



Przepis na udanego grilla z marką WINIARY

Początek wiosny to dobry moment na rozpoczęcie sezonu grillowego, który otwiera przed nami nowe możliwości kulinarne. Grillowanie to nie tylko wyjątkowe i nieograniczone niczym menu, ale także idealny pomysł na spędzenie czasu w towarzystwie najbliższych. I to z jak smacznym efektem! Dzięki pomysłom i produktom marki WINIARY nie zabraknie inspiracji na pyszne potrawy prosto z rusztu. Już dziś zaskocz bliskich sprawdzonymi grillowymi pysznościami, które na długo pozostaną w pamięci gości!

- ▶ **Ketchup Chili Ostry WINIARY** – Znakomity dodatek do wielu rodzajów przekąsek. Jego intensywny smak nada charakteru daniom, świetnie sprawdzi się także na grillu.
- ▶ **Ketchup Łagodny WINIARY** – to idealna propozycja dla zwolenników delikatnych smaków. Doskonale podkreśli aromat warzywnych i mięsnych przystawek za sprawą pysznego pomidorowego smaku.
- ▶ **WINIARY Sos CZOSNKOWY w butelce** – aromatyczny sos, niezastąpiony dodatek do grillowanych mięs i warzyw oraz pieczonych ziemniaków. Świetnie pasuje także do mięs, ryb i wędlin na zimno.
- ▶ **Sos Tatarski WINIARY w butelce** – z kawałkami pieczarek i warzyw pochodzących z Polski, wyśmienicie sprawdzi się, jako dodatek do jajek, kanapek, śledzi, wędlin, a także do wołowiny z rusztu i ziemniaczanych sałatek.
- ▶ **Majonez DELIKATNY WINIARY** - to doskonały dodatek do świeżych warzyw i wiosennych sałatek. Majonez nie dominuje nad warzywami, ale podkreśla ich unikalne walory smakowe. Delikatna, kremowa konsystencja łączy składniki posiłków w smaczną całość.
- ▶ **WINIARY POMYSŁ NA... GRILLA 2w1: marynatę ze słodkim chili do karkówki i Czosnkowy dip** – do przygotowania marynaty z lekko pikantną papryką chili i słodkim miodem. Dodatkowo można przygotować czosnkowy dip, który idealnie pasuje do mięsa, sprawdzi się także, jako dodatek do pokrojonych w słupki świeżych warzyw.
- ▶ **Sugerowana cena detaliczna produktów:**
 - Ketchup Chili Ostry WINIARY – ok. 2,99 zł
 - Ketchup Łagodny WINIARY – ok. 2,99 zł
 - Majonez DELIKATNY WINIARY o pojemności 250 ml – ok. 3,80 zł
 - Winiary Sos Czosnkowy w butelce – ok. 5,40 zł
 - Winiary Sos Tatarski WINIARY w butelce – ok. 5,40 zł
 - WINIARY POMYSŁ NA... GRILLA 2w1: marynata ze słodkim chili do karkówki i Czosnkowy dip - ok. 3,07 zł

Nie ma nic lepszego niż kilka godzin relaksu na świeżym powietrzu w towarzystwie przyjaciół. A do tego można jeszcze zaserwować pyszne potrawy z grilla, które zaskoczą wszystkich. Jeśli nie masz pomysłu, jakie przekąski podać na wiosenne grillowanie z pomocą przychodzi marka WINIARY, dzięki której przygotowanie niepowtarzalnych i urozmaiconych dań z rusztu będzie niezwykle proste i szybkie. Teraz nie pozostaje nic innego jak cieszyć się słońcem i pysznymi letnimi posiłkami!










Sekret dań grillowych tkwi w dobrze dobranych dodatkach – warto przyrządzić je z pomysłem

Marka WINIARY w swoich kulinarnych inspiracjach podpowiada, jakie grillowane pyszności można przyrządzić na świeżym powietrzu, które składniki do sałatek sprawdzą się najlepiej do dań z rusztu i jakie produkty w smaczny sposób urozmaicą dania z grilla. W przyrządzaniu pysznego mięsa z rusztu w wyjątkowej, aromatycznej marynacie idealnie sprawdzi się linia WINIARY POMYSŁ NA... Grilla 2w1, dostępna w trzech wariantach: **WINIARY POMYSŁ NA... GRILLA 2w1: marynatę ze słodkim chili do karkówki i Czosnkowy dip, WINIARY POMYSŁ NA... GRILLA 2w1: marynatę śródziemnomorską do karkówki i Dip Tzatziki, WINIARY POMYSŁ NA... GRILLA 2w1: marynatę barbecue do kurczaka i Ziółowe maselko.** Dla fanów ketchupu – jednego z najpopularniejszych sosów na świecie, bez którego nie wyobrażamy sobie wielu grillowanych dań, polecamy **Ketchupy WINIARY**. Dostępne są w dwóch wersjach: **Ketchup Łagodny** - dla każdego zwolennika delikatnych smaków i **Ketchup Chili Ostry** - który dzięki intensywnemu smakowi nada charakteru wszystkim daniom. Dzięki połączeniu świeżego smaku pomidorów z przyprawami i bez dodatku konserwantów produkt zachwycą bardzo dobrą jakością oraz pysznym smakiem! A poręczne opakowanie i szczelne zamknięcie sprawia, że **Ketchupy WINIARY** idealnie nadają się na grilla, ognisko lub piknik ze znajomymi. Jeśli szukasz produktu, który urozmaici smak pieczonego mięsa, warzyw, ryb czy szaszłyków, polecamy **Zimne Sosy w butelkach WINIARY**. Zachęcamy do wypróbowania wszystkich smaków: **Czosnkowego, Ziółowego, Tatarskiego, Curry i zupełnie nowych - Jalapeno i Burgerowego.** Sosy dostępne są w poręcznej i wygodnej butelce i idealnie pasują nie tylko do dań z rusztu, ale także do przekąsek i sałatek wiosennych. Jeśli chcesz zaskoczyć najbliższych idealnym smakiem letniej sałatki, do przygotowania pysznego sosu wykorzystaj **Majonez Delikatny WINIARY**. Twój bliscy z pewnością docenią jego delikatną konsystencję i aksamitny smak, który wspaniale współgra ze świeżymi warzywami i letnimi potrawami.

Moc grillowych inspiracji

Grillowane potrawy są idealnym rozwiązaniem na letnie dni. Szczególnie, jeśli poeksperymentujemy nieco i przygotujemy coś naprawdę pysznego. Naszą propozycją są zawijane szaszłyki z karkówki. To pomysł na danie z niespodzianką, bo w środku soczystych mięsnych zawijasów kryją się kawałki cebuli i słodkiej, kolorowej papryki. Szczególnie smakują podane z ciemnym pieczywem, pieczonymi ziemniakami i **Sosem Tatarskim WINIARY w butelce.** Pycha!

Składniki:

-  **Przyprawa Ziarenka Smaku Uniwersalne WINIARY** (do smaku)
-  Karkówka (500 g)
-  Wino białe (3 łyżki)
-  Olej (6 łyżek)
-  Papryka czerwona (0,5 sztuki)
-  Papryka żółta (0,5 sztuki)
-  Papryka zielona (0,5 sztuki)
-  Cebula (1 sztuka)
-  **Sos Tatarski WINIARY w butelce** (do smaku)

Przygotowanie:

Karkówkę kroimy na kawałki 2,5 x 2,5 cm, a papryki i cebulę kroimy w paski. Mięso rozbijamy tłuczkiem na bardzo cienkie płyty i oprószamy Przyprawą Ziarenka Smaku, skrapiamy winem i olejem, a następnie zostawiamy w lodówce na 4-5 godzin. Po tym czasie, na każdym kawałku mięsa kładziemy kawałek papryki i cebuli, rolujemy i nabijamy na patyczki posmarowane olejem. Pieczemy na rozgrzanym ruszcie przez 20-30 minut. Gotowe!

Po więcej przepisów na smaczne i oryginalne potrawy prosto z grilla 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