



Street food

Smaki ulicy.

Kanapki i przystawki inspirowane street foodem z całego świata.



Żyjemy w dynamicznych czasach

Codzienny natłok obowiązków sprawia, iż ciągle się spieszymy i na wszystko mamy coraz mniej czasu, w tym także na jedzenie.

Z drugiej strony zamiast wybierać niskiej jakości fast foody wolimy sięgać po dania, które – pomimo krótkiego czasu przygotowania – zaoferują nam ciekawe smakowe doznania w znakomitym standardzie.

Postawiliśmy na street food

Dzięki licznym podróżom, jakie odbywamy, a także dzięki globalnemu przenikaniu się kultur nagle dania z całego świata znalazły się blisko nas. Rozsmakowaliśmy się w kuchni amerykańskiej, azjatyckiej, bliskowschodniej czy europejskiej i chcielibyśmy mieć te wszystkie smaki na wyciągnięcie ręki.

Dlatego prezentujemy przepisy na najciekawsze kanapki i przekąski stworzone przez Szefów Kuchni Unilever Food Solutions z sześciu różnych państw, w oparciu o najciekawsze street foodowe inspiracje z czterech stron świata.

Nasza propozycja idealnie pasuje nie tylko do lokali z ofertą kanapkową, przekąskową czy lunchową – może stać się także atrakcyjnym urozmaicheniem menu w restauracji lub hotelu.

**Zapraszamy
do kulinarnej
podróży po smakach
światowego street foodu!**





USA

Skrzydółka kurczaka BBQ z dipem serowym

Polecany produkt:
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional 1 l

Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa drobiowego. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.



Składniki na 10 porcji:

3,000 kg (30 szt.)	Skrzydółka kurczaka
0,060 l	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
0,450 kg	Sos BBQ
0,070 kg	Miód
do smaku	Pieprz kolorowy
0,050 kg	Sos sałatkowy lazuruowy Knorr
0,200 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,250 kg	Jogurt naturalny (gęsty)
0,045 kg	Płatki migdałowe
½ pęczka	Szczypiorek

Sposób wykonania:

Ze skrzydełek odetnij lotki. Przypraw Esencją drobiową i wstaw na 30 minut do pieca konwekcyjno-parowego na funkcję parowanie. Ugotowane skrzydełka osusz, jeśli będzie taka potrzeba – przypraw delikatnie solą. W misce wymieszaj sos BBQ z miodem i kolorowym pieprzem, a następnie natrzyj nim skrzydełka. Wstaw do pieca na 10 minut (temperatura 200°C), tak by się zapiekły. Sos sałatkowy lazuruowy wymieszaj z majonezem i gęstym jogurtem. Płatki migdałowe upraż na suchej patelni, część dodaj do sosu. Skrzydełka podawaj z przygotowanym dipem serowym. Danie posyp pozostałymi migdałami i pokrojonym szczypiorkiem. Udekoruj kielkami i młodym groszkiem.



Kanapka BLT z chrupiącym boczkiem

Polecany produkt:

Majonez Hellmann's do dekoracji 3 l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci Twoje potrawy. Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję – jest idealny do dekoracji, nie żółknie.

Składniki na 10 kanapek:

10 szt.	Bagietka porcyjna
3 szt.	Jaja
0,040 l	Rama Culinresse Profi
do smażenia	
0,450 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,600 kg	Boczek wędzony w plastrach
0,600 kg	Salata rzymska
0,700 kg	Pomidory



Sposób wykonania:

Bagietkę przekrój wzdłuż, zamocz w roztrzepanym jajku od strony przecięcia i połóż na patelnię z tłuszczem.

Zgrilluj plastry boczku, przetóż na papierowy ręcznik, by wchłonął tłuszcz.

Salatę oczyść, wypłucz i osusz, pomidory pokrój w plastry. Pokruszoną sałatę wymieszaj z majonezem.

Na dolnej części kanapki ułóż sałatę z majonezem, na sałacie połóż plastry pomidora, a na wierzchu zgrillowany boczek.

Kanapkę przykryj górną częścią pieczywa.





USA

Burger wołowy z karmelizowaną pietruszką

Polecany produkt:
Sos sałatkowy lazuruwy Knorr 0,7 kg

Starannie dobrana kompozycja składników, w tym aromatycznego sera pleśniowego i przypraw. Doskonały sos do sałatek z dodatkiem drobiu, mięs, warzyw oraz owoców. Do użycia również jako dip do mięs z grilla, warzyw i pieczonych ziemniaków.



Składniki na 10 porcji:

10 szt.	Butka
0,450 kg	Szponder wołowy
1,350 kg	Udziec wołowy (najlepiej skrzydło)
0,060 l	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
0,030 kg	Sos sałatkowy lazuruwy Knorr
0,150 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,120 kg	Jogurt naturalny gęsty
½ główki	Sałata lodowa
0,600 kg	Pomidor
0,150 kg	Cebula
10 szt.	Jaja
0,050 l	Rama Culinesse Profi
0,500 kg	Pietruszka (korzeń)
0,050 kg	Miód
0,030 l	Ocet balsamiczny
0,010 kg	Natka pietruszki
do dekoracji	Sałata frisee

Sposób wykonania:

Butki przetnij na pół i lekko zgrilluj. Mięso wołowe zmiel, dodaj Esencję bulionu wołowego. Mięso dobrze wytableluj.
Uformuj 10 równych burgerów i usmaż na grillu.
Sos sałatkowy lazuruwy połącz z majonezem i jogurtem, dokładnie wymieszaj.
Z jajek przygotuj jajka sadzone.
Sałatę oczyść i odwiruj, pomidory pokrój w plastry, a cebulę w cienkie krążki.
Obsmażoną dolną część butki przesmaruj sosem, połów liść sałaty, mięso, plaster pomidora i cebulę. Jajko sadzone połów na wierzchu.
Udekoruj delikatną sałatą frisee i przykryj górną częścią butki. Podawaj z glazurowaną w miodzie oraz occie balsamicznym pietruszką pokrojoną w długie słupki.
Natkę pietruszki dodaj dla kontrastu.



Philadelphia Cheese Steak Sandwich

Polecany produkt:

Esencja bulionu wołowego Knorr Professional 1 l

Do przyprawiania dań — pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa wołowego. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami. Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: rosół, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, gulasze, farsze, dipy, marynaty, tatar wołowy.



Składniki na 10 kanapek:

10 szt.	Bagietka
1,000 kg	Rostbef (oczyszczony)
0,050 l	Rama Culinesse Profi
0,200 kg	Cebula (krążki)
0,300 kg	Pieczarki
0,040 l	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
0,300 kg	Ser cheddar
0,150 kg	Zielona papryka

Sposób wykonania:

Rostbef lekko przymroź i potnij na bardzo cienkie płatki, usmaż na mocno rozgrzanym tłuszczu.

Oddzielnie podsmaż cebulę oraz pieczarki pokrojone w plasterki i dodaj je do mięsa.

Całość dopraw Esencją bulionu wołowego i pieprzem.

Bagietkę obsmaż na suchej patelni, włóż mięso z podsmażonymi dodatkami.

Na wierzchu kanapki poukładaj plasterki sera, włóż pod salamandrę, by ser się rozpuścił. Przykryj górną częścią pieczywa.



USA





Meksyk

Tacos de chili con carne

Polecany produkt:

Fix do potraw meksykańskich Knorr 1,2 kg

Polecany do chili con carne, tacos, burrito, enchilady, zup i wielu innych dań. Zapewnia smak, kolor i aromat charakterystyczne dla meksykańskiej kuchni.



Składniki na 10 porcji:

30 szt.	Placki tacos
1,000 kg	Wołowina (mielona na grubych oczkach)
do smażenia	Olej
0,120 kg	Fix do potraw meksykańskich Knorr
0,400 l	Woda
0,030 kg	Czosnek
do smaku	Chili
0,800 kg	Polparicca di Pomodoro Knorr (pomidory bez skórki pokrojone w kostkę)
0,400 kg	Fasola czerwona konserwowa (odsączona)
1 pęczek	Kolendra
0,120 kg	Cebula
0,400 l	Rama Cremefine Fraiche 24%
0,500 kg	Mix sałat

Sposób wykonania:

Na oleju zasmaż wołowinę, fix do potraw meksykańskich połącz z wodą i dodaj do zasmażonego mięsa. Dodaj czosnek, chili oraz pomidory z puszki, całość duś na wolnym ogniu, pod koniec dodaj odsączoną fasolę i pokrojoną kolendrę. Konsystencja powinna być gęsta, tak by nie wypływała z placków. Farsz wystudź i nadziewaj nim na zimno kukurydziane placki. Całość podgrzej w piekarniku. Podawaj z łyżką Ramy 24%, cebulą pokrojoną w krążki i kolendrą. Znakomitym dodatkiem będą sałaty, na których podamy danie.



Tapas – Empanadas

Polecany produkt:

Majonez Hellmann's do dekoracji 3 l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci Twoje potrawy. Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję – jest idealny do dekoracji, nie żółknie.



Składniki na 10 porcji:

0,600 kg	Mąka pszenna typ 550
0,370 kg	Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%
0,150 l	Rama Cremefine Fraiche 24%
0,150 l	Woda
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
1 łyżeczka	Sól
1 łyżeczka	Cukier
0,500 kg	Udo z kurczaka b/s b/k
0,015 kg	Delikat Przyprawa do drobiu
0,040 l	Olej
do smażenia	
0,300 kg	Tomato Pronto Knorr (sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)
0,250 kg	Fasola biała konserwowa
0,040 kg	Papryka jalapeno
do smaku	
0,002 kg	Pieprz czarny mielony Knorr
do smaku	
1 pęczek	Natka pietruszki
2 szt.	Jaja do przesmarowania ciasta
0,050 kg	Sezam
0,050 kg	Sos sałatkowy lazurowy Knorr
0,200 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,250 kg	Jogurt naturalny gęsty
0,030 kg	Orzechy włoskie

Sposób wykonania:

Ramę Profi utrzym z Ramą Fraiche 24%, solą i cukrem na jednolitą masę, dodaj przesianą mąkę (pozostaw około 50 gramów mąki do podsypywania ciasta podczas wałkowania) i proszek do pieczenia, wyrób ciasto, na sam koniec dodaj wodę.

Ciasto pozostaw na około 30 minut, przykryte folią spożywczą.

Kurczaka pokrój w drobną kostkę, przypraw Delikatem do drobiu, dodaj olej i wymieszaj, pozostaw do zamarynowania.

Drób usmaż, dodaj Tomato Pronto, a po chwili fasolę.

Farsz dopraw do smaku papryką i pieprzem. Dodaj drobno pokrojoną natkę pietruszki i wystudź.

Ciasto rozwałkuj, wytnij kółka wielkości szklanki, zimny farsz umieść na cieście, brzegi przesmaruj roztrzepanym jajem i zwiń jak pieroga.

Górze również przesmaruj jajem, posyp ziarnami sezamu i piecz w piekarniku przez około 10-12 minut w temperaturze 170°C-180°C.

Sos sałatkowy lazurowy wymieszaj z majonezem, gęstym jogurtem i sparzonymi oraz posiekanymi orzechami.

Pierogi podawaj z kruchymi sałatkami, polane przygotowanym dressingiem.



Ameryka Południowa



Ameryka Południowa

Ceviche

Polecany produkt:
Sos sałatkowy grecki Knorr 0,7 kg

Unikalny smak ziół popularnych w kuchni śródziemnomorskiej: oregano, rozmarynu oraz czosnku. Doskonały jako sos vinaigrette do klasycznej sałatki greckiej. Do użycia również jako przyprawa do sałatek warzywnych, ryb i drobiu.



- Składniki na 10 porcji:**
- | | |
|-----------------|-----------------------------------|
| 0,800 kg | Łosoś filet |
| 0,030 kg | Sos sałatkowy grecki Knorr |
| 0,030 kg | Pomarańcze |
| 2 szt. | Cytryny |
| 2 szt. | Limonki |
| ½ pęczka | Kolendra |
| do smaku | Chili zielone |
| 0,300 kg | Bukiet sałat |
| 0,300 kg | Awokado |
| 0,200 kg | Rzodkiewki |
| 0,080 kg | Czerwona cebula (kostka) |
| 0,250 kg | Pomidorki koktajlowe |
| do dekoracji | Mix kielków |

- Sposób wykonania:**
- Łososia pokrój w dużą kostkę.
 - Wyciśnij sok z cytrusów, połącz z sosem greckim, posiekaną kolendrą i chili.
 - Całość połącz z rybą i pozostaw na kilka godzin. Odsączonego łososia połącz z cebulą, pokrojonymi pomidorkami, pokrojonym awokado i plasterkami rzodkiewki.
 - Przygotowaną sałatkę polej marynatą od ryby.
 - Ceviche z łososia udekoruj sałatą, kielkami i świeżymi ziołami.



Falafel w chlebie pita z sosem czosnkowym

Polecany produkt:

Sos sałatkowy czosnkowy Knorr 0,7 kg

Aromatyczne połączenie smaku czosnku i ziół. Doskonały jako sos do sałatek z drobiem i mięsem oraz dip do mięs i warzyw z grilla. Do użycia również jako sos do kebabów i tortilli.



Składniki na 10 porcji:

0,500 kg Ciecierzycza sucha
0,120 kg Cebula
0,050 kg Czosnek
0,040 kg Natka pietruszki
0,020 kg Kolendra
0,030 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional

0,006 kg Pieprz kolorowy Knorr
0,010 kg Kumin mielony
0,010 kg Kolendra mielona
0,005 kg Kardamon
0,003 kg Cynamon
0,005 kg Chili
0,010 kg Soda oczyszczona
0,005 kg Sól
1 szt. Cytryna
0,150 kg Mąka kukurydziana
0,150 l Olej
10 szt. Chleb pita

0,050 kg Sos sałatkowy czosnkowy Knorr

0,225 kg Jogurt
0,225 l Majonez Hellmann's do dekoracji
0,015 kg Natka pietruszki
0,010 kg Kolendra
0,400 kg Pomidor
0,080 kg Rukola
0,400 kg Ogórek
0,050 kg Chili marynowane

Sposób wykonania:

Ciecierzycę namocz w zimnej wodzie na 24 godziny. Następnie odcedź, opłucz i zmiel w maszynce do mielenia razem z cebulą.

Dodaj rozdrobniony czosnek, drobno pokrojoną natkę pietruszki, kolendrę, sode, Esencję bulionu warzywnego oraz pozostałe przyprawy. Skórkę z cytryny zetrzyj na tarce. Całość dobrze wymieszaj, wyporcuj kulki wielkości orzecha włoskiego.

Obtocz je w mące kukurydzianej i smaż w głębokim tłuszczu.

Sos czosnkowy wymieszaj z jogurtem i majonezem. Dodaj pokrojoną natkę pietruszki i kolendrę.

Podawaj z grillowanym chlebem pita i sałatką z warzyw.



Bliski Wschód





Azja

Spring rolls

Polecany produkt:
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional 1 l

Do przyprawiania dań — pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa drobiowego. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.



- Składniki na 10 porcji:**
- | | |
|------------------------|--|
| 0,500 kg | Kapusta biała |
| 0,150 kg | Marchew |
| 0,020 kg | Sos sałatkowy koperkowy Knorr |
| 0,700 kg | Udo z kurczaka b/s b/k |
| 0,015 l | Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional |
| 0,030 l | Sos ostrygowy |
| do smaku | |
| 0,200 kg | Grzyby shitake |
| 0,030 l | Olej |
| do smażenia | |
| 30 szt. | Papier ryżowy |
| do głębokiego smażenia | Olej |
| 0,300 kg | Pack choy |
| 1 pęczek | Tajska bazylia |
| 0,300 l | Sos miodowo-musztardowy Hellmann's |

- Sposób wykonania:**
- Kapustę oczyść i poszatkuj, marchew pokrój w julienne. Warzywa połącz, dodaj sos sałatkowy koperkowy, wymieszaj i odstaw na około 15 minut.
- Drób zmiel lub drobno pokrój, przypraw Esencją bulionu drobiowego i usmaż, pod koniec dodaj sos ostrygowy i oddzielnie przesmażone grzyby pokrojone w paski.
- Całość połącz z warzywami i pozostaw do wystygnięcia.
- Farsz zawiń w papier ryżowy i smaż w głębokim tłuszczu.
- Podawaj z kapustą pack choy i listkami tajskiej bazylii.
- Dopełnieniem będzie sos miodowo-musztardowy.



Club sandwich z frytkami i dipem czosnkowym

Polecany produkt:

Sos sałatkowy czosnkowy Knorr 0,7 kg

Aromatyczne połączenie smaku czosnku i ziół. Doskonały jako sos do sałatek z drobiem i mięsem oraz dip do mięs i warzyw z grilla. Do użycia również jako sos do kebabów i tortilli.



Składniki na 10 kanapek:

30 szt.	Pieczycwo tostowe
1,000 kg	Filet z kurczaka
0,020 kg	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr
½ główki	Salata lodowa
10 plastrów	Boczek wędzony
0,300 kg	Ogórek konserwowy
0,500 kg	Pomidor
0,100 kg	Cebula czerwona
0,300 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
1,000 kg	Frytki
0,050 kg	Sos sałatkowy czosnkowy Knorr
0,200 l	Mleko
0,300 l	Majonez Hellmann's do sałatek

Sposób wykonania:

Z pieczywa przygotuj tosty.

Kurczaka przypraw Delikatem do drobiu i zgrilluj, z boczku przygotuj chipsy.

Salatę oczyść, umyj i osusz. Ogórka i pomidora pokrój w plasterki, a cebulę w cienkie krążki.

Tosty posmaruj majonezem do dekoracji, pomiędzy pieczywo włóż warzywa, boczek i pokrojone mięso. Każda kanapka składa się z trzech kromek pieczywa tostowego.

Sos sałatkowy czosnkowy połącz z mlekiem i majonezem sałatkowym.

Odstaw na chwilę, by sos zgęstniał.

Frytki usmaż.

Na talerzu ułóż kompozycję z kanapki, frytek i sosu podanego w kokilce.



Anglia





Anglia

Kurczak Tikka Masala

Polecany produkt:
Tomato Pronto Knorr 2 kg

Produkowany z pomidorów odmiany Roma, które gwarantują odpowiednią twardość i mięsistość. Do produkcji jednego opakowania użyto około 3 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak. Możliwość serwowania bezpośrednio po otwarciu do zimnych lub gorących potraw.



- Składniki na 10 porcji:**
- | | |
|-----------------------|--|
| 1,600 kg | Udo z kurczaka b/s b/k |
| 0,030 kg | Primerba czosnkowa Knorr Professional |
| 0,050 kg do smaku | Świeży imbir |
| 0,030 l | Olej |
| 0,005 kg | Papryka słodka mielona Knorr |
| 2 łyżki do smaku | Garam Masala |
| 1,000 kg | Sól |
| | Tomato Pronto Knorr (sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli) |
| 0,120 kg | Cebula |
| 0,030 l | Olej |
| 1 łyżeczka | Kurkuma |
| 0,030 kg | Imbir |
| 0,400 l | Rama Cremefine Profi 31% |
| 0,600 kg do dekoracji | Ryż basmati |
| | Świeża kolendra |

- Sposób wykonania:**
- Kurczaka pokrój w dużą kostkę.
- W dużej misce wymieszaj Primerbę czosnkową, drobno starty imbir, olej, sól, paprykę i mieszankę przyprawową Garam Masala. Wymieszaj z kurczakiem i pozostaw do zamarynowania.
- Na rozgrzanym oleju podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj pozostałe przyprawy i zasmażaj tak, by wszystkie składniki oddały swój aromat. Całość zalej Tomato Pronto i duś do uzyskania konsystencji sosu. Pod koniec dodaj Ramę 31%.
- Całość zmiksuj.
- Kurczaka smaż na rozgrzanym tłuszczu, aż nabierze lekko brązowego koloru.
- Zasmażone mięso zalej przygotowanym sosem, duś na wolnym ogniu około 10 minut.
- Podawaj z ugotowanym ryżem basmati i świeżą kolendrą.



Kanapka Panini z szynką parmeńską i żółtym serem

Polecany produkt:

Primerba czerwone pesto Knorr Professional 0,34 kg

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeża bazylia, suszone pomidory, czosnek i orzeszki pinii konserwowane w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżych ziół i warzyw przez cały rok. Polecana do wszelkich dań gorących (zup, sosów, ryb i owoców morza, mięs, warzyw, makaronów) i zimnych (sałatek, dipów, sosów vinaigrette, składnik marynat i farszy).



Składniki na 10 kanapek:

10 szt.	Ciabatta
0,300 kg	Serek twarogowy
0,020 kg	Primerba czerwone pesto Knorr Professional
0,015 kg	Bazylia świeża
0,002 kg	Pieprz czarny
0,250 kg	Szynka parmeńska
0,350 kg	Ser mozzarella
0,080 kg	Rukola
0,250 kg	Papryka grillowana Knorr
0,100 kg	Oliwki czarne (plasterki)

Sposób wykonania:

Serek twarogowy wymieszaj z Primerbą czerwone pesto, świeżą bazylią i pieprzem mielonym.

Pieczewo przekrój wzdłuż, posmaruj przygotowanym serkiem. Układaj na jednej połówce kolejno rukolę, mozzarellę, szynkę parmeńską, paprykę grillowaną, oliwki i ponownie rukolę.

Przykryj drugą połówką i zgrilluj.



Włochy



A scenic view of a coastal town, likely Santorini, Greece. The foreground features white buildings with prominent blue domes, characteristic of the island's architecture. The town is built on a steep, rocky cliffside that drops down to a deep blue sea. In the background, a large, dark, volcanic island (likely Thira) is visible across the water under a clear blue sky. The overall atmosphere is bright and sunny.

Tapas – Patatas Bravas

z marynowanymi oliwkami i szynką

Polecany produkt:

Majonez Hellmann's do dekoracji 3 l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci Twoje potrawy. Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję – jest idealny do dekoracji, nie żółknie.



Składniki na 10 porcji:

1,000 kg	Ziemniaki
do smaku	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr
do smaku	Wędzona papryka
0,050 l	Olej
0,250 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,050 kg	Sos sałatkowy czosnkowy Knorr
0,130 l	Mleko
do smaku	Oliwa z oliwek
do smaku	Wędzona papryka
do smaku	Tabasco
Marynowane oliwki:	
0,200 kg	Oliwki zielone
0,040 l	Oliwa z oliwek
0,030 kg	Primerba rozmarynowa Knorr Professional
0,070 kg	Cebula (drobna kostka)
0,040 kg	Miód
0,300 kg	Szynki wędzone

Sposób wykonania:

Ziemniaki wyszoruj i pokrój w dużą kostkę. Włóż na 15 minut do pieca konwekcyjno-parowego na funkcję gotowanie.

Osusz, a następnie przypraw Delikatem do drobiu i wędzoną papryką. Skrop olejem i zapiecz. Mleko potłącz z sosem sałatkowym czosnkowym, dodaj majonez, oliwę, paprykę i tabasco. Pozostaw na chwilę, by sos zgęstniał.

Ziemniaki można podawać na ciepło lub na zimno z gęstym sosem majonezowym, polane lub wymieszane.

Przygotuj marynowane oliwki; oliwę wymieszaj z Primerbą rozmarynową, dodaj skarmelizowaną na miodzie cebulę, całość potłącz z oliwkami, pozostaw na kilka godzin do zamarynowania.

Ziemniaki podawaj z sosem i marynowanymi oliwkami. Idealnym dopełnieniem będą hiszpańskie szynki.



Hiszpania



Francja

Tarte Flambee z cebulą, boczkiem i pieczarkami

Polecany produkt:

Rama Cremefine Fraiche 24% 1 l

Unikalne połączenie maślanek i tłuszczów roślinnych (24%), oferujące walory kwaśnej śmietany. Utrzymuje się na gorących i kwaśnych potrawach dłużej niż śmietana zwierzęca i nie spływa z dania.



Składniki na 10 porcji:

0,450 kg	Mąka pszenna
0,250 l	Woda
0,050 l	Olej
0,005 kg	Sól
0,200 l	Rama Cremefine Fraiche 24%
0,003 kg	Sól
0,001 kg	Pieprz czarny
0,001 kg	Gałka muszkatołowa
0,150 kg	Cebula (piórka)
0,160 kg	Boczek (cienkie paski)
0,060 kg	Rama Profi 1 kg
0,150 kg	Pieczarki (plastry)
0,001 kg	Pieprz czarny
0,002 kg	Tymianek świeży

Sposób wykonania:

Mąkę, sól, wodę i olej zagnieć na jednolite ciasto. Ciasto nie powinno być klejące.

Na Ramie Profi obsmaż delikatnie cebulę, dodaj boczek i dalej obsmażaj. Przypraw pieprzem i tymiankiem. Na koniec dodaj pieczarki i smaż 1 minutę (by nie puściły wody).

Ramę Cremefine Fraiche 24% wymieszaj z solą, pieprzem i gałką.

Ciasto podziel na dwie części, rozwałkuj cienko i połóż na okrągłe foremki do tarty.

Posmaruj je doprawioną Ramą Cremefine, pozostawiając wolne ranty.

Nałóż cebulę, boczek i pieczarki.

Piecz w bardzo rozgrzanym piekarniku (220°C) przez około 10-12 minut.



Matias sandwich – kanapka ze śledziem i sałatką z buraka

Polecany produkt:

Esencja bulionu rybnego Knorr Professional 1 l

Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat ryb. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami. Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, dipy, marynaty, galarety, tatar z łososia.



Składniki na 10 kanapek:

1,200 kg	Płaty śledzia
0,800 l	Sok jabłkowy
0,002 kg	Goździki
0,001 kg	Liście laurowe
0,300 l	Majonez Hellmann's do dekoracji

0,010 l Esencja bulionu rybnego Knorr Professional

0,020 kg	Szczypior
0,400 kg	Buraki pieczone
0,250 kg	Pomidory (kostka)
0,015 kg	Koperek
0,015 kg	Szczypior
0,010 kg	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr
0,002 kg	Pieprz kolorowy Knorr
0,040 kg	Cebula (krążki)
0,040 kg	Sałata frisee
10 szt.	Butki

Sposób wykonania:

Sok jabłkowy zagotuj z goździkami i liśćmi laurowymi. Do wystudzonego wywaru włóż wytlukane śledzie na 5 godzin.

Majonez wymieszaj z Esencją bulionu rybnego i drobno krojonym szczypiorem.

Buraki pokrój w kostkę, połącz z pomidorami, szczypiorem i koperkiem. Dopraw sosem ogrodowym i pieprzem kolorowym.

Butkę przekrój, posmaruj sosem majonezowym. Połóż sałatę, śledzia i sałatkę z buraka.

Udekoruj krążkami cebuli.



Skandynawia





Czechy

Ser panierowany z sosem tatarskim

Polecany produkt:

Majonez Hellmann's do dekoracji 3 l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci Twoje potrawy. Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję — jest idealny do dekoracji, nie żółknie.



Składniki na 10 porcji:

1,200 kg	Ser edamski
8 szt.	Jaja
0,150 kg	Mąka pszenna
0,400 kg	Butka tarta
0,080 kg	Orzechy włoskie
0,003 kg	Sól
0,001 kg	Pieprz czarny
1,000 l	Olej
0,300 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,100 l	Rama Cremefine Fraiche 24%
0,100 kg	Korniszony
0,100 kg	Grzyby marynowane w occie
0,040 kg	Kapary
0,040 kg	Musztarda Hellmann's
0,020 kg	Chrzan
0,005 kg	Sól
0,003 kg	Pieprz czarny
0,010 kg	Cukier
0,120 kg	Koperek

Sposób wykonania:

Ser pokrój na trójkąty.

Orzechy włoskie obsmaż na patelni, zmiel w maszynce i połącz z bułką tartą.

Jaja roztrzep, przypraw solą i pieprzem. Ser panieruj w mące, jajku, bułce, jajku i bułce. Smaż w głębokim oleju.

Majonez połącz z Ramą 24%, musztardą i chrzanem, dobrze wymieszaj. Dodaj grzyby i korniszony pokrojone w drobną kostkę oraz przekrojone na pół kapary.

Dopraw do smaku.

Smażony ser podawaj z przygotowanym sosem, udekoruj świeżym koperkiem.



Pyza drożdżowa z kaczką, modrą kapustą i sosem żurawinowym

Polecany produkt:

Delikat Przyprawa do drobiu Knorr 0,6 kg

Zawiera precyzyjnie dobraną kompozycję 15 ziół, przypraw i warzyw, idealną do przyprawiania dań z drobiu. Posiada bogaty skład, m.in.: papryka, curry, kolendra, kurkuma, nasiona kopru, kmin, pieprz czarny, kozieradka, pieprz cayenne, kardamon, gorczyca, cebula, czosnek, majeranek, seler, tymianek, natka pietruszki, liść laurowy, imbir. Świetnie nadaje się zarówno do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed smażeniem lub grillowaniem, jak i do zamarynowania mięs na dłuższy czas.



Składniki na 10 porcji:

1,000 kg	Mąka pszenna
0,060 kg	Drożdże
0,500 l	Mleko
0,100 l	Oliwa z oliwek
2 szt.	Jaja
0,008 kg	Sól
0,010 kg	Cukier
1,400 kg	Filet z kaczki
0,015 kg	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr
0,010 kg	Sól
0,002 kg	Pieprz czarny
0,003 kg	Tymianek
0,050 l	Olej
do głębokiego smażenia	Tłuszcz kaczki
0,500 kg	Czerwona kapusta
0,080 kg	Jabłka (zapalka)
0,015 kg	Sos sałatkowy koperkowy Knorr
0,003 kg	Sól
0,005 kg	Cukier
0,002 kg	Pieprz czarny
0,050 kg	Oliwa
1 szt.	Cytryna
0,300 l	Majonez Hellmann's do dekoracji
0,100 kg	Żurawina do mięs
0,300 kg	Liście szpinaku

Sposób wykonania:

Drożdże połącz z cukrem, trzema łyżkami mąki i 100 ml ciepłego mleka. Pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do miski wsyp pozostałą ilość mąki, sól, mleko, oliwę i jaja. Dodaj rozczyń i wyrabiaj.

Ciasto przykryj czystym ręcznikiem i pozostaw do wyrośnięcia na około 60 minut.

Formuj z ciasta kulki i gotuj w piecu na perforowanym G/N przez około 10-12 minut.

Piersi z kaczki oczyść, natnij skórę. Z przypraw przygotuj marynatę i natrzyj mięso. Pozostaw na kilka godzin w lodówce.

Następnie przetóż do głębokiego G/N, zalej tłuszczem i piecz w piecu konwekcyjnym około 3,5 godziny w temperaturze 85°C.

Czerwoną kapustę poszatkuj. Przypraw sosem sałatkowym, solą, cukrem i pieprzem. Dodaj oliwę, sok z cytryny i jabłka.

Majonez wymieszaj z żurawiną.

Gotowe pyzy przekrój na pół i zgrilluj. Posmaruj sosem majonezowym.

Następnie połóż liście szpinaku, plastry kaczki i czerwoną kapustę.

Podawaj w formie hamburgera.



Polska

Sosy sałatkowe

Świetnie smakują i zachowują świeży wygląd sałatki na dłużej. Umożliwiają szybkie i wygodne przygotowanie sosów vinaigrette na bazie oleju lub oliwy oraz sosów i dipów na bazie majonezu, kefiru lub śmietany.

- Doskonałe kompozycje smakowe
- Nie zawierają konserwantów ani barwników
- Zachowują apetyczny wygląd dzięki ulepszonej recepturze
- Nie rozwarstwiają się



Sos sałatkowy ogrodowy Knorr 0,7 kg

- Orzeźwiający, ziołowo-cytrynowy smak.
- Doskonały jako klasyczny sos vinaigrette lub baza do wielu wariantów autorskich sosów sałatkowych.
- Do użycia również jako przyprawa do surówek lub ryb.



Sos sałatkowy lazuruowy Knorr 0,7 kg

- Starannie dobrana kompozycja składników, w tym aromatycznego sera pleśniowego i przypraw.
- Doskonały sos do sałatek z dodatkiem drobiu, mięs, warzyw oraz owoców.
- Do użycia również jako dip do mięs z grilla, warzyw i pieczonych ziemniaków.



Sos sałatkowy grecki Knorr 0,7 kg

- Unikalny smak ziół popularnych w kuchni śródziemnomorskiej: oregano i rozmarynu oraz czosnku.
- Doskonały jako sos vinaigrette do klasycznej sałatki greckiej.
- Do użycia również jako przyprawa do sałatek warzywnych, ryb i drobiu.



Sos sałatkowy koperkowy Knorr 0,8 kg

- Intensywny smak koperku i pietruszki.
- Do przygotowania z olejem w formie sosu vinaigrette lub w formie kremowej z majonezem, jogurtem albo śmietaną.
- Doskonały jako sos do sałatek, składnik sosu tzatziki lub dip do warzyw i mięs.



Sos sałatkowy włoski Knorr 0,7 kg

- Unikalny smak ziół popularnych w kuchni włoskiej: bazylii i tymianku oraz suszonych pomidorów.
- Doskonały jako sos vinaigrette lub przyprawa do sałatek.



Sos sałatkowy czosnkowy Knorr 0,7 kg

- Aromatyczne połączenie smaku czosnku i ziół.
- Doskonały jako sos do sałatek z drobiem i mięsem oraz dip do mięs i warzyw z grilla.
- Do użycia również jako sos do kebabów i tortilli.



Delikat Przyprawa do mięs Knorr 0,6 kg

W składzie m.in.: papryka, cebula, czosnek, natka pietruszki, rozmaryn, pieprz czarny, oregano, tymianek, gałka muskatołowa, majeranek.



Delikat Przyprawa do drobiu Knorr 0,6 kg

W składzie m.in.: papryka, przyprawa curry, cebula, czosnek, majeranek, seler, tymianek, natka pietruszki, liść laurowy, imbir.



Delikat Przyprawa do grilla Knorr 0,5 kg

W składzie m.in.: cebula, czosnek, papryka czerwona, pieprz czarny, pieprz cayenne, majeranek, tymianek, estragon, cząber.



Delikat Przyprawa do ryb Knorr 0,6 kg

W składzie m.in.: cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, czosnek, tymianek, imbir.



Delikat Przyprawa do gyrosa Knorr 0,5 kg

W składzie m.in.: cebula, papryka, pieprz czarny, oregano, kolendra, czosnek, rozmaryn, gorczyca, pieprz cayenne.

Delikaty

Starannie dobrana kompozycja ziół i przypraw zapewnia mięsom wyrazisty smak i apetyczny wygląd. Świetnie nadają się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed smażeniem lub grillowaniem, a także do marynowania.

- Zapewniają zawsze tę samą jakość zamarynowania
- Nie przypalają się podczas obróbki termicznej
- Łatwe w dozowaniu dzięki wygodnej posypywaczce
- Wydajne w użyciu – z jednego opakowania około 260 porcji mięsa



Więcej street foodowych
inspiracji znajdziesz
na **www.ufs.com**

Unilever Polska Sp. z o.o.
Unilever Food Solutions
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
infolinia 800 66 11 11
www.ufs.com

