

KUCHAREK

*Skosztuj
wyjątkowej
jakości*

GWARANCJA ZACHOWANIA ŚWIEŻOŚCI I AROMATU

KUCHAREK
przyprawa do pot

Nr1
W POLSCE

KUCHAREK 6 KUCHAREK 6
ROSÓŁ Z KURY **ROSÓŁ WOŁOWY**

Jest Kucharek. Jest smak.

Przyprawy uniwersalne są szczególnie popularne w krajach Europy Środkowej i Wschodniej. Znajdą zastosowanie w kuchni każdej pani domu.

Przyprawa uniwersalna używana jest raczej w tzw. codziennej kuchni. Nadaje się do zup, bulionów, sosów, potraw mięsnych, gotowanych, smażonych, a nawet przygotowywanych z grilla.

W skład przypraw uniwersalnych wchodzi suszone warzywa. Dzięki temu nadają potrawom wyjątkowy, bogaty smak. Przyprawy uniwersalne nie zawierają konserwantów i są bardzo wygodne w stosowaniu. Mając przyprawę uniwersalną pod ręką, nie musisz się martwić w domu o smak swoich potraw! Zdecydowanym liderem na rynku polskim jest przyprawa Kucharek. Praktycznie co trzecie opakowanie kupowane na rynku pochodzi od producenta tej marki – firmy Prymat. Innymi obecnymi na rynku markami tej kategorii są: firma Podravka (Vegeta), Kamis (Warzywko), Winia-ry (Ziarenka Smaku i Jarzynka).

walorów smakowych • zawartość warzyw
• naturalność, brak konserwantów • wysoka jakość przyprawy • cena.

Marka KUCHAREK to pełen asortyment przypraw nadających smak potrawom, takim jak dania mięsne, rybne, sosy, sałatki, a przede wszystkim zupy i buliony. Posiada najpopularniejszą przyprawę uniwersalną KUCHAREK, kostki rosółowe o różnorodnych smakach oraz przyprawę domową do zup i potraw w płynie.

Nowością na rynku jest przyprawa do zup i potraw w płynie, której istotnym wyróżnikiem jest to, że nie zawiera konserwantów i barwników.

Wszystkie produkty z wachlarza marki KUCHAREK są systematycznie badane, posiadają certyfikaty, takie jak znak jakości Q, co gwarantuje najwyższą jakość oferowanych przez firmę Prymat wyrobów.

• smak • zapach • zdolność podnoszenia

Pieczeń pikantna

80 dag zadniej wołowiny, 10 dag słoniny ze skórka, 2 cebule (15 dag), 1 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina, 1/2 szklanki bulionu wołowego, 3 łyżki brandy lub winiaku, 3 łyżki masła, 1 goździk Prymat, 1 liść laurowy Prymat, po 1/2 łyżeczki majeranku Prymat i tymianku Prymat, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, łyżeczki miodu, przyprawa uniwersalna KUCHAREK, sól czosnkowa Prymat, po szczypcie gałki muskatołowej Prymat, imbiru Prymat i pieprzu czarnego mielonego Prymat.

Wołowinę oczyścić z błon i powięzi, umyć i osuszyć. Słoninę umyć (skórkę odkroić i pozostawić), pokroić na wąskie słupki i naszpikować nią mięso. Posmarować miodem, posypać majerankiem, tymiankiem, pieprzem, solą czosnkową i przyprawą uniwersalną KUCHAREK. Zalać winem i pozostawić w chłodzie na 6 godzin, co pewien czas obracając. Następnie osączyć i obsmażyć na rozgrzonym maśle, porcjami podlewać winem, w którym marynowało się mięso, bulionem oraz brandy. Dusić 40 minut na małym ogniu (podłożyć płytkę ochronną), pod przykryciem. Cebule obrać, pokroić w kostkę i wraz ze skórka od słoniny włożyć do mięsa. Dodać liść laurowy, goździk, gałkę muskatołową, imbir, przyprawić pieprzem, solą czosnkową oraz przyprawą uniwersalną KUCHAREK. Dusić jeszcze 20 minut. Miękkie mięso pokroić w plasty i przecho- wywać w ciepłe. Sos zagęścić mąką ziemniaczaną wymieszaną z niewielką ilością wody. Pieczeń podawać z ziemniakami z wody oraz fasolką szparagową, marchewką z groszkiem lub brokułami (4-5 porcji).

