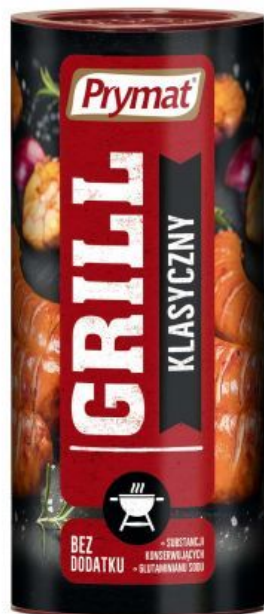


GRILL PRZYPRAWA KLASYCZNA PRYMAT 80g



Cena: 6,60 zł

Opis produktu

Grill przyprawa klasyczna Prymat to znakomicie skomponowana mieszanka ziół, przypraw i suszonych warzyw. Wyszukany smak i aromat przyprawy doskonale wzbogaca dania mięsne przygotowane na ruszcie lub patelni. Dzięki przyprawie do grilla czas spędzony na wspólnym biesiadowaniu będzie wyjątkowy nie tylko ze względu na doborowe towarzystwo, ale także wyborny smak i aromat przygotowanych potraw.

Historyczne źródła grillowania sięgają dalekiej przeszłości i kierują nas bezpośrednio do odkrycia ognia. I chociaż wtedy jeszcze nie grillowano, to niewątpliwie smak potraw pieczonych na ogniu został poznany właśnie wtedy. Początki tego proceduru związane są z polowaniami na mamuty. Pewnego razu kawałek mięsa wpadł do ogniska... i w ten sposób odkryto smak grillowanego mięsa. Co prawda w muzeach archeologicznych brak prototypów grilla, choć niektóre znaleziska nasuwają liczne przypuszczenia. Od kiedy grill wszedł do naszej kultury na dobre, wiele zmieniło się w stylu biesiadowania. Gdy tylko nadchodzą cieplejsze dni wstawiamy od domowego stołu, rozpalamy na świeżym powietrzu grilla i przenosimy się z całą rodziną i przyjaciółmi do ogrodu.

Przepisy

Hamburgery z grilla

Składniki:

800 g antrykotu wołowego,
2 łyżki Cebuli suszonej Prymat,
1 łyżeczka sosu sojowego,
łyżeczka octu balsamicznego,
1/2 opakowania przyprawy Grill klasyczny Prymat,
2-3 ząbki czosnku,
5 dużych pszennych bułek,
Musztarda sarepska Prymat.

Przygotowanie:

Mięso zmielić z czosnkiem w maszynce. Dodać 3 łyżki musztardy, suszoną cebulę, sos sojowy, ocet balsamiczny oraz przyprawę Grill klasyczny. Wyrabiać przez kilka minut. Z mięsa uformować 5 płaskich kotletów, grillować po ok. 4-5 minut z każdej strony i odstawić na



Sklep Mięsny Zenon Kowalczyk
Ul. Traktorowa 25, Olsztyn
668208569

kilka minut. Bułki przeciąć na pół i podpiec chwilę na grillu. Spód bułek posmarować musztardą, położyć ulubione warzywa, mięso oraz przykryć górną połową bułek.