wzdłuż i podsmaż na maśle.
- Wlej sos pozostały z gotowania kaczki, dodaj ugotowany Makaron i olej sezamowy. Całość wymieszaj.

PODANIE

- Makaron z warzywami podawaj z pokrojoną kaczką.
- Udekoruj listkami kolendry.

GLAZUROWANE ŻEBRO WOŁOWE

quiche ziemniaczany/
pieczone warzywa/ krem z fety

*„Połączenie **Pikantnego sosu z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr** z **Esencją Dymną Knorr Professional** i wędzoną papryką pozwala uzyskać profil Asian BBQ, który świetnie sprawdza się w daniach z żeber wołowych w trendzie premium casual."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

GLAZUROWANE ŻEBRO WOŁOWE

2,5 kg	Żebro wołowe
20 g	***Marynata do wołowiny Knorr Professional***
20 ml	***Esencja bulionu wołowego Knorr Professional***
250 ml	***Pikantny sos z chili i pomidorami – Pang Gang Knorr***
15 ml	***Esencja Dymna Knorr Professional***
2 g	Papryka wędzona

QUICHE ZIEMNIACZANY

500 g	Ziemniak, w łupinach
10 ml	***Olej w sprayu Maizena***
5 g	***Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional***
40 g	Masło
300 g	Por
500 ml	Śmietanka 30%
4 szt.	Jajko
100 g	Szpinak
Do smaku	Sól, pieprz
10 ml	***Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional***

PIECZONE WARZYWA

250 g	Marchewka, czerwona
250 g	Marchewka, żółta
250 g	Burak
250 g	Cukinia
10 ml	***Olej w sprayu Maizena***
20 ml	Oliwa
20 g	Czosnek, posiekany
40 ml	Syrop klonowy
10 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
30 ml	***Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr***

KREM Z FETY

300 g	Feta
200 g	Śmietana 18%
60 g	Parmezan, tarty
10 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
10 g	Skórka z cytryny
Do smaku	Pieprz czarny mielony

MARCIN SZACHOWICZ
Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

WYKONANIE

GLAZUROWANE ŻEBRO WOŁOWE

- Żebro wołowe natrzyj Marynatą i Esencją. Włóż do worka wakum, a następnie do pieca na parę na 90°C na ok. 4-4,5 godz.
- Następnie pokrój na porcje.
- Posmaruj glazurą przygotowaną z Sosu Pang Gang, Esencji Dymnej i wędzonej papryki.
- Zapiecz w piecu.

QUICHE ZIEMNIACZANY

- Ziemniaki spryskaj Olejem w sprayu i upiecz do miękkości.
- Następnie połóż na desce i rozgnieć na grubość do 0,5 cm. Przełóż do foremki spryskanej Olejem w sprayu, posyp Delikatem i równo wypełnij, tworząc korpus jak z babeczki.
- Do środka włóż podsmażonego na maśle pora. Zalej zmiksowaną śmietanką z jajkami, szpinakiem i przyprawami.
- Piecz ok. 20-25 min w temp. 140°C.

PIECZONE WARZYWA

- Warzywa pokrój dowolnie, spryskaj Olejem w sprayu i wstaw na 15 min do 180°C do pieca.
- Następnie wyjmij je i polej przygotowaną marynatą z pozostałych składników. Wstaw ponownie do pieca na kilka minut.

KREM Z FETY

- Wymieszaj składniki kremu rózgą w misce lub skorzystaj z blendera.

SOSY KUCHNI ŚWIATA

PIKANTNY SOS Z CHILI I SOJĄ – SAMBAL MANIS KNORR

Pikantny sos z chili i soją nadaje potrawom orientalny, słodko-pikantny smak z nutą warzyw.

IDEALNY SOS DO: kurczaka

SAMBAL MANIS ORZECHOWO-KOKOSOWY | ~1 litr sosu

700 ml	***Pikantny sos z chili i soją – Sambal Manis Knorr***
100 g	Pasta z orzeszków ziemnych - peanut butter
200 ml	Napój kokosowy - coconut milk

WYKONANIE:
- Wszystkie składniki wymieszaj.

IDEALNY SOS DO: ryb

SAMBAL MANIS À LA PONZU | ~1 litr sosu

800 ml	***Pikantny sos z chili i soją – Sambal Manis Knorr***
200 ml	Sos ponzu
60 ml	Ocet ryżowy
40 ml	Sos sojowy, ciemny

WYKONANIE:
- Wszystkie składniki wymieszaj.

IDEALNY SOS DO: wieprzowiny

BALSAMICZNY SAMBAL MANIS | ~1 litr sosu

800 ml	***Pikantny sos z chili i soją – Sambal Manis Knorr***
20 g	***Primerba czosnkowa Knorr Professional***
60 ml	Sos sojowy, ciemny
120 ml	Krem balsamiczny
40 g	Ketchup

WYKONANIE:
- Wszystkie składniki wymieszaj.

SOS BBQ HELLMANN'S

Wyrazisty słodko-dymny profil pracuje potrójnie: jako marynata, baza sosu do mięsa oraz dip podawany na ciepło lub zimno.

IDEALNY SOS DO: tacos, krewetek i kurczaka

SOS BBQ MANGO-CHIPOTLE | ~1 litr sosu

50 g	Papryka chipotle, puszka
600 g	***Sos BBQ Hellmann's***
300 g	Purée mango
40 ml	***Esencja Cytrusowa Knorr Professional***
40 g	Kolendra

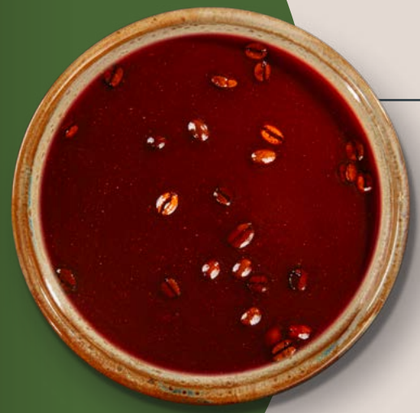
WYKONANIE:
- Paprykę zmiksuj lub rozdrobnij.
- Połącz z Sosem BBQ, purée mango i Esencją.
- Podgrzej i dodaj kolendrę.

IDEALNY SOS DO: dań z grilla, żeberek, kurczaka i warzyw

SOS BBQ Z BURBONEM I KAWĄ | ~1 litr sosu

200 ml	Espresso
150 ml	Burbon
700 g	***Sos BBQ Hellmann's***
80 ml	Syrop klonowy

WYKONANIE:
- Espresso i burbon redukuj w garnku.
- Dodaj Sos BBQ i syrop klonowy.
- Zagotuj.

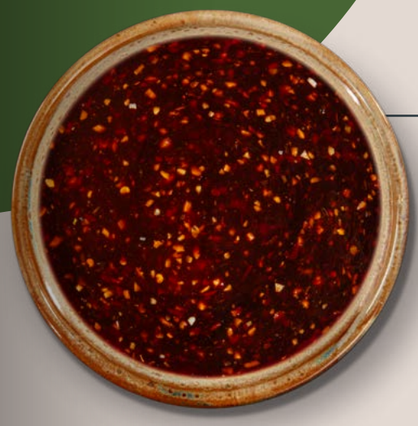


IDEALNY SOS DO: skrzydełek i kurczaka

SOS BBQ GOCHUJANG | ~1 litr sosu

700 g	***Sos BBQ Hellmann's***
150 g	Pasta gochujang
80 g	Miód
70 ml	Sos sojowy
20 ml	Olej sezamowy

WYKONANIE:
- Wymieszaj składniki i podgrzej.



OSSOBUCO WOŁOWE

sos barbecue/ grillowana kapusta

*„**Sos BBQ Hellmann's** pełni u mnie podwójną rolę: składnika marynaty oraz bazy sosu do mięsa. Jego słodko-wędzony profil dobrze komponuje się z wołowiną i pozwala nadać daniu głębszy, bardziej wyrazisty charakter."*

SKŁADNIKI – 10 porcji

OSSOBUCO WOŁOWE

2 kg a´ 10 plastrów o wys. 3 cm	Gicz wołowa
40 g	***Marynata do wołowiny Knorr Professional***
2 g	Kolendra, ziarno, zmielona
240 g	***Sos BBQ Hellmann´s***
150 ml	Olej
150 g	Mąka
6 szt.	Liść laurowy
4 g	Ziele angielskie

SOS BARBECUE

80 g	Cebula
20 g	Czosnek
120 g	Pietruszka, korzeń, kostka
120 g	Marchewka, kostka
150 ml	Wino białe, wytrawne
200 g	***Polparicca di Pomodori Knorr Professional***
3 g	Papryka wędzona
80 g	***Sos BBQ Hellmann´s***

GRILLOWANA KAPUSTA

1 szt.	Kapusta biała, duża
100 ml	Oliwa z oliwek

PODANIE

1 szt.	Chleb wiejski, mały
50 ml	Oliwa z oliwek

ŁUKASZ FILAPEK

Szef Kuchni, Restauracja Biały Dom w Rybniku

WYKONANIE

OSSOBUCO WOŁOWE

- Gicz zamarynuj w Marynacie z kolendrą i Sosem BBQ. Marynuj 12 godz.
- Następnie obtocz mięso w mące i obsmaż. Podlej wodą i duś do 2,5 godz. Dodaj liść laurowy i ziele angielskie.

SOS BARBECUE

- Po uduszeniu giczy do miękkości, wyciągnij ją i odstaw.
- Bazę sosu przecedź przez sitko. Dodaj cebulę, czosnek, pietruszkę i marchewkę. Gotuj przez 15 min.
- Dodaj wino, Pomidory, paprykę wędzoną i zredukuj. Na koniec dodaj Sos BBQ.

GRILLOWANA KAPUSTA

- Kapustę pokrój na 10 części. Polej oliwą i zgrilluj na patelni. Dopraw do smaku.

PODANIE

- Na oliwie zgrilluj grzanki.

POLĘDWICA WOŁOWA Z MŁODĄ KUKURYDZĄ I MARCHEWKĄ

sos pieprzowy/ ziołowy
makaron Fettuccine

*„**Sos pieprzowy Knorr Professional** to gotowy produkt, który można kreatywnie rozwijać w różnych kierunkach smakowych. Zblendowałem go na gładką masę, dodałem **Primerbę bazyliową Knorr Professional** i odrobinę **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**, uzyskując aksamitny sos bazyliowo-pieprzowy. Wykończony świeżą bazylią świetnie sprawdza się u mnie jako aromatyczny dodatek do dań mięsnych, makaronów lub warzyw."*

DANIEL NIEWIADOMSKI
Szef Kuchni, Hotel Mercure Skalny Karpacz

SKŁADNIKI – 10 porcji

POLĘDWICA WOŁOWA Z MŁODĄ KUKURYDZĄ I MARCHEWKĄ

2 kg	Polędwica wołowa
50 ml	Oliwa
10 ml	***Esencja Dymna Knorr Professional***
10 g	***Marynata do wołowiny Knorr Professional***
40 ml	***Esencja bulionu wołowego Knorr Professional***
600 g	Mini kukurydza, świeża
500 g	Mini marchewka z natką, świeża
80 g	Masło
30 g	***Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional***
Do smaku	Sól, pieprz

SOS PIEPRZOWY

500 ml	***Sos pieprzowy Knorr Professional***

ZIOŁOWY MAKARON FETTUCCINE

600 g	***Makaron Fettuccine Knorr Professional***
280 g	Masło
400 ml	***Cremy do gotowania 15% Knorr Professional***
30 g	***Aroma Mix maślano-ziołowy Knorr Professional***
40 g	***Primerba grzybowa Knorr Professional***

DEKORACJA
Rozmaryn
Tymianek, gałązki

WYKONANIE

POLĘDWICA WOŁOWA Z MŁODĄ KUKURYDZĄ I MARCHEWKĄ
- Mięso wyporcjuj. Zrób marynatę na bazie oliwy, Esencji Dymnej, Marynaty do wołowiny i Esencji bulionu wołowego. Marynuj min. 2 godz.
- Kukurydzę i marchewkę zblanszuj. Przesmaż na maśle z dodatkiem Primerby z pieczonej cebuli.

SOS PIEPRZOWY
- Sos pieprzowy podgrzej.

ZIOŁOWY MAKARON FETTUCCINE
- Makaron ugotuj. Następnie przesmaż na 80 g masła z dodatkiem Cremy do gotowania i Aroma Mix.
- Pozostałe masło połącz z Primerbą grzybową.

PODANIE
- Steki smaż w stopniu medium.
- Podawaj z maślaną marchewką, kukurydzą, Sosem pieprzowym, makaronem i z nutą masła grzybowego.

SOSY PŁYNNE

✓ Gotowe do użycia na ciepło i zimno ✓ Baza autorskich sosów ✓ Produkty bezglutenowe[1]

SOS Z BIAŁYM WINEM
1 l

SOS KREMOWO-PIECZARKOWY
1 l

SOS DEMI-GLACE
1 l

SOS PIEPRZOWY
1 l

SOS HOLENDERSKI
1 l

SOS SEROWY
1 l

[1] Nie dotyczy wariantu Demi-Glace.

SOSY PODSTAWOWE I ZASMAŻKI

✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs[2] ✓ Apetyczny kolor ✓ Wysoka wydajność ✓ Oszczędność czasu i energii ✓ Zagęszczają bez zbryleń[3]

SOS PIECZENIOWY[2]
1,4 kg

SOS PIECZENIOWY BAZA[2]
3 kg

SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE[2]
1,4 kg

SOS DEMI-GLACE[2]
0,75 kg

SOS BIAŁY
1 kg

ZASMAŻKA CIEMNA[3]
1 kg

ZASMAŻKA CIEMNA[3]
10 kg

ZASMAŻKA JASNA[3]
1 kg

ZASMAŻKA JASNA[3]
10 kg

UNIWERSALNY ZAMIENNIK ŚMIETANKI

✓ Neutralny smak ✓ Zagęszcza i dodaje kremowości ✓ Wszechstronne zastosowanie ✓ Produkt bezglutenowy ✓ Produkt bez laktozy ✓ Odpowiedni dla wegan

CREMY DO GOTOWANIA 15%
1 l

SOSY Z NUTĄ SMAKOWĄ

✓ Różnorodny profil smakowy ✓ Baza autorskich sosów ✓ Aksamitnie kremowa konsystencja[4] ✓ Wysoka wydajność ✓ Uniwersalne zastosowanie ✓ Oszczędność czasu i energii

SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY[4]
1 kg

SOS GRZYBOWY[4]
0,84 kg

SOS HOLENDERSKI[4]
1 kg

SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY[4]
1 kg

SOS CAFÉ DE PARIS[4]
1 kg

SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM
0,66 kg

SOS BARBECUE (BBQ)
4,8 kg

SOSY COLLEZIONE ITALIANA I FIXY

✓ Klasyczne smaki kuchni świata ✓ Baza autorskich sosów i dań ✓ O intensywnym pomidorowym smaku[5] ✓ Kombinacja serów blue, twardych i Crescenza[6] ✓ Wysoka wydajność ✓ Oszczędność czasu i energii

SOS DO SPAGHETTI BOLOGNESE[5]
1 kg

SOS CZTERY SERY Z BROKUŁAMI[6]
0,9 kg

SOS DO SPAGHETTI CARBONARA
1 kg

FIX DO GULASZU
1 kg

FIX DO POTRAW MEKSYKAŃSKICH
1,2 kg

BULIONY I BAZY ZUP PREMIUM

✓ Wysoka wydajność ✓ Do przyprawiania ✓ Do podlewania[7] ✓ Baza do zup ✓ Oszczędność czasu i energii

BULION DROBIOWY[7]
1 kg

BULION WOŁOWY[7]
1 kg

BULION JARZYNOWY[7]
1 kg

BULION GRZYBOWY
1 kg

ZUPA KREM
Z BOROWIKÓW
1,3 kg

ZUPA KREM
Z KUREK
1 kg

ZUPA KREM
ZE SZPARAGÓW
0,7 kg

BAZY WARZYWNE

✓ Gotowy składnik warzywny wielu dań[8] ✓ Do stosowania na ciepło i zimno ✓ Oszczędność czasu i energii ✓ Wysoka wydajność

TOMATO PRONTO[8]
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)
2 kg

PEPERONATA[8]
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg

RATATOUILLE[8]
(Mieszanka warzywna)
2,5 kg

POMODORI PELATI
(Pomidory w całości bez skórki)
2,5 kg

POLPARICCA DI POMODORI
(Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę)
2,55 kg

PASSATA PRZETARTE
POMIDORY[8]
10 kg

CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg

CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg

POMODORI SECCHI[8]
(Pomidory suszone)
0,75 kg

PEPERONI GRIGLIATI[8]
(Papryka grillowana)
0,75 kg

ESENCJE I SOSY PŁYNNE AZJATYCKIE

✓ Esencjonalny smak ✓ Zawierają skoncentrowane buliony ✓ Szerokie zastosowanie ✓ Wysoka wydajność ✓ Wygoda użycia

ESENCJA BULIONU
DROBIOWEGO
1 l

ESENCJA BULIONU
WOŁOWEGO
1 l

ESENCJA BULIONU
WARZYWNEGO
1 l

ESENCJA BULIONU
RYBNEGO
1 l

ESENCJA BULIONU
GRZYBOWEGO
1 l

✓ Kreatywne smaki ✓ Urozmaicenie każdej kuchni ✓ Prostota i szybkość użycia

ESENCJA
DYMNA
0,4 l

ESENCJA
CYTRUSOWA
0,4 l

SOS
TERIYAKI
1 l

PIKANTNY SOS
Z CHILI I SOJĄ
– SAMBAL MANIS
1 l

SŁODKI SOS
SOJOWY
– KETJAP MANIS
1 l

PIKANTNY
SOS Z CHILI
I POMIDORAMI
– PANG GANG
1 l

SŁODKO-PIKANTNY
SOS CHILI
– SUNSHINE CHILI
1 l

PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

✓ Intensywny kolor[9] ✓ Esencjonalny smak ✓ Wysoka wydajność ✓ Szerokie zastosowanie ✓ Oszczędność czasu ✓ Odpowiednie dla wegan

BAZYLIOWA[9]
0,34 kg

CZERWONE PESTO[9]
0,34 kg

CZOSNKOWA
0,34 kg

PESTO[9]
0,34 kg

GRZYBOWA
0,34 kg

Unilever Food Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl

ZNAJDŹ NAS:

na Facebooku:
@ufspolska

na Instagramie:
@chefs_ufs_pl

Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS

Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
@MiroslawSzajkowskiUFS

Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS

Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
@PawelKaczmarekUFS

Unilever Food Solutions

Unilever Polska Sp. z o.o.
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11
(pn. - pt. 8:00 - 16:00)