

**Kucharek**

GASTRO *line*



**SMACZNE  
I SZYBKIE  
DANIA DLA  
GASTRONOMII  
I CATERINGU**



Sprawdzone  
przepisy i porady

**Krzysztof Gawlik**  
SZEF KUCHNI





# M E N U

**MEDALIONY Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ**

**WĄTRÓBKA W SOSIE ŚMIETANOWYM**

**UDKO Z KURCZAKA Z WARZYWAMI**

**ROLADKI Z KURCZAKA Z WARZYWAMI**

**ROLADA Z PIERSI INDYKA**

**SZARPANA WIEPRZOWINA BBQ**

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**

**HALIBUT ZAPIEKANY**

**DORSZ W CIĘŚCIE**

**KLIKNIJ WYBRANE DANIE**

W bufetach, stołówkach, domach weselnych czy firmach cateringowych liczy się przede wszystkim czas, dobra organizacja pracy i sprawdzone rozwiązania, które ułatwiają przygotowanie dużej liczby dań w krótkim czasie.

Nie bez znaczenia jest też zachowanie **powtarzalności smaku** oraz **rozsądne koszty składników**.

Tu z pomocą przychodzą cztery gotowe mieszanki przyprawowe **Kucharek GastroLine Do mięs, Do drobiu, Do ryb** i **Do grilla**, które pomogą przygotować smaczne i tanie potrawy, których smak będzie zawsze tak samo dobry.




Każda z nich posiada odpowiednią proporcje właściwych przypraw i dodatków, pozwalających na wydobywanie bogactwa smaku konkretnej potrawie.

Profesjonalnie opracowane przyprawy, które zawsze dają efekt smacznej, domowej kuchni.

Potwierdza to **Krzysztof Gawlik**, szef kuchni, doświadczony szkoleniowiec i doradca wielu punktów gastronomicznych.

Zdaniem eksperta: **gotowe mieszanki Kucharek GastroLine** świetnie sprawdzają się w prostych daniach, które jednocześnie mogą mieć wyrazisty charakter.

Co więcej, do przygotowania wielu dań często wystarczy użyć tylko jednej przyprawy.



**Jak gotować z dostępnych składników, smacznie, tanio i z użyciem tylko... jednej przyprawy?**

Zapraszamy po inspiracje, porady i przepisy kulinarne szefa kuchni **Krzysztofa Gawlika**.



DANIA Z

# WIEPRZOWINY



Medaliony z poledwiczki wieprzowej



Kliknij  
wybrane  
danie



Wątróbka w sosie śmietanowym

Wieprzowina to mięso o bogatym i wyrazistym smaku, które można przyrządzać na wiele sposobów. Aby zachować naturalne walory smakowe wieprzowiny należy przyprawiać ją szczególnie uważnie i umiejętnie, używając do tego odpowiednich rodzajów przypraw.

# CZYM DOPRAWIAĆ

# WIEPRZOWINĘ?

## PAPRYKA SŁODKA I OSTRA

Nadaje piękną, intensywną barwę oraz paprykowy smak, wzbogacony o słodycz lub ostrość w zależności od rodzaju papryki

## TYMIANEK I MAJERANEK

Duet idealny do mięs – nadają ziołowy, orzeźwiający i wyrazisty aromat.

## ROZMARYN

Dodaje przyjemnego sosnowego aromatu, a także wyrazistości i głębi smaku.

## NATKA PIETRUSZKI

Świeży aromat i korzenny smak dodatkowo podbijają efekt.

## OREGANO

Lekkie i delikatnie ziołowe, z cytrusowym akcentem – pasuje do wszelkich mięs.

## SÓL I PIEPRZ

Już szczypta soli i pieprzu wystarczą, by mięso nabrało pełnego i wyrazistego smaku.

## WIELE PRZYPRAW – JEDNA MIESZANKA

Jeżeli zależy Ci na odpowiednim smaku i aromacie dań z wieprzowiny zastosuj **Przyprawę Kucharek GastroLine do mięs**. Ta gotowa mieszanka powstała na bazie sprawdzonych przypraw i dodatków z myślą o daniach z wieprzowiny przyrządzanej na wiele różnych sposobów.

## DLACZEGO WARTO MIEĆ JĄ W SWOJEJ KUCHNI?

### Uniwersalne zastosowanie

Przyprawa idealnie podkreśli smak dań z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny czy cielęciny.

### Wysoka wydajność

Sugerowane dozowanie to ok. 40 g przyprawy na 1 kg mięsa, zatem 1 opakowanie 550 g wystarczy na przygotowanie ok. 14 kg mięsa.

### Odpowiednia proporcja składników

W jej składzie znajdują się odpowiednie proporcje suszonych warzyw, ziół i przypraw. Starannie skomponowana kompozycja poszczególnych składników sprawia, że **Przyprawa do mięs Kucharek GastroLine** podkreśli smak każdego dania mięsnego, a także wzbogaci ich aromat i kolor.



ZASTOSUJ JĄ  
DO SWOICH DAŃ



PRZEPIS:

# MEDALIONY Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ



**PRZYPRAWA DO MIĘS  
- DODA WYRAZISTOŚCI  
I PEŁNI SMAKU**







## MEDALIONY Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ


**10**

porcji


**40**

min.



koszt

10 porcji:

**62,78 zł**

1 porcja:

**6,28 zł**

### SKŁADNIKI

- 2 kg polędwicy wieprzowej
- 20 plastrów boczku wędzonego surowego
- 100 g **Musztardy bardzo ostrej Prymat**
- 60 g Przyprawa **Kucharek GastroLine do mięs**
- 150 ml oleju rzepakowego
- 100 g mąki pszennej

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Polędwiczki oczyścić z błon, wyporcjować na równe krążki o grubości około 3 cm. Przełożyć do miski i obsypać **Przyprawą do mięs Kucharek GastroLine**.
2. Dodać musztardę, 100 ml oleju i dokładnie wymieszać, następnie zawinąć każdą w plaster boczku. **Porada – możemy spiąć wykałaczką**.
3. Pozostały olej rozgrzać na dużej patelni. Przygotowaną polędwiczkę tuż przed smażeniem obtoczyć w mące i smażyć ok. 5 min z każdej strony. Następnie podlać 50 ml wody. **Porada – może być również białe wino**.
4. Przykryć pokrywką i dusić przez kolejne 5 minut. Gotowe medaliony podawać z sosem kurkowym lub pieczeniowym.

#### Wskazówka Szefa Kuchni:

Medaliony z polędwiczek wieprzowych są łatwe i szybkie w wykonaniu. Doprawiając je tylko jedną **Przyprawą Kucharek GastroLine do mięs**, nadajemy im subtelny smak pieczonego mięsa, który nie zdominuje smaku, ale jedynie go podkreśli. Da się wyczuć wędzony boczek i musztardę.





PRZEPIS:

# WĄTRÓBKĄ W SOSIE ŚMIETANOWYM



**PRZYPRAWA DO MIĘS  
- WZBOGACI  
SMAK I AROMAT**





## WĄTRÓBKA W SOSIE ŚMIETANOWYM


**10**

porcji


**30**

min.



PLN

składników:

koszt

10 porcji:

**42,57 zł**

1 porcja:

**4,30 zł**

### SKŁADNIKI

- 1,8 kg wątróbki wieprzowej
- 100 g **Przyprawy Kucharek GastroLine do mięs**
- 200 g **Musztardy sarepskiej Prymat GastroLine**
- 700 g cebuli białej
- 300 g pieczarek
- 300 g papryki konserwowej
- 200 g ogórka konserwowego
- 120 g koncentratu pomidorowego
- 150 g mąki pszennej
- 300 ml śmietanki 18%
- 300 g masła

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wątróbkę wieprzową pokroić w cienkie paski. **Porada – aby wątróbka nabrała głębszego aromatu i była miększa, możemy namoczyć ją wcześniej w mleku.**
2. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle, wykorzystując połowę porcji – 150 g. Do podsmażonej cebuli dodać pokrojone w ćwiartki pieczarki i dalej smażyć.
3. Do podsmażonych warzyw, dodać koncentrat pomidorowy i całość podsmażyć ok 2-3 minuty. Do usmażonych warzyw z koncentratem dodać mąkę i smażyć do momentu wytworzenia zasmażki 1-go stopnia (czyli utraty zapachu surowej mąki). Całość rozprowadzić wodą lub wywarem, aby uzyskać gęsty jednolity sos. Po zagotowaniu dodać pokrojone w słupki paprykę i ogórka.
4. Wątróbkę osuszyć, obsypać dokładnie **Przyprawą Kucharek GastroLine** do mięs, dodać musztardę i razem wymieszać.
5. Na patelni rozgrzać pozostałe masło. Porcjami układać na patelni doprawioną wątróbkę. Dusić do miękkości.
6. Tak podsmażoną wątróbkę, połączyć z przygotowanym wcześniej sosem i zagotować. Po zagotowaniu wlać śmietankę i mieszać do wytworzenia jednolitego sosu.

#### Wskazówka Szefa Kuchni:

Do przyprawienia wątróbki użyłem **Przyprawy do mięs Kucharek GastroLine** z uwagi na zawartą w niej kompozycję suszonych ziół, warzyw i przypraw. Nadała ona wątróbcie wyrazistości, nie zmieniając jej charakterystycznego smaku.



# DANIA Z DROBIU



Udko z kurczaka  
z warzywami



Roladki z kurczaka  
z warzywami



Rolada z piersi indyka



Kliknij  
wybrane  
danie

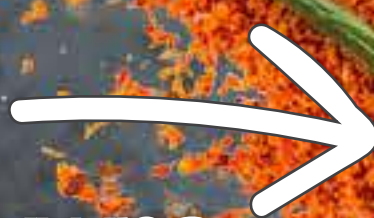
*Drób w kuchni polskiej to niezwykle popularne mięso. Jest delikatne w smaku przez co wymaga szczególnej uwagi, jeśli chodzi o doprawienie.*

CZYM DOPRAWIAĆ

# DRÓB?

## PAPRYKA SŁODKA I CHILI

Nadaje potrawom piękną i intensywną barwę i pikantność.

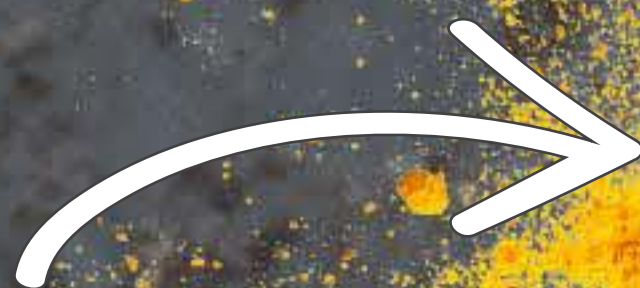


## KOLENDRA

Jest wyrazista w smaku, więc ożywi smak delikatnego mięsa.

## KURKUMA

Nadaje pięknego złocistego koloru, dodaje orientального charakteru potrawie.

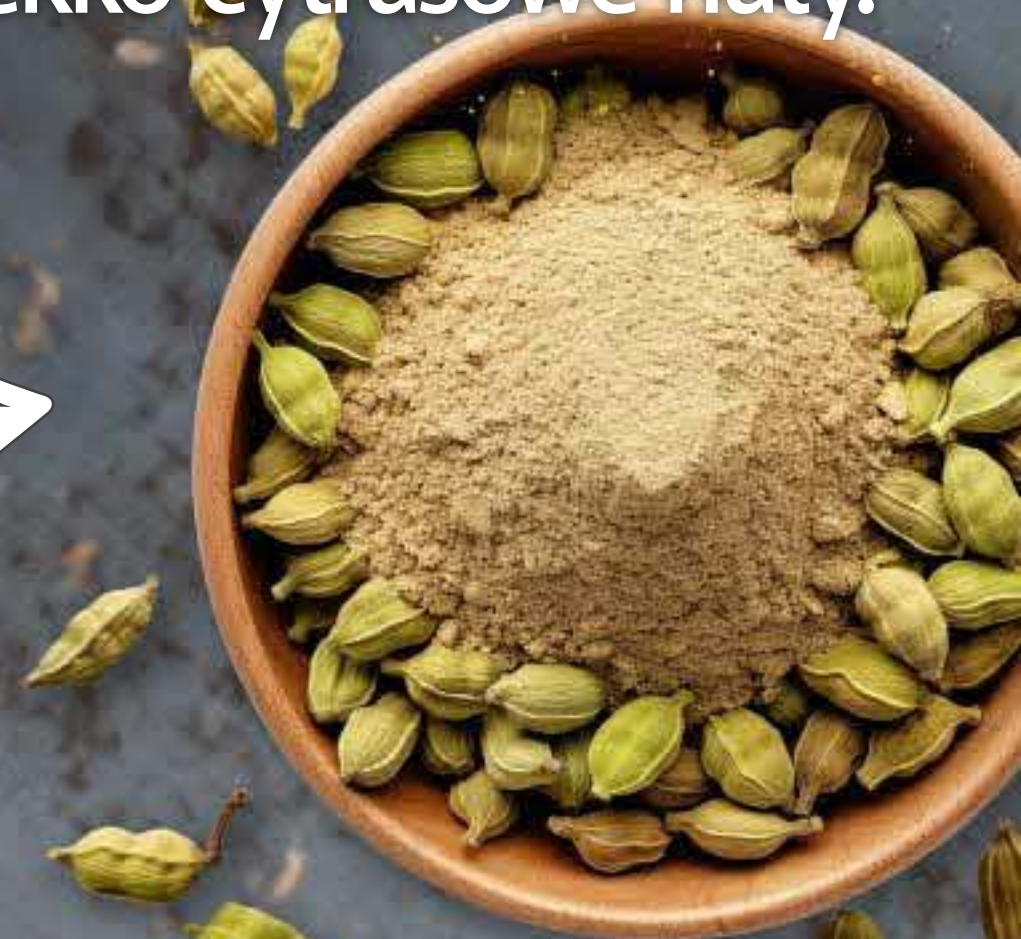


## KMIN RZYMSKI

Ma charakterystyczny korzenny smak i lekko cytrusowe nuty.

## KARDAMON

Nadaje korzenny, lekko goryczkowy smak i cytrusowo-imbirowy aromat.



## TYMIANEK

Ziołowy i orzeźwiający aromat oraz wyrazisty smak idealnie pasują do drobiu.



## WIELE PRZYPRAW – JEDNA MIESZANKA

Jeżeli zależy Ci na odpowiednim smaku i aromacie dań z drobiu zastosuj **Przyprawę do drobiu Kucharek GastroLine**. Ta jedna mieszanka zawiera kilkanaście przypraw i dodatków o odpowiednich proporcjach, które przenikają do mięsa, nadając mu ziołowy aromat, soczystość i wyrazisty smak.

## DLACZEGO WARTO MIEĆ JĄ W SWOJEJ KUCHNI?

### Uniwersalne zastosowanie

Przyprawa idealnie podkreśli smak delikatnych dań z drobiu: kurczaka, kaczki, gęsi, indyka czy perliczki.

### Wysoka wydajność

Sugerowane dozowanie to ok. 35 g przyprawy na 1 kg mięsa, zatem 1 opakowanie 500 g wystarczy na przygotowanie ok 16 kg mięsa.

### Odpowiednia proporcja składników

W jej składzie znajdują się odpowiednie proporcje suszonych warzyw, ziół i przypraw. Starannie skomponowana kompozycja poszczególnych składników sprawia, że **Przyprawa do drobiu Kucharek GastroLine** podkreśli i nada smak każdemu danu na bazie mięsa drobiowego, a także wzbogaci jego aromat i kolor.



ZASTOSUJ JĄ  
DO SWOICH DAŃ



**PRZEPIS:**

# UDKO Z KURCZAKA Z WARZYSWAMI



**PRZYPRAWA DO DROBIU  
- PODKREŚLI  
DELIKATNOŚĆ DAŃ**





## UDKO Z KURCZAKA Z WARZYWAMI


**10**

porcji


**45**

min.



składników:

koszt

10 porcji:

**73,93 zł**

1 porcja:

**7,39 zł**

### SKŁADNIKI

- 2 kg (10 szt.) udek z kurczaka trybowanych (bez kości)
- 120 g **Przyprawy do drobiu Kucharek GastroLine**
- 500 g cebuli białej
- 350 g papryki czerwonej
- 250 g cukinii
- 300 g pieczarek
- 300 g brokułów
- 300 ml passaty pomidorowej
- 50 g czosnku świeżego
- 150 ml oleju rzepakowego



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Udka z kurczaka doprawić **Przyprawą do drobiu Kucharek GastroLine**. Przyprawę należy dobrze wmasować w mięso i odstawić w chłodne miejsce.
2. Obrane i umyte warzywa pokroić w grubą kostkę. W rondlu lub na patelni rozgrzać olej. Przygotowane warzywa wkładać na rozgrzany tłuszcz w następującej kolejności: **1.** cebula, **2.** czosnek, **3.** papryka, **4.** cukinia, **5.** brokuły – podsmażyć na mocnym ogniu. Pieczarki podsmażyć osobno i dodać do pozostałych warzyw. Całość zalać passatą i zagotować.
3. Zamarynowane udka zawinąć skórą do wierzchu, układać w blaszce. Następnie wstawić do nagrzanego piekarnika na 220°C na ok. 30 min. Po tym czasie udka zalać podduszonymi warzywami, piec kolejne 20 minut.

#### Wskazówka Szefa Kuchni:

Dzięki zastosowaniu **Przyprawy do drobiu Kucharek GastroLine** udka zachowają naturalny smak kurczaka. Przyprawa przenika do wnętrza mięsa, nadając mu delikatny aromat ziołowy. Danie to idealnie sprawdzi się w bufetach, bowiem przez długi czas mięso zachowa soczystość. Dla lepszego efektu polecam posypać wierzch dania startym parmezanem.







PRZEPIS:

# ROLADKI Z KURCZAKA Z WARZYSWAMI

PRZYPRAWA DO DROBIU  
- PODKREŚLI  
SMAK MIĘSA





## ROLADKI Z KURCZAKA Z WARZYWAMI


**10**

porcji


**50**

min.



PLN

składników:

koszt

10 porcji:

**76,50 zł**

1 porcja:

**7,65 zł**

### SKŁADNIKI

- 2 kg (10 szt.) udek z kurczaka trybowanych
- 90 g **Przyprawy do drobiu Kucharek GastroLine**
- 300 g marchwi
- 200 g selera
- 300 g cebuli
- 2 pęczki natki pietruszki lub kolendry
- 50 g świeżego czosnku
- 400 g świeżego szpinak
- 200 g masła
- 5 g **Pieprzu czarnego mielonego Prymat GastroLine**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Udka z kurczaka obsypać dokładnie **Przyprawą do drobiu Kucharek GastroLine**.
2. Obrane warzywa pokroić w słupki i podsmażyć na maśle. Pod koniec smażenia doprawić **Przyprawą Kucharek GastroLine** i pieprzem, dodać szpinak i natkę pietruszki.
3. Doprawione wcześniej udka rozłożyć na blacie i od wewnętrznej strony rozłożyć równomiernie przygotowany farsz, następnie zawinąć w roladkę skórą na zewnątrz.
4. Ułożyć ściśle w pojemniku do pieczenia, podlać 200 ml bulionu lub wodą. Piec w temp 140°C ok 70 minut.

#### Wskazówka Szefa Kuchni:

Do przygotowania tej prostej potrawy wykorzystałem **Przyprawę do drobiu Kucharek GastroLine**, która podkreśliła smak mięsa z kurczaka. Dodając mu smak, jaki pamiętamy z dzieciństwa. Mieszanka przyprawowa idealnie doprawiła mięso bez potrzeby stosowania wielu różnych kompozycji ziół i przypraw.





**PRZEPIS:**

# ROLADA Z PIERSI INDYKA

**PRZYPRAWA DO DROBIU  
– PODKREŚLI SMAK MIĘSA**

**PRZYPRAWA DO GRILLA  
– IDEALNA DO DEKORACJI**





## ROLADA Z PIERSI INDYKA


**10**

porcji


**50**

min.



PLN

składników:

koszt

10 porcji:

**80,84 zł**

1 porcja:

**8,08 zł**

### SKŁADNIKI

- 1,5 kg filetu z indyka
- 100 g **Przyprawy do drobiu Kucharek GastroLine**
- 30 g **Przyprawy do grilla Kucharek GastroLine**
- 50 g **Przyprawy Curry Prymat GastroLine**
- 200 g masła
- 80 g żelatyny

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Oczyszczony filet z indyka rozbić na grubość ok. 1,5 cm.
2. Masło rozpuścić w rondelku, dodać **Przyprawę do drobiu Kucharek** oraz **Curry Prymat GastroLine**. Powstałą w ten sposób masę dokładnie rozprowadzić na mięsie i posypać suchą żelatyną.
3. Zwinąć filet w rulon, aby powstała roladka. Wierzch każdej roladki posypać Przyprawą do grilla Kucharek GastroLine. Tak przygotowaną roladkę zawinąć w folię spożywczą. **Porada – można również wzmocnić folię aluminiową**.
4. Pieczemy w temp 90°C w programie z naparowaniem ok. 2 godziny (lub z sondą 72°C). Po wyjęciu z pieca roladkę odstawić w chłodne miejsce do wystygnięcia.
5. Podawać jako przystawkę w cienkich plastrach lub grubszych pod auszpikiem np. z sosem tatarskim, curry itp. Gotowe medaliony podawać z sosem kurkowym lub pieczeniowym.

#### Wskazówka Szefa Kuchni:

Mięso z indyka pozwala na tworzenie wielu różnych dań. Do rolady wykorzystałem Przyprawę Kucharek GastroLine do drobiu, aby nadać jej delikatny smak. Natomiast Przyprawę do grilla Kucharek GastroLine zastosowałem jako element dekoracyjny. Jej bogata struktura podkreśliła zewnętrzną skórę rolady, nadając delikatnej ostrości i pięknego wyglądu.



# DANIA Z GRILLA



Szarpana wieprzowina  
BBQ



Polędwiczka wieprzowa



Kliknij  
wybrane  
danie

*Dania z rusztu mają nie tylko wspaniale smakować, być soczyste i aromatyczne, ale również apetycznie wyglądać. Dlatego dobrze, aby przyprawy, którymi doprawiamy takie dania, miały bogatą i wyrazistą strukturę. To gwarancja pięknego wyglądu i aromatu.*

CZYM DOPRAWIAĆ

# DANIA Z GRILLA?

## PAPRYKA SŁODKA

Nadaje potrawom piękną i intensywną barwę i smak, doskonale podkreśla kolor grillowanych mięs.

## CHILI

Wystarczy odrobina tej przyprawy, aby zaostrzyć smak dania.

## CZOSNEK SUSZONY

Smak i aromat czosnku pasują do potraw grillowych, dodaje delikatnej ostrości.

## TYMIANEK I MAJERANEK

Duet idealny do mięs – nadaje ziołowy orzeźwiający i wyrazisty aromat, podkreślając smak mięs z rusztu.

## ESTRAGON

Nada lekko gorzkiego smaku i korzenno-ziołowego aromatu grillowanym mięsom.

## CZĄBER

Ma przyjemny, intensywny i odświeżający aromat. Doskonali do mięs z grilla.

## WIELE PRZYPRAW – JEDNA MIESZANKA

Jeżeli zależy Ci na wyrazistym charakterze i sprawdzonym smaku Twoich dań z rusztu, zastosuj Przyprawę do grilla **Kucharek GastroLine**. Dzięki zawartości odpowiednich składników i dodatków nadaje daniom piękny, intensywny aromat i apetyczny kolor.

## DLACZEGO WARTO MIEĆ JĄ W SWOJEJ KUCHNI?

### Uniwersalne zastosowanie

Przyprawa idealnie podkreśli smak i aromat grillowanych mięs, warzyw oraz ryb.

### Wysoka wydajność

Sugerowane dozowanie to ok. 43 g przyprawy na 1 kg mięsa, zatem 1 opakowanie 550 g wystarczy na przygotowanie ok. 12 kg mięsa.

### Odpowiednia proporcja składników

W jej składzie znajdują się odpowiednie proporcje suszonych **warzyw, ziół i przypraw o grubszym gresie dla lepszego efektu wizualnego.**

Starannie skomponowana kompozycja poszczególnych składników sprawia, że **Przyprawa do grilla Kucharek GastroLine** podkreśli i nada odpowiedni smak, aromat a także piękny kolor daniom z rusztu.



ZASTOSUJ JĄ  
DO SWOICH DAŃ



 PRZEPIS:

# SZARPANA WIEPRZOWINA BBQ

**PRZYPRAWA DO GRILLA  
- DODA CHARAKTERU**







## SZARPANA WIEPRZOWINA BBQ


**10**

porcji


**14 h/**
**20 min.**


PLN

składników:

koszt

10 porcji:

**133,9 zł**

1 porcja:

**13,39 zł**

### SKŁADNIKI

- 4-4,5 kg karczku wieprzowego z kością
- 250 g **Soli peklowej Prymat**
- 150 g **Przyprawy Kucharek GastroLine do grilla**
- 400 g cebuli białej
- 30 g czosnku
- 3 g **liścia laurowego Prymat**
- 2 g **Ziela angielskiego Prymat**
- 1 | **Sosu barbecue Prymat GastroLine**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Sporządzić roztwór solanki z **Soli peklowej Prymat** na ok. 5l wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie i zamoczyć w nim karkówkę na 8-10 godzin.
2. Po tym czasie wyjąć mięso z solanki, wypłukać, natrzeć dokładnie **Przyprawą do grilla Kucharek GastroLine**, ułożyć w pojemniku do pieczenia, dodać pokrojony w piórka czosnek i cebulę, liść i ziele z solanki. Podlać 500 ml wody, przykryć szczelnie, dusić w temp 95°C przez ok. 12-14 godzin.
3. Po tym czasie gorące mięso poszarpać wzdłuż włókien rękoma, polać Sosem barbecue Prymat GastroLine, dokładnie wymieszać i zapiekać w temp 180°C przez ok 15-20 min, aż lekko skarmelizuje się sos.

#### **Wskazówka Szefa Kuchni:**

• **Przyprawa Kucharek do grilla GastroLine**  
 • przeznaczona jest do bezpośredniego doprawienia  
 • potraw bez konieczności użycia dodatkowych  
 • przypraw. Idealna do przyprawiania mięs wieprzowych  
 • przeznaczonych do grillowania, smażenia i pieczenia.  
 • Doskonale sprawdzają się do potraw wolno pieczonych  
 • jak wieprzowy karczek, nadając idealny smak  
 • i aromat.





PRZEPIS:

# POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

**PRZYPRAWA DO MIĘS  
- DODA WYRAZISTOŚCI  
I PEŁNI SMAKU**





## POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA


**10**

porcji


**65**

min.



PLN

składników:

koszt

10 porcji:

**56,80 zł**

1 porcja:

**5,60 zł**

### SKŁADNIKI

- 2 kg polędwiczek wieprzowych
- 50-60 g **Przyprawy do grilla Kucharek GastroLine**
- 100 ml oleju rzepakowego
- 300 g cebuli
- 50 g czosnku
- 20 g tymianku świeżego



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Polędwiczkę oczyścić z błon, następnie dokładnie natrzeć **Przyprawą do grilla Kucharek GastroLine** i odstawić w chłodne miejsce na ok. 1 godzinę.
2. Rozgrzać olej na patelni, dodać posiekaną w piórka cebulę, czosnek w plastrach, obrany tymianek i razem podsmażyć.
3. Następnie prosto z patelni połączyć sosem polędwiczki i wstawić je do pieca nagrzanego do temp 85°C na ok. 1 godzinę (lub piec z sondą w temp 65-68°C).
4. Podawać na ciepło z sosami lub na zimno.

#### **Wskazówka Szefa Kuchni:**

Do tego z pozoru prostego dania użyłem **Przyprawy do grilla Kucharek** z uwagi na jego niepowtarzalny aromat i strukturę ziół i suszonych warzyw. Polędwiczkę przygotowujemy w niskiej temperaturze. Podczas powolnej obróbki zioła uwalniają swój aromat i przenikają do mięsa co nadaje niepowtarzalny smak potrawie oraz walory dekoracyjne dzięki grubo mielonym ziołom.



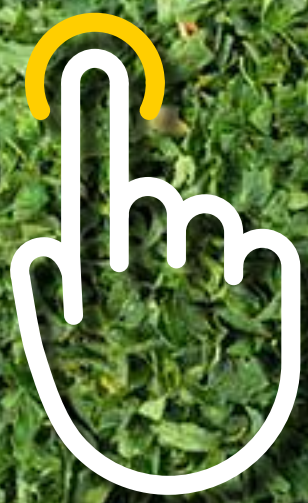
# DANIA Z RYB



Halibut zapiekany



Dorsz w cieście



Kliknij  
wybrane  
danie

*Ryby w kuchni polskiej to niezwykle pasjonujący temat. Jeśli chodzi o ich doprawienie ważne jest, aby użyć przypraw o świeżym aromacie, które nie dominują nad smakiem ryby, ale jedynie go podkreślą.*

# CZYM DOPRAWIAĆ

# RYBY?

## KOPEREK

Dzięki delikatnemu aromатовi doskonale podkreśla smak ryb.

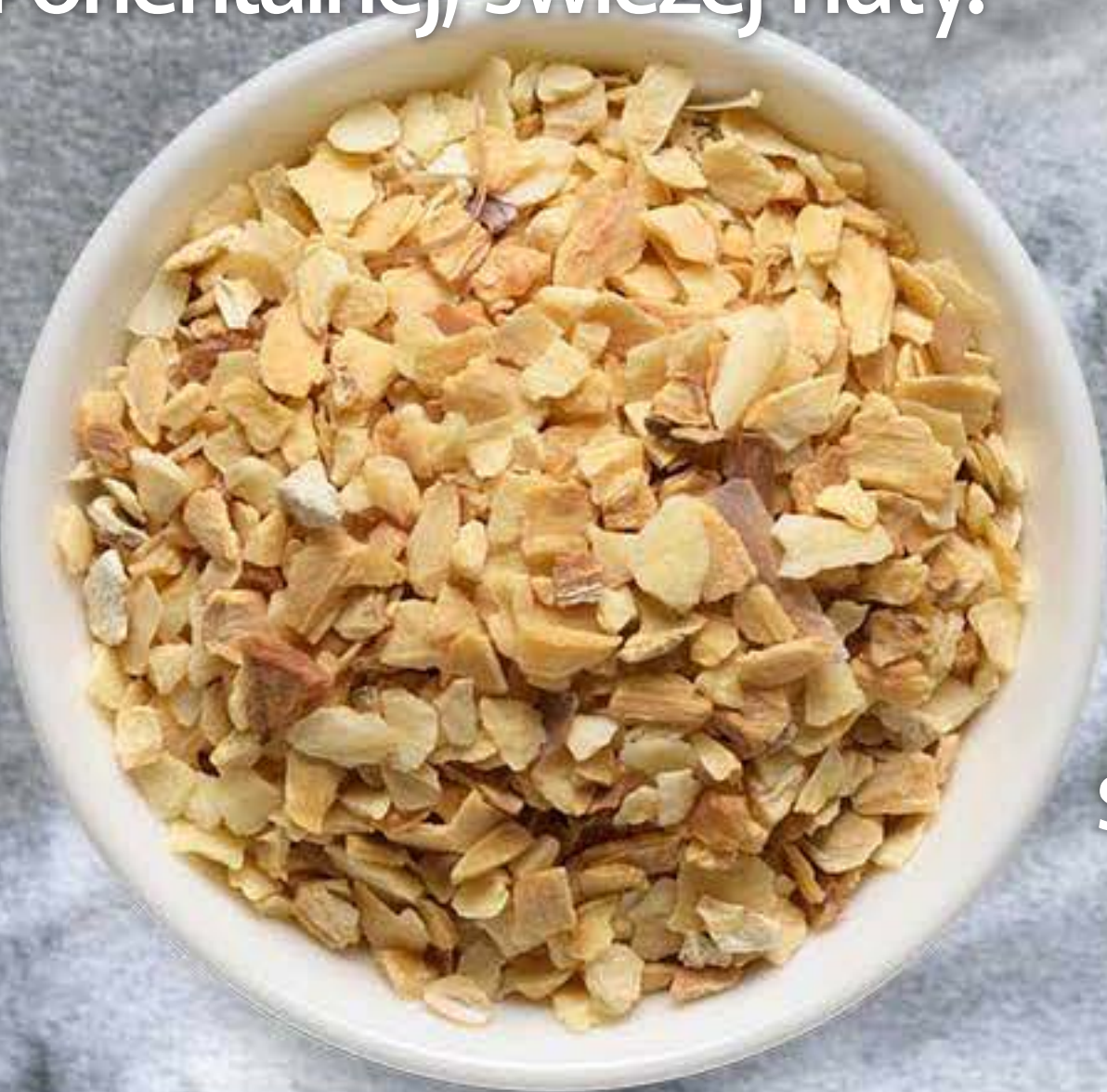


## KWASEK CYTRYNOWY

Nadaje pożądanego lekko kwaśnego smaku i neutralizuje aromat ryby.

## IMBIR

Dodaje lekkiej pikantności i orientalnej, świeżej nuty.



## CZOSNEK SUSZONY

Dodaje potrawom mocniejszy smak i charakterystyczny aromat.

## TYMIANEK

Ma ziołowy orzeźwiający aromat i wyrazisty smak.



## NATKA PIETRUSZKI

Dodaje świeżego aromatu i korzennego smaku.



## WIELE PRZYPRAW – JEDNA MIESZANKA

Jeżeli zależy Ci na sprawdzonym smaku i aromacie Twoich dań rybnych zastosuj Przyprawę do ryb Kucharek GastroLine. W tej mieszance świetnie wyczuwalne są ziołowe nuty, które idealnie pasują i do halibuta z piekarnika, i do dorsza w cieście – a także wielu innych potraw z ryb.

## DLACZEGO WARTO MIEĆ JĄ W SWOJEJ KUCHNI?

### Uniwersalne zastosowanie

Przyprawa podkreśli smak i aromat ryb smażonych, pieczonych, grillowanych w filecie, dzwonkach jak i w całości.

### Wysoka wydajność

Sugerowane dozowanie to ok. 20 g przyprawy na 1 kg mięsa, zatem 1 opakowanie 550 g wystarczy na przygotowanie ok. 27 kg ryby.

### Odpowiednia proporcja składników

W jej składzie znajduje się to, co dopełnia smak ryby – m.in. koperek, natka pietruszki, czosnek, imbir i tymianek. Odpowiednio dobrane proporcje suszonych warzyw, ziół i przypraw o pięknym zielonym kolorze oraz świeżym aromacie sprawiają, że idealnie pasuje do ryb z piekarnika, smażonych, grillowanych czy duszonych.



ZASTOSUJ JĄ  
DO SWOICH DAŃ



PRZEPIS:

# HALIBUT ZAPIEKANY



**PRZYPRAWA DO RYB  
- WZBOGACI NATURALNY  
SMAK RYBY**





## HALIBUT ZAPIEKANY


**10**

porcji


**25**

min.



koszt

10 porcji:

1 porcja:

 składników: **243,40 zł**
**24,30 zł**

### SKŁADNIKI

- 2 kg filetu z halibuta (tańszą alternatywą będzie tilapia)
- 50-60 g **Przyprawy Kucharek GastroLine do ryb**
- 100 g masła

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filet z halibuta oczyścić, dokładnie obsypać **Przyprawą Kucharek GastroLine do ryb**, odstawić w chłodne miejsce. *Porada: można zastosować Tilapię wówczas koszt będzie znacznie mniejszy i na 10 porcji wyniesie 55,80 zł a na 1 porcję 5,58 zł.*
2. Przygotować żaroodporne naczynie lub pojemnik gastronomiczny, wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Na papierze ułożyć porcję ryby, na każdy kawałek dodajemy niewielką porcję masła.
4. Rozgrzać piekarnik do temp 250°C i zapiekać rybę przez ok 10-15 min w zależności od grubości fileta.
5. Możemy ułożyć filety na warzywach, ryżu, czy purée ziemniaczanym, polać cienką warstwą sosu beszamel, a następnie zapiec.

#### Wskazówka Szefa Kuchni:

Halibut to bardzo delikatna ryba, posiadająca swój aromat i delikatną strukturę. Użyłem **Przyprawy Kucharek GastroLine do ryb**, ponieważ jest ona specjalnie skomponowana w taki sposób aby aromat ziół i przypraw nie zdominował smaku ryby, a jedynie podkreślił jej aromat i wzbogacił naturalny smak ryby.







PRZEPIS:

# DORSZ W CIEŚCIE



**PRZYPRAWA DO RYB  
- NADA DELIKATNEJ  
ZIOŁOWEJ NUTY**





## DORSZ W CIEŚCIE


**10**

porcji


**40**

min.



PLN

składników:

koszt

10 porcji:

**131,60 zł**

1 porcja:

**13,16 zł**

## SKŁADNIKI

- 2 kg – filetu z dorsza
- 100 g **Przyprawy Kucharek GastroLine do ryb**
- 1000 g mąki pszennej
- 600 ml jasnego piwa
- 20 g proszku do pieczenia
- 1 l oleju rzepakowy

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rybę oczyścić z błon i ości. Wyporcjować, a następnie posypać **Przyprawą Kucharek GastroLine do ryb** (wykorzystać połowę 50 g).
2. 800 g mąki przesiać do miski (pozostałe 200 g mąki posłuży do obtaczania ryby) Dodać pozostałą część przyprawy **Kucharek GastroLine do ryb**, proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać.
3. Do mieszanki mąki z przyprawami wlać powoli mocno schłodzone piwo i mieszać delikatnie, aż powstanie jednolite ciasto. **Porada: w razie potrzeby lekko posolić co poprawi sprężystość ciasta.**
4. Każdy kawałek ryby obtoczyć w mące, następnie w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

### Wskazówka Szefa Kuchni:

*Dorsza doprawiłem Przyprawą Kucharek GastroLine do ryb, który nadaje delikatną nutę ziołową, a co najważniejsze nie zmienia smaku ryby, dzięki czemu możemy cieszyć się jego naturalnymi walorami.*



# WIELE DAŃ

JEDEN PROSTY SPOSÓB  
NA ODPOWIEDNIE DOPRAWIANIE!

PRZYPRAWY KUCHAREK GASTROLINE  
- TO WŁAŚNIE TEN SMAK!



ZAMÓW JUŻ DZIŚ.

TEL: 506 006 930