

10

GADŻETÓW



dla branży gastronomicznej

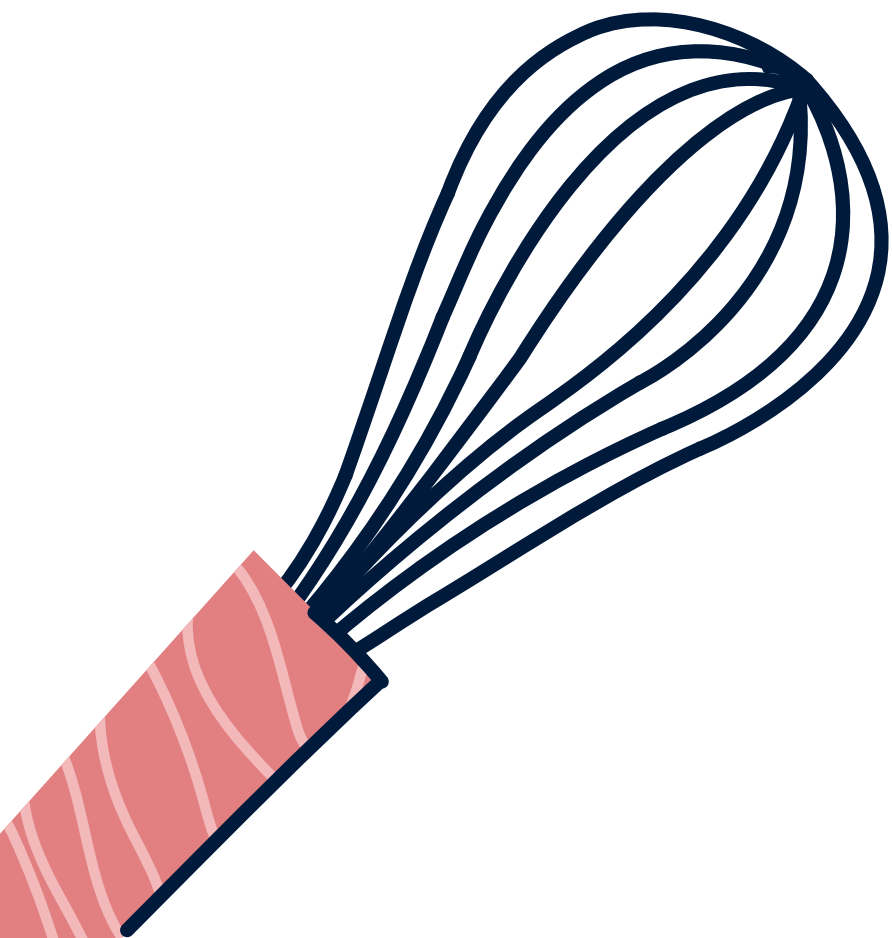
*Przepis na sukces zaczyna się
w kuchni!*



Gotujesz?

Przepis na sukces? Zacznij od gadżetu!

Nie tylko logo trafia w gusta. Czasem można też trafić... w żołądek. Oto 10 naszych ulubionych **gadżetów reklamowych**, które nie tylko świetnie wyglądają z nadrukiem, ale też idealnie nadają się do małych **kulinarnych podbojów**. Prosto, smacznie i z pomysłem. No to co - gotowi? Mieszymy!



Sałatka na szybko

do lunchboxa

Składniki:

garść rukoli lub mieszanki sałat

1/2 ogórka

kilka pomidorków koktajlowych

1/2 awokado

garść sera feta lub mozzarelli w kulkach

1 łyżka oliwy + szczypta soli i pieprzu

ewentualnie: kilka orzechów, pestki słonecznika



Sposób przygotowania:

Pokrój ogórka, pomidorki i awokado.

Wrzuć wszystko do **lunchboxa**.

Dodaj ser, oliwę i przyprawy.

Zamknij pojemnik i potrząśnij.

Gotowe do zabrania!



Kod: 8183466

Pasztet z ciecierzycy do pojemnika

Składniki:

1 puszka ciecierzycy (odsączona)
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżka oliwy
1 łyżka tahini lub masła orzechowego
przyprawy: sól, pieprz, papryka, kumin



Sposób przygotowania:

Podsmaż cebulę i czosnek na oliwie.
Wrzuć wszystko do blendera.
Dodaj ciecierzycę, tahini i przyprawy.
Zblenduj na gładko.
Przełóż do pojemnika i gotowe!

💡 Podawaj z pieczywem, warzywami
lub... łyżeczką prosto z **pojemnika**.



Kod: 8261566



Owsianka z jabłkiem i cynamonem do kubka termicznego

Składniki:

4 łyżki płatków owsianych

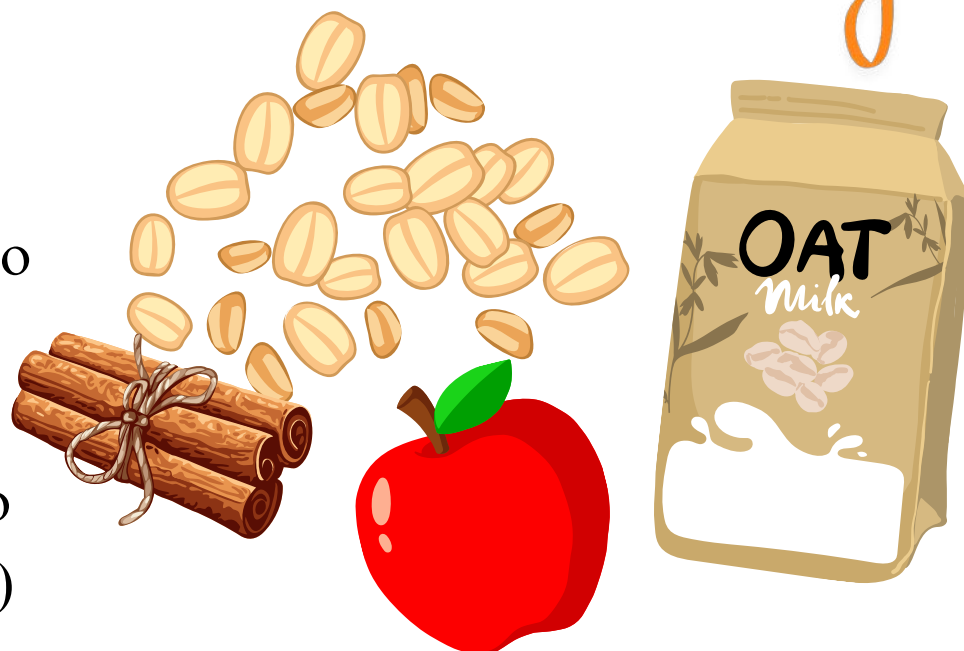
100 ml mleka roślinnego lub klasycznego

1/2 startego jabłka

szczypta cynamonu

1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego

garść orzechów lub nasion (opcjonalnie)



Sposób przygotowania:

Wszystko wrzucić do kubka termicznego.

Wymieszać, zakręcić i odstawić na noc do lodówki.

Rano... zabierz ze sobą i jedz
w drodze, w pracy, gdziekolwiek!



Kod: 84962

Deska serów

klasyka w stylowym wydaniu

Składniki:

4 rodzaje sera: brie, cheddar, gorgonzola, parmezan

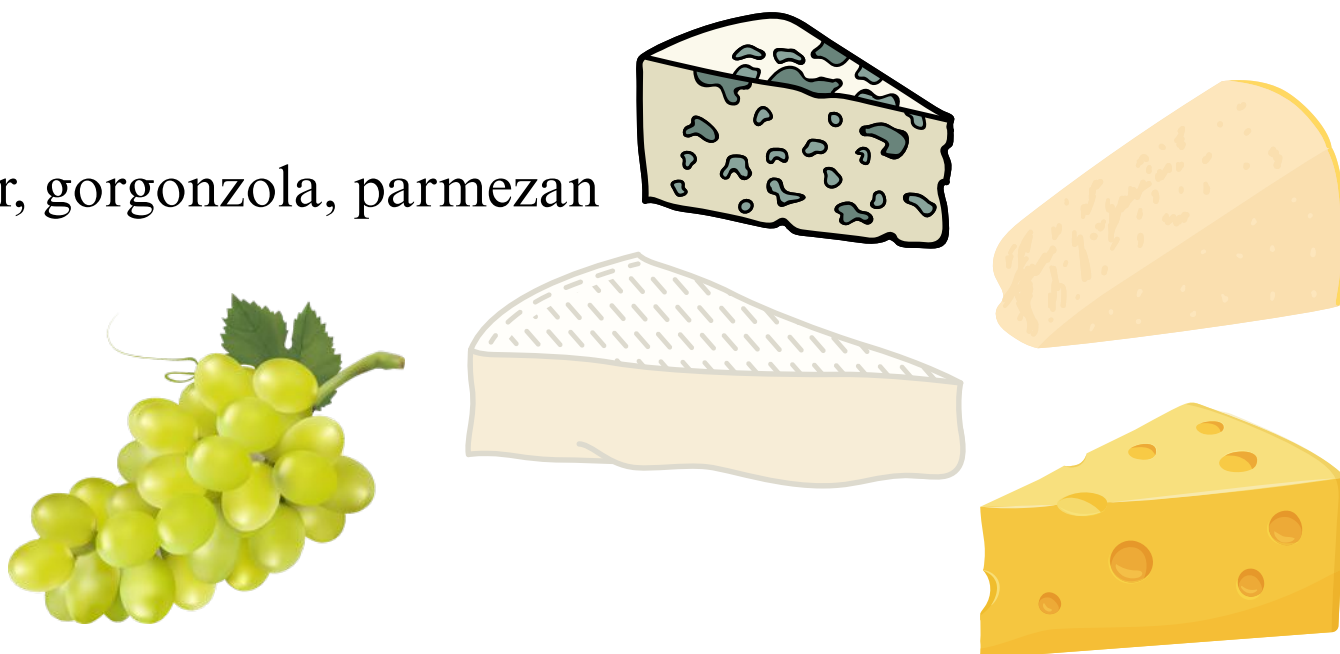
garść winogron

kilka suszonych moreli

orzechy włoskie

miód

grissini lub bagietka



Sposób przygotowania:

Pokrój sery i ułóż je na **desce**. Dodaj owoce, orzechy i miseczkę z miodem.

Podaj z pieczywem. Gotowe!



Kod: 8019077

Jednogarnkowy klasyk

z kiełbasą i warzywami

Składniki:

kiełbasa (200 g)

ziemniaki (3 szt.)

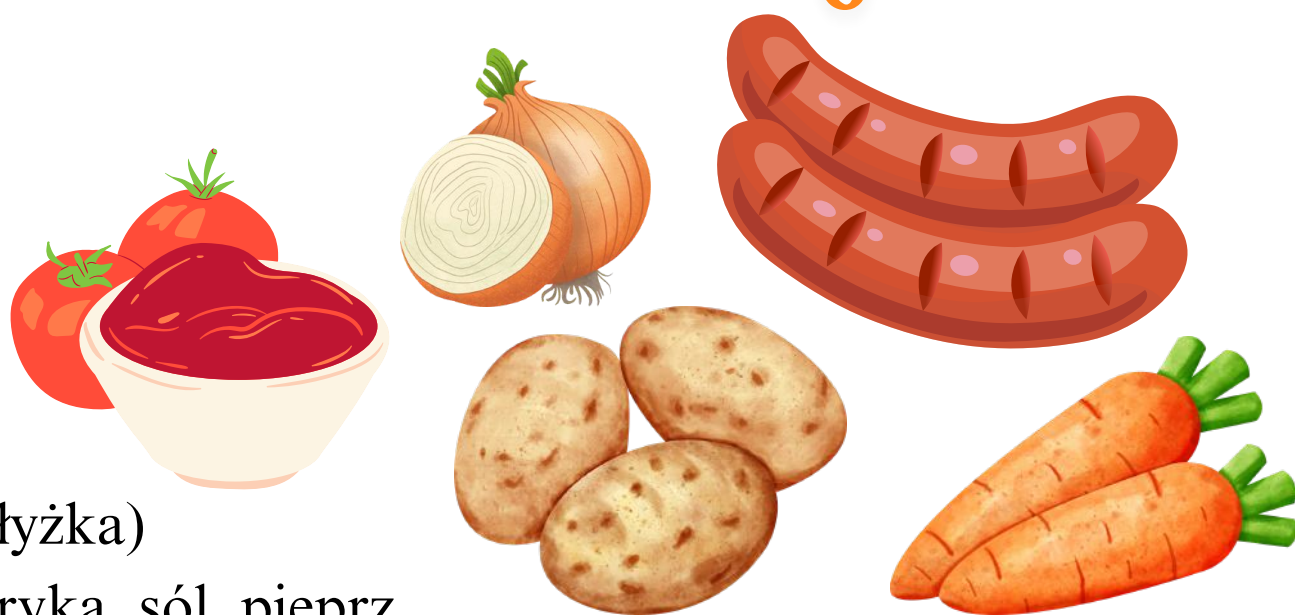
marchewka (1–2 szt.)

cebula (1 szt.)

bulion (ok. 400 ml)

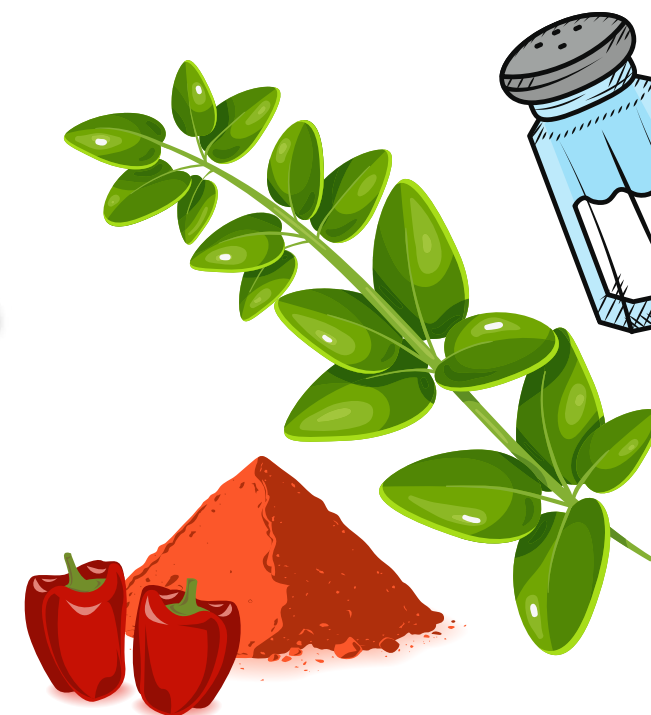
koncentrat pomidorowy (1 łyżka)

przyprawy: majeranek, papryka, sól, pieprz



Sposób przygotowania:

Podsmaż cebulę i kiełbasę. Dodaj pokrojone warzywa i zalej bulionem. Dodaj koncentrat i przyprawy. Gotuj w **garnku** pod przykryciem ok. 30 minut.



Kod: 84 97395

Szaszłyki z grilla

z kurczakiem i warzywami

Składniki:

2 filety z kurczaka
1 czerwona i żółta papryka
1 cukinia
1 czerwona cebula
4 łyżki oliwy z oliwek
2 ząbki czosnku (przeciśnięte)
1 łyżeczka ziół prowansalskich
Sól i pieprz do smaku



Sposób przygotowania:

Kurczaka pokrój w kostkę, warzywa w podobnej wielkości kawałki. W misce wymieszaj oliwę, czosnek, zioła, sól i pieprz. Dodaj mięso i warzywa do marynaty, odstaw na 30 minut. Nabijaj na patyczki naprzemiennie kawałki mięsa i warzyw. Grilluj szaszłyki, obracając co kilka minut, aż mięso będzie dobrze upieczone, a warzywa lekko zrumienione.



Kod: 8363313



Lemoniada borówkowa z miętą w szklance

Składniki:

1 szklanka świeżych borówek

sok z 2 limonek

1 łyżka miodu (lub do smaku)

1 litr wody mineralnej (gazowanej lub niegazowanej)

kostki lodu

kilka listków świeżej mięty



Sposób przygotowania:

W blenderze zmiksuj borówki z sokiem z limonek i miodem na gładką masę. Przelej mieszankę przez sitko do **szkalek**, aby pozbyć się skórek i nasion. Dodaj wodę mineralną i dokładnie wymieszaj. Podawaj z kostkami lodu i listkami mięty.



Kod: 8384266

Tiramisu w słoiku

wersja ekspresowa

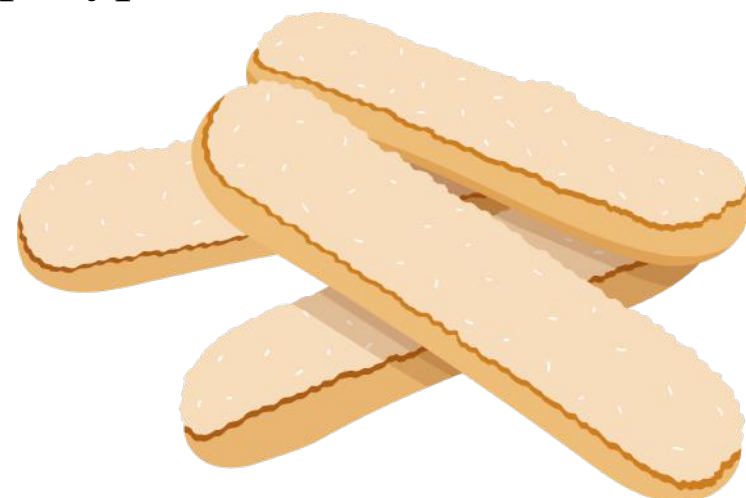
Składniki:

125 g mascarpone
1 łyżka cukru pudru
50 ml śmietanki 30%
6 podłużnych biszkoptów
50 ml zaparzonej kawy
kakao do posypania



Sposób przygotowania:

Ubij śmietankę z cukrem pudrem, dodaj mascarpone i wymieszaj na gładki krem. Biszkopty zamocz w kawie i połącz pierwszą warstwę w **słoiku**. Dodaj porcję kremu, powtórz warstwy. Wstaw na 1–2 godziny do lodówki. Przed podaniem posyp kakao.

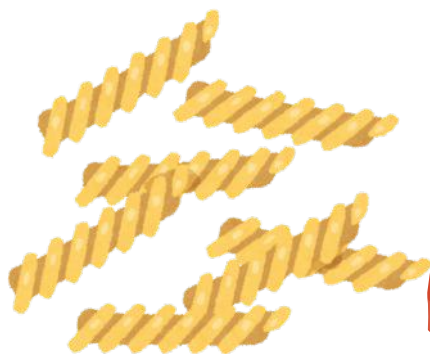


Kod: 8262466

Zupa pomidorowa w lunchboxie

Składniki:

1 litr bulionu (drobiowego lub warzywnego)
200 ml przecieru pomidorowego lub passaty
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
2 łyżki śmietany 18% (opcjonalnie)
100 g makaronu (np. świderki)
sól, pieprz, cukier do smaku
świeża bazylia lub natka pietruszki do dekoracji



Sposób przygotowania:

W garnku zeszklij posiekaną cebulę i czosnek. Dodaj przecier pomidorowy, smaż przez 2–3 minuty. Wlej bulion, dopraw solą, pieprzem i szczyptą cukru. Gotuj 10 minut. W osobnym garnku ugotuj makaron al dente. Zupę można zabielić śmietaną, mieszając dokładnie. Przelej zupę do większego pojemnika **lunchboxa**, a makaron umieść w mniejszym. Przed podaniem połącz składniki i udekoruj świeżymi ziołami.



Kod: 8848907



Dalgona Coffee

ubijana kawa po koreańsku

Składniki:

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki gorącej wody
- 150 ml mleka (zimnego lub ciepłego)
- kostki lodu (opcjonalnie)



Sposób przygotowania:

W misce połącz kawę, cukier i gorącą wodę. Ubij mikserem przez 3–5 minut, aż powstanie gęsta, kremowa pianka. Do **szklanki** wlej mleko (dodaj lód, jeśli chcesz wersję na zimno). Na wierzch delikatnie nałóż kawową piankę. Podawaj z **łyżeczką** - wymieszaj przed wypiciem.



Kod: 8235913



To koniec katalogu

*Ale początek dobrej
współpracy!*

Będzie z tego coś pysznego?



Kod: 8313613

