

# WINE PAIRING na każdą okazję



TiM  
z miłości do wina

# Spis treści

## Romantyczne walentynki

Krewetki w sosie winno-maślanym  
z chorizo, kolendrą  
i grzankami 4

## Dzień Kobiet

Red velvet różany 6

## Wielkanoc

Wegański żurek z puree ziemniaczanym  
i bocznikami 8  
Zapiekana biała kielbasa z karmelizowaną  
cebulą tymiankową 10

## Dzień Matki

Wiosenne warzywa w tempurze  
z miętowym dipem 12

## Dzień Dziecka

Granita Trele Morele z truskawkami  
i puszystym kremem  
mascarpone 14

## Letnie orzeźwienie

Szprycer z mango, kolendrą  
i chilli 16  
Mimosa cytrusowa 18

## Spotkanie przy grillu

Żeberka glazurowane z grillowaną  
kukurydzą 20

## Sezon grzybowy

Pęczotto grzybowe 22  
Grzanka ze smażonymi grzybami,  
kozim serem i ziołami 24

## Andrzejki

Tacosy z szarpanym indykiem,  
mexisławem i kukurydzą 26

## Boże Narodzenie

Bigos z wędzoną śliwką, pieczonym  
selerem i smażonym dorszem 28  
Ryba po grecku 30

## Sylwester

K-Fries – frytki zapiekane  
z kimchi i mielonym mięsem 32

## Urodzinowa domówka

Miniburger z karmelizowaną cebulą,  
salsą gruszkową, warzywami  
i sosem BBQ 34





## Drodzy Państwo,

ta publikacją pragniemy przybliżyć temat parowania wina z jedzeniem oraz zachęcić do spożywania posiłków w gronie najbliższych. Dlaczego? Ponieważ dzięki dobrze dobranemu winu danie nabiera zupełnie innego, lepszego smaku, a gotowanie i wspólne spożywanie posiłków sprzyjają budowaniu relacji. Specjalnie dla Państwa zestawiliśmy doskonałe przepisy na każdą okazję z winami, starannie dobranymi przez naszych Sommelierów. Mamy nadzieję, że zebrane przez nas inspiracje będą służyć Państwu przez długi czas.

*zespół TiM*

### Autorem przepisów jest Chef Sebastian Wilczek

Kucharz i inżynier z zamiłowaniem do przekazywania wiedzy. Szef kuchni i współwłaściciel Dobroczynna Bistro. Doświadczenie zdobywał w wielu warszawskich restauracjach oraz podczas zagranicznych staży w Danii i we Włoszech. Jego ulubioną kuchnią jest tzw. kuchnia produktu. Z każdego składnika stara się wyciągnąć jak najwięcej głębi, używając zróżnicowanych technik kulinarnych. Po godzinach – działkowicz. Uwielbia sadić i uprawiać własne warzywa.



Krewetki w sosie  
winno-maślanym  
z chorizo, kolendrą  
i grzankami



Walentynki to najromantyczniejsze święto w roku, warto więc świętować je w towarzystwie afrodyzjaków. Jednym z nich są krewetki. W połączeniu z sosem winno-maślanym, hiszpańską kiełbasą chorizo, kolendrą i chrupiącymi grzankami zdecydowanie skradną serce i podniebienie drugiej połówki!

## Składniki

### Krewetki:

- ◆ 12 krewetek 16/20
- ◆ 50 g chorizo
- ◆ 2 szalotki
- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ 50 ml oliwy extra vergine
- ◆ 25 g masła do krewetek

- ◆ 80 ml wytrawnego, białego wina
- ◆ mały pęczek kolendry
- ◆ sól, pieprz

### Grzanki:

- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ 25 g masła do grzanek
- ◆ 1 bagietka

## Przygotowanie

1. Na początku oczyść krewetki. Zdejmij z nich pancerz, odetnij głowę i natnij każdą na grzbiecie w celu wyciągnięcia części układu trawiennego.
2. Następnie osusz je dokładnie za pomocą ręcznika papierowego.
3. Pokrój szalotki, czosnek i chorizo w kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę i dodaj posiekane chorizo. Smaż ok. 2-3 minuty, aby z kiełbaski wytopił się tłuszcz i stała się lekko chrupka.
4. W międzyczasie pokrój bagietkę, posmaruj masłem kromki i dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Tak przygotowane kromki włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz do momentu, aż się zarumienią.
5. Dodaj na patelnię krewetki, szalotkę i czosnek. Przypraw delikatnie solą i pieprzem. Całość smaź na średnim ogniu ok. 1,5 minuty.
6. Po tym czasie przekręć krewetki na drugą stronę i smaź kolejne 1,5 minuty.
7. Zdejmij krewetki do miseczki, dodaj na patelnię białe wino (jeśli masz kuchenkę gazową, zmniejsz ogień do minimum, żeby alkohol się nie zapalił) i gotuj tak chwilę, aż połowa wina odparuje.
8. Następnie włóż krewetki z powrotem, dodaj masło, posiekaną kolendrę i mieszaj delikatnie, aby z masła i wina powstała emulsja.
9. Przygotuj grzanki - bagietkę pokrój w kromki, a masło wymieszaj z przeciśniętymi przez praskę ząbkami czosnku. Posmaruj kromki przygotowanym masłem czosnkowym i zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 5 minut.

Krewetki w sosie winno-maślanym z chorizo, kolendrą i grzankami



polecamy pairing z:

## Oak View białe półwytrawne

To eleganckie, białe półwytrawne wino o bukacie pełnym egzotycznych owoców, okraszonym nutą wanilii w tle. Idealnie oddaje swój rześki charakter podane schłodzone do temperatury 8-10°C w towarzystwie potraw na bazie białych mięs, warzyw i owoców morza.

# Red velvet róžany



**Red velvet, czyli czerwony aksamit. To kremowa i niezwykle delikatna wersja klasycznego ciasta z kremem. Kusi nie tylko lekkością i smakiem, ale także romantycznym i nieco ognistym kolorem.**

## Składniki

### Czerwony biszkopt:

- ◆ 120 g masła w temperaturze pokojowej
- ◆ 300 g cukru pudru
- ◆ 2 jajka (koniecznie w temperaturze pokojowej)
- ◆ 60 ml oleju
- ◆ 25 ml czerwonego barwnika do żywności
- ◆ 20 ml białego octu winnego
- ◆ 350 g mąki typu 550
- ◆ 5 g proszku do pieczenia
- ◆ 2 g soli
- ◆ 250 g maślanek

### Krem:

- ◆ 400 g mascarpone
- ◆ 120 g masła (w temperaturze pokojowej)
- ◆ 150 g cukru pudru
- ◆ starta skórka z 1 cytryny

### Dodatkowo do ciasta:

- ◆ 50 g konfitury różanej
- ◆ płatki róży jadalnej do dekoracji

## Przygotowanie

### Upiecz czerwony biszkopt:

1. Mikserem ucieraj masło z cukrem pudrem przez 6–7 minut, aż zyska jasny kolor.
2. Następnie dodawaj jajka, po jednym na raz, cały czas ucierając mikserem.
3. Kiedy masa będzie jednolita, dodaj barwnik, ocet i ucieraj dalej.
4. Następnie, cały czas mieszając, dodaj maślankę, a po niej mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i solą.
5. Ciasto wylej do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 30 minut w temperaturze 175°C.

### Przygotuj krem:

1. Wszystkie składniki utrzyj ze sobą na jednolitą masę (przez ok. 2 minuty). Włóż krem do lodówki.
2. Aby złożyć ciasto w całość, przetnij biszkopt na pół (horyzontalnie) i ułóż warstwowo krem i przesmarowany konfiturą różaną biszkopt.
3. Całość przystroj płatkami róży.



polecamy pairing z:

## Le Grand Noir Moscato białe słodkie

Le Grand Noir Moscato charakteryzuje się cudownymi aromatami kwiatów, soczystej brzoskwini i melona oraz idealnym poziomem słodyczy. Świetnie komponuje się z sałatkami, grillowanym kurczakiem, daniami kuchni azjatyckiej oraz deserami i ciastami.

Wegański żurek z puree ziemniaczanym i boczniakami





**Wielkanoc to jedna z tych szczególnych okazji, gdy spotykamy się z bliskimi przy jednym stole. Warto zadbać o to, aby każdy wśród świątecznych potraw znalazł coś dla siebie. Świąteczny żurek w wersji wegańskiej z puree ziemniaczanym i boczniakami zdecydowanie skradnie serca i podniebienia osób lubiących wegetariańskie i wegańskie rozwiązania!**

## Składniki

### Wywar warzywny:

- ◆ 1 marchewka
- ◆ 1 korzeń pietruszki
- ◆ 1 duża biała cebula
- ◆ 3 ząbki czosnku
- ◆ 1 liść laurowy
- ◆ 2 ziarna ziela angielskiego
- ◆ 1 szt. wędzonej śliwki lub gruszki
- ◆ 1,5 l wody
- ◆ olej do smażenia

### Żurek:

- ◆ 300 ml wywaru warzywnego (przepis poniżej)
- ◆ 200 ml zakwasu na żur
- ◆ 1 cebula
- ◆ 3 ząbki czosnku
- ◆ 100 g boczniaków lub tofu wędzonego
- ◆ 30 g chrzanu
- ◆ 1 liść laurowy
- ◆ 2 g suszonego majeranku
- ◆ 8 g soli

### Do podania:

- ◆ 100 g puree ziemniaczanego
- ◆ świeży majeranek lub tymianek

## Przygotowanie

1. Najpierw wstaw wywar – marchew, pietruszkę i cebulę potnij na drobne kawałki i podsmaż w garnku na odrobinie tłuszczu. Kiedy zyskają trochę koloru, dodaj czosnek, wędzoną śliwkę lub gruszkę i przyprawy. Smaż jeszcze przez 2 minuty.
2. Po tym czasie zalej wodą i gotuj na małym ogniu przez 1 godzinę.
3. Cebulę obierz i potnij w średniej wielkości kostkę.
4. W garnku z odrobiną oleju podsmaż cebulę, aż zyska złotawy kolor.
5. Boczniaki lub tofu potnij w paski i dorzuć do smażącej się cebuli.
6. Następnie dodaj obrany i pokrojony drobno czosnek.
7. Smaż na średnim ogniu przez około 5 minut – do momentu, aż grzyby zaczną nabierać koloru.
8. Zalej wywarem warzywnym i zagotuj. Kiedy zawrze, dodaj zakwas na żur, chrzan, suszony majeranek, liść laurowy i sól.
9. Zmniejsz ogień i gotuj przez 1 godzinę na małym ogniu pod przykryciem.
10. Podawaj z gotowanymi ziemniakami i świeżym majerankiem.

Wegański żurek z puree ziemniaczanym i boczniakami



polecamy pairing z:

## Cono Sur Organic Vegan Chardonnay białe wytrawne

To świeże i soczyste wino o delikatnej słomkowej barwie ze złotymi refleksami, z wyczuwalną, acz subtelną nutą miodu, ananasa i owoców cytrusowych. Powstało z organicznych upraw gron szczepu Chardonnay, posiadających certyfikat Kiwa BCS Oko-Garantie GmbH, wzrosłych w uroczej Dolinie Centralnej. Klasyczne i eleganckie doskonale smakuje z całą gamą potraw na bazie białych mięs, owoców morza, orzechów, serów. Podawać schłodzone.

Zapiekana biała kiełbasa  
z karmelizowaną  
cebulą tymiankową



Zapiekana biała kiełbasa z karmelizowaną cebulą tymiankową to propozycja łącząca klasyczne smaki z nowoczesnym twistem. Gwarantujemy, że po pierwszym kęsie stwierdzicie, że ten przepis zostanie z Wami na długo!

## Składniki

- ◆ 2 surowe białe kiełbasy
- ◆ 400 g białej cebuli
- ◆ 80 ml oleju do smażenia
- ◆ 6–8 gałązek tymianku
- ◆ 4 ząbki czosnku
- ◆ 150 ml wytrawnego, białego wina
- ◆ sól, pieprz, papryka słodka

## Rekomendowany dodatek:

- ◆ grzanki
- ◆ świeży majeranek lub tymianek

## Przygotowanie

1. Cebulę pokrój w piórka i przełóż do miski.
2. Do cebuli dodaj olej, 2 szczypty soli, 2 szczypty papryki słodkiej i szczyptę pieprzu. Wszystko dokładnie wymieszaj i przełóż do rondelka.
3. Tak przygotowaną cebulę smaż na wolnym ogniu przez ok. 15 minut – do momentu, aż będzie mocno zarumieniona.
4. Następnie dodaj posiekany czosnek, tymianek i białe wino.
5. Gotuj dalej na wolnym ogniu przez ok. 5 minut. Po tym czasie spróbuj cebuli i ewentualnie dopraw ją solą i pieprzem.
6. Następnie utóż 1/3 przygotowanej cebuli w naczyniu do zapiekania, na niej utóż kiełbaski i obtóż je dookoła resztą cebuli, tak aby wierzch kiełbasek wystawał – spowoduje to, że ładnie się zarumieni podczas pieczenia.
7. Aby kiełbaski nie popękały, zrób w nich kilka dziurek za pomocą wykałaczki.
8. Podawaj z grzankami i świeżym majerankiem lub tymiankiem.

Zapiekana biała kiełbasa z karmelizowaną cebulą tymiankową



polecamy pairing z:

## Panul Carmenere czerwone wytrawne



PANUL w rdzennym języku chilijskim oznacza uścisk lub objęcie. Wiąże się ze specjalnym rodzajem więzi między ludźmi i wzgórzami otaczającymi winnice rodzące winorośl. Gładkie i pełne, leżakowane 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, wytrawne wino powstałe z gron szczepu Carmenere wzrosłych w chilijskiej Dolinie Colchagua. Zachwyca rubinową barwą z fioletowymi refleksami oraz owocowym bukietem z wyczuwalną na podniebieniu nutą czarnej porzeczki. Długie i przyjemne, o odpowiednio wyważonej kwasowości uzupełnionej dyskretną nutą słodczy, idealnie smakuje podane w temperaturze 16–18°C w towarzystwie grillowanych mięs, steków i makaronów.

Wiosenne warzywa  
w tempurze  
z miętowym dipem



Pachnący kwitnącymi bzami 26 maja to szczególny dzień dla wszystkich Mam. Warto więc podziękować im za otwarte serce i bezwarunkową miłość. I wcale nie trzeba do tego słów! Wystarczy nieco chęci, parę chwil, kilka składników i wiosenne, smakowite warzywa w tempurze z aksamitnym, miętowym dipem są gotowe! Z pewnością każda mama doceni taki gest.

## Składniki

### Warzywa:

- ◆ 3 rzodkiewki
- ◆ 1 młoda marchewka
- ◆ 4 różyczki brokoła
- ◆ 2 szparagi

### Tempura:

- ◆ 150 g mąki typ 500 lub 550
- ◆ 2 g sody oczyszczonej
- ◆ 240 g zimnej wody
- ◆ 2-3 kostki lodu
- ◆ 1 jajko
- ◆ 3 g soli

### Sos miętowy:

- ◆ 200 g jogurtu greckiego
- ◆ 20 g liści mięty
- ◆ 20 g soku z cytryny
- ◆ 5 g cukru
- ◆ 1 g kminu rzymskiego
- ◆ 2 g soli



## Przygotowanie

### Przygotuj sos:

1. Liście mięty posiekaj i dokładnie wymieszaj z pozostałymi składnikami. Odstaw do lodówki na minimum 30 minut.
2. Warzywa pokrój na mniejsze kawałki: marchewkę w słupki, rzodkiewkę na pół, różyczki brokoła na pół, szparagi na ćwiartki.

### Zrób tempurę:

1. Jajko wbij do miski i porządnie wymieszaj, dodaj kostki lodu i ponownie zamieszaj.
2. Dodaj mąkę, wodę i wymieszaj do uzyskania konsystencji gęstego ciasta.
3. Warzywa maczaj w cieście (tempurze) i smaż w głębokim tłuszczu do uzyskania złocistego koloru.

Wiosenne warzywa w tempurze  
z miętowym dipem



polecamy pairing z:

## Nampe Sauvignon Blanc białe wytrawne

Rzeńskie i lekkie, białe, wytrawne wino powstałe z gron szczepu Sauvignon Blanc o słomkowej barwie z zielonymi refleksami. Zachwyca owocowym aromatem z silnie wyczuwalnymi akcentami różowego grejpfruta, owoców tropikalnych i świeżych ziół. Dobrze zbalansowane i aromatyczne, podane schłodzone, podkreśli smak kurczaka i lekkich sałat.

Granita Trele Morele  
z truskawkami i puszystym  
kremem mascarpone



Mówi się, że wiek to tylko liczba, a swoje wewnętrzne dziecko należy pielęgnować nie tylko 1 czerwca. Truskawkowa granita z puszystym kremem mascarpone z pewnością pomoże przenieść się wspomnieniami do bez troskich chwil dzieciństwa. To orzeźwiająca, słodka i mocno owocowa propozycja dla małych i... tych nieco większych dzieci. W Dzień Dziecka należy rozpieszczać, więc do dzieła!

## Składniki

### Granita:

- ◆ 500 ml Trele Morele truskawkowego
- ◆ 10 g soku z cytryny
- ◆ 20 g cukru
- ◆ skórka z 1 cytryny
- ◆ 1 płatek żelatyny

### Mus mascarpone:

- ◆ 250 g mascarpone
- ◆ 250 g śmietanki 36%
- ◆ 90 g cukru pudru
- ◆ 2 żółtka

### Do podania:

- ◆ 100 g świeżych malin

## Przygotowanie

### Zrób granitę:

1. Trele Morele podgrzej w rondelku, dodając sok z cytryny, cukier i startą skórkę z cytryny. Kiedy zaczną wrzeć, dodaj namoczony płatek żelatyny i zestaw z ognia.
2. Przelej do płaskiego naczynia i włóż do zamrażarki.
3. Kiedy się zamrozi, zacznij skrobać widelcem, aż całość zamieni się w granitę/sorbet.

### Przygotuj mus:

1. Żółtka i połowę cukru utrzyj mikserem, aż masa zgęstnieje i zrobi się jasna – ok. 7-8 minut.
2. Cały czas miksując, dodaj mascarpone i utrzyj na jednolitą masę.
3. W osobnej misce ubij śmietanę z drugą połową cukru.
4. Połącz ubitą śmietanę z masą mascarpone i włóż do lodówki na minimum 30 minut.
5. W miseczce utórz mus z mascarpone, obsyp go dużą łyżką granity i pociętymi, świeżymi malinami.

Granita Trele Morele z truskawkami i puszystym kremem mascarpone



polecamy pairing z:

## Trele Morele Truskawka

Owocowy, gazowany napój bezalkoholowy, wyprodukowany z dodatkiem naturalnych soków. Wyśmienita soczystość, pełen smak i słodcy dojrzałych owoców zamknięte w prawdziwie szampańskiej butelce. Doskonale uzupełnia smak ciast, deserów i lodów. Świetnie smakuje podawane solo, delikatnie schłodzone lub w temperaturze pokojowej.

Szprycer z mango,  
kolendrą i chilli





Kiedy lato w pełni, a wakacyjny klimat czuć w powietrzu, coraz chętniej sięgamy po orzeźwiające koktajle. Chłodny szprycer z mango, kolendrą i chilli czy wyjątkowo cytrusowa mimosa to smakowite remedium na wysokie temperatury. Te orzeźwiające drinki doskonale sprawdzą się podczas letnich spotkań ze znajomymi, jak i w romantyczny, ciepły wieczór we dwoje!

## Składniki

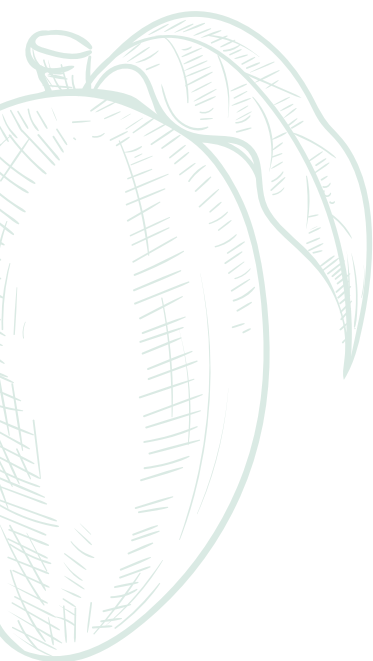
- ◆ 200 ml półwytrawnego, białego wina
- ◆ 60 ml pulpy mango
- ◆ 2 plasterki chilli
- ◆ 10 listków kolendry
- ◆ 80 ml wody gazowanej
- ◆ lód



## Przygotowanie

1. Posiekaj drobno chilli i wymieszaj z pulpą mango.
2. Do kieliszka wlej pulpę mango.
3. Dodaj lód, dolej schłodzone białe wino i wymieszaj dokładnie z pulpą za pomocą łyżki.
4. Całość uzupełnij wodą gazowaną.
5. Udekoruj kieliszek listkami świeżej kolendry.
6. Dla wzmocnienia aromatu możesz dodać do szprycera posiekaną kolendrę.

Szprycer z mango,  
kolendrą i chilli



polecamy wykonać na bazie:  
**Portada Vinho Verde**  
**białe półwytrawne**

To świeże, aromatyczne Vinho Verde charakteryzuje się słomkową barwą i intensywnie owocowym bukietem. Orzeźwiające, doskonale komponuje się z daniami na bazie ryb, owoców morza, lekkimi sałatkami oraz przekąskami. Stanowi idealne połączenie z zupami na bazie warzyw. Podawać w temperaturze 8–10°C.

# Mimosa cytrusowa



Kiedy lato w pełni, a wakacyjny klimat czuć w powietrzu coraz chętniej sięgamy po orzeźwiające koktajle. Chłodny szprycer z mango, kolendrą i chilli, czy wyjątkowo cytrusowa mimosa to smakowite remedium na wysokie temperatury. Te orzeźwiające drinki doskonale sprawdzą się podczas letnich spotkań ze znajomymi, jak i w romantyczny, ciepły wieczór we dwoje!

## Składniki

- ◆ 250 ml prosecco
- ◆ ½ grejpfruta
- ◆ ½ pomarańczy
- ◆ ½ limonki



## Przygotowanie

1. Do przygotowania drinków będziesz potrzebować filetów z cytrusów.
2. Obierz cytrusy za pomocą noża tak, by pozbyć się całości białej skóry.
3. Następnie ostrym nożykiem powycinaj filety cytrusów spomiędzy białych błonek. Z pozostałości cytrusów wyciśnij sok.
4. Gotowe filety posiekaj i ułóż na dnie kieliszków.
5. Dolej wymieszany sok z cytrusów i całość uzupełnij schłodzonym prosecco.
6. W zależności od upodobania możesz zmieniać skład drinków, dodając więcej lub mniej wybranych cytrusów.

Mimosa cytrusowa



polecamy wykonać na bazie:

## Passiamo Prosecco białe wytrawne

Prosecco to jasne, słomkowożółte wino musujące, wytworzone z gron szczepu Glera. Charakteryzuje się przyjemnym aromatem, przywołującym na myśl zapach kwiatów akacji i wisterii. Na podniebieniu niezwykle świeże, soczyste, o gładkim i owocowym smaku. Ze względu na wyjątkową świeżość prosecco Passiamo świetnie sprawdzi się w każdej sytuacji. Serwować w temperaturze 5–7°C. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i promieni słonecznych.

Żeberka glazurowane  
z grillowaną kukurydzą



Nic tak nie jednoczy ludzi jak wspólne biesiadowanie, szczególnie przy aromatycznych daniach z grilla. Sezon na potrawy z rusztu w pełni, a pośród nich nie może zabraknąć soczystych, glazurowanych żeberek z grillowaną kukurydzą!

### Składniki

#### Żeberka:

- ◆ 500 g żeberek
- ◆ 1 l wody
- ◆ 100 g soli
- ◆ 50 g cukru
- ◆ 3 ząbki czosnku

#### Glazura:

- ◆ 100 g sosu BBQ
- ◆ 25 g musztardy
- ◆ 10 g miodu
- ◆ 3 g wędzonej papryki

#### Kukurydza grillowana:

- ◆ 1 duża kolba kukurydzy
- ◆ 1 l wody
- ◆ 20 g soli
- ◆ 20 g masła
- ◆ 1 liść laurowy



### Przygotowanie

1. W wodzie rozpuść sól i cukier, a następnie dodaj rozgniecione ząbki czosnku.
2. Żeberka włóż do tak przygotowanej solanki na 1 godzinę.
3. Po tym czasie wyjmij mięso, opłucz zimną wodą, włóż do naczynia żaroodpornego, przykryj pokrywą lub folią aluminiową i piecz w temperaturze 150°C przez 1,5 godziny.
4. Zrób glazurę – wszystkie składniki dokładnie wymieszaj – tak, by stworzyły jednolity sos.
5. Zblaszuj kukurydzę - do wody wsyp sól, dodaj masło i liść laurowy, po czym gotuj do momentu wrzenia. Następnie włóż do wody kolbę kukurydzy i gotuj przez 5–6 minut na wolnym ogniu. Wyjmij kukurydzę i ostudź.

#### Przed podaniem:

1. Grilluj (na grillu lub patelni grillowej) żeberka, a kiedy zaczną nabierać koloru, pędzelkiem silikonowym natrzyj je glazurą. Efektem powinny być ładnie skarmelizowane sosem żeberka.
2. Obok na grillu lub patelni grillowej zgrilluj kolbę kukurydzy.

Żeberka glazurowane  
z grillowaną kukurydzą



polecamy pairing z:

### Africant Pinotage czerwone półwytrawne

Wyśmienite, czerwone, półwytrawne wino grono-  
we wytworzone z winogron szczepu Pinotage,  
wzrostych w winnicach Południowej Afryki.  
W smaku harmonijne, przepięknie aromatem  
dojrzałych owoców leśnych z subtelną nutą korzen-  
nych przypraw. Polecane jako akompaniament  
czerwonych mięs, makaronów i serów.

# Pęczotto grzybowe



Jesienią polskie lasy wypełniają się niezwykłym, naturalnym bogactwem – aromatycznymi grzybami. Możliwości i wariacji na temat wykorzystania grzybów w kuchni jest sporo, a te dwie z pewnością zasługują na uwagę. Kremowe pęczotto i chrupiąca grzanka z grzybami, kozim serem i ziołami to jesienne propozycje, które z pewnością wywołają efekt „wow”. W winnym duecie świetnie sprawdzą się zarówno jako aromatyczny lunch, jak i rozgrzewająca kolacja.

### Składniki

- ◆ 1 cebula
- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ 2 łyżki masła
- ◆ 100 g ulubionych grzybów np. podgrzybki, borowiki, kurki (mogą być świeże lub mrożone)
- ◆ 100 ml wytrawnego, białego wina
- ◆ 250 ml śmietanki 30%
- ◆ 5 g soli
- ◆ 5 g pieprzu
- ◆ 200 g ugotowanego pęczaku
- ◆ kilka gałązek świeżego tymianku
- ◆ kilka listków natki pietruszki
- ◆ ser dojrzewający do posypania gotowego dania
- ◆ świeża natka pietruszki

### Przygotowanie

1. Posiekaj cebulę w drobną kostkę i zacznij ją smażyć na wolnym ogniu. Gdy zacznie się lekko rumienić, dodaj czosnek, listki tymianku i grzyby. Smaż dalej do zarumienienia całości.
2. Do zarumienionych składników dodaj wino i gotuj chwilę na wolnym ogniu, aby odparować nadmiar płynu.
3. Dodaj śmietankę i wymieszaj całość. Gotuj około 5–10 minut, dopraw solą i pieprzem.
4. Dodaj pęczak i wymieszaj dokładnie. Podgrzewaj przez chwilę, aby pęczotto nabrało ładnej, kremowej konsystencji.
5. Podawaj z serem dojrzewającym i natką pietruszki.

Pęczotto grzybowe



polecamy pairing z:

Cono Sur Bicileta Pinot Noir  
Limited Edition  
czerwone wytrawne

Wino o wyjątkowo delikatnej barwie oraz zrównoważonych taniach. Niezwykle świeże, bujne, z bogatymi nutami czereśni, jeżyny i śliwek. Uniwersalność szczepu Pinot Noir sprawia, że doskonale uzupełni smak dań na bazie czerwonych i białych mięs, łososia oraz grillowanych krewetek.

Grzanka ze smażonymi  
grzybami, kozim serem  
i ziołami



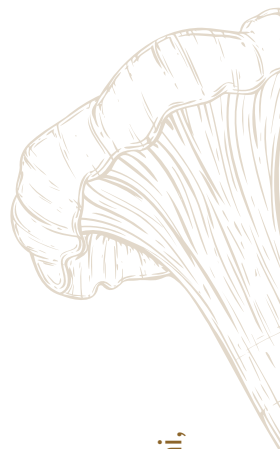


Jesienią polskie lasy wypełniają się niezwykłym, naturalnym bogactwem – aromatycznymi grzybami. Możliwości i wariacji na temat wykorzystania grzybów w kuchni jest sporo, a te dwie z pewnością zasługują na uwagę. Kremowe pęczotto i chrupiąca grzanka z grzybami, kozim serem i ziołami to jesienne propozycje, które zdecydowanie wywołają efekt „wow”. W winnym duecie świetnie sprawdzą się zarówno jako aromatyczny lunch, jak i rozgrzewająca kolacja.

## Składniki

**Smażone grzyby z serem kozim:**

- ◆ 50 g boczników
  - ◆ 50 g kurek
  - ◆ 50 g podgrzybków
  - ◆ 2 ząbki czosnku
  - ◆ 2 gałązki świeżego tymianku
  - ◆ 1 gałązka rozmarynu
  - ◆ 70 g sera koziej rolady
  - ◆ sok z ¼ cytryny
  - ◆ 10 g klarowanego masła
  - ◆ sól do smaku
- ◆ 2 grube kromki dobrego chleba na zakwasie
  - ◆ 20 g parmezanu



## Przygotowanie

1. Kromki chleba zgrilluj lub podgrzej w tosterze.
2. Na patelni rozpuść klarowane masło, usmaż na nim grzyby na mocnym ogniu, aż złapią złoty kolor.
3. Dodaj posiekany czosnek oraz posiekane zioła i kontynuuj smażenie przez kolejną minutę na mocnym ogniu.
4. Na ostatnie 20 sekund smażenia dodaj pociętą kozią roladę i sok z cytryny. Posól do smaku.
5. Tak usmażone grzyby ułóż na grzankach z chleba i wykończ tartym parmezanem.

Grzanka ze smażonymi grzybami, kozim serem i ziołami



polecamy pairing z:

## Gamziri Rkatsiteli białe wytrawne

Wino o jasnobursztynowej barwie, wyprodukowane z gron Rkatsiteli, uprawianych w regionie Kachetii. Zarówno w aromacie, jak i smaku wyczuwalne są nuty świeżych kwiatów oraz owoców cytrusowych. Pasuje do dań na bazie grzybów, owoców morza oraz świeżych sałatek.

Tacosy z szarpanym  
indykiem, mexistaławem  
i kukurydzą



Wieczór wróżb, czarów i dobrej zabawy, czyli Andrzejki. Niezależnie od tego, czy wierzymy w przepowiednie, czy nie – jest to świetna okazja do spotkania w gronie znajomych. Na listopadową pogodę polecamy danie, które rozgrzeje Was w ten magiczny wieczór!

## Składniki

- ◆ 4 tortille kukurydziane (13/15 cm)
- ◆ ½ kolby świeżej kukurydzy
- ◆ świeża kolendra do wykończenia
- ◆ ¼ limonki

### Szarpany indyk:

- ◆ 150 g uda z indyka
- ◆ 2 g czosnku suszonego
- ◆ 2 g kmínu rzymskiego mielonego
- ◆ 2 g mielonej wędzonej papryki
- ◆ 1 g czarnego pieprzu
- ◆ 1 mała papryczka chili
- ◆ 100 ml wody
- ◆ 3 g soli

### Mexistał:

- ◆ 100 g czerwonej kapusty
- ◆ 1 mała marchewka
- ◆ ½ czerwonej cebuli
- ◆ 1 marynowane jalapeño
- ◆ sok z 1 limonki
- ◆ 10 g cukru brązowego
- ◆ 5 g posiekanej, świeżej kolendry
- ◆ 10 ml oliwy z oliwek



## Przygotowanie

1. Udziec z indyka natrzyj solą i przyprawami. Odstaw do lodówki na minimum 8 godzin.
2. Po tym czasie do naczynia żaroodpornego wlej wodę, włóż udo i upiecz pod przykryciem w temperaturze 150°C przez 1,5 godziny.
3. W tym czasie kolby kukurydzy włóż do garnka z wrzącą wodą i gotuj przez 10-15 minut.
4. Po wyżej określonym czasie wyjmij mięso z piekarnika i – dopóki jest ciepłe – poszarp je i podlej sosem, który powstał z pieczenia mięsa.
5. Zrób mexistał - kapustę pokrój na jak najdrobniejsze paski, marchew zetrzyj na grubych oczkach tarki, cebulę potnij w piórka, a papryczkę jalapeño potnij w plastry.
6. Połącz przygotowane warzywa z resztą składników i dokładnie wymieszaj. Odstaw do lodówki na minimum 30 minut.
7. Tortille podgrzej na patelni, połóż na nie mexistała i szarpane mięso z indyka.
8. Przystrój liśćmi świeżej kolendry i kukurydzą uciętą z kolby.
9. Podawaj z ćwiartką limonki.

Tacosy z szarpanym indykiem,  
mexistałem i kukurydzą



polecamy pairing z:

## Suerente Gran Selección Chardonnay białe półwytrawne

Aromatyczne, białe, półwytrawne wino powstałe z gron szczepu Chardonnay wzrosłych w hiszpańskim regionie Valencia. W jego bukietcie odnajdziemy owoce cytrusowe, gruszkę, dojrzałego melona, świeżą pigwę i soczyste jabłko. Orzeźwiająca, gładka, z idealnie wyważonym poziomem kwasowości. Doskonale komponuje się z daniami na bazie białych mięs, ryb, owoców morza i makaronów. Podawać w temperaturze 10–12°C.

Bigos z wędzoną śliwką,  
pieczonym selerem  
i smażonym dorszem



Święta Bożego Narodzenia to jedna z najbardziej wyczekiwanych przez nas okazji do wspólnego ucztowania. Pośród tradycyjnych, dwunastu potraw na wigilijnym stole nie może zabraknąć bigosu z wędzoną śliwką!

## Składniki

### Bigos:

- ◆ 300 g kiszzonej kapusty
- ◆ 150 g obranej białej cebuli
- ◆ 20 g koncentratu pomidorowego
- ◆ 15 g obranego czosnku
- ◆ 2 szt. wędzonej śliwki
- ◆ 2 szt. suszonego borowika
- ◆ 1 liść laurowy
- ◆ sól do smaku
- ◆ olej

### Ryba:

- ◆ 150 g filetu z dorsza
- ◆ 2 g soli
- ◆ 20 g masła

### Seler:

- ◆ 1 średni seler
- ◆ 5 g soli
- ◆ 7 g świeżego tymianku

## Przygotowanie

### Zrób bigos:

1. Cebulę pokrój w piórka i podsmaż w garnku na odrobinie oleju do momentu, aż się skarmelizuje, wtedy dodaj pokrojony czosnek i koncentrat pomidorowy. Smaż przez 3–4 minuty na średnim ogniu, cały czas mieszając.
2. Po tym czasie dodaj pokrojone wędzone śliwki, namoczone grzyby, liść laurowy i smaż przez kolejne 2 minuty.
3. Kapustę odcedź z wody po kiszeniu i posiekaj na drobniejsze kawałki.
4. Do usmażonej cebuli dodaj posiekaną kapustę, zmniejsz ogień i duś pod przykryciem przez 1,5–2 godziny, całość mieszając co 20–30 minut.
5. Na koniec dodaj sól do smaku.

### Upiecz seler:

1. Seler porządnie umyj i wysusz. Następnie natrzyj solą i obtóż świeżym tymiankiem, zawiń w folię aluminiową i piecz w temperaturze 170°C przez 1,5 godziny w piekarniku (tryb góra–dół).
2. Po tym czasie wyjmij seler, pozwól mu ostygnąć, po czym potnij na mniejsze kawałki.
3. Przed podaniem kawałki selera podsmaż na patelni z odrobiną tłuszczu.

### Usmaż rybę:

1. Rybę osusz na papierze kuchennym, posól i smaż z jednej strony na rozgrzanej patelni przez 3–4 minuty lub do momentu, aż ryba zrobi się złocista. Wtedy zmień stronę smażenia, zmniejsz ogień do minimum i włóż na patelnię masło.
2. Polewaj rybę roztopiającym się masłem przez 1–2 minuty.
3. Na talerzu ułóż kolejno bigos, pieczony seler i usmażoną rybę. Przystrój liśćmi świeżego tymianku.

Bigos z wędzoną śliwką, pieczonym selerem i smażonym dorszem

polecamy pairing z:

## Los Haroldos Malbec czerwone wytrawne

Doskonałe wino powstałe z gron szczepu Malbec, wzrosłych w argentyńskich winnicach. Urzeka aromatem czerwonych jagód z wyczuwalnymi nutami śliwek, wiśni i rodzynek. Dobrze zbudowane, o krągłym, tanczącym finiszu, smakuje wybornie w towarzystwie potraw na bazie czerwonych mięs, makaronów oraz dojrzewających serów.



# Ryba po grecku



Najpiękniejszy czas w roku wypełniony czułością, serdecznymi rozmowami i rodzinnym ciepłem. Kolejnym daniem, bez którego nie wyobrażamy sobie świąt Bożego Narodzenia, jest ryba po grecku. W wersji z winnym twistem oczywiście!

## Składniki

### Sos:

- ◆ 1 marchewka
- ◆ 1 duża cebula
- ◆ 1 czerwona papryka
- ◆ ½ zielonej cukinii
- ◆ 2 ząbki czosnku
- ◆ 75 g koncentratu pomidorowego
- ◆ 5 g świeżej kolendry
- ◆ 15 g brązowego cukru
- ◆ sok i skórka z 1 limonki
- ◆ gałązka świeżego tymianku
- ◆ sól do smaku
- ◆ liście natki pietruszki do ozdobienia

### Ryba:

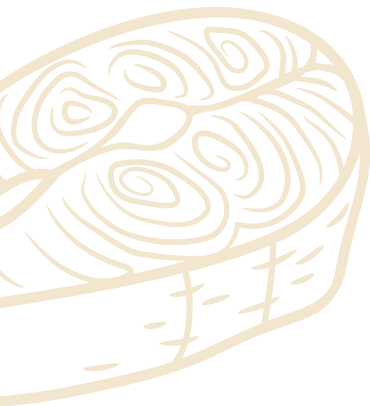
- ◆ 200 g filetu z dorsza atlantyckiego
- ◆ 3 g soli
- ◆ olej do smażenia



## Przygotowanie

1. Filet z dorsza posól i usmaż go na odrobinie oleju. Kiedy będzie już gotowy, odstaw go do ostygnięcia.
2. Przygotuj sos – cebulę potnij w piórka, marchew zetrzyj na tarce na grubych oczkach, paprykę i cukinię potnij w drobną kostkę.
3. Na odrobinie oleju podsmaż cebulę, aż zacznie się rumienić – ok. 7-8 minut, dodaj marchewkę i starty czosnek. Podsmaż przez 2 minuty.
4. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy, cukier, sok i skórkę z limonki. Kontynuuj smażenie przez kolejne 2 minuty.
5. Dodaj posiekany tymianek, cukinię i paprykę. Smaż przez 2-3 minuty – tak, by cukinia i papryka zachowały chrupkość.
6. Na koniec posól do smaku i odstaw do ostygnięcia.
7. Serwuj rybę przykrytą sosem i ozdobioną liśćmi pietruszki.

Ryba po grecku



polecamy pairing z:

Ponte Portugal  
białe wytrawne

Wino Ponte Portugal olśniewa czystą, jasną, słomkową barwą. Zachwyca intensywnie kwiatowym aromatem z nutami owoców tropikalnych oraz zrównoważonym smakiem z przyjemnym finiszem. Doskonale pasuje do dań na bazie białego mięsa, ryb oraz owoców morza.

# K-Fries – frytki zapiekane z kimchi i mielonym mięsem





Sylwestrowa noc to magiczny czas. Nowy rok oznacza nowe wyzwania, nowe znajomości i nowe doświadczenia, także te kulinarne! Wśród nich z pewnością nie może zabraknąć frytek po koreańsku, które od kilku sezonów nie tracą na popularności. K-fries to połączenie chrupiących frytek ziemniaczanych, mięsa mielonego oraz kimchi. Trio idealne na sylwestrową noc... i nie tylko!

## Składniki

### Mięso z kimchi:

- ◆ 200 g kimchi lub kapusty kiszzonej
- ◆ 160 g mielonej wieprzowiny
- ◆ 20 g sosu sriracha
- ◆ 30 g sosu sojowego
- ◆ 10 g cukru brązowego
- ◆ 1 starty ząbek czosnku
- ◆ olej do smażenia

### Frytki:

- ◆ 250 g frytek belgijskich
- ◆ olej do smażenia frytek ok. 1-1,5 l
- ◆ sól do smaku

### Do podania:

- ◆ 30 g marynowanego jalapeño
- ◆ świeża kolendra
- ◆ prażony sezam

## Przygotowanie

1. Zaczynij od zrobienia mięsa z kimchi – bardzo mocno rozgrzej patelnię z odrobiną oleju do smażenia.
2. Dodaj mielone mięso i smaż, nie mieszając, przez 3-4 minuty lub do momentu, aż zacznie robić się złocistobrązowe. Zamieszaj je i smaż kolejne 2-3 minuty.
3. Nie zmniejszając ognia pod patelnią, dodaj kimchi (lub kiszoną kapustę) i smaż jeszcze przez 3-4 minuty.
4. W międzyczasie wymieszaj srirachę z sosem sojowym, cukrem i startym czosnkiem.
5. Kiedy mięso i kapusta będą już usmażone, zmniejsz ogień i wylej na nie zrobiony wcześniej miks sosu sojowego i srirachy. Smaż na małym ogniu przez 1 minutę, cały czas mieszając. Sos sojowy ze srirachą powinny stworzyć sos, który pokryje kapustę i mięso.
6. Frytki usmaż zgodnie z zaleceniami producenta (do momentu, aż będą złociste i chrupiące).
7. Na talerzu ułóż frytki, na nie połów smażone mięso z kimchi.
8. Całość przystrój świeżą kolendrą, plastrami marynowanego jalapeño i prażonym sezamem.

K-Fries – frytki zapiekane z kimchi i mielonym mięsem



polecamy pairing z:

## Montevideo Tannat/Merlot czerwone wytrawne

To pełne, dobrze zbudowane wino z tanicznym finiszem powstało z gron szczepów Tannat (60%) i Merlot (40%). Charakteryzuje się rubinową barwą z fioletowymi refleksami oraz owocowym bukietem z nutą czarnego pieprzu. Idealnie komponuje się z czerwonym mięsem, dojrzałymi serami, daniami na bazie makaronu i potrawami jednogarnkowymi.

Miniburger z karmelizowaną  
cebulą, salsą gruszkową,  
warzywami i sosem BBQ



Huczna impreza urodzinowa ze znajomymi czy kameralne spotkanie w gronie przyjaciół? Niezależnie od tego, jak postanowisz spędzić swoje urodziny, warto zadbać o kulinarne doznania swoich gości. Przystawka idealna na każdą okazję? Miniburgery z karmelizowaną cebulą, salsą gruszkową, warzywami i sosem BBQ!

## Składniki

- ◆ 200 g mielonej wołowiny
- ◆ 2 małe bułki maślane
- ◆ 1 sałata mini rzymska
- ◆ 1 dojrzały pomidor
- ◆ 2 korniszony pocięte w paski
- ◆ 80 g sosu BBQ

### Karmelizowana cebula:

- ◆ 500 g cebuli
- ◆ 70 g oleju
- ◆ 3 g soli

### Salsa gruszkowa:

- ◆ 1 dojrzała gruszka
- ◆ 2 suszone śliwki
- ◆ ½ czerwonej cebuli
- ◆ sok z ½ limonki
- ◆ 5 g cukru
- ◆ sól i pieprz do smaku



Miniburger z karmelizowaną cebulą, salsą gruszkową, warzywami i sosem BBQ

## Przygotowanie

1. Zrób salsę gruszkową - gruszkę potnij w drobną kostkę, to samo zrób z cebulą i suszoną śliwką, połącz wszystko w misce. Dodaj sok z limonki i cukier, dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem.
2. Zrób karmelizowaną cebulę - cebulę potnij w drobne piórka, posól i smaż na bardzo wolnym ogniu przez minimum 1 godzinę lub do momentu, aż będzie złota i ładnie skarmelizowana.
3. Z mięsa uformuj płaskie hamburgery i smaż na patelni lub patelni grillowej, aż będą różowe w środku (około 1,5 minuty na każdej ze stron). Bułki przetnij na pół i również zgrilluj/usmaż.
4. Bułkę posmaruj sosem, połóż liście sałaty, pociętego w plastry pomidora i korniszona. Następnie połóż usmażonego burgera, a na nim karmelizowaną cebulę i salsę gruszkową. Przykryj górną częścią bułki.



polecamy pairing z:

## Tierra Aufera czerwone półwytrawne



Wyśmienite, półwytrawne wino, powstałe z gron szczepów País (jednej z pierwszych odmian winorośli uprawianej w Chile) oraz Cabernet Sauvignon, wzrosłych w chilijskiej Valle Central. Idealnie zharmonizowane, urzeka bogatym aromatem wiśni, dojrzałych jeżyn oraz śliwek, z subtelną nutą pikanterii. Wino o dobrze zintegrowanej taninie oraz długim i przyjemnym zakończeniu. Wybornie smakuje podane w temperaturze 16–18°C, w towarzystwie serów, schabu ze śliwką oraz pozostałych dań na bazie czerwonego mięsa.



z miłości do wina

 Z miłości do wina

 z\_milosci\_do\_wina