

WINIARY



POMAGAMY
W GOTOWANIU
I NIEMARNOWANIU

★ RAZEM
ŚWIĘTU JEMY

i nie MARNUJEMY



SKORZYSTAJ Z PORAD I PRZEPISÓW ZERO WASTE NA ŚWIĘTA I PO ŚWIĘTACH!

WINIARY



**POMAGAMY
W GOTOWANIU
I NIEMARNOWANIU**



PRZYGOTUJ PYSZNE ŚWIĘTA W STYLU ZERO WASTE!

Święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas, który spędzamy z najbliższymi przy świątecznym stole pełnym przysmaków, na które czekamy cały rok.

Przygotowanie dań na tę okazję pochłania często sporo czasu i wiąże się z większymi wydatkami. Jednocześnie, wielość potraw, którymi chcemy zachwycić gości sprawia, że nie wszystko zostaje zjedzone.

Możesz jednak w pełni cieszyć się świątecznym okresem i uniknąć marnowania – czasu, pieniędzy, jedzenia.



SKORZYSTAJ Z NASZYCH PORAD I PRZEPISÓW NA ŚWIĘTA I PO ŚWIĘTACH!



NA ŚWIĘTA



ZACZNIJ PRZYGOTOWANIA OD ZERO WASTE



PLANUJ ZAKUPY

Zacznij od sprawdzenia, jakie składniki już posiadasz. Przygotuj listę i rób zakupy według niej, sprawdzając świeżość produktów, terminy ważności i stan opakowań oraz wybierając produkty na wagę, aby kupić dokładnie tyle, ile potrzebujesz.



KORZYSTAJ Z PRZEPISÓW NA POTRAWY, DO KTÓRYCH MOŻESZ UŻYĆ POSIADANE JUŻ SKŁADNIKI LUB TE POZOSTAŁE PO PRZYGOTOWANIU INNYCH DAŃ.

Ugotowane warzywa z bulionu posłużą Ci do przygotowania sałatki jarzynowej, a mięso – na przykład do upieczenia domowego pasztetu.



WYBIERAJĄC POTRAWY NA ŚWIĘTA, WEŹ POD UWAGĘ, JAK MOŻESZ WYKORZYSTAĆ JE RÓWNIEŻ PO ŚWIĘTACH.

Niektóre tradycyjne potrawy świąteczne łatwo przerobisz na inne pyszne dania do zjedzenia w kolejnych dniach, urozmaicając posiłki, nic nie marnując, a jednocześnie oszczędzając czas i pieniądze.



ZACHOWAJ RESZTKI, KTÓRE MOŻESZ WYKORZYSTAĆ PÓŹNIEJ DO PRZYGOTOWANIA KOLEJNYCH POTRAW.

Umyte obierki i końcówki warzyw, pozostałe po zrobieniu sałatek, możesz zamrozić i użyć do ugotowania bulionu, nawet za kilka miesięcy.





SAŁATKA JARZYNOWA Z WARZYWAMI Z BULIONU LUB ROSOŁU

 45 min

Składniki na 10 porcji:

- ★ 4 marchewki
- ★ 2 pietruszki
- ★ 5 ziemniaków
- ★ 5 jajek
- ★ 5 ogórków kiszonych
- ★ 2 cebule
- ★ 1 puszka zielonego groszku
- ★ 4 łyżki Majonezu Dekoracyjnego WINIARY
- ★ pieprz i sól do smaku

*Mozesz wykorzystać
już ugotowane
z bulionu lub rosolu*

Przygotowanie:

Marchewki, pietruszki i ziemniaki obierz i umyj. Ugotuj marchewki z pietruszkami, a oddzielnie ziemniaki. W tym samym czasie ugotuj również jajka na twardo.

Po wystygnięciu pokrój ugotowane warzywa i obrane 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 i odstaw do lodówki.


Salatkę jarzynową możesz podać klasycznie w salaterce lub w babeczkach z kruchego albo francuskiego ciasta.





PASZTET DOMOWY Z MIĘSEM Z BULIONU LUB ROSOŁU



 45 min (+ 1 godz. 30 min gotowania i pieczenia)

Składniki na 10 porcji:

- ★ 250 g mięsa z łopatki wieprzowej
- ★ 250 g mięsa z kurczaka
- ★ 250 g mięsa wołowego
- ★ 250 g boczku
- ★ 250 g wątróbki drobiowej
- ★ 1 marchewka
- ★ 1 pietruszka
- ★ kawałek selera naciowego
- ★ 2 cebule
- ★ smalec do smażenia
- ★ 1 łyżka **Bulionu drobiowego WINIARY**
- ★ 5 łyżek bułki tartej
- ★ 4 jajka
- ★ przyprawy: pieprz, sól, mielona gałka muskatołowa i imbir
- ★ trochę masła i bułki tartej (do przygotowania formy do pieczenia)
- ★ **Sos tatarski WINIARY**

Możesz wykorzystać już ugotowane z bulionu lub rosolu



Przygotowanie:

Mięso i warzywa pokrój w kostkę. Mięso, z wyjątkiem wątróbki, podsmaż na rozgrzanym smalcu, a następnie dodaj do niego warzywa. Przełóż do garnka, zalej wodą i dodaj Bulion drobiowy WINIARY. Gotuj 50–60 minut. Na 10 minut przed końcem gotowania dołóż wątróbkę.

Po ostudzeniu ugotowanych składników dodaj do nich bułkę tartą i poczekaj aż nasiąknie bulionem. Następnie zmiel całość dwukrotnie w maszynce do mielenia. Dodaj jajka, dopraw do smaku solą, pieprzem, gałką muskatołową oraz imbirem i wymieszaj.


Formę do pieczenia wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Przełóż do niej przygotowaną masę i wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200°C. Piecz 40 minut.

Gotowy pasztet podawaj z dodatkiem Sosu tatarskiego WINIARY.





ŚWIĄTECZNA ZUPA GRZYBOWA Z PIECZARKAMI

 20 min

Składniki na 4 porcje:

- ★ 1 opakowanie Zupy borowikowej Szlachetne Smaki WINIARY
- ★ 400 g pieczarek
- ★ masło do smażenia
- ★ pieprz i sól do smaku
- ★ trochę śmietany 30%
- ★ trochę natki pietruszki



Przygotowanie:

Zawartość opakowań Zupy borowikowej Szlachetne Smaki WINIARY rozprowadź w 1 litrze zimnej wody. Postaw na palniku i mieszaj do czasu zagotowania. Dalej gotuj około 5 minut, od czasu do czasu mieszając.


Pieczarki pokrój na mniejsze kawałki i podsmaż na maśle. Dopraw solą i pieprzem, a następnie dodaj do zupy.

Gotową zupę podawaj z dodatkiem śmietany i udekorowaną natką pietruszki.





SCHAB PIĘCZONY W AROMATYCZNYM SOSIE

 15 min (+ 12 godz. marynowania i 60 min pieczenia)

Składniki na 4 porcje:

- ★ 350 g schabu wieprzowego bez kości
- ★ 1 łyżka Przyprawy do zup, sosów, sałatek WINIARY
- ★ 1 łyżka miodu
- ★ 1 ząbek czosnku
- ★ szczypta cynamonu
- ★ 1 cytryna
- ★ 1 opakowanie Sosu pieczeniowego ciemnego WINIARY

Przygotowanie:

Przyprawę WINIARY, miód, roztarty ząbek czosnku i cynamon utrzyj z 3 łyżkami wody. Tak przygotowaną marynatą nasmaruj mięso i obłóż je plasterkami cytryny. Odstaw do lodówki na 12 godzin.


Zamarynowany schab przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz pod przykryciem 35–45 minut w temperaturze do 200°C. Następnie zdejmij pokrywkę i zostaw w piekarniku jeszcze na 15 minut.

Upieczony schab podawaj z Sosem pieczeniowym ciemnym WINIARY przygotowanym według przepisu na opakowaniu.





ŚWIĄTECZNY BIGOS Z KIEŁBASĄ

 60 min (+ 60 min gotowania)

Składniki na 6 porcji:

- ★ 1 kg kiszonej kapusty
- ★ 50 g suszonych grzybów
- ★ 1 łyżeczka kminku
- ★ 1 kg łopatki wieprzowej
- ★ 2 cebule
- ★ 5 owoców jałowca
- ★ 4 łyżki **Bulionu wołowego WINIARY**
- ★ 400 g dowolnej kiełbasy
- ★ 10 suszonych śliwek
- ★ 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- ★ 1 łyżeczka majeranku
- ★ pieprz i sól do smaku

Przygotowanie:

Kapustę odcisnij z nadmiaru kwasu, zalej wodą i ugotuj do miękkości. Grzyby namocz i ugotuj. Następnie pokrój je w paski. Kminek zaparz w niewielkiej ilości wrzątku.


Mięso pokrój w kostkę i podsmaż. Następnie dodaj do niego pokrojoną cebulę, owoce jałowca oraz 4 łyżki **Bulionu wołowego WINIARY** i podlej szklanką wody. Duś do miękkości.

Tak przygotowane mięso, pokrojoną w kawałki kiełbasę i śliwki pocięte na paseczki dodaj do kapusty. Dopraw ją koncentratem pomidorowym, majerankiem, wodą z kminku (odcedzając ziarenka) oraz solą i pieprzem do smaku. Całość zagotuj.





Pieczony łosoś z warzywami

 30 min (+ 25 min pieczenia)

Składniki na 4 porcje:

- ★ 500 g filetu z łososia
- ★ 1 ząbek czosnku
- ★ 2 gałązki świeżego tymianku
- ★ 1 łyżka **Bulionu warzywnego WINIARY**
- ★ trochę koperku
- ★ 2 łyżki oliwy
- ★ 1 cytryna
- ★ 1 marchewka
- ★ 1 pietruszka
- ★ 1 por
- ★ 1/2 fenkułu
- ★ pieprz do smaku



Przygotowanie:

Rybę umyj i osusz. Czosnek obierz i pokrój w plasterki. Oberwij listki z gałązek tymianku, a koperek posiekaj.

W misce wymieszaj: Bulion warzywny WINIARY, listki tymianku, koperek oraz oliwę. Dodaj skórkę startą z cytryny oraz 1 łyżkę soku. Dopraw pieprzem i wymieszaj.

Marchewkę i pietruszkę obierz, a następnie pokrój w zapałki. Tak samo pokrój białą część pora, natomiast fenkuł – w plastry. Warzywa rozłóż na dużym kawałku papieru do pieczenia. Na wierzchu ułóż rybę i dokładnie nasmaruj ją przygotowaną wcześniej marynatą. Zawiń brzegi papieru, tworząc szczelny papilot.


Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz około 25 minut.





ŚLEDŹ MARYNOWANY Z ŻURAWINĄ I IMBIREM



 20 min (+ 2-4 godz. moczenia śledzi + 24 godz. marynowania)

Składniki na 10 porcji:

- ★ 500 g filetów ze śledzi
- ★ 3 cebule
- ★ spory kawałek świeżego imbiru
- ★ 2 łyżki cukru
- ★ 2 liście laurowe
- ★ 3 ziarna ziela angielskiego
- ★ 100 g suszonej żurawiny
- ★ trochę kurkumy
- ★ 4 łyżki Ketchupu łagodnego WINIARY
- ★ 2 łyżki Przyprawy do zup, sosów, sałatek WINIARY
- ★ 4 łyżki octu winnego
- ★ olej do smażenia



Przygotowanie:

Śledzie wymocz w mleku (2 godziny) lub wodzie (4 godziny). Potem pokrój je w paski o szerokości 2 cm.

Cebulę pokrój w piórka, a obrany imbir w cienkie paski.

Na rozgrzonym oleju podsmaż cebulę z imbirem i cukrem. Smaż około 5 minut, aż cebula się zeszkli i zmięknie. Następnie dodaj pozostałe składniki: liść laurowy, ziele angielskie, żurawinę i kurkumę. Całość smaż jeszcze około 5 minut na małym ogniu, a potem pozostaw do wystygnięcia.


Przygotuj marynatę, łącząc ze sobą Ketchup i Przyprawę WINIARY oraz ocet.

Wszystkie przygotowane składniki wymieszaj ze śledziami i odstaw do lodówki na 24 godziny.







PASZTET WEGETARIAŃSKI Z SOCZEWICY

 40 min (+ 1 godz. pieczenia)

Składniki na 12 porcji:

- ★ 400 g soczewicy
- ★ 190 g ryżu
- ★ 3 marchewki  *Mozesz zastąpić je dynią*
- ★ 1 pietruszka
- ★ 1 1/2 łyżki **Bulionu warzywnego WINIARY**
- ★ 2 cebule
- ★ 1 łyżeczka curry
- ★ pieprz i sól do smaku
- ★ 80 g bułki tartej 
- ★ 100 g mąki ziemniaczanej
lub kukurydzianej
- ★ trochę mleka
- ★ trochę oleju i bułki tartej
(przygotowania formy do pieczenia)
- ★ oliwa do gotowania i smażenia

Przygotowanie:

Soczewicę wraz z ryżem gotuj około 15 minut w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Marchewki i pietruszkę obierz, umyj i zetrzyj na tarce. Gotuj je w Bulionie warzywnym WINIARY przez około 10 minut, a następnie odcedź. Cebulę drobno pokrój i podsmaż na oliwie.


Połącz wszystkie powyższe składniki oraz przyprawy i dokładnie wymieszaj. Kiedy przestygną, dodaj do nich bułkę tartą i mąkę. Wyrób masę, a jeśli jest zbyt gęsta, dolej trochę mleka.

Formę do pieczenia (keksówkę) wysmaruj olejem i wysyp bułką tartą. Przelóż do niej masę i wyrównaj powierzchnię. Piecz w 180°C przez 60 minut.





ROLADA KAKAOWA Z MAKIEM

 60 min (+ czas chłodzenia rolady)

Składniki na 8 porcji:

- ★ 100 g mąki pszennej
- ★ 1 łyżeczka Proszku do pieczenia WINIARY
- ★ 4 łyżki kakao
- ★ 4 jajka
- ★ 100 g drobnego cukru do ciasta i trochę do wysypania ściereczki
- ★ 2 opakowania Budyniu o smaku waniliowym bez cukru WINIARY
- ★ 750 ml mleka
- ★ 80 g cukru
- ★ 200 g masła
- ★ 4 łyżki masy makowej
- ★ trochę cukru pudru

Przygotowanie:

Mąkę przesiej do miski. Dodaj do niej Proszek do pieczenia WINIARY oraz kakao i wymieszaj. Białka ubij na sztywną pianę – pod koniec dosypując po trochu drobny cukier, wciąż ubijając. Następnie dodaj żółtka i ubijaj dalej. Do ubitej 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 10–12 minut w temperaturze 180°C, sprawdzając wypieczenie ciasta patyczkiem (jeśli patyczek wetknięty w biszkopt jest suchy, wyjmij ciasto z piekarnika, ponieważ pieczone zbyt długo będzie się kruszyć przy zwijaniu). Zaraz po upieczeniu przełóż ciasto na kuchenną ściereczkę wysypaną drobnym cukrem – papierem do pieczenia do góry. Delikatnie zdejmij papier, a ciasto ze ściereczką zwiń wzdłuż dłuższego boku w roladę. Tak zostaw do wystudzenia.


Budynie WINIARY przygotuj według instrukcji na opakowaniu, ale z mniejszą ilością mleka. Pozostaw do wystudzenia. Miękkie masło ubij mikserem na puszystą masę. Wciąż ubijając, dodawaj po łyżce budyniu i miksuj do uzyskania jednolitego kremu. Delikatnie rozwiń ciasto, posmaruj je masą makową i przygotowanym kremem. Ponownie zwiń roladę i włóż do lodówki na co najmniej kilka godzin.

Przed podaniem oprósz ciasto cukrem pudrem.





ŁATWE CIASTO CYNAMONOWE Z JABŁKAMI I BAKALIAMI

 20 min (+ 45 min pieczenia)

Składniki na 15 porcji:

- ★ 3 jabłka
- ★ 5 jajek
- ★ 150 g cukru
- ★ 300 g mąki
- ★ 1/2 szklanki oleju
- ★ 1 łyżeczka Proszku do pieczenia WINIARY
- ★ 1 łyżeczka sody
- ★ 1 łyżeczka cynamonu
- ★ trochę dowolnych bakalii
- ★ trochę cukru pudru

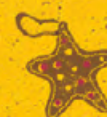
Przygotowanie:

Jabłka umyj, obierz i pokrój w kostkę.

Jajka zmiksuj z cukrem. Dalej miksując, stopniowo dodawaj pozostałe składniki: mąkę, olej, proszek do pieczenia, sodę, cynamon. Następnie dodaj jabłka oraz bakalie i dokładnie wymieszaj masę.

Uzyskaną masę przełóż do formy do pieczenia (keksówki) wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 180°C przez 45 minut.

Gotowe ciasto, po ostygnięciu, posyp cukrem pudrem.





PO ŚWIĘTACH



NIE ZMARNUJ ŚWIĄTECZNYCH PRZYGOTOWAŃ



PRZERABIAJ POZOSTAŁE ŚWIĄTECZNE DANIA NA INNE PYSZNE POTRAWY

Skorzystaj z naszych przepisów odnoszących się do wcześniej zaproponowanych dań na Święta.



WYKORZYSTAJ POZOSTAŁE RESZTKI DO PRZYGOTOWANIA NOWYCH DAŃ

Pozostałe po Świętach ugotowane ziemniaki możesz użyć do zrobienia kopytek, klusek śląskich czy ziemniaczanych kotletów.

Pieczone czy smażone ryby posłużą Ci do przyrządzenia farszu lub pasty.

Duszone lub pieczone mięsa, a także kiełbasy czy wędliny mogą stać się składnikiem kanapek lub zapiekanek.



ZAMRAŻAJ I ZJADAJ PÓŹNIEJ

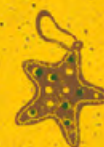
To doskonała metoda na dłuższe przechowywanie, która pozwoli Ci ograniczyć zakupy i czas przygotowania kolejnych posiłków.



DZIEL SIĘ! OGRANICZ MARNOWANIE, ROBIĄC JEDNOCZEŚNIE DOBRY UCZYNEK


Jeśli wiesz, że nie wykorzystasz pozostałych, pełnowartościowych produktów czy dań, przekaz je potrzebującym, korzystając z jadłodzielni WiNiARV:

www.winiary.pl/lista-jadlodzielni-w-polsce





ORIENTALNY RAMEN NA BAZIE ŚWIĄTECZNEJ ZUPY GRZYBOWEJ

 30 min

Składniki na 6 porcji:

- ★ 250 g pieczarek lub innych grzybów
 - ★ oliwa do smażenia
 - ★ 250 g makaronu ramen
 - ★ 1 szklanka orzeszków ziemnych
 - ★ 1 pęczek cebuli dymki
 - ★ 500 ml świątecznej zupy grzybowej z przepisu na stronie 6
 - ★ 2 łyżki masła orzechowego
 - ★ 1 łyżka Bulionu warzywnego WINIARY
 - ★ 2 łyżki pasty miso
- Opcjonalnie:
- ★ tofu
 - ★ jajka ugotowane na półmiętko
 - ★ limonka
 - ★ świeża kolendra



Przygotowanie:

Pieczarki pokrój w plasterki i podsmaż na oliwie, aż się zarumienią. Jeśli przygotowujesz zupę z tofu, pokrój je w dużą kostkę i również obsmaż na oliwie, aż stanie się złociste. Makaron ugotuj w osolonej wodzie według instrukcji na opakowaniu. Orzeszki upraż na suchej patelni lub w piekarniku i posiekaj nożem. Dymkę pokrój drobno.


W garnku zagotuj zupę grzybową z 1 litrem wody. Dodaj masło orzechowe, Bulion warzywny WINIARY i pastę miso. Gotuj 5–10 min na małym ogniu. Do misek, w których będziesz podawać danie, rozłóż porcje ugotowanego makaronu i zalej je zupą. Do każdej porcji dodaj usmażone wcześniej pieczarki (i tofu) oraz posiekaną dymkę. Posyp je sporą ilością uprażonych orzeszków.

Ramen możesz podać, dokładając do każdej porcji ugotowane na półmiętko i przekrojone na pół jajko lub cząstkę limonki do wyciśnięcia soku. Świetnym dodatkiem będzie również świeża kolendra.





MAKARON Z WARZYWAMI i PIECZONYM SCHABEM

 30 min

Składniki na 2 porcje:

- ★ kawałek pieczonego schabu z przepisu na stronie 7
- ★ 1 cebula
- ★ 1 marchewka
- ★ 1 ząbek czosnku
- ★ 150 g dowolnego makaronu
- ★ 3/4 szklanki zielonego groszku
- ★ pieprz i sól do smaku
- ★ trochę natki pietruszki
- ★ trochę sera typu parmezan



Przygotowanie:

Schab pokrój w paski, cebulę w drobną kostkę, a marchewkę w plasterki. Czosnek posiekaj.

Makaron ugotuj według instrukcji na opakowaniu.

Kawałki schabu razem z cebulą obsmaż na rozgrzanej oliwie. Kiedy mięso się zarumieni, a cebula zmięknie, dodaj czosnek, marchewkę i groszek. Smaż jeszcze około 5 minut. Po tym czasie dopraw solą i pieprzem do smaku i dokładnie wymieszaj.


Odcedzony makaron wymieszaj z przygotowanym na patelni sosem. Podawaj z natką pietruszki i parmezanem.

*W duchu Zero Waste!
W tym przepisie możesz wykorzystać
również inne pieczone lub duszone mięso
pozostałe po Świątach.*





POŚWIĄTECZNA ZAPIEKANKA Z BIGOSEM I GOTOWANYMI ZIEMNIAKAMI

 15 min (+ 25 min pieczenia)

Składniki na 4 porcje:

- ★ 800 g świątecznego bigosu z przepisu na stronie 8 lub innego
- ★ 1 słoik Sosu Spaghetti WINIARY
- ★ trochę ulubionych ziół (suszonych lub drobno posiekanych świeżych)
- ★ 400 g ugotowanych, tłuczonych ziemniaków
- ★ 4 łyżki roztopionego masła

Przygotowanie:

Bigos podgrzej z Sosem Spaghetti WINIARY, tak aby dobrze się ze sobą połączyły. Dodaj do nich zioła i dobrze wymieszaj.


Tłuczone ziemniaki połącz dokładnie z roztopionym masłem.

Do naczynia do zapiekania najpierw przełóż bigos, a następnie ziemniaki. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz około 25 minut.





BURGERY Z PIECZONEGO ŁOSOSIA

 35 min

Składniki na 2 porcje:

- ★ kawałek łososia i trochę warzyw z przepisu na stronie 9
- ★ 1 duży, ugotowany ziemniak
- ★ trochę koperku lub szczypiorku
- ★ 1 jajko
- ★ trochę bułki tartej
- ★ pieprz i sól do smaku
- ★ 2 duże bułki burgerowe lub inne
- ★ trochę liści dowolnej sałaty lub szpinaku
- ★ trochę Majonezu Dekoracyjnego WINIARY



Przygotowanie:

Łososia rozdrobnij i przelóż do miski razem z pozostałymi z jego pieczenia warzywami. Dodaj ugotowanego, rozgniecionego ziemniaka, posiekany koperek lub szczypiorek, jajko i 1 łyżkę bułki tartej. Całość dopraw solą i pieprzem i dokładnie wymieszaj. Z masy uformuj burgery (jeśli masa będzie zbyt luźna, dodaj trochę więcej bułki tartej).


Burgery obtocz w bułce tartej i usmaż na patelni lub upiecz w piekarniku, tak aby były złociste z obu stron.

Gotowe burgery podawaj w bułkach opieczonych w piekarniku z dodatkiem sałaty lub szpinaku i Majonezu Dekoracyjnego WINIARY.





PIECZONE PAPRYKI FASZEROWANE Z POZOSTAŁYMI KAWAŁKAMI RYB

 30 min (+ 45 min pieczenia)

Składniki na 4 porcje:

- ★ 1 słoik Sosu Spaghetti WINIARY
- ★ 4 papryki
- ★ 200 g ryżu
- ★ **około 200 g smażonych
lub pieczonych ryb**
- ★ oliwa do smażenia

Przygotowanie:

Ugotuj ryż, a następnie podsmaż go na oliwie z Sosem Spaghetti WINIARY i rozdrobnionymi kawałkami ryb.


Papryki umyj. Odkrój ich górne części z ogonkami i oczyść z gniazd nasiennych. Dolne części wypełnij przygotowanym wcześniej farszem i nakryj odciętymi fragmentami. Przelóż na blachę lub do naczynia żaroodpornego.

Piecz papryki 40–45 minut w temperaturze 180°C.





BAJGIEL ZE ŚLEDZIEM ZAMARYNOWANYM NA ŚWIĘTA

 15 min

Składniki na 2 porcje:

- ★ 1 marynowany śledź z przepisu na stronie 10 lub innego
- ★ 1 cebula
- ★ 1 jabłko
- ★ 2 ogórki kiszone
- ★ pieprz do smaku
- ★ 1 łyżka oliwy
- ★ 1 łyżeczka miodu
- ★ 2 bajgle lub inne pieczywo
- ★ trochę Majonezu Dekoracyjnego WINIARY

Przygotowanie:

Śledzia pokrój na małe kawałki, cebulę w piórka, a jabłko i ogórki w plasterki. Zmieszaj wszystkie pokrojone składniki i dopraw całość pieprzem, oliwą i miodem.


Bajgle przekrój na pół. Obie części każdego z nich posmaruj od wewnątrz Majonezem Dekoracyjnym WINIARY. Na dolnej części pieczywa ułóż śledzia z dodatkami i przykryj górną połówką.





PULPETY W SOSIE POMIDOROWYM Z PASZTETU Z SOCZEWICY



 30 min

Składniki na 2 porcje:

- ★ kawałek pasztetu z soczewicy z przepisu na stronie 11
- ★ 1 cebula
- ★ trochę natki pietruszki
- ★ 1 jajko
- ★ trochę bułki tartej
- ★ po 1/2 łyżeczki słodkiej papryki i oregano
- ★ oliwa lub olej do smażenia
- ★ 1 słoik Sosu Spaghetti WINIARY
- ★ 100 ml śmietany 30%
- ★ pieprz i sól do smaku

Przygotowanie:


Pasztet rozgnieć widelcem i wrzucić do miski. Cebulę posiekaj i podsmaż, aż zmięknie i się zarumieni. Dodaj ją do pasztetu razem z posiekaną natką pietruszki, jajkiem, 1 łyżką bułki tartej, oregano i papryką. Całość dopraw solą i pieprzem, a następnie dokładnie wymieszaj. Jeśli masa jest zbyt rzadka, dodaj kolejną łyżkę bułki tartej.

Z tak przygotowanej masy uformuj niewielkie pulpety i obtocz je w bułce tartej. Usmaż z każdej strony. Kiedy będą rumiane, dodaj Sos Spaghetti WINIARY i zagotuj. Następnie dodaj śmietanę i dopraw danie solą i pieprzem do smaku.





BAJADERKI Z MAKIEM Z KAKAOWEJ ROLADY

 30 min

Składniki na 8 porcji:

- ★ $\frac{1}{4}$ kakaowej rolady z makiem z przepisu na stronie 12
- ★ 100 g herbatników
- ★ trochę skórki z pomarańczy
- ★ 150 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

Roladę pokrój w kostkę i wrzuć do miski. Dodaj do niej skórkę z pomarańczy oraz pokruszone herbatniki. Całość dokładnie wymieszaj.

Zwilżonymi dłońmi uformuj z otrzymanej masy niewielkie kulki, a następnie włóż je do lodówki na około 15 minut, żeby się schłodziły.

Czekoladę podziel na kawałki i roztop w kąpielii wodnej.

Schłodzone kulki zanurz do połowy w płynnej czekoladzie i odłóż do wystygnięcia na papier do pieczenia.



WINIARY



POMAGAMY
W GOTOWANIU
I NIEMARNOWANIU

ŻYCZYMY
PYSZNYCH ŚWIĄT
BEZ MARNOWANIA!



Więcej przepisów w stylu zero waste
na różne okazje i na co dzień znajdziesz na Winiary.pl