



GASTRO<sup>line</sup>

# WYRÓŻNIJ SIĘ SMAKIEM

JAK BUDOWAĆ DANIA STREET FOOD,  
KTÓRE ZOSTAJĄ W PAMIĘCI



ZASADA  
**80/20**  
SMAKU

POZNAJ **REGULĘ TWORZENIA SMAKU**  
Z SOSAMI PRYMAT GASTROLINE

# CZAS START!

## SEZON NA STREET FOOD WYSTARTOWAŁ!

**PRZED NAMI GORĄCE LATO, SPORO WYZWAŃ  
I MNÓSTWO PRACY NA WYSOKICH OBROTACH.**

W tym e-booku prezentujemy sprawdzoną **zasadę 80/20**, która naprawdę działa w profesjonalnej kuchni. Opiera się na prostym, ale skutecznym założeniu: **80% sukcesu w komponowaniu dań możesz osiągnąć dzięki 20% kluczowych składników i decyzji.** W przypadku street foodu są to przede wszystkim sosy – to one budują smak i podbijają charakter dania.

To podejście pozwala gotować mądrzej, szybciej i efektywniej – bez kompromisów.



# ZASADA 80/20 W PRAKTYCE

Nie musisz zmieniać wszystkiego by Twoje menu zyskało nową jakość. Czasem wystarczy jeden, dobrze dobrany dodatek – jak wyrazisty sos, który nada daniu charakter i wyróżni je w menu. Tylko **20% składników może odpowiadać za 80% efektu na talerzu i opinii** Twoich gości.

**Czas wprowadzić tę zasadę do kuchni!**

**ZASADA  
80/20  
SMAKU**

# ZASADA 80/20 W KUCHNI STREET FOOD

W gastronomii liczy się smak, tempo pracy, atrakcyjność dań. Dlatego warto postawić na to, co decyduje o smaku i odbiorze potrawy.

**Zgodnie z zasadą 80/20:**

- 1. 80%** smaku i satysfakcji gościa buduje **20%** składników – w tym przede wszystkim sosy,
- 2. 80%** Twoich bestsellerów powstaje z **20%** prostych, dobrze skomponowanych dodatków,
- 3. 80%** pozytywnych opinii pochodzi z dań, które mają ten jeden charakterystyczny akcent – wyjątkowy sos.

**Ten e-book pomoże Ci w pełni**

**wykorzystać potencjał gotowych sosów**

**Prymat GastroLine.**



# A WIĘC, DOBRY SOS TO PRZEPIS NA SUKCES

Sos w street foodzie często decyduje o charakterze całego dania. Może podkreślać i uzupełniać smak bazowych składników, tworząc harmonijną całość, albo wręcz odwrotnie – kontrastować, zaskakiwać i budować bardziej złożone smaki. Kremowa tekstura daje potrawie dodatkowy wymiar i gwarantuje soczystość.





# TRZY PROSTE ZASADY PRACY Z SOSAMI

## 1. KONTRAST

Kwaśne z tłustym, ostre ze słodkim – połączenia kontrastowe dają zaskakujące efekty i budzą apetyt!

**Sos mango-jalapeño** lub **Sos meksykański** będzie świetnym dodatkiem do wszystkich tłustych mięs, tacos i loaded fries z serem.

## 2. UMIAR

Sos ma podkreślać i wzmacniać smak dania, a nie dominować. **Sos barbecue** świetnie uzupełni charakter dań z grilla, a w burgerze wzbogaci smak soczystej wołowiny o głęboko dymną nutę.

## 3. RÓWNOWAGA

Dobrze dobrany sos pozwala zbalansować smaki w potrawie. **Sos słodka cebulka** łagodzi ostrość, a kwaskowaty **Sos burgerowy** orzeźwia i sprawia, że danie jest lżejsze, a smak bardziej intensywny.

# WYCIŚNIJ WIĘCEJ Z NASZYCH SOSÓW



Połącz dwa lub trzy sosy

i odkryj nowe kompozycje!

Przed Tobą **10 gotowych**

**miksów**, które poszerzają

kulinarne możliwości – wystarczy

proporcja 1:1 lub 1:1:1 i gotowe.

Sprawdź, które z nich najlepiej

pasują do Twoich dań!

# Połącz te sosy:

☰ MENU

## { MUSZTARDA SAREPSKA SOS AMERYKAŃSKI

PROPORCJE: 1 : 1

### FUNKCJA:

Podkreśla smak mięsa  
i równoważy ostrość.

### ZASTOSOWANIE:

Do hot-dogów, kanapek, burgerów.

### PROFIL SMAKOWY:

Wyrazisty, lekko słodki.



## { SOS MANGO-JALAPEÑO SOS CZOSNKOWY

PROPORCJE: 1 : 1

### FUNKCJA:

Dodaje kontrastu między słodkim i ostrym  
oraz wzbogaca o kremową konsystencję.

### ZASTOSOWANIE:

Do tacos, kanapek z kurczakiem, wrapów.

### PROFIL SMAKOWY:

Słodko-ostry, świeży, z wyraźnym  
egzotycznym charakterem.



# Połącz te sosy:

☰ MENU

## { SOS MEKSYKAŃSKI KETCHUP PIKANTNY SOS TYSIĄCA WYSP

PROPORCJE: 1 : 1 : 1

### FUNKCJA:

Balansuje ostrość, kwasowość i kremową teksturę.

### ZASTOSOWANIE:

Do frytek, burgerów, skrzydełek z kurczaka.

### PROFIL SMAKOWY:

Lekko ostry, kremowy, wyważony.



## { SOS SWEET CHILLI SOS DUŃSKI REMOULADA

PROPORCJE: 1 : 1

### FUNKCJA:

Kontrastuje słodko pikantne i kremowe nuty.

### ZASTOSOWANIE:

Do frytek, grillowanych warzyw, owoców morza.

### PROFIL SMAKOWY:

Lekko pikantny, kwaskowaty.



# Połącz te sosy:

☰ MENU

## { SOS BURGEROWY SOS SŁODKA CEBULKA MUSZTARDA SAREPSKA

PROPORCJE: 1 : 1 : 1

### FUNKCJA:

Podkreśla umami oraz wzbogaca o słodkie i ostre nuty.

### ZASTOSOWANIE:

Do burgerów, kanapek, hot dogów.

### PROFIL SMAKOWY:

Wyrazisty lekko kwaskowy i słodki.



## { SOS BARBECUE SOS MEKSYKAŃSKI

PROPORCJE: 1 : 1

### FUNKCJA:

Podkreśla dymny aromat i dodaje pikantnej nuty.

### ZASTOSOWANIE:

Do grillowanego mięsa, kebabów, skrzydełek.

### PROFIL SMAKOWY:

Głęboki, intensywny, dymny.



# Połącz te sosy:

☰ MENU

{ **SOS TYSIĄCA WYSP**  
**SOS CZOSNKOWY**  
**SOS SŁODKA CEBULKA**



**PROPORCJE: 1 : 1 : 1**

## FUNKCJA:

Łączy kremowe tekstury  
z lekką słodyczą.

## ZASTOSOWANIE:

Do burgerów, kanapek, sałatek.

## PROFIL SMAKOWY:

Lekko słodki, łagodnie kwaskowy  
z czosnkowym akcentem.



{ **KETCHUP ŁAGODNY**  
**SOS ARABSKI**



**PROPORCJE: 1 : 1**

## FUNKCJA:

Dodaje słodko-pikantnych nut  
z egzotycznym akcentem.

## ZASTOSOWANIE:

Do shawarmy, falafela, frytek.

## PROFIL SMAKOWY:

Lekko słodki, korzenny o egzotycznym  
charakterze.



# Połącz te sosy:

☰ MENU

## SOS AMERYKAŃSKI SOS MANGO-JALAPEÑO SOS CZOSNKOWY

PROPORCJE: 1 : 1 : 1

### FUNKCJA:

Łagodzi pikantne nuty i dodaje słodko-kremowego wykończenia.

### ZASTOSOWANIE:

Do wrapów, burgerów z kurczakiem, kanapek.

### PROFIL SMAKOWY:

Tropikalna świeżość z delikatny czosnkowym twistem.



## SOS SWEET CHILLI SOS BURGEROWY KETCHUP PIKANTNY

PROPORCJE: 1 : 1 : 1

### FUNKCJA:

Dodaje słodko-pikantne smaki i podkreśla umami.

### ZASTOSOWANIE:

Do burgerów, kanapek, grillowanego mięsa.

### PROFIL SMAKOWY:

Pełny, pikantno-słodki, umami.



# POZNAJ 6 HITÓW SEZONU Z GOTOWYMI SOSAMI PRYMAT GASTROLINE



Wietnamski hot dog  
a'la Banh Mi



Smash burger  
Los Ananas



Szaszłyki z Kurozaka  
Satay



Fish Box  
z chrupiącym dorszem



Smash Kanapka  
z szarpaną wotowingą



Loaded fries z wotowingą BBQ  
i piklami

**SIĘGNIJ PO GOTOWE INSPIRACJE  
DO SWOJEGO MENU.**



# M E N U

1. WIETNAMSKI HOT DOG  
A'LA BANH MI



KLIKNIJ  
DANIE

2. SMASH BURGER  
LOS ANANAS

3. SZASZŁYKI Z KURCZAKA  
SATAY

4. FISH BOX Z CHRUPIĄCYM  
DORSZEM

5. SMASH KANAPKA  
Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

6. LOADED FRIES Z WOŁOWINĄ  
BBQ I PIKLAMI

KLIKNIJ WYBRANE DANIE

# WIETNAMSKI HOT DOG A'LA BANH MI

NAJPOPULARNIEJSZA WIETNAMSKA  
KANAPKA W NOWYM WYDANIU



MUST  
HAVE

# WIETNAMSKI HOT DOG A'LA BANH MI



10

porcji



szacunkowy  
koszt składników:

10 porcji:  
**75,00 zł**

1 porcja:  
**7,50 zł**

## SKŁADNIKI:

- 10 drobiowych parówek
- 10 chrupiących półbagietek
- 10 łyżeczek prażonej cebulki
- 20 gałązek świeżej kolendry

## SOS SWEET CHILLI MAYO:

- 200 ml **Majonezu Prymat GastroLine**
- 150 ml **Sosu sweet chilli Prymat GastroLine**
- 1/3 łyżeczki pieprzu
- 1/3 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka soku z limonki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru

## BOCZEK PIECZONY:

- 1 kg boczku ze skórą
- 2 litry wody
- 80 g soli morskiej
- 100 ml sosu sojowego
- 100 g cukru
- 1 łyżka ziaren kolendry
- 4 gwiazdki anyżu
- 4 kory cynamonu
- 2 łyżeczki ziaren pieprzu
- 4 ząbki czosnku
- 100 g imbiru

## MARYNOWANE WARZYWA:

- 300 g zielonego ogórka
- 300 g białej rzepy
- 100 ml octu ryżowego
- 100 ml wody
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki kukrumy

Najpopularniejsza wietnamska kanapka w nowej odsłonie! Chrupiąca bagietka, marynowane warzywa, pieczony boczek, klasyczna parówka i świeża kolendra tworzą street foodowe danie z charakterem. Sos sweet chilli mayo dodaje egzotycznej słodczy i lekkiej ostrości. Idealny wybór dla fanów odważnych smaków.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### 1. PRZYGOTOWANIE BOCZKU

Połącz składniki marynaty, gotuj przez 5 minut i ostudź. Zalej boczek, tak by cały był pokryty, i odstaw do lodówki na 24 godziny. Następnie odsącz i piecz przez 2 godziny w 200°C. Po wystudzeniu przełóż do lodówki, a następnie pokrój na cienkie plastry.

### 2. MARYNOWANIE WARZYW

Ogórka i obraną rzepę pokrój w cienkie półplasterki. Zagotuj składniki marynaty, zalej warzywa gorącą zalewą i odstaw do lodówki po ostygnięciu.

### 3. PRZYGOTOWANIE SOSU

Wymieszaj **Majonez** z **Sosem sweet chilli Prymat GastroLine**. Wstaw do lodówki na kilka godzin, a potem ponownie wymieszaj, by rozpuścić cukier. Gotowy sos przelej do dyspensera.

### 4. SKŁADANIE HOT DOGA

Ugotuj parówki i podgrzej przekrojoną półbagietkę (można użyć też bułki do hot dogów). Wnętrze bułki posmaruj sosem, dodaj warzywa i ok. 100 g boczku. Na wierzch ułóż parówkę, polej sosem, posyp prażoną cebulką i udekoruj kolendrą.

# SMASH BURGER LOS ANANAS



GASTRO  
HIT



# SMASH BURGER LOS ANANAS



**2**  
porcji



szacunkowy  
koszt składników:

2 porcji:  
**25,80 zł**

1 porcja:  
**12,90 zł**

## SKŁADNIKI:

- 2 miękkie bułki burgerowe
- 400 g wołowiny burgerowej
- 4 plastry (ok. 5 mm) świeżego, słodkiego ananasa
- 4 plasterki sera cheddar lub mimolette
- 2 łyżki marynowanych papryczek jalapeno
- ok. 20 plasterków ogórków konserwowych
- 2 łyżki **Majonezu Prymat GastroLine**
- 2 łyżki **Sosu mango-jalapeno Prymat GastroLine**
- 2 łyżki **Sosu meksykańskiego Prymat GastroLine**
- 2 łyżki pokrojonej kolendry
- sól i pieprz
- 1/3 łyżeczki wędzonej papryki
- odrobina oleju

• Połączenie karmelizowanego ananasa, wołowiny i słodko-ostrych sosów tworzy burgera o mocno tropikalnym charakterze. Soczysty, wyrazisty i pełen kontrastów. Idealna propozycja na lato dla szefów kuchni lubiących klasykę z twistem, którzy nie boją się egzotyki i stawiają na intrygujące nowości w karcie dań.

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

## 1. PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW

Przekrój bułki. Z mielonej wołowiny uformuj 4 kulki. Pokrój ogórki, papryczki jalapeño, posiekaj kolendrę. Wymieszaj majonez z sosem mango-jalapeño. Przygotuj sos meksykański, sól i pieprz – wszystko miej pod ręką.

## 2. SMAŻENIE

Rozgrzej patelnię lub grill. Tostuj bułki od wewnątrz i odłóż. Usmaż plastry ananasa z odrobiną oleju i wędzoną papryką. Obok połóż kulki mięsa i dociśnij je do grubości ok. 5-7 mm. Smaż z obu stron, doprawiając solą i pieprzem. Na gorące burgery połóż plasterki sera; na dwóch ułóż jalapeño i kolendrę, na pozostałych – ogórki.

## 3. SKŁADANIE BURGERÓW

Spody bułek posmaruj sosem meksykańskim, górne części – majonezem mango-jalapeño. Układaj po dwa burgery jeden na drugim, na wierzch dodaj po dwa plastry ananasa. Zamknij górą bułki. Podawaj od razu.

# SZASZŁYKI Z KURCZAKA SATAY



★ NA ★  
TOPIE



# SZASZŁYKI Z KURCZAKA SATAY



4

porcji



szacunkowy  
koszt składników:

10 porcji:  
**80,00 zł**

1 porcja:  
**8,00 zł**

## SZASZŁYKI SATAY W MARYNACIE

- 800 g piersi z kurczaka
- 2 łyżeczki startego czosnku
- 1 łyżka startego imbiru
- 1/2 łyżeczki sproszkowanej kolendry
- sok i skórka z 1 limonki
- 2 łyżeczki cukru
- 40 ml sosu rybnego
- 40 ml sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1/4 łyżeczki sproszkowanego chilli

## DIP SŁODKA CEBULKA CHILLI

- 200 ml **Sosu słodka cebulka Prymat GastroLine**
- 100 ml **Sosu sweet chilli Prymat GastroLine**
- 1/3 łyżeczki sproszkowanego chilli
- 4 łyżki posiekanej kolendry

## KOKOSOWY RYŻ JAŚMINOWY

- 400 g ryżu jaśminowego
- 200 ml mleka kokosowego
- 250 ml wody
- 1/3 łyżeczki soli

Grillowane szaszłyki inspirowane kuchnią azjatycką. Aromatyczny kurczak i słodko-pikantny, wyrazisty dip na bazie Sosu słodka cebulka i chilli, koniecznie z akcentem świeżej kolendry. Propozycja uniwersalna i lekka, doskonała na deskę przekąsek, plenerowy grill lub jako opcja lunchowa w barach fusion.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### 1. MARYNOWANIE KURCZAKA

Pierś z kurczaka kroimy w paski lub większą kostkę. Składniki marynaty mieszamy do rozpuszczenia cukru, dodajemy mięso i dokładnie obtaczamy. Przykrywamy i chłodzimy w lodówce przez minimum 2 do maksymalnie 24 godzin.

### 2. DIP SŁODKA CEBULKA CHILI

**Sos Słodka Cebulka Prymat GastroLine** oraz **Sos Sweet Chili Prymat GastroLine** łączymy z pozostałymi składnikami i posiekaną kolendrą. Dip przechowujemy w lodówce – najlepiej smakuje po kilku godzinach. Można trzymać do 5 dni.

### 3. GOTOWANIE RYŻU

Ryż płuczemy kilkukrotnie, gotujemy z mlekiem kokosowym, wodą i solą przez ok. 15 minut. Można przygotować większą porcję i trzymać w podgrzewaczu.

### 4. GRILLOWANIE I PODANIE

Kurczaka nabijamy na patyczki i grillujemy z obu stron. Podajemy z ryżem i dipem, opcjonalnie posypując świeżą kolendrą.

# FISH BOX Z CHRUPIAĄCYM DORSZEM



**HIT**  
SEZONU



# FISH BOX Z CHRUPIĄCYM DORSZEM

|                                                                                    |                     |                                                                                     |                                 |                                |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
|  | <b>10</b><br>porcji |  | szacunkowy<br>koszt składników: | 10 porcji:<br><b>140,00 zł</b> | 1 porcja:<br><b>14,00 zł</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|

## PIKANTNY SOS Tatarski

- 500 ml **Sosu amerykańskiego Prymat GastroLine**
- 200 g marynowanych pieczarek
- 200 g marynowanych ogórków
- 50 g papryczek jalapeno bez zalewy
- 100 g cebulki szalotki
- 50 g szczypiorku (ok. 6 standardowych pęczków)
- skórka i sok z 1 cytryny
- 50 ml **Musztardy sarepskiej Prymat GastroLine**
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu

## DORSZ W PANIERCE Z CIASTA PIWNEGO

- 3 kg filetów z dorsza, najlepiej połównicy
- drobna sól, czarny pieprz i mąka pszenna do oprószenia
- 150 g mąki pszennej
- 150 g mąki ryżowej lub ziemniaczanej
- 500 ml jasnego piwa
- 70 ml wódki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka soli
- tłuszcz do smażenia

## DODATKI:

- frytki
- ćwiartka cytryny

Chrupiące kawałki ryby i klasyczny sos tatarski z wyraźnym pikantno-ziołowym akcentem, stworzony na bazie sosu amerykańskiego. Szybka przekąska z charakterem, sprawdzi się w beach barach, food truckach i punktach street foodowych. Dla miłośników morza, rybnych fast foodów i nieoczywistych połączeń.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### 1. PRZYGOTOWANIE SOSU TATARSKIEGO

Grzybki, ogórki, cebulę szalotkę i jalapeño drobno posiekaj. Przełóż do miski, dodaj sos amerykański, musztardę, startą skórkę i sok z cytryny, szczypiorek, cukier, sól i pieprz. Sos powinien mieć zbalansowany smak z delikatną pikanterią od Sosu Amerykańskiego oraz świeżą kwasowością od cytryny i marynat. Całość dokładnie wymieszaj i przechowuj w lodówce pod przykryciem – nawet do tygodnia.

### 2. PRZYGOTOWANIE DORSZA

Rybę osusz papierowym ręcznikiem, pokrój w 3-4 cm kawałki i dopraw solą oraz pieprzem. Oprósz kawałki mąką pszenną. Składniki na ciasto do panierki dokładnie wymieszaj i schłódź w lodówce – zimne ciasto daje lepszy efekt. Zanurz kawałki dorsza (300 g na porcję) w cieście i smaź na złoty kolor w głębokim oleju.

### 3. SPOSÓB PODANIA

Usmażonego dorsza podaj w papierowym kubku z porcją sosu tatarskiego (około 60–70 g). Dodaj ćwiartkę cytryny i opcjonalnie frytki.

**Rola sosu amerykańskiego: sos tatarski, którego bazą jest sos amerykański zyskuje kilka kolejnych warstw: pikantność, zioła, smak cebulki. Dzięki temu powtarzalna czynność, zatapiania kąsków chrupiącej ryby nigdy się nie znudzi.**

# SMASH KANAPKA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ



TOTALNY  
SZTOS ✓



# SMASH KANAPKA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ



4

porcje



szacunkowy  
koszt składników:

10 porcji:  
**110,00 zł**

1 porcja:  
**11,00 zł**

## PIECZONE ŻEBRA WOŁOWE

- 4 kawałki żebra wołowego z kością (ok. 200-250 g każde)
- 1 litr wody
- 80 g soli peklowej
- 80 g cukru
- 2 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 6 ziaren jałowca
- 1 kora cynamonu
- **Sos barbecue Prymat GastroLine** do posmarowania

## SOS BURGEROWY Z BARBECUE I MANGO JALAPEÑO

- 100 ml **Sosu burgerowego Prymat GastroLine**
- 40 ml **Sosu barbecue Prymat GastroLine**
- 60 ml **Sosu mango-jalapeño Prymat GastroLine**

## PESTO PIETRUSZKOWE

- 1/2 szklanki posiekanej pietruszki
- 100 ml oliwy z pierwszego tłoczenia
- 50 g startego twardego sera
- 30 g orzechów pinii lub prażonych migdałów
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu

## DODATKI

- 4 bułki burgerowe
- 4 grube plastry sera mimolette
- 4 plastry czerwonej cebuli
- 4 liście sałaty
- kilka ogórków konserwowych

*Soczyste mięso pieczone metodą low&slow w piecu, dymny aromat BBQ oraz gęsty sos na bazie sosów burgerowego i mango-jalapeño. Konkretna pozycja dla fanów mięsnych kanapek i kuchni BBQ – sycąca, pełna smaku. Świetna do barów z kuchnią tex-mex, grill house'ów i lokali serwujących dania z rusztu.*



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### 1. PRZYGOTOWANIE MIĘSA

Mięso pekluj 3–4 dni w wodzie z solą peklową, cukrem i przyprawami – zalewa musi całkowicie przykrywać żeberka. Możesz przyspieszyć proces przez nakłuwanie lub nastrzyk. Przechowuj w lodówce poniżej 6°C.

### 2. PIECZENIE MIĘSA

Osuszone żeberka posmaruj cienko sosem BBQ i piecz pod przykryciem w 150°C przez 4 godziny. Mięso powinno być miękkie i łatwo odchodzić od kości. W razie potrzeby piecz dłużej. Gotowe trzymaj w cieple.

### 3. SOS I PESTO

Wymieszaj składniki sosu. Pesto przygotuj, miksując natkę pietruszki z pozostałymi składnikami. Przechowuj w słoiku w lodówce.

### 4. PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW

Podgrzej porcję żebra (np. w opiekaczu). Ser roztop na papierze do pieczenia na patelni – łatwo go później przenieść na mięso.

### 5. ZŁOŻENIE KANAPKI

Bułki opiek od środka, dolną część posmaruj obficie sosem. Ułóż ogórka, sałatę, mięso, roztopiony ser, pesto pietruszkowe i cebulę. Przykryj górną bułką. Kość wyjmujemy tuż przed jedzeniem.

# LOADED FRIES Z WOŁOWINĄ BBQ I PIKLAMI



🔥 HOT  
TREND



# LOADED FRIES Z WOŁOWINĄ BBQ I PIKLAMI

|                                                                                     |                    |                                                                                     |                                 |                                |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
|  | <b>4</b><br>porcji |  | szacunkowy<br>koszt składników: | 10 porcji:<br><b>150,00 zł</b> | 1 porcja:<br><b>15,00 zł</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------|

## PIECZONE ŻEBRA WOŁOWE:

- 600 g żebra wołowego
- 15 g soli morskiej
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 100 ml **Sosu barbecue Prymat GastroLine**
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka sproszkowanej kolendry
- 2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1 łyżeczka cebuli w proszku
- 4 łyżki dodatkowego **Sosu barbecue Prymat GastroLine** do wymieszania szarpanego mięsa

## DODATKI:

- 100-150 ml **Sosu serowego Prymat GastroLine**
- 800 g frytek mrożonych
- 300 g startego sera, np. Gouda
- 100 g mini ogóreczków konserwowych
- 50 g cebulek perłowych
- 1 mała cebula czerwona
- szczypiorek do dekoracji

Frytki, ciągnący się ser, szarpane żeberka wołowe, pikle i czerwona cebula – wszystko oblane wyrazistym sosem serowym. Idealnie wilgotne i dobrze doprawione. Danie doskonałe dla lokali z ofertą comfort food i street foodu premium. Duża porcja na bogato i smak, który zostaje w pamięci.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### 1. PRZYGOTUJ MIĘSO

Przygotuj marynatę z sosu **Sosu barbecue Prymat GastroLine** i przypraw. Natrzyj nią żeberka i wstaw pod przykryciem do lodówki na 24 godziny. Następnie przełóż na blaszkę i piecz 4,5 godziny w 150°C, w razie potrzeby przykryj. Po ostudzeniu usuń kości i poszarp mięso, dodając odrobinę sosu BBQ dla wilgotności.

### 2. ZŁÓŻ DANIE

Usmaż lub upiecz frytki, podziel na 4 porcje i posyp startym serem. Na wierzch dodaj ciepłą szarpaną wołowinę. Polej całość sosem serowym, dodaj pikle, pokrojoną czerwoną cebulę i udekoruj szczypiorkiem.

**Rola sosu serowego: ten sos może z powodzeniem być używany w daniach z frytkami osobno, jednak w tym przypadku zależy nam, żeby każdy nabity widelec zawierał wszystkie składniki, a całość żeby była wilgotna i równomiernie doprawiona.**



# POSTAW NA SOSY PRYMAT GASTROLINE!

Odkryj moc sosów, które dodają charakteru daniom i przyciągają uwagę klientów.

Pełną ofertę naszych sosów znajdziesz na stronie:

[www.PrymatGastroline.pl](http://www.PrymatGastroline.pl)

**Skontaktuj się z nami! tel. 506 006 930**

– pomożemy Ci dobrać odpowiednie sosy do Twojej gastronomii.