



POMYŚL NA...

Gulasz pieczony w sosie
- odkryj nowość marki
WINIARY!



Szukasz inspiracji na mięsne danie, które w prosty sposób przygotujesz na obiad? Przedstawiamy nowość: WINIARY POMYŚL NA... Gulasz paprykowy, dzięki któremu przyrządzisz idealnie kruche mięso pieczone w sosie. Brzmi pysznie? Wypróbuj już dziś i sprawdź, jak wyśmienicie smakuje!

WINIARY POMYŚL NA... Gulasz Paprykowy – To doskonały pomysł na popularne danie o unikalnym sposobie przygotowania – mięso pieczone w woreczku razem z aromatycznym paprykowym sosem. Dzięki niemu przygotujesz pyszny, sycący obiad z doskonałym i idealnie doprawionym, kruchym mięsem oraz odpowiednio gęstym sosem.

👉 **Sugerowana cena detaliczna produktu:** ok. 2,93 zł

Zapraszamy do odkrycia smakowitych kulinarnych inspiracji

Stale poszukujemy prostych i szybkich rozwiązań, które pomogą nam przygotować pyszne, ale i zaskakujące posiłki dla naszych najbliższych. Na naszych stołach chętnie pojawiają się potrawy mięsne, a jednym z dań, które chętnie wybierają Polacy jest gulasz. Przyrządzenie go od podstaw jest jednak trudne. Dzięki marce WINIARY nie musisz się już tym martwić! Poznaj nowość – **WINIARY POMYŚL NA... Gulasz paprykowy** i przekonaj się jak łatwo przygotujesz aromatyczne danie, które swoim smakiem zaskoczy Twoich bliskich. Dodatkowo potrawy nie trzeba pilnować i mieszać w czasie przyrządzania – wystarczy 90 minut w piekarniku i gotowe!



Tak prosto i tak...pysnie!

Z **WINIARY POMYSŁ NA...** **Gulasz paprykowy** przygotujesz pyszny oraz sycący gulasz, z idealnie doprawionymi i kruchymi kawałkami mięsa oraz z dużą ilością gęstego sosu. Nowość od marki WINIARY to unikalna propozycja, dzięki której mięso oraz sos piecze się razem w woreczku bez konieczności uprzedniego marynowania mięsa i przygotowywania sosu oddzielnie. Zobacz, jakie to proste! Wystarczy, że rozgrzemy piekarnik do 180°C, a następnie pokroimy 600g mięsa wieprzowego na gulasz w średnią kostkę i włożymy do woreczka z górnej części opakowania. W wysokim naczyniu odmierzymy 200ml wody, dodajemy przyprawy z dolnej części opakowania, dobrze mieszamy i wlewamy do woreczka z mięsem. Woreczek zapinamy czerwoną zapinką i delikatnie obracając, równomiernie rozprowadzamy przyprawę na mięsie. Woreczek układamy w naczyniu żaroodpornym i nie przykrywamy. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy na najniższym poziomie przez 90 minut. Po wyjęciu z piekarnika odcinamy końcówkę woreczka z zapinką. Gulasz idealnie komponuje się z ziemniakami, kopytkami, kaszą i ulubionymi surówkami. Danie dla 4 osób gotowe!

Po więcej pomysłów i inspiracji na pyszne dania z wykorzystaniem produktów marki WINIARY 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