



PROSTOTA I KREATYWNOŚĆ

Zmieniają się przyzwyczajenia gości odwiedzających nasze hotele, restauracje, bary i kawiarnie. Jako szefowie kuchni chcemy odpowiadać na potrzeby gości, małych i dużych, indywidualnych i grupowych. Chcemy serwować dania, które znają, ale także te nieco bardziej nietypowe, które ich zachwycają. Zmieniamy nasze karty, korzystamy z nowych składników, reagujemy na nowe kulinarne trendy.

Jako branża mierzymy się z jednej strony z oczekiwaniami naszych gości, z drugiej zaś – z bieżącymi problemami. Braki i zmiany kadrowe, presja czasu, rosnące ceny i codzienne wyzwania, to nasza rzeczywistość, w której bycie szefem kuchni nabiera nowego znaczenia.

My, jako szefowie kuchni Unilever Food Solutions, wciąż szukamy nowych rozwiązań. Dlatego w broszurze znajdziecie wiele pomysłów na proste i szybkie w przygotowaniu, ale jednocześnie niepowtarzalne dania. Takie, które wykorzystacie w Waszych restauracjach, ale także hotelach czy podczas eventów. Nie zapomnieliśmy także o kuchni roślinnej, o daniach sezonowych i tych, które znacie i lubicie, ale które zaprezentujemy Wam w odmienionym i niebanalnym kształcie.

Próbujcie, testujcie, smakujcie! Trzymamy kciuki za udany sezon!
Miłej lektury!

Mirosław Szajkowski
Marcin Szachowicz
Przemysław Kaczmarek



Szefowie Kuchni UFS

WSTĘP

Prostota i kreatywność

PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR PROFESSIONAL
– świeże listki bazylii, bez łyżeczek, zatopione w olejach roślinnych z solą, które zatrzymują ich cenne olejki eteryczne oraz smak i kolor.



SZEROKA PALETA MOŻLIWOŚCI
z Primerbami Knorr Professional



Prosty i szybki sposób na kreatywne smaki, szczególnie przy ograniczonych zasobach czasowych i ludzkich.

Uniwersalność i wszechstronność użycia, także w kuchni roślinnej.

Do stosowania w każdej fazie gotowania, na zimno i na ciepło.

Forma wygodnej pasty ułatwia dozowanie.

Wysoka wydajność (ok. 1 płaska łyżeczka na 1 kg potrawy).

Skrócenie czasu przygotowania potraw.

Przewidywalność ceny, bez względu na porę roku.

Długi okres przydatności do spożycia w porównaniu do świeżych ziół i warzyw (1 rok).



Odpowiednie dla Wegan



Odpowiednie dla Wegetarian



Nie zawierają alergenów*



Bez laktozy



Produkty bezglutenowe



Bez konserwantów



Bez barwników

*Które wymagają znakowania, zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011



ŚWIEŻOŚĆ ZIÓŁ I WARZYW PRZEZ CAŁY ROK

Primerby



PRIMERBA BAZYLIOWA

- Bazyliowy vinaigrette.
- Sos bazyliowy do sałatki caprese. (str. 7)
- Pomidory z cebulką i bazylią.
- Frittata a'la caprese z pomidorami i serem.
- Masło bazyliowe.
- Koktajl arbuzowo-malinowy z bazylią.
- Bruschetta z pomidorami, anchois i bazylią.

PRIMERBA CZOSNKOWA

- Krokiety z farszem szpinakowym i serem feta.
- Grillowane warzywa w marynacie czosnkowo-ziolowej.
- Pieczywo czosnkowe.
- Pasta z grillowanej papryki. (str. 7)
- Grzanka ze smażonym szpinakiem i czosnkiem.
- Jajko po benedyktyńsku ze szpinakiem i czosnkiem.

PRIMERBA GRZYBOWA

- Faszzerowane portobello z kaszą jaglaną.
- Tarta grzybowa.
- Ciasto francuskie z pastą grzybową, cebulą, miksem startych warzyw i natką pietruszki.
- Tapenada z czarnych oliwek i suszonych pomidorów z czosnkiem i oliwą extra virgin.

PRIMERBA TYMIANKOWA

- Suszone pomidory z tymiankiem. (str. 7)
- Śledź z piklami warzywnymi. (str. 7)
- Tymiankowa chalka.
- Pieczarki z patelni w tymianku.
- Zapiekane serem pomidory.
- Fasolka w sosie pomidorowym.

PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI

- Jajecznicza.
- Omlet.
- Pasta jajeczna.
- Pasta słonecznikowa z suszonymi pomidorami i pieczoną cebulą.
- Śmietankowy twarożek ze szczyptorkiem i pieczoną cebulą. (str. 9)
- Pomidorki z pieczoną cebulą. (str. 7)

PRIMERBA PESTO

- Smakowe pieczywa, np. focaccia, ciabata.
- Grzanki zapieczone z wegańską mozzarellą z zielonym pesto.
- Twarożek z pieczonym bakłażanem, zielonym ogórkiem i zielonym pesto. (str. 9)
- Twarożek z paluszkami krabowymi. (str. 9)
- Oliwki w pesto. (str. 7)

PRIMERBA CZERWONE PESTO

- Szakszuka.
- Grillowane bakłażany.
- Bruschetta z kremową pastą pomidorową z oliwkami.
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem.
- Twarożek z wędzoną makrelą. (str. 9)

PRIMERBA WŁOSKA

- Wytrawne naleśniki z warzywami.
- Antipasti, np. marynowane oliwki, faszerowane papryczki, grillowane warzywa.
- Humus (cieciorka | czosnek | tahini | kmin | sok z cytryny | Primerba).
- Twarożek z tuńczykiem konserwowym i suszonymi pomidorami. (str. 9)
- Dressing marchewkowy z ziołami. (str. 7)

PRIMERBA PROWANSALSKA

- Pasta z sera koziego, anchois, suszonych pomidorów i kaparów.
- Tarta z kozim serem i warzywami.
- Tost po benedyktyńsku.
- Twarożek z rzodkiewką i jajkiem.
- Ratatouille z warzyw.





Marcin Szachowicz
SzeF Kuchni UFS



Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS



Przemysław Kaczmarek
SzeF Kuchni UFS

SKŁADNIKI

1. OLIWKI W PESTO

- Zielone oliwki wymieszaj z **Primerbą zielone pesto** wymieszaną z oliwą.

2. POMIDORKI Z PIECZONĄ CEBULĄ

- Na oliwie podsmaż pomidorki koktajlowe z łyżeczką **Primerby z pieczonej cebuli**.
- Dodaj szczyptę soli i krótko opiecz na silnym ogniu.

3. SUSZONE POMIDORY Z TYMIANKIEM

- Oliwę z suszonych pomidorów połącz z **Primerbą tymiankową** i wymieszaj z pokrojonymi pomidorami.

4. MOZZARELLA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

- Mozzarellę i pomidory pokrój w plasterki. **Primerbę bazyliową** połącz z oliwą i delikatnie polej sałatkę.
- Na bazie Primerby bazyliowej możesz również przygotować bazyliowy vinaigrette.

5. DRESSING MARCHEWKOWY Z ZIOŁAMI

Majonez do sałatek Hellmann's	0,200 kg
Sok z marchwi	0,100 l
Primerba włoska Knorr Professional	0,020 kg
Sól	do smaku

Wykonanie:

- Majonez połącz z sokiem z marchwi i z Primerbą, wymieszaj. Dopraw solą.

6. WEGETARIAŃSKI PASZTET Z SOCZEWICY

Dokładny przepis na str. 18

SKŁADNIKI

7. PASTA Z GRILLOWANEJ PAPRYKI

Papryka grillowana Knorr Professional	0,230 kg
Oliwa z oliwek	0,080 l
Musztarda stołowa	0,050 kg
Primerba czosnkowa Knorr Professional	0,020 kg
Miód	0,040 kg
Musztarda francuska z gorczycą	0,030 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,010 kg
Esencja Umami Knorr Professional	0,015 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku

Wykonanie:

- Paprykę grillowaną zmiksuj z oliwą, musztardą stołową i Primerbą czosnkową.
- Dodaj miód, musztardę francuską, Esencje i natkę.
- Wymieszaj rózgą i dopraw do smaku.

8. ŚLEDŹ Z PIKLAMI WARZYWNYMI

Marchew, pietruszka korzeń, cebula czerwona, rzodkiewki, dynia	0,600 kg
MARYNATA DO WARZYW:	
Ocet winny biały	0,250 l
Woda	1,000 l
Cukier	0,280 kg
Sól	0,060 kg
Ziele angielskie, rozgniecione	8 szt.
Liść laurowy, pokruszony	2 szt.
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,020 kg

Wykonanie:

- Warzywa pokrój w dowolny sposób.
- Połącz wszystkie składniki marynaty i każde warzywo zamarynuj oddzielnie tak, by warzywa nie zabarwiły się od siebie. Zagotuj i pozostaw na minimum jedną dobę.
- Namoczonego śledzia podawaj z piklowanymi warzywami.





Marcin Szachowicz
Szeł Kuchni UFS



Mirosław Szajkowski
Szeł Kuchni UFS



Przemysław Kaczmarek
Szeł Kuchni UFS

SKŁADNIKI NA 1 kg

1. TWAROŻEK Z WĘDZONĄ MAKRELĄ

Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,030 kg
Twaróg mielony	0,550 kg
Jogurt grecki	0,120 kg
Makrela wędzona, oczyszczona	0,200 kg
Jajka, ugotowane, kostka	2 szt.
Szczypiorek, posiekany	0,010 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Wykonanie:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.

2. TWAROŻEK Z TUŃCZYKIEM KONSERWOWYM

Primerba włoska Knorr Professional	0,030 kg
Twaróg mielony	0,550 kg
Jogurt grecki	0,150 kg
Tuńczyk konserwowy	0,200 kg
Pomidory suszone, posiekane	0,090 kg
Koperek, posiekany	0,010 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Wykonanie:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.

3. TWAROŻEK Z RZODKIEWKĄ I JAJKIEM

Primerba prowansalska Knorr Professional	0,030 kg
Twaróg mielony	0,550 kg
Jogurt grecki	0,120 kg
Jajka, ugotowane, kostka	2 szt.
Rzodkiewka, kostka	0,200 kg
Szczypiorek, posiekany	0,020 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Wykonanie:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.

SKŁADNIKI NA 1 kg

4. TWAROŻEK Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM

Primerba pesto Knorr Professional	0,030 kg
Primerba czosnkowa Knorr Professional	0,005 kg
Twaróg mielony	0,500 kg
Jogurt grecki	0,120 kg
Bakłażan	0,300 kg
	(po upieczeniu 0,200 kg)
Sok z cytryny	0,015 l
Ogórek zielony, drobna kostka	0,100 kg
Szalotka, drobna kostka	0,050 kg
Szczypiorek, posiekany	0,010 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Wykonanie:

- Bakłażana upiecz i odstaw do wystygnięcia.
- Usuń skórkę i drobno posiekaj.
- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.

5. TWAROŻEK Z PALUSZKAMI KRABOWYMI

Primerba pesto Knorr Professional	0,030 kg
Paluszki krabowe, pokrojone w kostkę	0,150 kg
Twaróg mielony	0,500 kg
Jogurt grecki	0,120 kg
Awokado, pokrojone	0,120 kg
Sok z cytryny	0,015 l
Koperek, posiekany	0,010 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Wykonanie:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.





PRIMERBA BAZYLIOWA

- **Wegański tatar z pomidorów i bazylii.** (str. 17)
- Pistou z czosnku, bazylii i oliwy z oliwek.
- Sałatka z kurczakiem i bazyliowym vinaigrette.
- **Wegański majonez bazyliowo – pietruszkowy.** (str. 17)

PRIMERBA CZOSNKOWA

- Aïloli, tradycyjny śródziemnomorski sos majonezowo - czosnkowy.
- Grecki dip tzatziki (jogurt grecki / majonez / ogórek zielony / Primerba / mięta lub koperek / cukier / sól / pieprz).
- Guacamole (awokado / chilli / czerwona cebula / kolendra / Primerba / Esencja cytrusowa).
- Grzanka ze smażonym szpinakiem i czosnkiem.

PRIMERBA GRZYBOWA

- **Gąbka grzybowa do salatek.** (str. 21)
- Sos majonezowo - grzybowy do dań z grilla (np. z dodatkiem ogórka konserwowego, gotowanego białka jaja, szczypiorku i śmietanki).
- Sos tatarski.

PRIMERBA TYMIANKOWA

- Sos miodowo - musztardowy z tymiankiem.
- Sos majonezowy z tymiankiem i czosnkiem (majonez / jogurt grecki / Primerba tymiankowa / Primerba czosnkowa / sok z cytryny / natka pietruszki / sól).

PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI

- Aiwar (pasta z papryki, bakłażana i pomidorów / Primerba).
- Smalec wegański (Majonez wegański Hellmann's / Primerba).
- Arabska pasta baba ghanoush z pieczonego bakłażana, sezamowej pasty tahini, z dodatkiem oliwy i czosnku.

PRIMERBA PESTO

- **Wegańska sałatka z zielonym vinaigrette.** (str. 23)
- Carpaccio z buraka z oliwą z Primerbą pesto.
- Dipy na bazie majonezu i jogurtu.
- Zielone pesto (szpinak / parmezan / oliwa / orzechy / Primerba pesto / Primerba czosnkowa / sól / pieprz).

PRIMERBA CZERWONE PESTO

- Klasyczny sos vinaigrette ze zmiksowaną Peperonata i Primerbą.
- Pesto z pomidorów (Tomato Pronto / pomidory suszone / orzechy włoskie / Primerba / sok z cytryny / pieprz).

PRIMERBA WŁOSKA

- Sos koktajlowy do krewetek.
- Zielony sos sałatkowy (musztarda / olej / ocet / Primerba / miód / sól / pieprz).
- Sos paprykowy (Peperonata / Primerba włoska / Primerba czosnkowa / chilli / ocet winny / koncentrat pomidorowy / olej / sól / pieprz / cukier).

PRIMERBA PROWANSALSKA

- Sos maślany Beurre Blanc z ziołami prowansalskimi do ryby.
- Sos do ryb i mięs z grilla (majonez Hellmann's / jogurt grecki / Primerba prowansalska / Primerba czosnkowa / kurkuma / szczypiorek).
- Prowansalski sos aïloli.



PRIMERBA BAZYLIOWA

- Bazyliowy beszamel do zapiekania warzyw.
- Sosy na bazie pomidorów do drobiu.
- Sos do ryby (masło / szalotka / wino białe / śmietanka / Esencja rybna / Primerba).
- Makaron z kurczakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo - bazyliowym.

PRIMERBA CZOSNKOWA

- Spaghetti bolognese.
- Sos śmietanowo - czosnkowy z parmezanem.
- Sos serowo - czosnkowy do brokułów.
- Sos szpinakowy.
- **Pappardelle z krewetkami, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi.** (str. 33)

PRIMERBA GRZYBOWA

- Dodatek do pappardelle z sosem borowikowym.
- Sos myśliwski (cebula / śmietanka / Primerba grzybowa / Primerba czosnkowa / Primerba tymiankowa / białe wino / sól / pieprz).
- Dodatek do grzybowego risotto lub kaszotto.
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z Primerbą.

PRIMERBA TYMIANKOWA

- Sos tymiankowo - cebulowy do wieprzowiny.
- Sos pieczarkowy lub sos z grzybów leśnych.
- Sos śmietanowo - czosnkowy z tymiankiem do drobiu (szalotka / śmietana / Primerba tymiankowa / Primerba czosnkowa / wino białe / Esencja rybna lub drobiowa).

PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI

- Sos sliwkowy z pieczoną cebulą.
- Sos grzybowy.
- Sos pieczeniowy z cebulą.

- Sos cebulowy (czosnek / wywar warzywny / białe wino / Primerba z pieczonej cebuli / Primerba tymiankowa / sól / pieprz).
- Sos z palonego masła do makaronu.

PRIMERBA PESTO

- Sos lazur z nutą pesto.
- Dodatek do risotto.
- Sos śmietanowy do makaronów, gnocchi, drobiu i ryb (szalotka / śmietanka / Primerba pesto / Primerba czosnkowa / sok z cytryny / ricotta / parmezan).

PRIMERBA CZERWONE PESTO

- Sos arrabiata do makaronu (szalotka / pomidor suszony / Primerba czerwone pesto / Primerba czosnkowa / oliwki / parmezan).
- Spaghetti bolognese.
- Gnocchi z kurczakiem i czerwonym pesto.
- Cannelloni z mięsem mielonym.

PRIMERBA WŁOSKA

- Sos do pizzy.
- Sos tuńczykowy.
- Sos marinara do ryby lub do makaronu.
- Sos paprykowy do kurczaka (cebula / papryka czerwona / Tomato Pronto / wywar drobiowy / Primerba włoska / Primerba czosnkowa).
- Ratatouille.

PRIMERBA PROWANSALSKA

- **Polędwiczka w sosie pieczeniowym z winem i ziołami prowansalskimi.** (str. 43)
- Sos pomidorowy prowansalski do drobiu lub warzyw.
- Kurczak duszony (masło / szalotka / wywar drobiowy / pomidory pelati / seler naciowy / karczochy konserwowe / wino białe / Primerba prowansalska / Primerba czosnkowa).



Przemysław Kaczmarek
SzeF Kuchni UFS poleca



MARYNATY Z UŻYCIEM PRIMERBY TYMIANKOWEJ KNORR PROFESSIONAL

MARYNATA DO DZICZYNY

Olej, Primerba tymiankowa, warzywa kostka (marchew, seler, pietruszka), cebula (kostka), ziele angielskie, liść laurowy, jałowiec (rozgnieciony), wino czerwone, sól.

MARYNATA DO RYBY

Olej, Primerba tymiankowa, sok z cytryny, pieprz młotkowany, musztarda, sól.

MARYNATA DO DROBIU (PIERŚ Z KURCZAKA)

Primerba tymiankowa, jogurt naturalny, chili (posiekane), sok z limonki, sól.

MARYNATA DO WIEPRZOWINY (POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA)

Primerba tymiankowa, olej, wędzona papryka, czosnek plasterki, ocet balsamiczny, sól.

MARYNATA DO WARZYW:

Primerba tymiankowa, olej, sól.

Wykonanie:

- Wymieszaj wszystkie składniki marynat.
- Sól dodawaj na sam koniec pamiętając, że Primerby już zawierają sól.



WSKAZÓWKA

Wszystkie powyższe marynaty przygotowałem z użyciem Primerby tymiankowej, co pokazuje jej szerokie zastosowanie. Tworząc marynaty, możesz wykorzystać większość pozostałych Primerb. Wszystko zależy od preferencji i upodobań kucharza, który je przygotowuje. Primerby możesz też łączyć ze sobą, np. Primerbę prowansalską z Primerbą czosnkową, lub Primerbę czerwone Pesto z Primerbą z pieczonej cebuli.



Kurczak ze śródziemnomorskiej marynaty duszony z dużym kawałkiem czosnku i oliwą

Ryba w marynacie cytrusowo - tymiankowej

Zupa czosnkowa z ziołowymi grzankami i pesto z rukoli

Marynowane warzywa

Paszet z soczewicy i cieciorki

Dekoracyjny tiul do salatek, zup i dań głównych

MARYNATY

PRIMERBA BAZYLIOWA

- Marynata do pieczonych batatów z octem balsamicznym.
- Marynata do owoców morza (krewetki 16/20 | oliwa | szalotka | Primerba).

PRIMERBA CZOSNKOWA

- Tajska marynata do kurczaka (pasta curry, imbir, mleko kokosowe, czosnek).
- Marynata do karkówki (olej | musztarda pikantna | sos sojowy | majonez Hellmann's | papryka słodka | rozmaryn | Primerba).

PRIMERBA GRZYBOWA

- Jako dodatek smakowy do marynat z olejem i ziołami do dziczyzny, polędwiczek wieprzowych i pieczonych warzyw.

PRIMERBA TYMIANKOWA

- **Ryba w marynacie cytrusowo - tymiankowej. (str. 13)**
- Kurczak w winie Coq Au Vin z boczkiem, cebulą i pieczarką.
- Marynata do drobiu i wieprzowiny (oliwa | limonka skórka i sok | Primerba tymiankowa | Primerba czosnkowa | miód).
- **Marynowane warzywa. (str. 13)**

PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI

- Marynata do pieczonej karkówki.
- Marynata do schabu (olej | musztarda | Delikat do mięs | Primerba czosnkowa | Primerba z pieczonej cebuli | majeranek).
- Marynata do drobiu (jogurt | Primerba z pieczonej cebuli)
- Marynata do indyka z octem balsamicznym i ziołami.

PRIMERBA PESTO

- Marynata do pieczonych warzyw korzennych (oliwa | Primerba).
- Marynata do ryb (olej | Primerba | pieprz cytrynowy).
- Marynata do drobiu (Primerba | jogurt naturalny).
- Grillowane warzywa (cukinia | bakłażan | papryka | cebula | oliwa | Primerba | sól).

PRIMERBA CZERWONE PESTO

- Marynata do polędwiczki z musztardą i miodem.
- Marynata do drobiu (drób | oliwa | Primerba czerwone pesto | Primerba czosnkowa | sok z cytryny).
- Marynata do sera grillowanego (Primerba | oliwa).
- Marynata do ryby z pomidorami (Tomato Pronto | Primerba).

PRIMERBA WŁOSKA

- **Kurczak ze śródziemnomorskiej marynaty duszony z warzywami. (str. 34)**
- Marynata do Saltimbocca.
- Marynata do wołowiny (olej | musztarda | majonez | Primerba włoska | rozmaryn).

PRIMERBA PROWANSALSKA

- Marynata do pieczonych ziemniaków.
- Marynata do kurczaka (Primerba | sok z cytryny).
- Kotlety jagnięce (oliwa | sok z cytryny | musztarda dżon | Primerba prowansalska | Primerba czosnkowa | gruby pieprz).

PRIMERBA BAZYLIOWA

- Zupa krem z pomidorów.
- Zupa minestrone.
- Farsz do gołąbków tradycyjnych.
- Pieczeń rzymska z serem feta i oliwkami.
- Farsz warzywny do pierogów lub zapiekanych warzyw (np. cebula | marchew | papryka | cukinia | szpinak | Primerba).

PRIMERBA CZOSNKOWA

- Zupa krem z pomidorów.
- **Zupa czosnkowa z ziołowymi grzankami i pesto z rukoli. (str. 27)**
- Humus.
- Farsze do naleśników, krokietów (masło | cebula | szpinak | pomidory suszone | opcjonalnie kurczak | Primerba).

PRIMERBA GRZYBOWA

- **Farsz do pierogów mięsnych i roślinnych, np. z kapustą i grzybami lub z soczewicą. (str. 31)**
- Kneł (zmielony filet z kurczaka | śmietanka | Primerba grzybowa | Primerba cebulowa | natka pietruszki).
- **Gąbka grzybowa do salatek i zup krem. (str. 21)**

PRIMERBA TYMIANKOWA

- Farsz z kus - kus do pieczonej cukinii.
- **Farsz do pierogów (ziemniaki | twaróg | cebula | masło | Primerba | sól | pieprz).**
- Pieczone ziemniaki.

PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI

- Twaróg do pieczonych ziemniaków.
- Puree z ziemniaków z prażoną cebulką.
- Focaccia z cebulą.

- Pierogi ruskie.
- Cebularz lub bułeczki cebulowe.
- **Paszet z soczewicy i pomidorów.**
- Piasek o aromacie pieczonej cebuli (zmiśowane panko | natka pietruszki | Primerba z pieczonej cebuli | Primerba tymiankowa).

PRIMERBA PESTO

- Gnocchi w pesto.
- Przekąska z ciasta francuskiego lub drożdżowego posmarowanego pesto, obłożonego wędlinami lub serami, zwiniętego w rulon i pokrojonego w grube plastry a'la ślimaki.

PRIMERBA CZERWONE PESTO

- Farsz z kurczaka do galantyny.
- Farsz do pierogów, np. ravioli (ricotta | parmezan | Primerba | sok z cytryny | jajka | sól | pieprz).
- **Dekoracyjny tiul do salatek, zup i dań głównych. (str. 23)**

PRIMERBA WŁOSKA

- **Paszet z soczewicy i cieciorki. (str. 19)**
- Farsze do galantym i rolad, np. ze zmielonego kurczaka lub ze zmiśowanej ryby, z dodatkiem warzyw, Primerby włoskiej i czosnkowej.

PRIMERBA PROWANSALSKA

- Farsz do zrazów.
- Tapenade.
- Farsze ze zmielonych ryb (np. pstrąg | śmietanka | Primerba | jaja | oscypek | orzechy włoskie | natka pietruszki | sól | pieprz).
- Do końcowego skropienia zup kremów np. z białych warzyw (Primerba | oliwa).



ZUPY, FARSZE I INNE



Przemysław Kaczmarek
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

TATAR:

Pomidory Pelati Knorr Professional, dobrze odsączone	1,500 kg
Cebula czerwona, drobna kostka	0,200 kg
Ogórek konserwowy, drobna kostka	0,200 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,040 kg
Esencja Umami Knorr Professional	do smaku
Musztarda Dijon	do smaku
Sól, pieprz świeżo mielony	do smaku

WEGAŃSKI MAJONEZ BAZYLIOWO – PIETRUSZKOWY:

Majonez Wegański Hellmann's	0,200 kg
Natka pietruszki, drobno posiekana	0,020 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,015 kg
Cytryna	do smaku

CHIPSY BAZYLIOWE:

Listki bazylii	do dekoracji
Olej (do głębokiego smażenia)	do smażenia

DEKORACJA:

Pomidorki koktajlowe, rzodkiewki, delikatne zioła.

WSKAZÓWKA

Tatara możesz również przygotować w ringu i podawać z tymi samymi dodatkami.

WYKONANIE

TATAR:

- Pomidory przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i pokrój w drobną kostkę.
- Czerwoną cebulę i ogórki pokrój w drobną kostkę, jak do klasycznego tataru.
- Wymieszaj z cebulą, ogórkiem, Primerbą, Esencją, musztardą, solą i pieprzem.
- Wstaw do lodówki na około 2 godziny.
- Po wyjęciu z lodówki całość włóż na sito i dobrze odcisnij nadmiar soku. Sok podgrzej i wystudź, dzięki czemu tłuszcz połączy się z przyprawami i pomidorowym sokiem.

WEGAŃSKI MAJONEZ BAZYLIOWO – PIETRUSZKOWY:

- Majonez wymieszaj z pietruszką, Primerbą i opcjonalnie z kilkoma kroplami cytryny.

CHIPSY BAZYLIOWE:

- Listki bazylii włóż do rozgrzanego oleju na kilka sekund i odsącz na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.

DEKORACJA / PODANIE:

- Odsączony tatar wyporcuj dowolnie na talerzu. Dodaj majonez, chipsy i udekoruj pomidorkami koktajlowymi, rzodkiewką i delikatnymi ziołami.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylija zatopiona w olejach z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok. Sprawdza się w bufetach i cateringu. Polecana do śniadań, dań i sosów ciepłych, jak i zimnych, dressingów, np. do sałatki caprese oraz do marynowania.





Przemysław Kaczmarek
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

PASZTET:	
Czerwona soczewica	0,250 kg
Ziele angielskie	4 szt.
Liść laurowy	2 szt.
Olej	do smażenia
Marchew, obrana	0,150 kg
Seler, obrany	0,060 kg
Pietruszka korzeń, obrany	0,060 kg
Czosnek, plasterki	3 ząbki
Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional	0,040 kg
Żółta pasta curry Knorr	0,060 kg
Suszone pomidory Knorr Professional, paseczki	0,120 kg
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku
Jaja	4 szt.
WARZYWA:	
Marchew, pietruszka korzeń, cebula czerwona, rzodkiewki, dynia	0,600 kg
MARYNATA DO WARZYW:	
Ocet winny biały	0,250 l
Woda	1,000 l
Cukier	0,280 kg
Sól	0,060 kg
Ziele angielskie, rozgniecione	8 szt.
Liść laurowy, pokruszony	2 szt.
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,020 kg
DRESSING MARCHEWKOWY Z ZIOŁAMI:	
Majonez do sałatek Hellmann's	0,200 kg
Sok z marchwi	0,100 l
Primerba włoska Knorr Professional	0,020 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE

- PASZTET:**
- Soczewicę przepłucz pod bieżącą wodą. Gotuj do całkowitej miękkości z dodatkiem ziela angielskiego i liścia laurowego.
 - Na oleju podsmaż warzywa starte na grubej tarce. Dodaj czosnek, Primerbę, pastę curry, pomidory i przyprawy.
 - Do przestudzonego farszu dodaj jaja, soczewicę i wymieszaj. Masa nie powinna być zbyt sucha.
 - Przelóż do foremki wyłożonej pergaminem i piecz przez 30 minut w temperaturze 130°C, a następnie 10 minut w temperaturze 160°C tak, by paszтет się zrumienił.
- WARZYWA:**
- Warzywa pokrój w dowolny sposób.
 - Połącz wszystkie składniki marynaty i każde warzywo zamarynuj oddzielnie tak, by warzywa nie zabarwiły się od siebie. Zagotuj i pozostaw na minimum jedną dobę.
- DRESSING MARCHEWKOWY Z ZIOŁAMI:**
- Majonez połącz z sokiem z marchwi i z Primerbą włoską. Całość dopraw i wymieszaj.
- PODANIE:**
- Zimny paszтет wyporcuj. Podawaj z piklowanymi warzywami i przygotowanym dressingiem.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża, pieczona cebula zatopiona w olejach z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat pieczonej cebuli bez konieczności obierania, krojenia i przesmażenia. Polecana do dosmaczania dań ciepłych, jak pierogi, zupy, sosy ciemne oraz do propozycji śniadaniowych, np. jajecznicy i omletu.





Przemysław Kaczmarek
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

MARYNATA DO ŁOSOSIA:

Łosoś, oczyszczony filet	1,000 kg
Primerba tymiankowa Knorr Professional	do smaku
Olej	do marynowania
Sok z cytryny	1 szt.
Pieprz młotkowany	do smaku
Musztarda	do smaku
Sól	do smaku

DODATKI:

Kurki, oczyszczone	0,300 kg
Masło	do smażenia
Olej	do smażenia
Primerba grzybowa Knorr Professional	do smaku
Burak gotowany, cienkie plasterki	0,300 kg
Pomidorki koktajlowe, połówki	0,500 kg
Miks salat	0,500 kg

GRZANKI:

Bagietka	0,150 kg
Primerba tymiankowa Knorr Professional	do smaku

BURACZKOWY DRESSING:

Puree z buraka	0,200 kg
Majonez Hellmann's do dekoracji	0,300 kg
Sok z cytryny	do smaku
Sól	do smaku

GĄBKA GRZYBOWA:

Jaja	0,200 kg
Mąka pszenna	0,025 kg
Primerba grzybowa Knorr Professional	0,025 kg

WYKONANIE

MARYNATA DO ŁOSOSIA:

- Łosośa pokrój w dużą kostkę (3 - 4 kawalki) na 1 porcję.
- Połącz wszystkie składniki marynaty i zamarynuj rybę.
- Upiecz w piecu lub delikatnie usmaż na patelni.

DODATKI:

- Kurki podsmaż na maśle z dodatkiem oleju. Dla wzmocnienia smaku dodaj 1 łyżeczkę Primerby grzybowej.
- Bagietkę pokrój na maszynie do krojenia wędlin w cienkie plastry, delikatnie przesmaruj Primerbą tymiankową i wstaw do piekarnika na 5 - 6 minut na temperaturę około 180°C.

GĄBKA GRZYBOWA:

- Jaja połącz z mąką i Primerbą grzybową. Zmiksuj i przelej do syfonu, wbij dwa naboje, przelej do papierowych kubeczków do ½ wysokości.
- Wstaw do mikrofalówki na około 45 sekund. Po wyjęciu pozostaw do wystudzenia.

PODANIE:

- Miks salat połącz z buraczkowym dressingiem, dodaj podsmażone kurki, pokrojone buraki i pomidorki.
- Ułóż letniego łososa, poszarpaną gąbkę grzybową i grzanki.
- Delikatne listki salaty możesz jeszcze położyć na wierzch i polać dressingiem buraczkowym. Nie przejmuj się, że łosoś nie będzie od razu widoczny, to jedna z technik układania na talerzu – tzw. zabawa w chowanego. Gość jedząc danie odkrywa nowe składniki i smaki, które znajdują się na talerzu.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA TYMIANKOWA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeży tymianek zatopiony w olejach z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat świeżego tymianku przez cały rok. Polecana do doprawiania dań gorących i zimnych, marynowania mięs, warzyw i ryb, np. do pieczonych ziemniaków czy sosów grzybowych, śmietanowych i cebulowych.





Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

SOS:	
Woda	0,170 l
Cytryna, sok	0,020 l
Ocet biały winny	0,020 l
Miód	0,040 kg
Szczypiorek, posiekany	0,015 kg
Czosnek	0,003 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Primerba zielone pesto Knorr Professional	0,015 kg
Oliwa	0,060 l
Olej	0,200 l
Musztarda dijon	0,030 kg
Musztarda francuska, gruba	0,030 kg
SALATA:	
Gruszka, oczyszczona, półplastry	0,400 kg
Marchew, obrana, półplastry	0,200 kg
Miks salat	0,500 kg
Ogórek zielony, krojony wzdłuż na plastry	0,400 kg
Cebula czerwona piklowana, ćwiartki	0,100 kg
Pomidory suszone z oleju	0,250 kg
Owoce granatu	0,100 kg
Jarmuż, usmażony na fryturze	0,050 kg
TIUL:	
Woda	0,140 l
Olej	0,050 l
Mąka	0,020 kg
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,005 kg

WYKONANIE

- SOS:**
- Wodę, sok z cytryny, ocet, miód, szczypiorek, czosnek, sól i pieprz dokładnie zmiksuj.
 - Całość przelej do miski, dodaj Primerbę i mieszając różgą dodawaj oliwę i olej.
 - Na koniec dodaj musztardy i dokładnie wymieszaj.

- SALATA:**
- Gruszki i marchew lekko zgrilluj.

- TIUL:**
- Wodę, olej, mąkę i Primerbę zmiksuj.
 - Na rozgrzaną, suchą, teflonową patelnię wlej niewielką ilość przygotowanej masy i smaż do wytopienia się oleju.
 - Delikatnie zdejmuj cienką łopatką z patelni.

- PODANIE:**
- Wszystkie składniki układaj na talerzu.
 - Na koniec posyp owocami granatu i polej sosem, dekoruj tiulem.

Opcjonalnie, podawaj z grzankami zapieczonymi z wegańską mozzarellą wymieszaną z Primerbą zielone pesto.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA ZIELONE PESTO KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeża bazylija, czosnek i orzeszki pinii zatopione w olejach z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat świeżych ziół przez cały rok. Polecana do marynat, sosów, jako dodatek do zupy minestrone oraz w kuchni włoskiej: do makaronów, risotto, sosów pomidorowych i smakowego pieczywa, jak focaccia i ciabatta.



WEGAŃSKA SAŁATKA Z PIECZONYMI BATATAMI, JARMUŻOWYM PESTO

i jogurtem z czarnym czosnkiem



CERAMIKA BIAŁA
BELA MESA



Marcin Szachowicz
Szeł Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

BATATY:	
Bataty, grubsza kostka	1,100 kg
Olej	0,050 l
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,020 kg

JARMUŻOWE PESTO:	
Jarmuż	0,150 kg
Orzechy włoskie, upalone	0,100 kg
Czosnek	0,040 kg
Oliwa z oliwek	0,150 l
Sól	0,008 kg
Pieprz czarny, mielony	do smaku

JOGURT Z CZARNYM CZOSNKIEM:	
Czarny czosnek	0,040 kg
Olej z pestek winogron	0,050 l
Wegański jogurt typu greckiego, gęsty	0,300 kg
Sok z cytryny	0,020 l
Sól	0,004 kg

GRZYBY SHIMEJI:	
Grzyby shimeji	0,150 kg
Olej	0,040 l
Sos Ketjap Manis Knorr	0,020 l
“Masło” roślinne	0,050 kg

PODANIE:	
Liście szpinaku	0,200 kg
Roszonka	0,200 kg
Rukola	0,080 kg
Pomidorki koktajlowe, połówki	0,300 kg
Kielki pora	do dekoracji

WYKONANIE

- Bataty wymieszaj z olejem i połową Delikatu do mięs. Wstaw do pieca na około 20 minut, na temperaturę 180°C. Po wyjęciu z pieca posyp resztą Delikatu.
- Jarmuż sparz we wrzątku i wystudź w wodzie z lodem. Usuń zdrewniałe łodygi i zniksuj na jednolity sos z orzechami, czosnkiem i oliwą. Dopraw solą i pieprzem.
- Czarny czosnek zmiksuj z olejem z pestek winogron. Wymieszaj z jogurtem i dopraw sokiem z cytryny i solą.
- Grzyby shimeji podsmaż na rozgrzanym oleju. Na koniec dodaj sos Ketjap Manis i masło.
- Na talerzu ułóż liście szpinaku, roszonki, rukoli, pieczone bataty, pomidorki koktajlowe i grzyby shimeji.
- Podawaj z jarmużowym pesto i jogurtem z czarnym czosnkiem.
- Udekoruj kielkami pora.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘS KNORR

Masa netto: 0,6 kg

Aromatyczna mieszanka 10 ziół i przypraw, która zapewnia mięsom wyrazisty, bogaty smak i apetyczny wygląd, nadając im rumiany kolor. Gwarantuje wysoką wydajność. Szczególnie polecana do schabu, sznycla, żeberka, boczku i ragout. Sprawdza się również do ziemniaków i batatów, oraz wielu innych dań kuchni roślinnej.



ZUPA CZOSNKOWA

z ziołowymi grzankami i pesto z rukoli



Przemysław Kaczmarek
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

KREM CZOSNKOWY:

Woda	1,200 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,025 kg
Seler, obrany, pokrojony	0,170 kg
Pietruszka korzeń, obrana	0,060 kg
Ziemniaki obrane, pokrojone	0,700 kg
Cebula, kostka	0,250 kg
Olej	do smażenia
Primerba czosnkowa Knorr Professional	0,050 kg
Sól	do smaku

PESTO Z RUKOLI:

Rukola	0,070 kg
Olej	0,120 l

GRZANKI:

Bagietka, kromki	0,200 kg
Primerba czerwone Pesto Knorr Professional	0,020 kg
Oliwa z oliwek	do smażenia

WYKONANIE

KREM CZOSNKOWY:

- Rosół jarzynowy połącz z wrzącą wodą, dodaj seler i pietruszkę, a po chwili ziemniaki. Gotuj pod przykryciem.
- Na wolnym ogniu podsmaż cebulę, dodaj do gotującego się wywaru.
- Gotuj do miękkości około 20 minut pod przykryciem.
- Uzupełnij wodą tak, by po zmixowaniu uzyskać konsystencję kremu.
- Na sam koniec dodaj Primerbę i szczyptę soli. Całość zmiksuj.

PESTO Z RUKOLI:

- Rukolę i olej zmiksuj w blenderze.

GRZANKI:

- Bagietkę przesmaruj z obydwu stron Primerbą.
- Pokrój w dużą kostkę i obsmaż na patelni z oliwą z oliwek.

PODANIE:

- Krem przelej do porcyjnego naczynia. Na wierzchu udekoruj kilkoma kroplami pesto i posyp przygotowanymi grzankami.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA CZOSNKOWA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeży czosnek zatopiony w olejach z solą. Gotowy, przetarty czosnek do finalnego doprawienia dań. Sprawdza się w gorących i zimnych aplikacjach, w każdej fazie gotowania. Polecana do wszelkich dań z użyciem czosnku, m.in. do zup, marynat, sosów ciepłych i zimnych np. guacamole i tzatziki.



KREM Z DYNI

z chorizo



Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

Oliwa	0,100 l
Chorizo, paski	0,060 kg
Cebula, kostka	0,100 kg
Czosnek, posiekany	0,010 kg
Dynia hokkaido, oczyszczona, pokrojona	0,600 kg
Dynia piżmowa, obrana, pokrojona	0,600 kg
Marchew, pokrojona	0,120 kg
Papryka czerwona, oczyszczona, pokrojona	0,150 kg
Chilli czerwone, posiekane	0,020 kg
Kmin rzymski	0,004 kg
Papryka czerwona wędzona mielona	0,004 kg
Woda	1,500 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,025 kg
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,040 kg
Sól	do smaku
Pestki dyni, przyrumienione	0,030 kg
Nachosy	0,040 kg

WYKONANIE

- Na połowie oliwy zasmaż chorizo, wyjmij z garnka i odsącz.
- W tym samym garnku zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj warzywa, kmin i paprykę wędzoną, całość krótko zasmażaj.
- Zalej wodą, dodaj Rosół jarzynowy i gotuj pod przykryciem do miękkości.
- Na koniec dodaj 30 gramów Primerby, całość dokładnie zmiksuj, dopraw do smaku.

PODANIE:

- Resztę Primerby wymieszaj z pozostałą oliwą.
- Do miski wlej krem, nałóż chorizo, skrop przygotowaną oliwą, ułóż nachosy i posyp pestkami dyni.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA CZERWONE PESTO KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeża bazylija, suszone pomidory, czosnek i orzeszki pinii zatopione w olejach z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat świeżych ziół i warzyw przez cały rok. Intensywny smak i czerwony kolor sprawdzi się w daniach kuchni włoskiej. Polecana do marynowania mięs, ryb i owoców morza, do zup oraz sosów zimnych, jak klasyczny vinaigrette, oraz ciepłych, jak Arrabbiata.





Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

CIASTO:

Mąka	0,750 kg
Woda gorąca	0,375 l
Olej	0,100 l
Sól	do smaku

FARSZ:

Cebula, drobna kostka	0,230 kg
Czosnek, drobno posiekany	0,015 kg
Soczewica, wypłukana	0,300 kg
Woda	0,600 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,030 l
Primerba grzybowa Knorr Professional	0,030 kg
Ziemniaki, ugotowane, przeciśnięte przez praskę	0,400 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,020 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

PUREE Z DYNI:

Dynia hokkaido, bez pestek	0,500 kg
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,010 kg

PODANIE:

Szalotka, krążki	0,100 kg
Mąka	0,030 kg
Pieczarki, plastry	0,150 kg
Olej	0,020 l

WYKONANIE

CIASTO:

- Mąkę wymieszaj z wodą, 20 mililitrami oleju i szczyptą soli, zawiń w pergamin i odstaw na godzinę.

FARSZ:

- Na 40 mililitrach oleju zeszklij 150 gramów cebuli i czosnek, dodaj soczewicę, wodę i Esencję.
- Gotuj pod przykryciem, soczewica powinna być lekko al'dente. Dodaj Primerbę grzybową, ziemniaki, pietruszkę i dopraw do smaku.
- Odstaw do wystygnięcia.
- Uformuj pierogi dając 20 – 25 gramów farszu na jednego pieroga. Gotuj w osolonej wodzie.

PUREE Z DYNI:

- Dyni nie obieraj, pokrój w kawałki i wymieszaj z 20 mililitrami oleju, zawiń w pergamin i upiecz.
- Na 20 mililitrach oleju zeszklij resztę cebuli, połącz z upieczoną dynią, dodaj Primerbę czerwone pesto i zmiksuj na gładkie puree, dopraw do smaku.

PODANIE:

- Krążki szalotki obtocz w mące, smaź na głębokim tłuszczu. Pieczarki krótko obsmaż na silnym ogniu, doprawiając solą i pieprzem.
- Pierogi lekko podsmaż, ułóż na talerzu z puree dyniowym, krążkami szalotki i plastrami pieczarek, dekoruj według uznania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA GRZYBOWA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeże grzyby zatopione w olejach z solą. Zapewnia bogaty kolor, smak i aromat świeżych grzybów przez cały rok. Polecana do tart grzybowych, risotto, farszów do pierogów oraz jako dodatek smakowy do marynat z olejem i ziołami do dziczyzny, poledwiczek wieprzowych i pieczonych warzyw.



PAPPARDELLE Z KREWETKAMI, szpinakiem i pomidorzkami



CERAMIKA FIRMOWA

BELA MESA



Przemysław Kaczmarek
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

MAKARON:

Makaron Pappardelle Knorr Professional 1,000 kg

PASTA:

Szalotka, piórka 0,200 kg
 Oliwa 0,150 l
 Masło 0,150 kg
 Fond z owoców morza Knorr Professional 0,050 kg
 Krewetki 16/20, oczyszczone 50 szt.
 Chilli, posiekane do smaku
Primerba czosnkowa Knorr Professional 0,030 kg
 Pomidorki koktajlowe, połówki 0,800 kg
 Wino białe wytrawne 0,200 l
 Młody szpinak 0,250 kg
 Oliwki czarne 0,120 kg
 Natka pietruszki, posiekana 0,020 kg
 Sól, pieprz świeżo mielony do smaku

WYKONANIE

MAKARON:

• Ugotuj makaron al'dente z odrobiną soli.

PASTA:

• Szalotkę zeszklij na oliwie z masłem. Dodaj Fond, krewetki, chilli i Primerbę.
 • W ostatniej fazie dodaj pomidorki, podlej winem.
 • Dodaj szpinak, oliwki, pietruszkę i ugotowany ciepły makaron.
 • Wymieszaj tak, by szpinak złapał temperaturę.
 • Dopraw do smaku.

PODANIE:

• Podawaj w głębokim talerzu.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA CZOSNKOWA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeży czosnek zatopiony w olejach z solą. Gotowy, przetarty czosnek do finalnego doprawienia dań. Sprawdza się w gorących i zimnych aplikacjach, w każdej fazie gotowania. Polecana do wszelkich dań z użyciem czosnku, m.in. do zup, marynat, sosów ciepłych i zimnych np. guacamole i tzatziki.



KURCZAK ZE ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ MARYNATY

duszony z warzywami



CERAMIKA HRM
B M
BELA MESA



Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

Oliwa	0,130 l
Primerba włoska Knorr Professional	0,030 kg
Sól morską	0,010 kg
Pieprz czarny grubo mielony	0,002 kg
Cytryna, sok	0,020 l
Udka z kurczaka	1,200 kg
Wino białe wytrawne	0,300 l
Esencja bulionu warzywnego	
Knorr Professional	0,020 l
Szalatka, ćwiartki	0,150 kg
Czosnek, plasterki	0,010 kg
Cukinia, duże cząstki	0,300 kg
Pomidory koktajlowe	0,250 kg
Oliwki zielone	0,100 kg
Oliwki czarne	0,100 kg
Karczochy konserwowe, ćwiartki	0,150 kg
Kapary	0,040 kg
Masło	0,050 kg

WYKONANIE

- Przygotuj marynatę z połowy oliwy, Primerby, soli, pieprzu i soku z cytryny.
- Zamarynuj udka z kurczaka, odstaw na minimum 2 godziny.
- Udka przełóż na blachę gastro norma i wstaw do nagrzanego pieca na pieczenie w temperaturze 180°C.
- Po 15 minutach wlej wino i Esencję, dodaj szalotkę zasmażoną na oliwie z czosnkiem i cukinią.
- Po chwili dodaj pomidorki, oliwki, karczochy i kapary.
- Całość piecz jeszcze około 10 minut i wyjmij z pieca.
- Na koniec dodaj zimne masło i delikatnie wymieszaj.
- Udka podawaj na warzywach dekorując kielkami i ziołami. Jako dodatek możesz również podać ziemniaki obsmażone z dymką i czosnkiem.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA WŁOSKA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeże zioła i przyprawy kuchni włoskiej zatopione w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat świeżych ziół przez cały rok. Idealnie podkreśla smak sosu bolońskiego oraz pozwala stworzyć unikalną recepturę sosu do pizzy. Sprawdza się w farszach, pasztetach oraz propozycjach śniadaniowych, np. twarożkach.



PIEŚ Z KURCZAKA Z SOSEM TUŃCZYKOWYM,

pieczonym pasternakiem i sałatką z czarnej soczewicy i rukoli



CERAMIKA FIRMOWA

BELA MESA



Marcin Szachowicz
Szeł Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

MIĘSO:

Piersi z kurczaka z kością i skórą	1,400 kg
Delikat Przyprawa do ryb Knorr	0,025 kg
Olej	0,030 l

SOCZEWICA:

Soczewica czarna, ugotowana	0,900 kg
Pomidory suszone Knorr Professional, paski	0,180 kg
Oliwa z oliwek	0,040 l
Miód	0,050 kg
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku
Sok z cytryny	0,025 l
Rukola	0,100 kg

PASTERNAK:

Pasternak, obrany, gruba kostka	0,700 kg
Olej	0,060 l
Sól	do smaku
Rozmaryn świeży	0,005 kg

SOS TUŃCZYKOWY:

Żółtko	1 szt.
Sos sojowy	0,040 l
Tuńczyk z oleju	0,200 kg
Olej rzepakowy	0,100 l
Sok z cytryny	0,025 l
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku

WARZYWA:

Marchew	0,500 kg
Masło	0,030 kg
Cebula	0,030 kg
Imbir korzeń	0,010 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,010 kg
Śmietana 30 %	0,060 l
Mini cukinia	5 szt.

WYKONANIE

- Piersi z kurczaka przypraw marynatą z Delikatu do ryb i oleju.
- Soczewicę ugotuj w osolonej wodzie, a następnie odcedź i wystudź. Wymieszaj z suszonymi pomidorami, oliwą, miodem i dopraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Przed samym podaniem dodaj rukolę.
- Pasternak wymieszaj z olejem, dodaj sól i upiecz w piecu. Dopraw świeżym rozmarynem.
- Przygotuj sos tuńczykowy miksując żółtko z sosem sojowym, tuńczykiem, olejem i sokiem z cytryny. Dopraw do smaku.
- W garnku podsmaż na maśle marchew, cebulę i imbir pokrojone w dowolny sposób. Podlej niewielką ilością wody. Dodaj Rosół jarzynowy i gotuj, aż warzywa zmiękną. Na koniec dodaj śmietanę i zmiksuj.
- Mini cukinie przekrój wzdłuż i obsmaż na patelni. Dopraw do smaku.
- Piersi z kurczaka obsmaż na patelni i następnie dopiecz je w piecu.
- Podawaj z sałatką z czarnej soczewicy, pieczonym pasternakiem, obsmażonymi mini cukiniami i sosem tuńczykowym.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

DELIKAT PRZYPRAWA DO RYB KNORR

Masa netto: 0,6 kg

Aromatyczna mieszanka ziół i przypraw, która zapewni wyrazisty, bogaty smak i apetyczny wygląd. Wykorzystuj według uznania - piecz, smaż, grilluj, panieruj. Polecana do każdego gatunku ryby - pstrąga, sandacza, łososia, dorsza. Sprawdza się również do kurczaka i innych mięs, oraz w wielu daniach kuchni roślinnej.



FRIGASSE Z KURCZAKA Z ŻOŁĄDKAMI DROBIOWYMI

i kaszą jęczmienną



CERAMIKA FIRMY:

BELA MESA



Marcin Szachowicz
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

Palki z kurczaka	1,600 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,030 kg
Gałka muszkatołowa	0,002 kg
Tymianek świeży	0,007 kg
Olej	0,100 l
Żołądki drobiowe	0,500 kg
Mąka pszenna	do oprószenia
Boczek wędzony, słupki	0,150 kg
Cebula	0,150 kg
Marchew	0,300 kg
Por	0,050 kg
Seler	0,050 kg
Seler naciowy	0,080 kg
Ziele angielskie	6 szt.
Liść laurowy	4 szt.
Natka pietruszki	0,050 kg
Esencja bulionu drobiowego	
Knorr Professional	0,020 kg
Masło	0,050 kg
Cebula, kostka	0,080 kg
Kasza jęczmienna	0,400 kg
Sól	do smaku
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,015 kg
Kielki groszku	do dekoracji
Cebula, krążki	0,100 kg
Mąka ziemniaczana	0,060 kg

WYKONANIE

- Palki z kurczaka zamarynuj w Delikacie, gałce muszkatołowej, tymianku i odrobinie oleju.
- Żołądki obgotuj kilka minut w wodzie.
- Palki obtocz w mące, obsmaż na patelni i przelóż do rondla.
- Podsmaż boczek, cebulę, połowę marchwi, pora, selera, selera naciowego pokrojone w dowolny sposób i dodaj do podsmażonych pałek z kurczaka.
- Dodaj żołądki, ziele, liść laurowy, gałązki natki pietruszki. Podlej wodą wymieszaną z Esencją i duś do miękkości.
- W połowie duszenia dodaj pozostałą marchew pokrojoną w plastry.
- Na koniec z garnka wyjmij plastry marchwi, palki z kurczaka, żołądki drobiowe, a powstały sos zmiksuj.
- W drugim garnku podsmaż na maśle cebulę, dodaj kaszę i chwilę zasmażaj. Następnie dodaj wodę w stosunku 1:2. Dopraw do smaku solą i gotuj, aż kasza wchłonie wodę. Pozostaw pod przykryciem, aby kasza się uprzyżyła. Na koniec, dla smaku, dodaj Primerbę.
- Palki z kurczaka podawaj z żołądkami i plastrami marchwi na kaszy z sosem.
- Udekoruj kielkami groszku oraz plastrami cebuli obtoczonymi w mące ziemniaczanej, usmażonymi na głębokim tłuszczu.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU KNORR

Masa netto: 0,6 kg

Aromatyczna mieszanka ziół i przypraw curry, która zapewnia wyrazisty, bogaty smak i apetyczny wygląd mięsa. Polecana do kurczaka, kaczki, gęsi i przepiórki. Sprawdza się też w kanapkach, w przekąskach typu tapas, w kuchni orientalnej, np. w pierożkach wonton, oraz w wielu daniach kuchni roślinnej.



SOUVLAKI Z KURCZAKA Z GRECKĄ SAŁATKĄ

i ziołowym jogurtem



CERAMIKA FIRMOWA
B M
BELA MESA

Knorr
PROFESSIONAL



Marcin Szachowicz
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

Piersi z kurczaka	1,600 kg
Kukurydza, kolba	0,400 kg
Cukinia, kostka	0,300 kg
Papryka	0,300 kg
Cebula czerwona	0,100 kg
Patyczki do szaszłyków	30 szt.
Delikat Przyprawa do gyrosa Knorr	0,030 kg
Olej	0,050 l
Ocet balsamiczny	0,030 l
Sok z cytryny	0,020 l
Ziele angielskie	0,001 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Jogurt grecki	0,400 kg
Czosnek, świeży	0,015 kg
Oregano, świeże	0,003 kg
Mięta, świeża	0,004 kg
Rozmaryn, świeży	0,003 kg
Sól	do smaku
Oliwa z oliwek	0,050 l
Oliwki czarne	0,400 kg
Pomidory suszone Knorr Professional	0,400 kg
Ser typu feta, kostka	0,600 kg
Rukola	0,050 kg
Natka pietruszki, porwana	0,015 kg
Oliwa z oliwek	0,070 l
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,020 kg
Chlebek pita	10 szt.
Rozmaryn, mięta, oregano	do dekoracji

WYKONANIE

- Piersi z kurczaka pokrój w większą kostkę i przełóż do miski.
- Kukurydzę, cukinię, paprykę i cebulę pokrój tak, aby można było przygotować z nich szaszłyki i przełóż do drugiej miski.
- Delikat do gyrosa wymieszaj z olejem, octem balsamicznym, sokiem z cytryny oraz z utartym w moździerzu ziele angielskim i liściem laurowym
- Przygotowaną marynatę dodaj do kostki z piersi kurczaka oraz do warzyw (dwie części marynaty do kurczaka, jedną część do warzyw). Następnie przygotuj szaszłyki mięsne oraz warzywne.
- Jogurt wymieszaj z utartym czosnkiem i posiekanymi ziołami. Dopraw solą, a przed wydaniem skrop oliwą.
- Przygotuj sałatkę grecką. W misce wymieszaj oliwki, suszone pomidory, ser feta, rukolę, natkę pietruszki, oliwę i Primerbę bazyliową.
- Szaszłyki grilluj.
- Gotowe szaszłyki podawaj z sałatką grecką, sosem jogurtowym i grillowanym chlebkiem pita.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

DELIKAT PRZYPRAWA DO GYROSA KNORR

Masa netto: 0,6 kg

Aromatyczna mieszanka ziół i przypraw, która zapewnia mięsu bogaty smak i apetyczny wygląd. Polecana do kurczaka, wieprzowiny lub wołowiny. Sprawdza się też w daniach typu souvlaki czy musaka, oraz w wielu daniach kuchni roślinnej.



POŁĘDWICZKA W SOSIE Z ZIOLAMI PROWANSALSKIMI

z gratin dyniowo – ziemniaczanym i grillowanymi warzywami



CERAMIKA FIRMOWA
B M
BELA MESA



Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

Polędwiczka wieprzowa, oczyszczona	1,400 kg
Czarna sól	0,020 kg
Oliwa	0,030 l

SOS:

Masło	0,080 kg
Szalotka, ćwiartki	0,150 kg
Czosnek, posiekany	0,010 kg
Wino czerwone wytrawne	0,100 l
Woda	1,000 l
Sos Demi Glace Knorr	0,050 kg
Primerba prowansalska Knorr Professional	0,010 kg
Kapary	0,020 kg

WARZYWA:

Marchew, plastry	0,250 kg
Pietruszka korzeń, oczyszczona	0,200 kg
Cebula, kostka	0,100 kg
Papryka czerwona, oczyszczona	0,250 kg
Cukinia, plastry	0,250 kg
Grzybki shimeji	0,030 kg
Oliwa	0,050 l

Primerba czerwone pesto Knorr Professional

0,020 kg

GRATIN:

Cebula, pióra	0,100 kg
Czosnek, posiekany	0,010 kg
Ziemniaki, obrane	1,100 kg
Masło	0,050 kg
Dynia hokkaido, oczyszczona	0,600 kg
Śmietanka 30 %	0,500 l
Sól, pieprz czarny	do smaku

WYKONANIE

- Polędwiczkę wyporcuj, obsyp czarną solą i natrzyj oliwą. Odstaw na minimum 2 godziny.

SOS:

- Na 30 gramach masła zeszklij szalotkę z czosnkiem, dodaj wino i chwilę zredukuj.
- Wlej wodę, dodaj sos Demi Glace, wymieszaj i zredukuj do połowy.
- Sos przecedź, dodaj Primerbę prowansalską i kapary, całość zagotuj i odstaw. Dodaj 50 gramów zimnego masła i wymieszaj.

WARZYWA:

- Marchew i pietruszkę gotuj 2 – 3 minuty, zahartuj i odsącz.
- Wszystkie warzywa i grzybki shimeji wymieszaj z oliwą i Primerbą czerwone pesto, zasmaż na silnym ogniu.

GRATIN:

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj ziemniaki i dynię, całość krótko zasmażaj.
- Wlej śmietankę, całość zagotuj, dopraw do smaku i przełóż na gastro normę wyłożoną pergaminem.
- Piecz w temperaturze 150°C około 30 – 40 minut.

PODANIE:

- Polędwiczkę obsmaż na patelni i wstaw z patelnią do pieca na pieczenie w temperaturze 170°C, na 10 minut.
- Podawaj na sosie z przygotowanymi dodatkami, dekoruj według uznania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

PRIMERBA PROWANSALSKA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeże zioła oraz przyprawy kuchni prowansalskiej zatopione w olejach z solą. Zapewnia bogaty smak i aromat świeżych ziół przez cały rok. Polecana do wszelkiego rodzaju marynat (ryby, białe mięsa), do doprawiania zup np. cebulowa, do tart wytrwanych i sosów zimnych oraz ciepłych.





Marcin Szachowicz
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

Czarny dziki ryż	0,400 kg
Oliwa z oliwek	0,070 l
Żurawina, suszona	0,080 kg
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku
Antrykot wołowy	1,400 kg
Olej	0,050 l
Whisky	0,080 l
Delikat Przyprawa do grilla Knorr	0,025 kg
Papryka grillowana Knorr Professional	0,230 kg
Oliwa z oliwek	0,080 l
Musztarda stołowa	0,050 kg
Czosnek	0,020 kg
Miód	0,040 kg
Musztarda francuska z gorczycą	0,030 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,010 kg
Esencja Umami Knorr Professional	0,015 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Sól, pieprz czarny mielony	do smaku
Buraki, małe	0,400 kg
Oliwa z oliwek	0,030 l
Tymianek, świeży	0,005 kg
Ogórek zielony	0,400 kg
Salata dębolistna	0,100 kg
Rzodkiewka, półówki	0,400 kg
Awokado, plastry	0,400 kg
Owoce granatu	0,250 kg
Liście szczawiu	do dekoracji

WYKONANIE

- Ryż ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź, wystudź. Wymieszaj z oliwą i żurawiną. Dopraw do smaku.
- Antrykot włóż do marynaty z oleju, whisky i Delikatu do grilla. Pozostaw na 2 - 3 godziny, a następnie grilluj według uznania.
- Paprykę grillowaną zmiksuj z oliwą, musztardą stołową i czosnkiem. Dodaj miód, musztardę francuską, Esencje i natkę. Wymieszaj różgą i dopraw do smaku.
- Buraki upiecz, przekrój na pół i dopraw oliwą i tymiankiem.
- Ogórka przekrój wzdłuż na cztery części, wytnij gniazda nasienne i pokrój pod skosem w paski.
- W głębokiej misce ulóż liście salaty, dodaj ryż, ogórka, rzodkiewki, buraki, awokado, owoce granatu i sos z grillowanej papryki. Udekoruj listkami szczawiu.
- Mięso podawaj na salacie w misce albo na osobnym talerzu.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji

DELIKAT PRZYPRAWA DO GRILLA KNORR

Masa netto: 0,6 kg

Aromatyczna mieszanka suszonych ziół i warzyw, która zapewnia wyrazisty, bogaty smak i apetyczny wygląd. Polecana do mięs, wędlin oraz warzyw. Wykorzystuj według uznania - grilluj, smaż, piecz. Sprawdza się również w kanapkach pastrami oraz w daniach wegetariańskich i wegańskich.



KLASYCZNY, DOBRZE ZNANY SMAK

w polskiej gastronomii

Klasyczny smak dobrze znany w polskiej gastronomii.

Gwarancja apetycznego koloru i wyrazistego smaku dań.

Sprawdzone receptury - kilkanaście precyzyjnie dobranych składników.

Stała, powtarzalna jakość surowców - od zaufanych dostawców Unilever.

Zawsze ten sam rezultat - gotowa mieszanka o niezmiennym składzie.

Brak potrzeby długiego marynowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Stały koszt przygotowania dań, niezależnie od sezonu.

Mniejsze ryzyko przypalenia dzięki optymalnej wielkości składników.

Niezbędnik w kuchni - przy mało wykwalifikowanym personelu i brakach kadrowych.

Wysoka wydajność - ok. 260 porcji mięsa z jednego opakowania.

BEST SELLER



Uniwersalne i szerokie zastosowanie:

- przyprawianie, marynowanie • smażenie, pieczenie, grillowanie • do mięs, ryb i owoców morza oraz do warzyw



Delikat przyprawa do mięs Knorr 0,6 kg



Delikat przyprawa do drobiu Knorr 0,6 kg



Delikat przyprawa do grilla Knorr 0,5 kg



Delikat przyprawa do gyrosa Knorr 0,5 kg



Delikat przyprawa do ryb Knorr 0,6 kg



Przyprawa do kurczaka Knorr Professional 0,35 kg



Przyprawa do frytek i ziemniaków Knorr Professional 0,35 kg



Odpowiednie dla Wegan



Odpowiednie dla Vegetarian



Bez barwników*



Bez konserwantów

* Nie dotyczy Delikatu do mięs

SALATKA Z PIECZONYMI
BATATAMI I Z JARMUŻOWYM
PESTO



Delikat przyprawa do mięs



GRILLOWANY TOMAHAWK
ZE SCHABU



Delikat przyprawa do drobiu



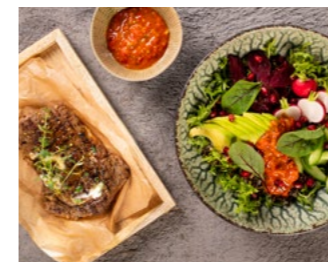
SOUVLAKI Z KURCZAKA Z
GRECKĄ SALATKĄ



Delikat przyprawa do gyrosa



BOWL Z DZIKIM
RYŻEM



Delikat przyprawa do grilla



PIERŚ Z KURCZAKA
Z SOSEM TUNGYZYKOWYM



Delikat przyprawa do ryb



Apetyczny kolor, optymalna wielkość składników, która zmniejsza ryzyko przypalenia.

MIESZANKI PRZYPRAW KNORR PROFESSIONAL

Delikaty



BELA MESA

*Dziękujemy firmie Bela Mesa
za użyczenie porcelany do sesji zdjęciowej
www.belamesa.pl*



Marcin Szachowicz, Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS,
Centrum Kulinarne
@MirosławSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek, Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Zachodni
@PrzemysławKaczmarekUFS



Paweł Kaczmarek, Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Południowy
@PawełKaczmarekUFS



Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Wschodni
@EmilDziubakUFS

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)

Aby uzyskać
więcej przepisów
i inspiracji ODWIEDZ:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

