Prymat®

PRZYGOTUJ

SMACZNE KANAPKI

z Piotrkiem Ogińskim

Prezentujemy Wam nasz nowy e-book z pomysłami na **SMACZNE I POŻYWNE KANAPKI**, których smak podkreślają musztardy Prymat.

W czasach, gdy nie możemy podróżować do miejsc, które **LUBICIE** i o których **MARZYCIE**, proponujemy kulinarną podróż po świecie.

Razem z Piotrkiem Ogińskim, pasjonatem gotowania i znanym blogerem kulinarnym przygotowaliśmy **16 PRZEPISÓW** na pyszne kanapki.

SIĘGNIJCIE po nasze pomysły i przenieście się do wybranych miejsc na świecie, nie ruszając się z domu.

ZNAJDŹ SWOJĄ ULUBIONĄ KANAPKĘ

Kanapka Hawajska 4

Kanapka Bałkańska 5

Kanapka Polska 7

Kanapka Rosyjska 8

Kanapka Angielska 9

Kanapka Morawska 10

Kanapka Kanadyjska 11

Kanapka Paryska 13

Kanapka Gruzińska 14

Kanapka Japońska 15

Kanapka Włoska 16

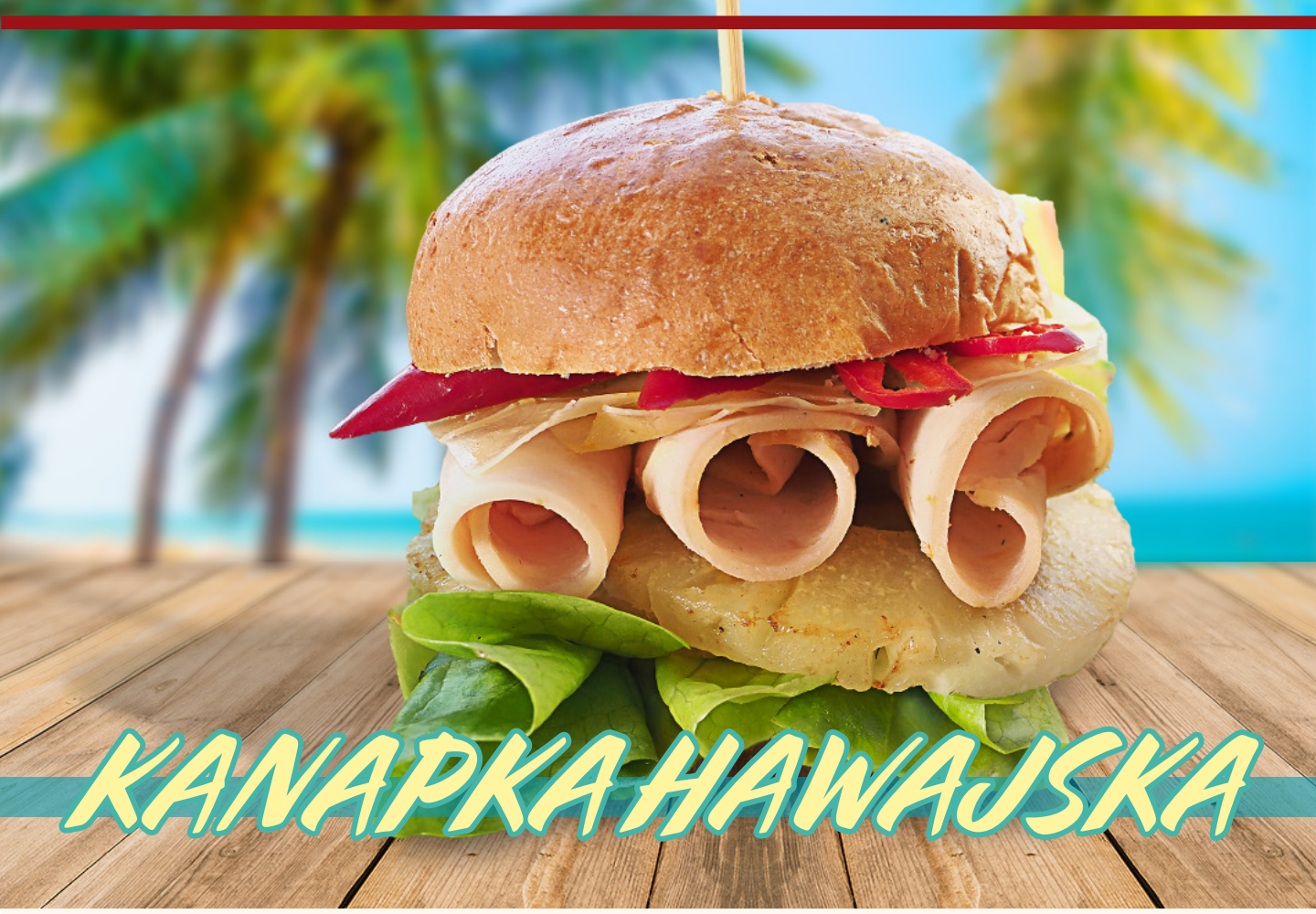
Kanapka Meksykańska 17

Kanapka Amerykańska 18

Kanapka Bawarska 19

Kanapka Orientalna 20

Kanapka BBQ 21



KANAPKA HAWAJSKA

Czy kiedykolwiek marzyłeś, aby przenieść się na rajskie Hawaje?

Bo ja tak, dlatego przygotowałem przepyszną kanapkę z delikatnym słodko-kwaśnym karmelizowanym ananasem, chrupiąca puszystą bułeczką myślaną, delikatną pieczoną szynką z indyka oraz słodką musztardą miodową. Aby zrównoważyć słodycz musztardy i kwaśność ananasa, dodałem także pikantną papryczkę chili, która pobudzi Wasze kubki smakowe. Poczuj smak egzotycznych wakacji lub spraw przyjemność najbliższej osobie. Rajskie Hawaje są na wyciagnięcie ręki. Zobacz, jakie to proste!

- ☐ 1 bułka maślana
- ☐ 1 plaster ananasa z puszki
- ☐ 3 plastry szynki z pieczonego indyka
- ☐ 4 plastry sera żółtego
- ☐ 1 liść sałaty masłowej
- ☐ 4 plasterki chili
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy miodowej Prymat

10 min

Ananasa delikatnie natrzyj musztardą miodową i podsmaż na suchej, rozgrzanej patelni do momentu, aż się skarmelizuje z obu stron. Bułkę podziel na pół i podpiecz na patelni z ananasem do uzyskania złotego koloru. Kiedy bułka oraz ananas są gotowe, możesz składać kanapkę. Dolną część bułki posmaruj słodką i delikatną musztardą miodową. Następnie połóż umytą wcześniej sałatę, skarmelizowanego ananasa, zwinięte w rulon plasterki szynki z pieczonego indyka, żółty ser oraz chili. Całość przykryj czapką z bułki i delektuj się wspaniałym smakiem hawajskiej kanapki.

ALOHA

JEŻELI JESTEŚ WEGETARIANINEM, MOŻESZ SPRÓBOWAĆ TEJ KANAPKI ZE SMAŻONYM JAJKIEM ZAMIAST SZYNKI.

KANAPKA BAŁKAŃSKA

Piękne słońce, krystalicznie czysta woda, rajskie plaże i kotlet mielony po chorwacku, czyli *pljeskawica*

Soczysta *pljeskavica* połączona z pachnącą świeżością sałatką szopską, której smak dopełnia słodycz delikatnej musztardy ze śliwowicą, to prosty sposób na powrót do bałkańskich smaków, kiedy tylko zechcesz.

Pljeskavica:

- ☐ 125 g mielonej wołowiny
- ☐ 125 mielonej karkówki wieprzowej
- ☐ 1 mały ząbek czosnku
- ☐ 1 mała cebulka
- ☐ Pieprz czarny mielony Prymat
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ 0,5 łyżeczki Oregano suszonego Prymat
- ☐ 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%

Sałatka szopska:

- ☐ 1 pomidor
- ☐ 1 ogórek
- ☐ 1 Cebula biała
- ☐ 2 łyżki oliwy z oliwek
- ☐ 1 łyżeczka soku z cytryny
- ☐ 8 sztuk Czarnych oliwek Smak
- ☐ świeża bazylia
- ☐ 30 g białego sera bałkańskiego
- ☐ 2 kromki chleba kukurydzianego
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy ze śliwowicą Prymat
- ☐ sałata masłowa

30 min

Do miseczki przełóż mielone mięso wołowe i z karkówki, dodaj posiekany czosnek oraz cebulę, całość dopraw pieprzem, solą oraz oregano i dokładnie wymieszaj.

Kiedy masa jest już gotowa, rozłóż ją cienko na pergaminie. Na środek wyłóż łyżkę kwaśnej śmietany i zawiń ją w środku mięsa, kształtując swojego burgera. Mięso smaż na rozgrzanej patelni ok. 4 minuty z każdej strony, dopraw solą i pieprzem. Obierz ogórek ze skórki, pokrój pod kątem 45°C w cieniutkie plasterki i przełóż do miski. Dodaj pokrojony pomidor, cebulkę i czarne oliwki, całość dopraw bazylią, sokiem z cytryny, sola oraz oliwą. Dodaj pokruszony ser bałkański i całość dokładnie wymieszaj. Kromki chleba kukurydzianego podpiecz z obu stron na patelni grillowej. Spód kanapki posmaruj musztardą ze śliwowicą, która dopełni słodycz kukurydzianego pieczywa. Następnie połóż chrupiąca sałatę masłową, pljeskavicę i starannie wyłóż sałatkę szopską. Kanapkę przykryj drugą warstwą grillowanego pieczywa i gotowe!

MOŻESZ PRZYGOTOWAĆ TĘ WSPANIAŁĄ BAŁKAŃSKĄ KANAPKĘ W WERSJI WEGETARIAŃSKIEJ. WYSTARCZY, ŻE ZAMIAST PLJESKAVICY , DODASZ TWARDEGO SERA HALLOUMI ZGRILLOWANEGO PO 2 MINUTY Z KAŻDEJ STRONY.

Prymat®

mniam chęć,

ŻE AŻ SZKOTA NIE SPRÓBOWAĆ

KANAPKA POLSKA

Soczysty kotlet schabowy przypomni Ci o prawdziwym domowym obiedzie

Kanapka polska to idealny sposób na zaspokojenie dużego głodu. Soczysty kotlet wraz z pysznymi buraczkami przypomni Ci o prawdziwym, domowym obiedzie, gdziekolwiek jesteś. A dodatek intensywnego aromatu musztardy sarepskiej idealnie zbalansuje smak słodkich buraczków oraz chrupiącego schabowego. Jest to idealna propozycja dla tych, którzy nie mogą się rozstać z domowym jedzeniem.

Kanapka:

- ☐ bułka
- ☐ 30 g Buraczków wiórek Smak
- ☐ 30 g kremowego serka śniadaniowego
- ☐ koperek
- ☐ chrupiąca sałata masłowa
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy sarepskiej Prymat

Schabowy:

- ☐ jajko
- ☐ Bułka tarta Prymat
- ☐ mąka
- ☐ 2 łyżki smalcu
- ☐ 70 g schabu
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ Pieprz czarny Prymat

30 min

Schab delikatnie rozbij za pomocą tłuczka na grubość ok. 0,5 cm. Rozbity kotlet dopraw solą oraz pieprzem, obtocz w mące, następnie w jajku oraz w bułce tartej. Schabowego smaż na rozgrzanym smalcu do momentu, aż będzie złocisty z każdej strony. Koperek drobno posiekaj i połącz z serkiem śniadaniowym. Bułkę przekrój na pół, dolną część posmaruj koperkowym serkiem śniadaniowym. Następnie dodaj chrupiące liście sałaty, odcedzone wiórki buraków oraz schabowego, górę bułki posmaruj ostrą musztardą sarepską i zamknij kanapkę. Ciekawym wariantem tej kanapki jest użycie kotleta mielonego, który także idealnie komponuje się z ostrą musztardą sarepską.

Do przygotowania kanapki możesz też użyć schabowego, który został z obiadu.

JEŻELI KOTLETY TO NIE TWOJA BAJKA, MOŻESZ ZASTĄPIĆ JE PLASTRAMI PANIEROWANEGO BURAKA BĄDŹ PANIEROWANĄ KANIĄ. SMACZNEGO!

KANAPKA ROSYJSKA

Prostota składników i uniwersalność podania

Mało kto wie, że sałatka ziemniaczana lub, jak to mówimy na Górnym Śląsku, szałot, wywodzi się z Rosji. Prostota składników i uniwersalnego podania rozsławiła ją na cały świat. Dlatego też połączyłem ją z wędzoną słoniną, która stanowi jeden z największych przysmaków kuchni rosyjskiej. Doskonałym uzupełnieniem słoniny i ziemniaków jest ostra i wyrazista w smaku musztarda rosyjska. Taka mocna i pożywna kompozycja smaków doda sił w mroźne zimowe wieczory, bądź natchnie do porannego skrobania zamarzniętych szyb w aucie.

- ☐ 2 kromki ciemnego chleba żytniego
- ☐ 60 g wędzonej słoniny
- ☐ 1 jajko
- ☐ 2 liście sałaty
- ☐ 3 plastry żółtego sera
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy rosyjskiej Prymat

Szalot:

- ☐ ugotowane warzywa z rosołu takie jak: marchew, pietruszka, seler
- ☐ ugotowany ziemniak
- ☐ 1 ugotowane jajko
- ☐ 4 łyżki majonezu
- ☐ 1 ogórek kiszony
- ☐ 1 łyżeczka Musztardy rosyjskiej Prymat
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ Pieprz czarny Prymat

Ugotowane warzywa, jajko, ziemniak i kiszony ogórek pokrój w kosteczkę i przełóż do miski, dodaj majonez, musztardę, dopraw solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj. Wędzoną słoninę podsmażaj na bardzo rozgrzanej patelni tak, aby nabrała lekko złotego koloru - dzięki temu zabiegowi zamkniesz wszystkie smaki w środku. Kromkę żytniego chleba posmaruj ostrą musztardą rosyjską, ułóż sałatę, szałot, słoninę oraz pokrojone ugotowane na twardo jajko i przykryj drugą kromką.

60 min

W WERSJI WEGETARIAŃSKIEJ MOŻESZ POMINĄĆ WĘDZONĄ SŁONINĘ

KANAPKA ANGIELSKA

Wszystko, co najlepsze w klasycznym, angielskim śniadaniu

Któż z nas nie słyszał o sytym angielskim śniadaniu? W tej kanapce połączyłem wszystko, co najlepsze w klasycznym angielskim śniadaniu. Znajdziesz tu: chrupiące tosty, słodkiego pomidora, soczyste kiełbaski, sadzone jajko oraz perfekcyjnie usmażony bekon w połączeniu z gęstym i kremowym sosem serowym z dodatkiem delikatnej musztardy delikatesowej. Taka kanapka zaspokoi apetyt nie tylko Polaków pracujących na Wyspach, ale też każdego, kto marzy o pysznym i sytym śniadaniu.

- ☐ 2 kromki chleba tostowego
- ☐ 2 plastry bekonu
- ☐ 1 jajko
- ☐ 2 kiełbaski
- ☐ 2 plasterki pomidora

Sos serowo musztardowy:

- ☐ 1 łyżeczka mąki
- ☐ 1 łyżeczka masła
- ☐ 60 ml mleka
- ☐ 20 g sera cheddar
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy delikatesowej Prymat
- ☐ Sól morska Prymat

W rondelku rozpuść masło, dodaj mąkę pszenną i podsmaż do momentu, aż składniki dokładnie się połączą. Następnie dodaj mleko i na małym ogniu gotuj całość do chwili pojawienia się bąbelków. Dodaj starty ser oraz musztardę. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj, aż ser się rozpuści.

Na patelni podsmaż kiełbaski, jajko oraz bekon z odrobiną oleju. Lekko podpiecz chleb tostowy. Kiedy sos i dodatki są gotowe, zgrillowane kromki chleba tostowego posmaruj dwiema łyżeczkami sosu, następnie na kromce ułóż plastry pomidora, grillowane kiełbaski i bekon, a na górę połóż sadzone jajko i przykryj tostem. Taka kanapka z pewnością dostarczy Ci dużo energii w pracowity dzień.

20 min

Kanapka morawska

Smakowe jin-jang u naszych południowych sąsiadów

Któż z nas nigdy nie był u naszych południowych sąsiadów? To właśnie oni wymyślili krecika, kolorowe cukierki i przepyszne klarowne piwo. W czeskiej kanapce nie mogło zabraknąć popularnego jak u nas schabowy, smażonego sera. Poza tym Czesi na pewno by się obrazili, gdyby w jego towarzystwie nie występował wszechobecny sos tatarski, który dzięki różnorodności struktur i dodatkowi słodko-ostrej Musztardy czeskiej Prymat zyskuje apetyczną barwę i idealną konsystencję. Jest perfekcyjnym uzupełnieniem i pasuje tutaj jak ying do yang, jak Flip do Flapa i krecik do kopca. Dla przełamania smaku, niczym wisienka na torcie, znalazła swoje miejsce słodko-kwaśna żurawina, którą Czesi uwielbiają tak, jak my kochamy ich produkcje filmowe!

- ☐ 1 paluch
- ☐ 1 łyżka żurawina
- ☐ 2 liscie sałaty

Sos tatarski:

- ☐ 1 cebula
- ☐ 1 ogórek kiszony
- ☐ świeży koperek
- ☐ sok z cytryny
- ☐ 4 łyżki majonezu
- ☐ 1 łyżeczka Musztardy czeskiej Prymat
- ☐ szczypta Czosnku suszonego Prymat
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ Pieprz czarny Prymat

Ser:

- ☐ 80 g sera edam
- ☐ jajko
- ☐ bułka
- ☐ mąka
- ☐ olej do smażenia

10 min

Cebulkę oraz ogórka pokrój w drobną kostkę i przełóż do miseczki. Dodaj majonez, musztardę, pokrojony koperek, sok z cytryny. Całość dopraw suszonym czosnkiem, solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj. Z dużego bloku sera edam wytnij jedną porcję, a następnie za pomocą tarki delikatnie zetrzyj powierzchnię sera – ma być chropowata i nierówna. Dzięki temu panierka będzie lepiej przylegać do sera. Kawałek sera obtocz w mące, jajku i bułce i smaż na głębokim tłuszczu rozgrzanym do temp 180°C, aż do uzyskania złotego koloru. Paluch przetnij na pół, wyłóż sos tatarski, sałatę, smażony ser oraz żurawinę i całość przykryj drugą częścią pieczywa.

KANAPKA KANADYJSKA

Kanapka z syropem klonowym to marzenie z dzieciństwa!

Czy wiecie, że w Kanadzie żyje milion Polaków, Kiedy byłem dzieckiem to prosiłem wujostwo o syrop klonowy, który wówczas – w latach 90-tych, na polskim rynku stanowił istne płynne złoto i nie chodzi tu bynajmniej o kolor. Poza syropem wujkowie przywozili mi opowieści o przepisach na puszyste naleśniki i chrupiące gofry z kurczakiem polane... syropem klonowym. Niestety w dzieciństwie nigdy nie udało mi się odtworzyć tych przepisów, więc syropu klonowego używałem do zwykłego, ale pysznego żytniego pieczywa.

W Kanadzie innym popularnym dodatkiem do kanapek jest pieczona szynka z indyka, którą podaje się z kremowym serkiem i kwaśnymi ogórkami konserwowymi oraz pikantnymi papryczkami pepperoni. Do takich smaków idealna będzie znana i lubiana łagodna i delikatna musztarda stołowa. Ona zaostrzy nasz apetyt i urozmaici smak tej kanadyjskiej kanapki.

Ten opis brzmi tak apetycznie, że po postawieniu ostatniej kropki od razu ruszam do kuchni, aby ją przygotować i zjeść ze smakiem.

- ☐ 2 kromki chleba żytniego
- ☐ 4 szt. ogórkow konserwowych
- ☐ 1 marynowana papryczka pepperoni
- ☐ 2 łyżki serka kanapkowego
- ☐ 3 plastry szynki z indyka
- ☐ 1 plaster czerwonej cebuli
- ☐ 2 łyżki syropu klonowego
- ☐ 2 łyżki Musztardy stołowej Prymat

10 min

Spód kromki ciemnego żytniego chleba posmaruj delikatną i aksamitną musztardą stołową. Następnie ułóż plasterki ogórka konserwowego, plasterki szynki zwinięte w rulonik, krążki czerwonej cebuli i marynowaną papryczkę pepperoni. Całość polej słodkim syropem klonowym, górę kromki chleba wysmaruj puszystym serkiem śniadaniowym i złóż kanapkę.

W WERSJI WEGETARIAŃSKIEJ ZASTĄP SZYNKĘ Z PIECZONEGO INDYKA „SZYNKĄ" WEGETARIAŃSKĄ.

Prymat®

mniam chęć

NA TĘ MUSZTARDĘ BO JA JĄ ŻE TĘ

KANAPKA PARYSKA

Wyrafinowane smaki prosto z francuskiej kuchni

Francuska kuchnia przez wielu uważana jest za najlepszą. Przykładem jest ta kanapka, w której znajdziemy bardzo dużo ciekawych połączeń smakowych. Znajdziesz w niej kremowy ser brie w połączeniu ze słodką figą, chrupiącymi pistacjami i pikantną rukolą, która obtoczona w klasycznym sosie winegret z dodatkiem musztardy francuskiej strzela niczym kawior pomiędzy zębami.

Taką kanapkę na pewno docenią wielbiciele wysublimowanych smaków.

Winegret:

- ☐ 1 łyżeczka Musztardy francuskiej Prymat
- ☐ 1 łyżeczka Musztardy delikatesowej Prymat
- ☐ 4 łyżki oliwy z oliwek
- ☐ szczypta cukru
- ☐ 1 łyżeczka octu jabłkowego

Kanapka:

- ☐ 1 mała bagietka
- ☐ 1/4 sera brie
- ☐ garść rukoli
- ☐ 10 g pistacji
- ☐ 1 figa

10 min

Do miseczki przełóż musztardę, dodaj ocet, sól oraz cukier, wszystko dokładnie wymieszaj. Weź trzepaczkę rózgową i energicznie mieszając, dodawaj stopniowo oliwę, aż uzyskasz gładki sos.

Wymieszaj rukolę z winegretem. Bagietkę przetnij na pół i delikatnie podpiecz na patelni. Na spodzie bagietki ułóż rukolę, następnie kawałki sera brie, cienko pokrojoną figę.

Całość posyp pistacjami i przykryj drugą częścią bagietki.

Kanapka GRUZIŃSKA

Gruzińskie słońce, uczta zaklęta w kanapce

Gruzja to nie tylko chaczapuri, chinkali i mocne czerwone wino, ale także przepyszne pieczywo, które można znaleźć w piekarni na każdym rogu w Tbilisi. W tej kanapce starałem się zamknąć jak najwięcej gruzińskich przysmaków, które połączyłem z niesamowitymi dodatkami takimi jak soczyste pestki granatu czy prażone orzechy włoskie. Przygodę z moją gruzińską kanapką zacząłem od pasty z prażonych orzechów włoskich, na których ułożyłem mięciutkie i delikatne smażone bakłażany podane z kremowym gruzińskim żółtym serem oraz strzelającym soczystym granatem. Całość dopełnia delikatna i kremowa Musztarda kremska Prymat. Do tej pysznej kanapki serwuję jajko sadzone, które nawiązuje do najpopularniejszej gruzińskiej potrawy - chaczapuri.

- ☐ 2 kromki białego pieczywa
- ☐ 3 plastry bakłażana
- ☐ świeża mięta
- ☐ 1 jajko
- ☐ 3 plastry żółtego sera
- ☐ kilka ziaren granatu
- ☐ prażone orzechy włoskie

Pasta z orzechów włoskich:

- ☐ 10 szt orzechów włoskich
- ☐ Pieprz czarny Prymat
- ☐ 1 łyżeczka majonezu
- ☐ 2 łyżeczki oliwy
- ☐ 100 ml wody

40 min

Na suchej patelni podpraż orzechy włoskie, aż uzyskają złoty kolor i skórka zacznie odchodzić (wyjmij kilka sztuk orzechów, które wykorzystasz do dekoracji). Pozostałe orzechy zalej wodą i gotuj ok. 5 minut. Kiedy skórka od nich odejdzie, odcedź orzechy i włóż do blendera, dodaj majonez oraz oliwę, dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem. Zblenduj na gładką masę. Bakłażany pokrój w cienkie plastry i lekko oprósz solą, dzięki temu pozbędziesz się goryczkowego smaku. Kiedy bakłażan puści wodę, dokładnie go osusz ręcznikiem papierowym i podsmaż na rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju, aż będzie złocisty z każdej strony. Jak będzie gotowy, wyłóż go na ręcznik papierowy, aby odsączyć zbędny tłuszcz. Na osobnej patelni podsmaż jajko tak, aby biało było ścięte, a żółtko płynne. Podpieczone białe pieczywo wysmaruj przygotowaną wcześniej pastą z orzechów, ułóż podsmażone plastry bakłażana, pestki granatu, świeżą miętę oraz plasterki żółtego sera. Górę kanapki posmaruj delikatną Musztardą kremską Prymat i przykryj kanapkę.

Ja rozpoczynam jedzenie kanapki od odrywania kawałków pieczywa, które następnie maczam w kremowym żółtku jajka - tak jak się to robi z chaczapuri.

KANAPKA JAPOŃSKA

Delikatność po japońsku

Jedna z rzeczy, które Japończyk zabiera do pracy, oprócz dobrego nastawienia, jest pyszny lunch w formie kanapki. W moim wykonaniu jest to kanapka z pikantną pastą z tuńczyka, chrupiącym ogórkiem oraz delikatnym awokado. Aromatyczny sezam nada naszej kanapce orzechową nutę, a listki norii wniosą niepowtarzalny smak umami. Całość dopełni lekko ostra Musztarda chrzanowa Prymat oraz chrupiące i soczyste kiełki.

Pasta z tuńczyka:

- ☐ 1/2 puszki tuńczyka
- ☐ 1 łyżka majonezu
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ sok 1/8 cytryny
- ☐ szczypta Chili Prymat
- ☐ 1 zielona cebulka
- ☐ 1 łyżeczka Musztardy chrzanowej Prymat

Kanapka:

- ☐ pasta z tuńczyka
- ☐ 1/3 awokado
- ☐ 1/2 ogórka
- ☐ 1 łyżeczka sezamu prażonego
- ☐ 1 nori
- ☐ 3 tosty
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy chrzanowej Prymat
- ☐ kiełki

15 min

Do miseczki przełóż odcedzonego tuńczyka z puszki, dodaj majonez, drobno posiekaną zieloną cebulkę i łyżeczkę musztardy chrzanowej. Wyciśnij sok z cytryny i całość dopraw solą oraz chili. Dokładnie wymieszaj. Spód chrupiącego tosta posmaruj musztardą chrzanową, rozłóż kawałki obranego i pokrojonego w słupki ogórka, kiełki, kawałek nori oraz awokado. Całość posmaruj połową pasty z tuńczyka, posyp sezamem, przykryj chlebem tostowym. Powtórz czynność jeszcze raz. Gotową kanapkę przekrój na pół i delektuj się pyszną japońską przekąską.

Kanapka włoska

Z Włochami kojarzą się soczyste i słodziutkie, dojrzewające w pełni słońca pomidory

We Włoszech kultura jedzenia jest bardzo rozwinięta i urozmaicona, a potrawy skomponowane są ze świeżych, lokalnych i sezonowych składników. W każdym włoskim miasteczku znajdziemy lokalną focaccerię, w której serwowane są niesamowite focaccie. Właśnie do nich chciałem nawiązać, tworząc moją kanapkę. Do chrupiącej z zewnątrz i puszystej w środku ciabatty dodałem to, co z Włochami kojarzy mi się najbardziej, czyli soczyste i słodziutkie, dojrzewające w pełni słońca pomidory oraz kremową mozzarellę. Do tego aromatyczna, świeża bazylia, delikatne w smaku czarne oliwki z chrupiącym chipsem z parmezanu, szynką prosciutto oraz łagodną w smaku i delikatnie słodką musztardą pomidorowa tworzą niezapomniana włoską przygodę. Każdy kęs mojej kanapki odsłania inne oblicze słonecznej Italii.

- ☐ 1 ciabatta
- ☐ 3 plasterki pomidora
- ☐ 3 plasterki mozzarelli
- ☐ 2 plasterki prosciutto
- ☐ 6 czarnych oliwek Smak
- ☐ 25 g parmezanu
- ☐ 7 listków bazylii
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy pomidorowej Prymat

15 min

Parmezan ułóż na pergaminie, a następnie włóż do rozgrzanego piekarnika o temp. 200°C na ok. 7 minut lub aż ser się rozpuści i nabierze złotego koloru. Następnie chipsa wyjmij z piekarnika i zostaw do ostudzenia. Ciabattę przetnij na pół, dolną część posmaruj musztardą pomidorową, następnie starannie ułóż rozpływającą się w ustach, kremową włoską mozzarellę. Na nią połóż cieniutkie plasterki soczystego pomidora, szynkę prosciutto, oliwki, świeżą bazylię oraz chrupiącego chipsa z parmezanu. Całość przykryj górą ciabatty i poczuj niepowtarzalne połączenia włoskich smaków.

Porada: Aby poczuć pełnię smaku, mozzarellę oraz pomidory podawaj w temperaturze pokojowej.

SZYNKĘ PROSCIUTTO WEGETARIANIE MOGĄ ZASTĄPIĆ SMAŻONĄ CUKINIĄ.

KANAPKA MEKSYKAŃSKA

Hola amigos!
Tortille, jalapeño!

Co przychodzi Wam do głowy, myśląc o meksykańskiej kuchni? Czy to chrupiące pszenne tortille? Paląca niczym meksykańskie słońce papryczka jalapeño? A może kremowe i delikatne awokado? Te wszystkie smaki zamknąłem dla Was w jedynej i niepowtarzalnej kanapce. Soczysty gotowany kurczak idealnie podkreślony przez awokado, rewelacyjnie kontrastuje z piekielnie ostrą Musztardą jalapeño Prymat. Całość wiąże ciągnący się, kremowy ser, a kwaśna śmietana wspaniale dopełnia całość. To jeszcze nie wszystko, bo dla kontrastu i zrównoważenia struktury do środka dodałem chrupiące paprykowe nachosy. Ta kanapka jest perfekcyjną propozycją dla miłośników mocnych wrażeń i nowych doświadczeń kulinarnych.

- ☐ 1 tortilla
- ☐ 1/2 awokado
- ☐ 2 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- ☐ 8 szt. natchosów
- ☐ 60 g sera edam
- ☐ 1 pierś z kurczaka
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy jalapeño Prymat

Pierś z kurczaka zalej wodą, dodaj sól i gotuj przez ok. 20 minut. Ugotowaną pierś z kurczaka wyciągnij do ostygnięcia, a następnie za pomocą dwóch widelców rozerwij ją na mniejsze kawałki. Jeżeli zostało Ci mięso z rosołu, to możesz je także wykorzystać. Tortillę delikatnie podgrzej, posmaruj śmietaną oraz musztardą jalapeño. Następnie układaj kolejno pokrojone awokado, kurczaka oraz nachosy i całość posyp serem.

Tortillę dokładnie zwiń i zapiecz.

30 min

JEŻELI JESTEŚ MIĘSOSCEPTYKIEM, NIE PRZEJMUJ SIĘ. GOTOWANEGO KURCZAKA ŚMIAŁO MOŻESZ ZASTĄPIĆ PRAŻONĄ CZERWONĄ FASOLĄ. WYSTARCZY, ŻE ODSĄCZYSZ FASOLĘ Z PUSZKI I UPRAŻYSZ JĄ Z DODATKIEM ŁYŻECZKI OLEJU NA PATELNI PRZEZ OK. 3 MINUTY.

KANAPKA AMERYKAŃSKA

Smak jak z amerykańskiego filmu

Nam babcia robiła schabowe i pierogi, a mieszkańcom USA - zapewne hot dogi. Dlatego komponując kanapkę w amerykańskim stylu, pierwsze, co mi przyszło na myśl, to parówka w bułce. Ta wersja jednak ma coś, czego inne nie mają - aromatyczną, pikantną i wyrazistą w smaku Musztardę z whisky Prymat, która nadaje jej niepowtarzalnego aromatu i słodyczy. Dzięki temu prostemu dodatkowi, zwykła kiełbaska w bułce nabiera zupełnie nowego charakteru.

- ☐ 1 bułka do hot dogów
- ☐ 1 kiełbasa hot dogowa
- ☐ 4 szt. Ogóreczków konserwowych Smak
- ☐ 1 łyżeczka Cebulki prażonej Prymat
- ☐ 2 łyżki Musztardy z whisky Prymat
- ☐ 20 g sera cheddar
- ☐ 3 plastry pomidora
- ☐ 3 plasterki cebuli

Na rozgrzanej patelni grillowej podsmaż dobrej jakości kiełbasę hot dogową do momentu uzyskania charakterystycznych pasków. Kiedy kiełbasa jest już gotowa, na tej samej patelni podgrzej bułkę. Kiedy wszystko jest gotowe do bułki włóż kiełbasę, dodaj pokrojonego ogórka, cebulę oraz pomidora, całość polej lekko ostrą musztardą z whisky, posyp serem oraz prażoną cebulką.

20 min

JEŻELI NIE LUBISZ KIEŁBASEK MIĘSNYCH, TO Z ŁATWOŚCIĄ MOŻESZ JE ZASTĄPIĆ PIECZONĄ MARCHEWKĄ.

Kanapka Bawarska

Bratwurst, precle i piwo

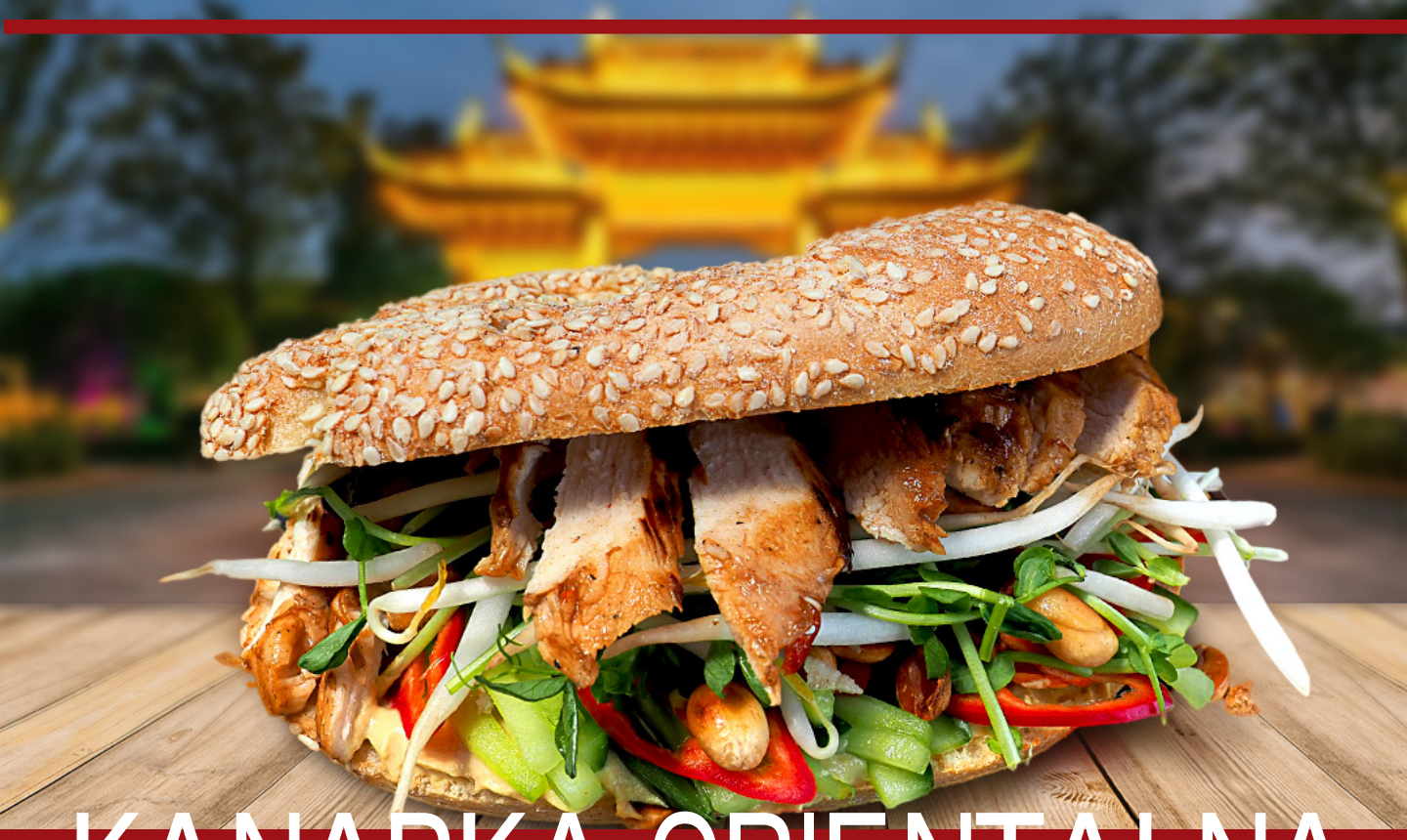
Z Bawarią zawsze kojarzą mi się trzy rzeczy: bratwurst, precle i piwo. Dlatego podczas komponowania tej kanapki nie mogło zabraknąć słonego i puszystego precla, który połączyłem zesmażoną cebulką, kremowym serem, soczystym podpieczonym bratwurstem oraz kwaśną kiszoną kapustą. Idealnym uzupełnieniem bawarskich smaków jest słodka nuta musztardy z delikatnym aromatem piwa oraz słodyczą miodu. Jest to idealna propozycja dla miłośników górskich wycieczek oraz smakoszy złocistego trunku.

- ☐ 1 precel/bułka preclowa
- ☐ 1 bratwurst
- ☐ 40 g Kapusty kiszonej Smak
- ☐ 1 cebula
- ☐ 2 plastry sera
- ☐ 1 łyżeczka oleju
- ☐ szczypta Majeranku Prymat
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy z piwem i miodem Prymat

Na rozgrzaną patelnię wlej olej, a następnie podsmaż bratwurst do momentu uzyskania złotego koloru. Następnie na patelnię dodaj cebulę, zmniejsz ogień, przykryj i duś przez 4 minuty.

Bułkę preclową przetnij na pół, posmaruj łagodną i słodką musztardą z piwem i miodem. Następnie ułóż kapustę kiszoną, soczysty bratwurst, plasterki sera. Całość przykryj drugą połówką pieczywa.

10 min



KANAPKA ORIENTALNA

Jeżeli jesteście spragnieni kulinarnych podróży, to musicie wypróbować tę kanapkę

Kuchnia orientalna jest bardzo zróżnicowana, dlatego w mojej kanapce postawiłem na połączenie słodko-ostrej marynaty z chrupiącymi orzeszkami oraz orzeźwiającym ogórkiem. Całość dopełnia wyrazista Musztarda czosnkowa Prymat, a chrupiące kiełki wspaniale łagodzą pikantność świeżego chili. Jest to kanapka, która przypomina mi o przepięknych rajskich plażach na wyspie Koh Pangan.

Kurczak w słodkim sosie chili:

- ☐ 1/2 piersi z kurczaka
- ☐ 2 łyżki słodkiego sosu chili
- ☐ 1/2 łyżeczki Czosnku suszonego Prymat
- ☐ 1 łyżka sosu sojowego
- ☐ szczypta Imbiru suszonego Prymat
- ☐ 2 łyżeczki oleju

Kanapka:

- ☐ kajzerka z sezamem
- ☐ 1/3 chili
- ☐ kiełki
- ☐ 1/2 ogórka
- ☐ 20 g prażonych orzeszków ziemnych
- ☐ 2 łyżeczki Musztardy czosnkowej Prymat

25 min

Do miseczki przelej słodki sos chili, sos sojowy, suszony czosnek, imbir i całość dokładnie wymieszaj. Do tak przygotowanej marynaty przełóż kurczaka i zostaw do zamarynowania przez minimum 30 minut. Gotowego kurczaka smaż na średnio rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju przez 7 minut z każdej strony. Jeżeli pierś jest gruba, warto ja przeciąć, wtedy mamy pewność, że kurczak usmaży się równomiernie. Usmażonego kurczaka pokrój w cienkie plastry, bułkę przekrój na pół. Dolną część posmaruj Musztardą czosnkową Prymat, a na niej ułóż chrupiące kiełki, soczystego ogórka pokrojonego w słupki, chili oraz prażone orzeszki. Zawartość przykryj górą bułki i delektuj się niepowtarzalnym smakiem orientalnej kanapki.

JEŻELI JESTEŚ MIĘSOSCEPTYKIEM, SMAŻONEGO KURCZAKA MOŻESZ ZASTĄPIĆ TOFU.

KANAPKA BBQ

Męskie smaki prosto z grilla

Zastanawialiście się kiedyś, dlaczego na grillu smażone są tylko mięsa? Odpowiedz jest prosta! Grillowanie to typowo męska specjalizacja, dlatego w mojej kanapce nie mogło zabraknąć soczystej marynowanej karkówki czy chrupiącego boczku. Jeżeli chodzi o dodatki to idealnie pasuje tutaj słodko-kwaśny smak piklowanej czerwonej cebuli, lekko pikantna rukola, która w połączeniu z soczystym pomidorem i lekko ostrą aromatyczną musztardą grillową tworzy kanapkę, której nie oprze się żaden mężczyzna.

- ☐ bułka żytnia
- ☐ 2 plastry bekonu
- ☐ 3 plastry pomidora
- ☐ garść rukoli
- ☐ Musztarda grillowa Prymat

Karkówka:

- ☐ 100 g karkówki
- ☐ 2 łyżki ketchupu
- ☐ 1 łyżeczka Czosnku suszonego Prymat
- ☐ 1 łyżeczka Majeranku Prymat
- ☐ Pieprz czarny Prymat
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ 2 łyżeczki oleju
- ☐ 1 łyżeczka Papryki wędzonej Prymat

Piklowana cebula:

- ☐ 1 mała czerwona cebula
- ☐ 50 ml octu
- ☐ 200 ml wody
- ☐ Sól morska Prymat
- ☐ 1 łyżeczka cukru

40 min

Do miseczki przełóż ketchup, dodaj majeranek, suszony czosnek, wędzoną paprykę, całość dopraw solą oraz pieprzem i w tak przygotowanej marynacie trzymaj mięso od 2 do 24 godzin. Zamarynowaną karkówkę smaż na rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju przez ok. 4-5 minut z każdej strony. W rondelku zagotuj wodę, dodaj ocet, sól oraz cukier i wrzuć pokrojoną w piórka czerwoną cebulę i gotuj przez ok. 1 minutę. Kiedy karkówka jest gotowa na tej samej patelni usmaż boczek na złoty kolor, dzięki temu zabiegowi karkówka nabierze wyjątkowego smaku boczku. Bułkę przekrój na pół, spód wysmaruj musztardą grillową o lekko ostrym smaku, następnie połóż plastry soczystego pomidora, słodko-kwaśną piklowaną cebulę, chrupiący bekon, pikantną rukolę i soczystą karkówkę. Kanapkę przykryj drugą częścią bułki.

Prymat®

Česká,

a jednak polska

Je to paradox?

PROPOZYCJE KANAPEK PRZYGOTOWAŁ

Piotrek Ogiński

Smacznego!

Prymat® ... I CHCESZ WIĘCEJ