



Pomysły na
pyszności z
grzybami – tylko z
marką WINIARY



Jesienna wycieczka do lasu to idealny pomysł na wyciszenie i oderwanie się od codziennego zabiegania. Zwieńczeniem przyjemnej przechadzki może być koszyk pełen leśnych skarbów. Grzyby otwierają nam wiele kulinarnych drzwi – możemy je suszyć, gotować, podać z mięsem lub w postaci pysznej zupy. Skorzystaj z pomysłów marki WINIARY i wypełnij dom niepowtarzalnym aromatem grzybowych potraw. Niech eksperymenty kulinarne z borowikami, maślakami, kurkami czy podgrzybkami na stałe zagospodują na Waszych stołach!

- 🟡 **Zupa borowikowa Jak u Mamy WINIARY** – wyróżnia się niepowtarzalnym grzybowym smakiem, który przywołuje wspomnienia domowych obiadów z dzieciństwa. Kawałki grzybów oraz idealnie dobrane proporcje ziół, przypraw i innych składników nadają jej ten wyjątkowy smak.
- 🟡 **Bulion grzybowy z borowikami WINIARY** – każdego dnia zapewni to, co najlepsze w sezonie jesiennym. Smak i zapach zawdzięcza suszonym borowikom i innym składnikom, które doskonale dopełnią smak zup i sosów. Idealnie pasuje też do kapusty.
- 🟡 **Sos grzybowy jak staropolski Jak u Mamy WINIARY** – prawdziwa perła wśród sosów WINIARY. Bogaty w smaki i aromaty, które zawdzięcza głównie doskonałej kompozycji grzybów, ziół, przypraw i innych składników. Idealnie uzupełni smak potraw i nada charakteru każdemu daniu.
- 🟡 **Przyprawa uniwersalna ZIARENKA SMAKU WINIARY** - ta wyjątkowa przyprawa idealnie podkreśli smak zup i wielu innych potraw mięsnych oraz warzywnych.
- 🟡 **Sugerowana cena detaliczna produktów:**
 - Zupa borowikowa Jak u Mamy WINIARY – ok. 2,29 zł
 - Bulion grzybowy z borowikami WINIARY – ok. 2,50 zł

Sos grzybowy jak staropolski Jak u Mamy WINIARY – ok. 2,99 zł

Przyprawa ZIARENKA SMAKU uniwersalne WINIARY – ok. 2,25 zł







Grzybowe inspiracje

Uwielbiamy grzybobranie, bo to jeden z najlepszych sposobów na relaks. Wycieczka do lasu to jednak nie tylko moc walorów otaczającej nas natury. Koszyk wypełniony prawdziwkami, borowikami, kurkami będzie prawdziwym trofeum, dzięki któremu na długo wypełnimy dom wspaniałym zapachem przywołującym wspomnienia z dzieciństwa. Co możemy z nich przygotować? Już dziś skorzystaj z pomysłów marki WINIARY na pyszne i aromatyczne dania z grzybami w roli głównej.

Esencjonalny smak borowików

Jednym z naszych pomysłów na obiad, który zasmakuje bliskim jest rozgrzewająca, wykwinna zupa grzybowa.

Składniki:

-  **Zupa borowikowa Jak u Mamy WINIARY** (2 opakowania)
-  Borowiki (250 g)
-  Masło (2 łyżki)
-  Śmietana 18% (2 łyżki)
-  Posiekana natka pietruszki (1 łyżka)
-  Sól, pieprz (do smaku)

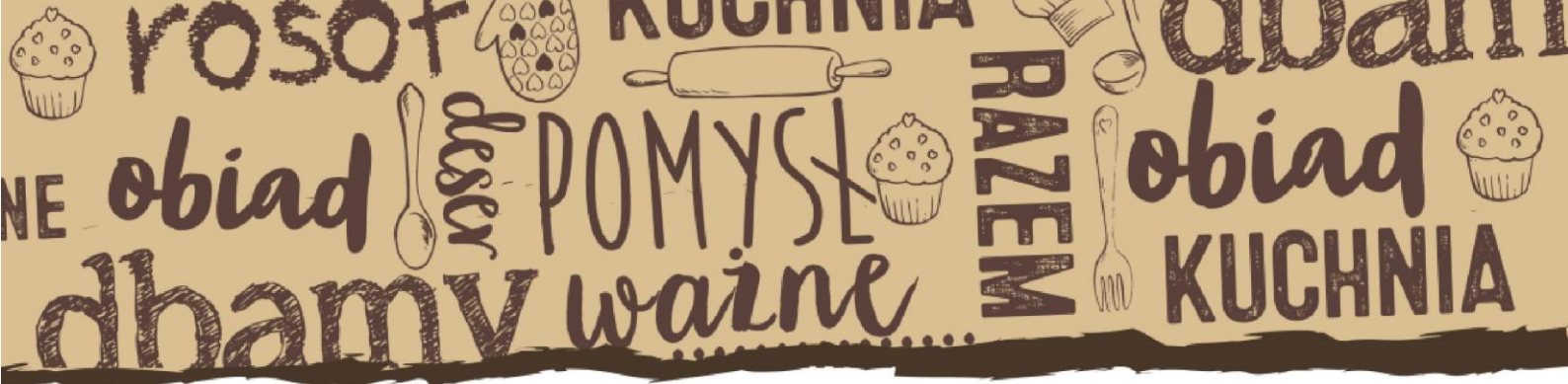
Przygotowanie:











Zawartość torebek dokładnie rozprowadzamy w 1 l zimnej wody, stawiamy na ogniu i mieszamy do chwili zagotowania. Gotujemy na małym ogniu przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy śmietanę i natkę pietruszki. Borowiki kroimy na połowy, podsmażamy na maśle i doprawiamy solą oraz pieprzem. Gotową zupę rozlewamy do bulionówek i podajemy z połówkami grzybów. Jak szybko i jak pysznie!

Wzbogać swoją kuchnię o nowe smaki

Danie główne nie zawsze musi być wyzwaniem. Niektóre z dobrze znanych nam pomysłów możemy smacznie urozmaicić. Zaskocz bliskich uwielbianym smakiem gołąbków, jednak w nieco innym wydaniu, bo z grzybami. Ta tradycyjna potrawa zyska dzięki nim oryginalnego aromatu i smaku, który naprawdę Cię zaskoczy!

Składniki:



-  **Bulion grzybowy z borowikami WINIARY** (2 kostki)
-  **Przyprawa Ziarenka smaku uniwersalne WINIARY** (do smaku)
-  **Sos grzybowy jak staropolski Jak u Mamy WINIARY** (1 opakowanie)
-  Grzyby leśne lub pieczarki (500 g)
-  Duża cebula (1 sztuka)
-  Masło (2 łyżki czubata)
-  Ryż (1 szklanka)
-  Główna kapusty (1 sztuka)
-  Olej (2 łyżki)
-  Pieprz (do smaku)

Przygotowanie:

Grzyby oczyszczamy, kroimy drobno, dokładnie płuczemy, a następnie gotujemy, po czym odsączamy. Cebulę obieramy, siekamy i szklimy na maśle. Do cebuli dodajemy grzyby i razem przesmażamy. Doprawiamy przyprawą ZIARENKA SMAKU oraz pieprzem. Ryż gotujemy na sypko, mieszamy z grzybami i razem doprawiamy. Z główki kapusty wykrajamy środek, po czym wkładamy ją do wrzącej wody (ok. 2 l) z dodatkiem oleju i zdejmujemy kolejno sparzone liście. Następnie nakładamy na nie porcje farszu i formujemy gołąbki, po czym układamy je ciasno w garnku wyłożonymi małymi liśćmi. Rozpuszczamy kostki bulionowe w 3 szklankach gorącej wody i zalewamy gołąbki przygotowanym bulionem. Gotujemy na wolnym ogniu przez około 1 godzinę. Zawartość **Sosu grzybowego jak staropolski Jak u Mamy WINIARY** rozprowadzamy w 300 ml zimnej wody, stawiamy na ogniu i mieszamy do chwili zagotowania. Gotujemy jeszcze na małym ogniu przez 2-3 minuty, często mieszając. Podajemy z pysznym sosem grzybowym i ziemniakami lub kromką razowego pieczywa. Mmm..., ale smak!

Po więcej inspiracji na pyszne i oryginalne dania z grzybami w roli głównej zapraszamy na www.winiary.pl

##

WINIARY to marka, która od lat jest gwarancją sukcesu w kuchni. Jej produkty inspirują współczesne panie domu do przygotowywania najsmaczniejszych potraw dla całej rodziny. Zupy, majonezy, buliony, sosy, Pomysł na..., dania instant, przyprawy, galaretki, kisiele czy budynie – w sumie ponad 230 różnych produktów kulinarnych WINIARY, które pozwalają w szybki i prosty sposób przyrządzić posiłek. Na stronie www.winiary.pl panie domu znajdą przepisy oraz inspiracje kulinarne na każdy dzień. Produkty marki WINIARY rokrocznie zdobywają liczne nagrody przyznawane przez konsumentów i detalistów. W 2011, 2012 oraz 2015 roku redakcja „Rzeczpospolitej” przyznała marce WINIARY prestiżowy tytuł Najmocniejszej Marki Roku.

Kontakt do biura prasowego:

Kamila Dębniak

kom. +48 508 988 861

email: k.debniak@gardenofwords.pl