

WINIARY

Jak święta to z WINIARY!

**BARSZCZ
CZY GRZYBOWA?**
święteczne zupy
w nowej odsłonie

POMYSŁY
na kreatywne ozdoby
i prezenty
pod choinkę

**Wyjątkowy
e-book**

INSPIRUJĄCE PRZEPISY
na pyszne
święteczne potrawy



SMACZNYCH ŚWIĄT!

Boże Narodzenie jest szczególną okazją do bycia razem. Chcąc ugościć najbliższych przy świątecznym stole, zadbaj o menu, w którym każdy znajdzie coś dla siebie.

Poznaj pomysły na pyszne dania i desery przywołujące piękne wspomnienia. Zainspiruj się przepisami na znane i lubiane potrawy z lekkim twistem. Nie mamy wątpliwości, że przypadną one do gustu zarówno miłośnikom klasycznych, jak i nowoczesnych smaków.

idealnym uzupełnieniem świątecznego menu będą wyjątkowe prezenty, które wykonasz samodzielnie. Zapraszamy do wspólnego gotowania i życzymy smacznego świąt!



BARSZCZ CZERWONY

z domowymi uszkami

 5 min

Składniki na 4-6 porcji:

- 1 opakowanie Barszczu czerwonego Ekspresowa zupa WINIARY
- około 1 l wody

Przygotowanie:

Przygotuj Barszcz czerwony Ekspresowa Zupa Winiary według przepisu na opakowaniu.

Podawaj go z domowymi uszkami...

Przepis na nie znajdziesz na następnej stronie.



DOMOWE USZKA

z kapustą i grzybami

🕒 40 min

Składniki na 6-8 porcji:

Farsz:

- garść suszonych grzybów
- 200 g kiszonej kapusty
- 1 cebula
- sól i pieprz do smaku

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki wody
- 1/2 łyżeczki soli
- pieprz do smaku

Przygotowanie:

Grzyby zalej wrzątkiem i odstaw do zmięknięcia. wodę z moczenia grzybów zachowaj. Cebulę pokrój w drobną kostkę i smaż na patelni, aż będzie miękka i lekko złocista. Namoczone grzyby i kiszoną kapustę drobno posiekaj i dodaj do cebuli. Całość zalej wodą po moczeniu grzybów i duś około 15–20 minut, aż płyn całkowicie odparuje. Dopraw solą i pieprzem, odstaw do wystygnięcia.

W misce połącz ze sobą wszystkie składniki na ciasto i zagniataj tak długo, aż będzie elastyczne i jednolite. Po wyrobieniu odstaw na 15 minut. Następnie rozwałkuj na cienki placek i wytnij z niego małe okręgi (np. szklanką). Na środku każdego z nich ułóż łyżeczką porcję farszu. Pierożki składaj na pół i zawijaj ich końce do środka. Tak powstałe uszka gotuj w osolonym wrzątku, aż wypłyną.



BARSZCZ CZERWONY

z kluskami makowymi

🕒 40 min



Składniki na 4-6 porcji:

- 1 opakowanie Barszczu czerwonego Ekspresowa zupa WINIARY
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1/2 szklanki maku
- 1 jajko
- 1/2 szklanki wody
- szczypta soli

Przygotowanie:

Przygotuj zupę na bazie Barszczu czerwonego Ekspresowa zupa WINIARY według przepisu na opakowaniu.

Mak i mąkę wysyp na stolnicę lub do miski. Dodaj jajko, wodę, sól i dokładnie wymieszaj. Ciasto powinno mieć konsystencję ciasta na makaron/pierogi. Następnie odstaw je na około 10 minut, a po tym czasie rozwałkuj na cienko, oprósz mąką i zwiń w rulon.

Tak przygotowane ciasto pokrój na różnej grubości wstążki i gotuj w osolonym wrzątku przez około 2–3 minuty. Barszcz podawaj z makaronem.



ŚWIĄTECZNA BOROWIKOWA

* pod ziemniaczaną pierzynką

🕒 1 godz. 15 min

Składniki na 4 porcje:

- 2 opakowania Zupy borowikowej Szlachetne Smaki WINIARY
- 500 g pieczarek
- 600 g ziemniaków
- 1 cebula
- 4 łyżki masła
- 100 ml mleka
- 2 łyżki oliwy
- 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 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 rozgnieć tłuczkiem. Dodaj masło oraz zagotowane mleko i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Całość wymieszaj jeszcze raz i przełóż do rękawa cukierniczego.

Zupę nalej do misek, 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 minut, aż wierzch się ładnie przyrumieni.



ZUPA BOROWIKOWA

z wędzonym łososiem

🕒 15 min

Składniki na 4 porcje:

- 2 opakowania Zupy borowikowej Szlachetne Smaki WINIARY
- 100 g wędzonego łososia
- 2 łyżki posiekanego koperku
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Zawartość obu opakowań Zupy borowikowej Szlachetne Smaki WINIARY dokładnie rozprowadź w 1 litrze zimnej wody. Postaw na ogniu i mieszaj do zagotowania. Gotuj dalej jeszcze przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając.

Rozlej zupę do talerzy i udekoruj pokrojonym w paseczki łososiem. Całość możesz posypać posiekanym koperkiem.





SAŁATKA JARZYNOWA

na kruchych
babeczkach

Składniki na 10 porcji:

- 100 g Majonezu Dekoracyjnego WINIARY
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- 5 ziemniaków
- 2 cebule
- 5 jajek
- 5 ogórków kiszonych
- 1 puszka zielonego groszku
- sól i pieprz do smaku
- gotowe kruche babeczki

🕒 2 godz.

Przygotowanie:

Marchewki, pietruszki oraz ziemniaki obierz i umyj, a następnie ugotuj. Marchewki i pietruszki razem, a ziemniaki osobno. W tym samym czasie możesz ugotować jajka na twardo.

Po wystygnięciu, pokrój ugotowane warzywa i jajka w drobną kostkę. Tak samo ogórki kiszone i cebulę. Groszek odsącz z zalewy. Wszystkie składniki wymieszaj dokładnie z dodatkiem Majonezu Dekoracyjnego WINIARY. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Odstaw sałatkę do lodówki.

Aby nadać sałatce wyjątkowej formy, podaj pojedyncze porcje w babeczkach z kruchego ciasta i udekoruj je w zależności od okoliczności. Świetnie sprawdzą się owoce żurawiny, ziarna czerwonego pieprzu czy gwiazdki anyżu.



Śledzie po KASZUBSKU

z rodzynkami

★

🕒 4 godz.



Składniki na 5 porcji:

- 100 ml Ketchupu łagodnego WINIARY
- 500 g filetów śledziowych
- 4 łyżki rodzynek
- 100 ml białego wina
- 2 szklanki octu winnego
- 100 ml oleju
- 2 łyżeczki mielonej gorczycy
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki marynowanej czerwonej papryki
- 2 łyżki natki pietruszki
- cukier i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Śledzie umyj w zimnej wodzie, pokrój w długie paski, zwiń w ślimaczki/koreczki i ułóż ciasno w naczyniu.

W garnku zagotuj 3 szklanki wody z octem winnym, gorczycą, zielem angielskim, cukrem, pieprzem i liśćmi laurowymi. Ponownie zagotuj. Następnie zalej śledzie chłodną marynatą i odstaw je na noc lub na minimum 3 godziny.

Rodzynki zalej winem i odstaw na 20 minut. Śledzie wyjmij z marynaty. Ketchup łagodny WINIARY wymieszaj z olejem, namoczonymi rodzynekami, papryką i natką pietruszki.

Umieść śledzie w tak przygotowanej zalewie i najlepiej pozostaw w lodówce do następnego dnia.

Śledzie podawaj na półmisku.

★



ŚWIĄTECZNY TATAR

ze śledzia

🕒 30 min



Składniki na 4-6 porcji:

- 2 łyżki Majonezu Dekoracyjnego WINIARY
- 4 filety z matiasa
- 1 pieczona czerwona papryka bez skóry
- kilka grzybków konserwowych
- 1 mała czerwona cebula
- 2 łyżeczki musztardy francuskiej
- natka pietruszki
- pieprz do smaku

Przygotowanie:

Rybę, ogórki, grzybki, paprykę oraz cebulę bardzo drobno posiekaj i wymieszaj. Dodaj pieprz do smaku, musztardę i Majonez Dekoracyjny WINIARY.

Tatar ze śledzia podaj w salaterce lub na ciemnym pieczywie posypane natką pietruszki.

Jeżeli chcesz, aby danie wyróżniło się na świątecznym stole, podaj je w formie wieńca, który możesz ozdobić piórkami czerwonej cebuli, cienkimi plasterkami ogórka i kawałkami pieczonej papryki.



Pierogi ze szpinakiem

i wędzonym łososiem

🕒 1 godz. 15 min



Składniki na 4-6 porcji:

- Sos chrzanowy WINIARY
- 500 g mąki pszennej
- 250 g świeżego szpinaku
- 200 g wędzonego łososa
- 200 g ugotowanych ziemniaków
- 1 jajko
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju roślinnego i 1 łyżka masła
- 2 ząbki czosnku
- 250 ml ciepłej wody
- szczypta gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka soli i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Zacznij od przygotowania ciasta. W dużej misce połącz mąkę z łyżeczką soli. Dodaj jajko, olej i stopniowo wlewaj ciepłą wodę, zagniatając elastyczne ciasto. Wyrabiaj je przez około 10 minut, aż będzie gładkie. Przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut, aby odpoczęło.

Na patelni rozgrzej masło, dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i smaż do zeszczenia. Dodaj drobno posiekany czosnek i smaż przez chwilę. Następnie dodaj szpinak i smaż, aż zwiędnie i odparuje nadmiar wody. Zdejmij z ognia, a gdy ostygnie, przełóż do miski i połącz z pokrojonym w drobną kostkę wędzonym łososiem i rozgniecionymi ziemniakami. Dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową do smaku.

Ciasto podziel na części i rozwałkuj na cienkie placki. Wykrawaj kółka za pomocą szklanki lub foremki. Na środek każdego kółka nałóż łyżeczkę farszu. Złóż ciasto na pół i zlep brzegi, formując pierogi. W dużym garnku zagotuj osoloną wodę.

Wrzucaj pierogi partiami i gotuj przez około 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmuj łyżką cedzakową i odkładaj na talerz. Pierogi podawaj z porcją Sosu chrzanowego WINIARY.



FILET Z ŁOSOSIA

na ziemniaczanym
gratin

Składniki na 4 porcje:

- 1 słoik Sosu tatarskiego WINIARY
- 800 g filetu z łososia
- 800 g ziemniaków
- 200 ml śmietanki 30%
- 100 g sera cheddar (lub inny żółty)
- 2 buraki
- 1 cebula
- 2 cytryny
- 2 ząbki czosnku
- oliwa
- trochę oleju do smażenia
- sól i pieprz do smaku

🕒 1 godz. 30 min

Przygotowanie:

Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plasterki. Cebulę pokrój w krążki, czosnek drobno posiekaj. Pokrojone warzywa wymieszaj z oliwą, solą i pieprzem. Ułóż je cienkimi warstwami w naczyniu żaroodpornym, posypując każdą tartym serem. Następnie całość zalej śmietanką i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45 minut. Buraki obierz i pokrój na bardzo cienkie plasterki (najlepiej używając mandoliny), a następnie osusz papierowym ręcznikiem. Rozgrzej olej w garnku do temperatury około 160–170°C. Smaż plasterki buraka partiami, aż staną się chrupiące i lekko zrumienione. Odsącz chipsy na papierowym ręczniku i oprósz solą.

Gdy gratin jest prawie gotowy, zacznij przygotowywać rybę. Podziel ją na 4 filety, dopraw solą i pieprzem. Cytryny pokrój w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzej oliwę i smaż filety z łososia po 2–3 minuty z każdej strony, aż będą lekko złociste. Na wierzchu każdego fileta ułóż plasterki cytryny i przetóż na blaszkę do pieczenia. Następnie wstaw do piekarnika na około 5–10 minut, aby cytryna się lekko skarmelizowała, a łosoś dopiekl.

Na talerzu rozprowadź łyżkę stołową Sosu tatarskiego WINIARY, ułóż na niej porcję ziemniaczanego gratin, na nim filet z łososia z pieczoną cytryną na wierzchu. Całość udekoruj chipsami z buraka i świeżymi ziołami, jeśli chcesz. Podawaj od razu, aby danie było ciepłe.





RYBA PO GRECKU

z dorszem

★

Składniki na 6 porcji:

- 3 łyżki Bulionu warzywnego w słoiku WiNiARY
- 500 g dorsza
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 4 marchewki
- 3 pietruszki
- 1 seler
- 3 łyżki oleju
- ćwiartka cytryny
- sól i pieprz do smaku

★

🕒 1 godz. 15 min

Przygotowanie:

★

Trzy łyżki Bulionu warzywnego WiNiARY rozpuść w 1,5 litra gorącej wody i zagotuj. Filety z dorsza gotuj w bulionie przez 20 minut. Następnie odsącz i ułóż na dnie półmiska.

Marchewkę, pietruszkę i seler obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Cebulę drobno posiekaj. Olej rozgrzej na patelni. Wrzuć do niej wcześniej przygotowane warzywa i duś je na małym ogniu, aż będą miękkie.

Następnie dodaj pomidory i duś całość jeszcze 15 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Zawartość patelni przełóż do półmiska, przykrywając rybę.

Przed podaniem skrop wystudzone danie sokiem z cytryny.



★

★

★



ŚWIĄTECZNY PASZTET

w cieście francuskim

🕒 1 godz. 10 min



Składniki na 4-6 porcji:

- Sos tatarski WINIARY
- 250 g mięsa mielonego wieprzowego
- 250 g mięsa mielonego z indyka
- 100 g suszonych grzybów
- 200 g pieczarek
- 3 jajka
- 2 cebule
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 2 łyżki oleju i odrobina masła
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Suszone grzyby namocz w gorącej wodzie, a następnie bardzo drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej olej z odrobiną masła i podsmaż grzyby razem z pokrojonymi w plasterki pieczarkami. Dopraw solą, pieprzem i tymiankiem. Dodaj drobno posiekaną cebulę i podsmażaj, aż do jej zeszklenia. Dodaj mięso i smaż wszystko razem jeszcze przez około 10 minut, cały czas mieszając. Farsz przestudź i przelóż do miski. Dodaj bułkę tartą, 2 jajka i jedno białko. Całość dokładnie wymieszaj. Ciasto francuskie rozłóż na blasze do pieczenia wyłożonej papierem. Farsz rozprowadź łyżką na środku, a boki ciasta ponacinaj i zapleć z nich warkocz. Całość posmaruj pozostałym żółtkiem jajka.

Wstaw pasztet do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 25 minut – do momentu, aż ciasto będzie złocisto-rumiane. Podawaj z Sosem tatarskim WINIARY.




ŚWIĄTECZNY KURCZAK

z bakaliami i sosem
* pieczeniowym


 55 min



Składniki na 4-6 porcji:

- 1 i 1/2 łyżki Bulionu drobiowego w słoiku WINIARY 
- 500 g mięsa mielonego z kurczaka
- 1 jajko
- po 6 suszonych moreli i śliwek
- 1 łyżka rodzynek 
- 1 łyżka suszonej żurawiny
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 łyżka Sosu pieczeniowego jasnego WINIARY
- natka pietruszki 
- sól i pieprz do smaku 

Przygotowanie:

 Do miski wrzuc mięso mielone, pokrojone w paski morele i śliwki oraz pozostałe bakalie. Dodaj jajko, Bulion drobiowy w słoiku WINIARY, bułkę tartą oraz posiekaną natkę pietruszki i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą, pieprzem i ponownie wymieszaj. Jeśli masa będzie zbyt luźna, dodaj więcej bułki tartej.

Mięso uformuj w roladę (około 10 cm średnicy), a następnie zawiń w folię aluminiową (najlepiej dwukrotnie). Tak przygotowane mięso wstaw do rozgrzanego do 180°C piekarnika i piecz około 40–45 minut. Po upieczeniu chwilę przestudź. 

Danie podawaj na ciepło z Sosem pieczeniowym jasnym WINIARY przygotowanym według instrukcji na opakowaniu albo na zimno z sosem majonezowym, np. chrzanowym. 



BEZOWY WIENIEC

Z OWOCAMI

Składniki na 8 porcji:

Beza:

- 5 białek jajek
- 100 g cukru białego drobnego
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- szczypta soli

Krem budyniowy:

- ugotowany i wystudzony Aksamitny Budyń Winiary o smaku wanilii
- 100 g masła
- 200 g serka mascarpone
- 1 opakowanie Cukru wanilinowego Winiary

Do dekoracji:

- pomarańcze, żurawina, pestki granatu, pistacje, gałązki rozmarynu, cukier puder



40 min

+ 2 godz. suszenia bezy

Przygotowanie:

Białka z jaj o temperaturze pokojowej zmiksuj z odrobiną soli i soku z cytryny. Stopniowo dodawaj drobny cukier, cały czas ubijając. Kiedy cukier całkowicie się rozpuści i połączy z bezą, a białka podwoją swoją objętość, dodaj cukier puder, cały czas ubijając. uformuj w kształt wienca na blaszce, wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz około 5–10 minut w 160°C, a następnie zmniejsz temperaturę do 120°C i susz bezę przez około 2 godziny.

Do wystudzonego budyniu dodawaj po 1 łyżce masła i Cukier wanilinowy Winiary, cały czas miksując, aż powstanie krem. Po dodaniu całego masła, wymieszaj krem z serkiem mascarpone. Odstaw do schłodzenia.

Przed podaniem udekoruj bezę kremem, owocami i gałązkami świeżego rozmarynu. Deser można też posypać cukrem pudrem.





KAKAOWA ROLADA

z budyniem i makiem

🕒 55 min



Składniki na 8 porcji:

- 2 opakowania Budyniu aksamitnego WINIARY o smaku śmietankowym
- 100 g mąki pszennej
- 4 łyżki kakao
- 4 jajka
- 100 g drobnego cukru
- 30 g cukru
- 750 ml mleka
- 200 g masła
- 4 łyżki masy makowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pierniczki i cukier puder do dekoracji

Przygotowanie:

Do miski przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia oraz kakao i wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec dosypując drobnego cukru – łyżka po łyżce – wciąż ubijając. Wlej żółtka i nadal ubijaj. Do sztywnej piany wsyp mąkę i resztę składników z miski. Wymieszaj delikatnie szpatułką, by piana nie opadła. Dużą blachę wyłóż papierem do pieczenia. Przelej i wyrównaj masę. Piecz około 10–12 minut w temperaturze 180°C. Sprawdzaj ciasto patyczkiem. Jeśli będzie suchy, to wyjmij je z piekarnika. Pieczone zbyt długo będzie się łamało przy zwijaniu.

Zaraz po upieczeniu przełóż ciasto na kuchenną ściereczkę wysypaną drobnym cukrem. Połóż je papierem do pieczenia do góry. Powoli zdejmij papier, a roladę ze ściereczką zwin wzdłuż dłuższego boku. Zostaw do wystudzenia.

Proszki budyniowe rozprowadź w szklance mleka. Resztę mleka zagotuj z cukrem, wlej mleko z budyniami i mieszaj, aż zgęstnieje. Gotuj przez minutę i odstaw do wystudzenia. Miękkie masło ubij mikserem na puszystą masę. Wciąż ubijając, dodawaj po łyżce ostudzony budyń, aż do otrzymania puszystego kremu. Delikatnie rozwin roladę, posmaruj ją masą makową i przygotowanym kremem. Zawin ponownie w ściereczkę.

Włóż do lodówki na kilka godzin lub na całą noc. Przed podaniem odwin roladę ze ściereczki, udekoruj pierniczkami i posyp cukrem pudrem.



ŚWIĄTECZNE WIANUSZKI

z żurawiną i orzechami

🕒 45 min



Składniki na 8-10 porcji:

- 2 łyżeczki Cukru wanilinowego Winiary
- 450 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 225 g masła
- 250 g cukru pudru
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół szklanki prażonych pistacji
- pół szklanki suszonej żurawiny
- 3/4 szklanki białej czekolady

Przygotowanie:

Masło z cukrem utrzyj mikserem na puszystą masę. Dodaj jajko, Cukier wanilinowy Winiary i miksuj do połączenia się wszystkich składników. Do miski przesiej mąkę i proszek do pieczenia. Do ubitej masy stopniowo dodawaj suche składniki, aż wszystko dokładnie się połączy w ciasto.

Rozgrzej piekarnik do 190°C. Wyłóż blachę do pieczenia papierem. Podziel ciasto na cztery porcje i rozwałkuj każdą pomiędzy dwoma arkuszami papieru do grubości około 3 mm.

Wycinaj koła o średnicy szklanki, najlepiej przy użyciu foremek do małych babeczek. Następnie na środku każdego krążka wycinaj mniejsze otwory w kształcie gwiazdy. Ułóż ciasteczka na blaszce do pieczenia. Jeśli są zbyt miękkie, wstaw je na minutę do zamrażalnika. Ciasteczka piecz na złoty kolor przez około 10 minut. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Pistacje i żurawinę posiekaj. Białą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Zanurzaj górę ciasteczek w białej czekoladzie i układaj na kratce. Następnie, zanim czekolada zastygnie, posyp każde ciasteczko mieszanką żurawiny i pistacji.

PREZENTY IDEALNE

Mamy dla Ciebie kilka inspiracji, które pomogą Ci przygotować w tym roku naprawdę niepowtarzalne podarunki.



DEKORACJE

Opakowanie może być równie wspaniałe, jak sam prezent. Wystarczy odrobina fantazji, kilka kolorowych sznureczków, gałązka choinki, kora cynamonu, kawałek brązowego papieru i ręcznie wycinany, spersonalizowany kartonik z imieniem, by stworzyć jedyne w swoim rodzaju dzieło, które pięknie się zaprezentuje pod każdą choinką.



SŁODKIE PREZENTY

Łakocie, słodycze, samodzielnie przygotowane słodkie przekąski – to pyszny pomysł na prezent, który ucieszy każdego. Możliwości jest tak wiele, że naprawdę trudno się zdecydować... Ciasteczka, które zawsze Ci się udają i które uwielbia Twoja rodzina, a może tym razem coś zupełnie nowego? Wystarczy, że ładnie zapakujesz, udekorujesz gałązką choinki oraz wstążeczką i słodki prezent gotowy!

SŁOIK PO MAJONEZIE

Majonez Dekoracyjny WINIARY to jeden z podstawowych składników tradycyjnego świątecznego przysmaku – sałatki jarzynowej. Jeśli sałatkę masz już gotową – zadbaj o pomysłowe wykorzystanie słoika. Wystarczy, że pięknie go udekorujesz, wypełnisz łakociami własnego wypieku i już masz świetny prezent dla każdego bliskiego!



WINIARY

Więcej
świątecznych inspiracji
na winiary.pl



ŻYCZYM
słodkich świąt!