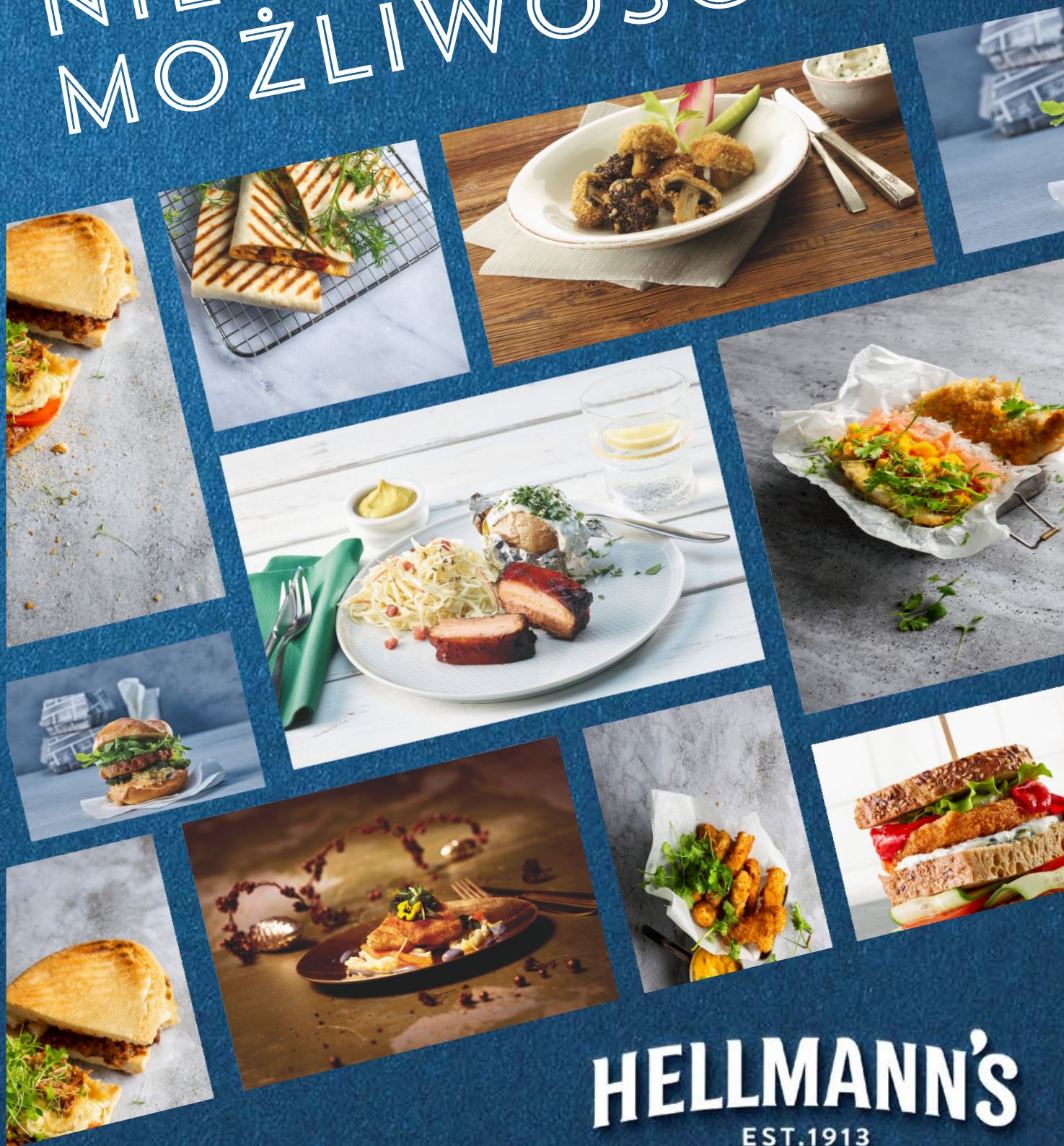


JEDNA BAZA
NIESKOŃCZONE
MOŻLIWOŚCI



HELLMANN'S
EST. 1913

ZAŁ. 1913

Przepis na 1 kg autorskiego sosu.



PRZYGOTOWANIE:

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
- Przed podaniem, schłódź przez 30 minut.

PIEPRZ & LIMONKA

Majonez HELLMANN'S	930 g
Zielony pieprz, b.n.	50 g
Tarta skórka limonki	3 szt.
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	20 g
Sól i pieprz	do smaku



PIKANTNA ŻURAWINA

Majonez HELLMANN'S	675 g
Żurawina	300 g
Zielony pieprz, b.n.	25 g
Sól i pieprz	do smaku



PESTO

Majonez HELLMANN'S	800 g
Orzeszki pinii podsmażone, posiekane	30 g
Primerba Pesto Knorr Professional	70 g
Suszone pomidory Knorr, krojone	100 g
Sól i pieprz	do smaku



Przepis na 1 kg autorskiego sosu.



PRZYGOTOWANIE:

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
- Przed podaniem, schłódź przez 30 minut.

BBQ & WHISKY

Majonez HELLMANN'S	700 g
Sos BBQ HELLMANN'S	170 g
Esencja Dymna Knorr Professional	30 g
Jack Daniels	100 g
Sól i pieprz	do smaku



PIEPRZ & MUSZTARDA

Majonez HELLMANN'S	575 g
Ketchup HELLMANN'S	130 g
Musztarda HELLMANN'S	100 g
Zielony pieprz, b.n.	65 g
Pokrojone ogórki konserwowe	130 g
Sól i pieprz	do smaku



BBQ Z BEKONEM

Majonez HELLMANN'S	665 g
Śmietana	50 g
Sos BBQ HELLMANN'S	185 g
Chipsy z boczku, rozdrobnione	100 g
Sól i pieprz	do smaku



Przepis na 1 kg autorskiego sosu.



PRZYGOTOWANIE:

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
- Przed podaniem, schłódź przez 30 minut.

OLIWA TRUFLOWA & SER PLEŚNIOWY

Majonez HELLMANN'S	750 g
Ser Roquefort	230 g
Oliwa truflowa	20 g
Sól i pieprz	do smaku



WASABI & IMBIR

Majonez HELLMANN'S	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Pasta imbirowa	80 g
Sól i pieprz	do smaku



MUSZTARDOWO - MIODOWY

Majonez HELLMANN'S	710 g
Musztarda HELLMANN'S	190 g
Musztarda Dijon, z gorczycą	30 g
Miód	70 g
Sól i pieprz	do smaku



Przepis na 1 kg autorskiego sosu.



PRZYGOTOWANIE:

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
- Przed podaniem, schłódź przez 30 minut.

AWOKADO & PIECZONA PAPRYKA

Majonez HELLMANN'S	550 g
Papryki grillowane Knorr, pokrojone	160 g
Jalapenos, posiekane	45 g
Kolendra, świeża, posiekana	45 g
Awokado, rozgniecione	200 g
Sól i pieprz	do smaku

SER PLEŚNIOWY & CHILI

Majonez HELLMANN'S	510 g
Ser Roquefort	230 g
Sambal Manis Knorr	255 g
Harissa	5 g
Sól i pieprz	do smaku

AVOKADO & JALAPENOS

Majonez HELLMANN'S	550 g
Awokado, rozgniecione	330 g
Jalapenos, posiekane	100 g
Kolendra, świeża, posiekana	20 g
Sól i pieprz	do smaku



