



WINIARY



**Leśne skarby
na talerzu!**

ODKRYJ PRZEPISY NA SEZONOWE DANIA Z GRZYBAMI



Maślak

Rozpoznasz go po zwykle ciemnobrązowym, dość wypukłym kapeluszu. Pod wpływem wilgoci jego powierzchnia pokrywa się śluzem, który jednak łatwo usunąć. Duszony na maśle, podany z chrupiącą bagietką - jest pyszny!

Borowik szlachetny

Król grzybów, ceniony polski towar eksportowy o orzechowym aromacie i wyjątkowym zapachu. To on zwykle trafia, oczywiście ususzony, do naszych bożonarodzeniowych barszczy, pierogów i kapusty.

Koźlarz

Wybieraj młode okazy, będą smaczniejsze i jędrne. Te przejrzałe stają się niestety gąbczaste. Jest całe mnóstwo sposobów na tego kozaka - możesz go suszyć, marynować, dusić i smażyć albo cieszyć się wyśmienitymi zupami i sosami.

By zachowały świeżość i kształt, grzyby najlepiej jest zbierać do przewiewnego, wiklinowego kosza.

Podgrzybek brunatny

Nasi wschodni sąsiedzi ochrzcili go swojsko „polskim grzybem”. Jest u nas szalenie popularny, być może za sprawą swojego delikatnego smaku oraz licznych zastosowań w kuchni. Świetnie się nadają do marynowania czy suszenia.

Kurka

Nieodzowny dodatek jajecznic. Kurki są wyśmienite w towarzystwie jaj, w zupach, sosach do kasz i makaronów. Świetnie uzupełniają również dania mięsne.

LEKSYKON PRAWDZIWEGO GRZYBIARZA



WSTĘP



Dary lasu od zawsze są obecne w polskiej kuchni – to ważna część polskiej tradycji kulinarnej. Spacer z koszykiem do lasu jest nie tylko sposobem na wzbogacenie własnej spiżarni, lecz także niezapomnianą przygodą dla całej rodziny.

Pomysłów na to, co robić ze świeżo zebranymi grzybami, nigdy nie brakuje!

Najpiękniejsze okazy warto ususzyć, by przez cały rok służyły jako aromatyczny dodatek do rozmaitych dań i zup. Drobniejsze grzybki najlepiej zamarynować. Pozostałe leśne skarby będą idealnie pasowały w jajecznicę, do kruchej tarty, aromatycznych sosów czy farszu do świątecznych pierogów.

Dzięki naszym przepisom odkryjesz, że grzyb niejedno ma imię i nie bez powodu cieszy się taką popularnością. Smacznego!




Najwięcej szczęścia możesz mieć, wybierając się do lasu po kilku dniach opadów poprzedzonych słoneczną pogodą. Warto zaglądać zwłaszcza pod drzewa (grzyby wchodzą w symbiozę z ich korzeniami), ale piękne okazy znajdziesz też na obrzeżach dróg czy pośród łąk.





MAŚLANA JAJECZNICA

z kurkami

 23 min



Składniki na 4 porcje:

- 1 łyżeczka Przyprawy w płynie MAGGI
- 200 g kurek
- 8 jajek
- 4 łyżki mleka
- 2 łyżki masła
- świeży szczypiorek
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Jajka wbij do miski, a następnie dodaj mleko, Przyprawę w płynie MAGGI oraz sól i pieprz do smaku. Dokładnie połącz.

Kurki oczyść i umyj, większe przekrój na połowę.

Na patelni rozgrzej łyżkę masła, podsmażaj kurki przez 5 minut. Wlej masę jajeczną i mieszaj, aż do osiągnięcia takiej konsystencji, jaką lubisz.

Przed podaniem posyp szczypiorkiem.

Jajecznica najlepiej smakuje z pieczywem, np. z tostami lub z chlebem.





GRZYBY Z PATELNI

w sosie śmietanowym

 35 min

Składniki na 4 porcje:

- odrobina Przyprawy do zup, sosów i sałatek WINIARY
- 700 g grzybów leśnych
- 200 ml śmietany 18%
- 1 cebula
- 100 g masła
- trochę świeżego rozmarynu
- trochę natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Grzyby umyj, oczyść i pokrój w paseczki. Na patelni rozpuść 2 łyżki masła i podsmaż pokrojoną w piórka cebulę. Gdy się zrumieni, przelóż ją do osobnego naczynia. Dodaj na patelnię więcej masła, dorzuć grzyby i duś je około 15 minut, często mieszając. Następnie dodaj przyrumienioną cebulę, kilka kropli Przyprawy do zup, sosów i sałatek WINIARY, pieprz i rozmaryn. Duś jeszcze kilka minut.

Na koniec zalej grzyby śmietaną i zagotuj, ciągle mieszając.

Podawaj posypane natką pietruszki.

Grzyby z patelni doskonale smakują z plackami ziemniaczanymi, tartą lub grzankami.





ZUPA BOROWIKOWA

z kaszą pęczak

 40 min



Składniki na 4 porcje:

- 2 opakowania Zupy borowikowej Szlachetne Smaki Winiary
- 250 g kaszy pęczak
- 2 cebule
- 5 grzybów leśnych, np. prawdziwków
- 5 łyżek oliwy
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Kaszę ugotuj według instrukcji na opakowaniu. Cebulę posiekaj w kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj cebulę, lekko osól i smaż na ciemnozłoty kolor. Następnie dodaj ją do ugotowanej wcześniej kaszy, dopraw solą i pieprzem do smaku, wymieszaj i odstaw na bok.

Grzyby pokrój w plasterki. Żeby się zarumieniły, a nie udusiły, smaż je partiami na patelni z odrobiną oliwy.

Zupę borowikową Winiary przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Przed podaniem zupy nałóż do misek porcje kaszy i po kilka plasterków grzybów. Udekoruj posiekaną pietruszką.





JESIENNA ZUPA GRZYBOWA

z kapustą włoską

 40 min



Składniki na 4 porcje:

- 1 opakowanie Zupy grzybowej WINIARY
- 500 g kapusty włoskiej
- 500 g grzybów leśnych
- 1 duża cebula
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Kapustę poszatkuj. Zalej wrzątkiem i gotuj przez 5 minut, po czym odsącz. Grzyby oczyść i pokrój. Ugotuj w osolonej wodzie i odsącz. Cebulę obierz, pokrój w kostkę i zeszklij na maśle w garnku. Dodaj grzyby i smaż razem przez chwilę.

Dołóż kapustę, zalej wodą i gotuj wszystko do miękkości. Zupę grzybową Winiary rozprowadź w 0,5 l zimnej wody i dodaj do kapusty z grzybami. Gotuj jeszcze przez 10 minut. Dopraw pieprzem i posyp posiekaną natką pietruszki.

Przesmażone na patelni grzyby będą piękną dekoracją jesiennej zupy i dodatkowo wzbogacą jej smak.

Rada: łyżka sosu sojowego dodana do zupy podkreśli smak grzybowy, bo zarówno soja, jak i grzyby mają w sobie dużo piątego smaku – umami.





ZUPA BOROWIKOWA

pod ziemniaczaną
pierzynką



 1 godz. 15 min



Składniki na 4 porcje:

- 2 opakowania Zupy borowikowej Szlachetne Smaki Winiary
- 500 g grzybów leśnych lub pieczarek
- 600 g ziemniaków
- 1 cebula
- 100 ml mleka
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki masła
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Cebulę drobno posiekaj i podsmaż na oliwie. Grzyby umyj, osusz, pokrój w plasterki i dodaj do cebuli. Smaż wszystko razem około 5 minut, a następnie zalej 1 litrem wody.

Dodaj Zupę borowikową Szlachetne Smaki Winiary i gotuj około 15 minut na średniej mocy palnika.

Ziemniaki ugotuj do miękkości w osolonej wodzie. Następnie, gdy będą jeszcze ciepłe, przeciśnij przez praskę lub roznieć tłuczkiem. Dodaj masło oraz zagotowane mleko i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Całość wymieszaj jeszcze raz i przelóż do rękawa cukierniczego.


Zupę nalej do miseczek, w których można zapiekać. Na wierzch każdej porcji wyciśnij nieco puree ziemniaczanego i wstaw do piekarnika z opcją grill.

Grilluj zupę z puree około 5–10 min, aż wierzch się ładnie przyrumieni.





WEGAŃSKA ZUPA z kalafiora i selera

 57 min



Składniki na 6 porcji:

- 2 łyżki Bulionu warzywnego WINIARY
- 250 g kalafiora
- 400 g korzenia selera
- 50 g białej cebuli
- 350 g grzybów leśnych lub shiitake
- 1 łyżka oleju słonecznikowego
- 2 łyżki oliwy
- 1,2 l wody
- 3 łyżki sosu sojowego
- szczypiorek
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:



Rozgrzej piekarnik do 200°C góra/dół (lub do 170°C z termoobiegiem). Wyłóż blachę papierem do pieczenia.

Obierz cebulę i pokrój ją w kostkę. Kalafior umyj i podziel na małe różyczki. Seler umyj, obierz i pokrój w kostkę.

W rondelku rozgrzej olej i podsmaż na nim cebulę. Dodaj różyczki kalafiora i kawałki selera. Całość krótko podsmaż. Wlej wodę, dodaj Bulion warzywny WINIARY. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj pod przykryciem przez około 20–25 minut.

W tym czasie oczyść i pokrój grzyby. Wymieszaj je z oliwą i solą morską, a następnie rozłóż na blasze. Piecz grzyby w piekarniku przez około 20 minut i przemieszaj je w trakcie. Szczypiorek umyj, osusz i posiekaj.

Ugotowaną zupę zmiksuj blenderem, aż będzie gładka. Dopraw ją pieprzem i sosem sojowym. Wlej zupę do misek, na wierzchu rozłóż grzyby i posiekany szczypiorek.





WYBORNA TARTA z grzybami leśnymi

 1 godz. 30 min



Składniki na 4-6 porcji:

- odrobinę przyprawy Ziarenka Smaku Uniwersalne WiniARV
- 700 g grzybów leśnych
- 250 g mąki pszennej
- 150 g zimnego masła
- 3 łyżki zimnej wody
- 1 łyżeczka świeżego tymianku
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Mąkę przesiej przez sitko. Dodaj posiekane na drobne kawałki zimne masło oraz sól i wodę. Zagnieć szybko, aż uzyskasz jednolite ciasto. Włóż do lodówki na 30 minut. Po wyjęciu z lodówki rozwałkuj ciasto na placek o grubości około 3 mm. Nasmaruj formę masłem i wylep ją ciastem tak, by pokrywało cały spód i boki. Zrób widelcem dziurki w spodzie.

Rozgrzej piekarnik do 200°C i piecz przez 20 minut.

Wyłóż na tartę grzyby, przygotowane wcześniej według przepisu ze str. 5 (Grzyby z patelni), posyp Przyprawą Ziarenka Smaku i wstaw do piekarnika jeszcze na 20 minut.

Przed podaniem posyp świeżym tymiankiem.





POLĘDWICZKI WIEPRZOWE

w sosie grzybowym
z morelami

 40 min



Składniki na 6 porcji:

- 1 opakowanie Sosu grzybowego WINIARY
- 500 g polędwicy wieprzowej
- 50 g suszonych grzybów
- 100 g suszonych moreli
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki świeżego tymianku
- 150 ml białego wytrawnego wina
- 250 ml śmietany 30%
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Grzyby zalej wrzątkiem i odstaw. Polędwicę oczyść z błon i pokrój w plastry o grubości 1 cm. Dopraw solą, pieprzem i obsmaż na złoty kolor. Odłóż na bok. Przygotuj głęboką patelnię lub rondel. Podsmaż na oleju posiekaną cebulę, czosnek, tymianek, grzyby pokrojone w plasterki i morele w całości. Nie wylewaj wody po suszonych grzybach - odstaw ją na bok. Kiedy cebula się zeszkli, podlej całość winem, a następnie odparuj o połowę.

Przygotuj Sos grzybowy WINIARY zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Dodaj przygotowany sos, śmietanę i polędwiczki. Całość duś około 20 minut. Jeżeli sos będzie za gęsty, podlej go wodą z grzybów.

Podawaj z ziemniakami lub ulubioną kaszą.





PĘCZAK SMAŻONY

z grzybami

 30 min

Składniki na 4 porcje:

- 2 łyżki Bulionu warzywnego WINIARY
- 2 szklanki kaszy jęczmiennej pęczak
- 250 g grzybów leśnych lub pieczarek
- 5 suszonych grzybów
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- trochę oliwy
- sól i pieprz do smaku



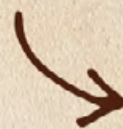
Przygotowanie:

Pęczak zalej trzema szklankami wody. Dodaj 1 łyżkę bulionu WINIARY i gotuj pod przykryciem do całkowitego wchłonięcia wody. Grzyby suszone namocz we wrzątku.

Pieczarki pokrój w plasterki. Cebulę i czosnek posiekaj. Marchewkę pokrój w drobną kostkę, a namoczone grzyby posiekaj. Na patelni rozgrzej oliwę. Wrzuć pieczarki i smaż, aż zaczną się rumienić. Następnie dodaj cebulę i marchew. Smaż do miękkości. Na końcu dodaj czosnek i posiekane suszone grzyby. Całość smaż razem około 3 minuty.

Po tym czasie dodaj ugotowany pęczak oraz pozostały bulion WINIARY. Dokładnie wymieszaj i smaż razem około 5 minut, stale mieszając. Pod koniec smażenia dodaj posiekaną natkę pietruszki i dopraw pieprzem i solą.

Danie możesz podawać posypane parmezanem lub innym ulubionym serem. Idealne jako dodatek, jak i samodzielne danie.





POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

W sosie grzybowym
z kopytkami

 60 min



Składniki na 4 porcje:

- 1 opakowanie Sosu grzybowego WINIARY
- 2 polędwiczki wieprzowe (każda po 300 g)
- 3 ząbki czosnku
- 1–2 łyżki ulubionej musztardy
- 300 ml wody
- 2 łyżki natki pietruszki
- oliwa
- sól i pieprz do smaku

Kopytka dyniowe:

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 500 g upieczonej dyni
- 2 jajka
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie:

Polędwiczki oczyścić i pozbażyć się błon. W miseczce wymieszać łyżkę oliwy z rozgniecionymi ząbkami czosnku, musztardą, solą i pieprzem. Tak przygotowaną marynatą posmarować mięso. Odstawić do lodówki na minimum 30 minut.

Ziemniaki przecisnąć przez praszkę, a dynię zmiksować. Dodać do nich sól, rozkłócone jajka oraz mąkę i dokładnie wymieszać, wyrabiając zwarte, lekkie ciasto. Od razu uformować z niego wałki o średnicy około 3 cm i pokroić na ukośne kluseczki. Kopytka gotować w osolonej wodzie, aż wypłyną na powierzchnię.

Zamarynowane polędwiczki wsadzić na 20–30 minut do piekarnika rozgrzanego do 210°C. Gdy będą upieczone, odstawić na 3 minuty, po czym pokroić w plastry.

Zawartość torebki z sosem grzybowym wymieszać w wodzie, a powstały płyn wylać na patelnię. Zagotować, cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje. Dodać polędwiczki i dusić całość jeszcze 5–10 minut. Na końcu dodać posiekaną natkę pietruszki. Serwować z kopytkami i ogórkiem kiszonym.



Pierogi z kaszą



i grzybami

 2 godz. 50 min



Składniki na 4-6 porcji:

- 1 opakowanie Sosu grzybowego WINIARY
- 2 kostki Bulionu grzybowego WINIARY
- 1 szklanka kaszy jęczmiennej perłowej
- 40 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju
- sól i pieprz do smaku

Ciasto na pierogi:

- 250 g mąki pszennej
- 1/2 szklanki wody
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju



Przygotowanie:

Zagotuj dwie szklanki wody z 1 kostką bulionu. Kaszę przepłucz zimną wodą i dodaj do bulionu. Gotuj na wolnym ogniu do miękkości przez około 30 minut.

Grzyby umyj, zalej ciepłą wodą i odstaw na około 2 godziny. Następnie ugotuj je w wodzie z kostką bulionową. Miękkie grzyby odsącz i pokrój w drobną kostkę. Cebulę zeszklij na patelni na rozgrzanym oleju. Połącz wszystkie składniki farszu, dopraw solą i pieprzem.

Z mąki, wody, oleju i jajka zagnieć ciasto, rozwałkuj. Wycinaj szklanką krążki, nakładaj porcje farszu i zlepiaj pierogi. Dokładnie sklezione pierogi gotuj w osolonym wrzątku „do wypłynięcia”, przez około 2 minuty.


Opakowanie Sosu grzybowego WINIARY dokładnie rozprowadź w 300 ml zimnej wody. Postaw na ogniu i mieszaj, aż do zagotowania. Gotuj na małym ogniu przez 2–3 minuty, często mieszając. Pierogi podawaj z sosem grzybowym.





ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

z mięsem i grzybami

 50 min



Składniki na 4-6 porcji:

- 1 opakowanie Winiary Pomysł na... Zapiekanekę ziemniaczaną z mięsem mielonym
- 450 g ziemniaków
- 150 g grzybów leśnych lub pieczarek
- 190 g mięsa mielonego
- 1 cebula
- 100 ml śmietany 12%
- 35 g sera żółtego
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

POMYSŁ NA... dokładnie wymieszaj z 200 ml zimnej wody oraz 100 ml kwaśnej śmietany. Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plastry. Grzyby oczyść i także pokrój w cienkie plastry. Cebulę obierz, posiekaj i zeszklij na 2 łyżkach oleju. Dodaj mięso mielone i grzyby. Dopraw solą i pieprzem. Smaż przez 5 minut.

Naczynie do zapiekania posmaruj pozostałym olejem i układaj kolejno: ziemniaki, mięso, ziemniaki i mięso.

Zalej przygotowanym POMYSŁEM NA... Posyp żółtym serem. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika. Zapiekaj przez 50 minut. Możesz je posypać świeżym tymiankiem.


Podawaj jako samodzielne danie.





GRZYBY MARYNOWANE

w zalewie
słodko-kwaśnej

 1 godz. 30 min

Składniki na 4 porcje:

- 1 kg grzybów
- 2 cebule
- 1 marchewka
- 2 szklanki wody
- 3 łyżki cukru
- 8 cm chrzanu
- 1/2 szklanki octu 10%
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 4 łyżeczki gorczycy
- 4 liście laurowe
- 4 ząbki czosnku
- kilka ziarenek goździków
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Świeże grzyby wyczyść, umyj i gotuj w osolonej wodzie około 20 minut. Następnie odcedź i przelej je zimną wodą.

Marchewkę umyj, obierz i pokrój w plasterki. Układaj ją w słoikach, a na nią dodawaj grzyby. Pomiedzy grzybki wkładaj obgotowaną cebulę, po kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego, gorczycy, 2–3 goździki, liść laurowy, kawałek chrzanu i kilka plasterków czosnku.

Przyrządź zalewę, zagotowując wodę z solą i cukrem. Następnie dodaj ocet.

Gorącą zalewę wlej do słoików, które trzeba natychmiast zamknąć. Pasteryzuj je 45 minut.





WINIARY

ZASMAKUJ AZJI



ZAPROŚ RÓŻNORODNOŚĆ AZJATYCKICH SMAKÓW
DO TWOJEGO DOMU Z NOWYMI PRODUKTAMI WINIARY

