

JBB
Batdyga



INSPIRACJE



PRZEPISY



PORADY

GRILLUJE W CAŁEJ POLSCE



SPIS TREŚCI

4 PORADNIK DOBREGO GRILLOWANIA:
TE ZASADY MUSISZ ZNAĆ!

6 JAK WYBRAĆ IDEALNEGO GRILLA?

9 NAJLEPSZE ROZPAŁKI DO GRILLA

10 CZEGO NIE UŻYWAĆ DO ROZPALANIA
GRILLA?

11 PORADNIK GRILLMASTERA: NA CO
UWAŻAĆ PRZYGOTOWUJĄC GRILLA?

PRZEPISY

- 14 BURGER Z KRAKOWSKIEJ SUCHEJ JBB BAŁDYGA W PRZYPRAWACH
- 15 BIAŁA KIEŁBASA BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA W MARYNACIE ZIOŁOWO-CYTRYNOWEJ
- 16 KIEŁBASA BIAŁA EXTRA JBB BAŁDYGA Z RUSZTU Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI PO WŁOSKU
- 17 KIEŁBASA Z KARKÓWKĄ JBB BAŁDYGA ZE SZPARAGAMI I CUKINIAMI Z GRILLA
- 18 WARIACJE NA TEMAT HOT-DOGÓW Z KIEŁBASY Z SZYNKI BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA
- 19 KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA JBB BAŁDYGA Z PISTACJAMI Z BATATEM Z GRILLA
- 20 ŚLIMAKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PASTĄ Z SZYNKI I POMIDORÓW JBB BAŁDYGA I SEREM
- 21 KIEŁBASA GOSPODARSKA JBB BAŁDYGA Z GRILLA PO KOREAŃSKU
- 22 KIEŁBASA CIĘTA BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I GRILLOWANĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ

PORADNIK DOBREGO GRILLOWANIA: TE ZASADY MUSISZ ZNAĆ!



Grillowanie to nie tylko świetna zabawa, ale i sztuka. Aby Twoje potrawy były smaczne, soczyste i aromatyczne, warto znać kilka podstawowych zasad. Oto poradnik, który pomoże Ci przygotować idealne mięso, kielbasę i warzywa, a także zadbać o to, żeby nic nie przywierało do rusztu.

JAK PRZYGOTOWAĆ MIĘSO NA GRILLA?

Kluczem do idealnie grillowanego mięsa jest odpowiednie przygotowanie.

1. **Marynowanie:** Zaczynij od zamarynowania mięsa. Marynata nie tylko nadaje smak, ale też sprawia, że mięso jest bardziej soczyste. Użyj mieszanki oliwy, ziół, czosnku i soku z cytryny. Marynuj przez co najmniej godzinę, a najlepiej przez całą noc.

- **Temperatura pokojowa:** zanim położysz mięso na grillu, wyjmij je z lodówki na 30 minut, aby osiągnęło temperaturę pokojową.
- **Grubość:** upewnij się, że kawałki mięsa mają podobną grubość, co zapewni równomierne grillowanie.

KIELBASA NA RUSZCIE: JAK JĄ PRZYGOTOWAĆ?

Kielbasa to klasyka grillowania. Aby była idealnie upieczona:

- **Nakłuwanie:** Przed grillowaniem nakłuj kielbasy w kilku miejscach, aby tłuszcz mógł swobodnie wypływać. Dzięki temu unikniesz przypaleń.
- **Temperatura pokojowa:** tak jak w przypadku mięsa, wyjmij kielbasy z lodówki na kilkanaście minut przed grillowaniem.
- **Powolne grillowanie:** grilluj na średnim ogniu, aby nie spaliły się z zewnątrz i były dobrze upieczone w środku.

GRILL DLA WEGETARIAN: WARZYWA

Warzywa na grillu to świetne uzupełnienie mięsa. Oto jak je przygotować:

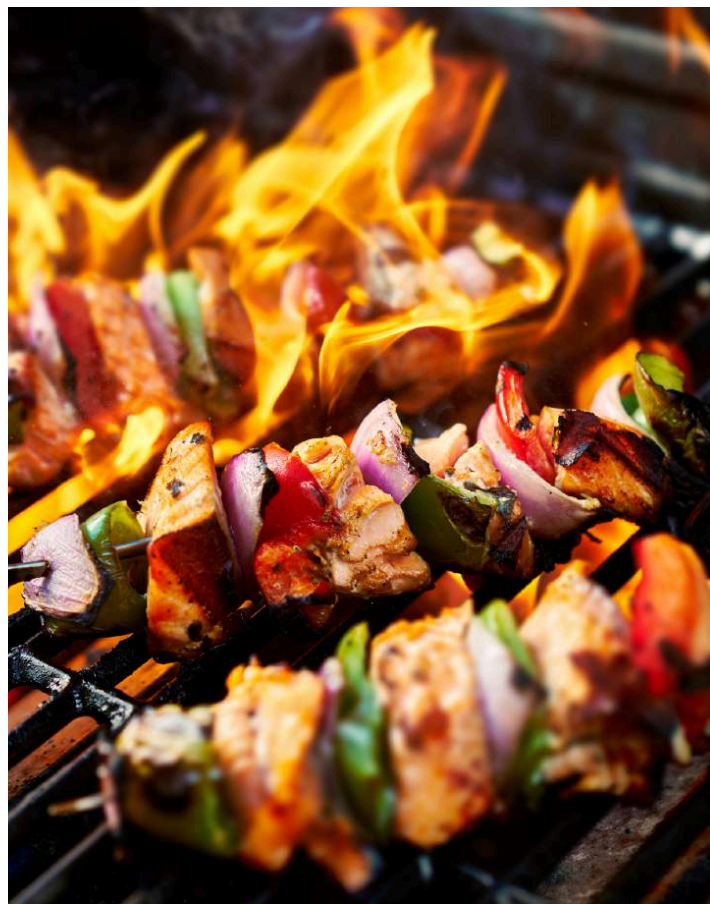
- **Krojenie:** Pokrój warzywa na równe kawałki, aby równomiernie się ugrillowaly. Możesz użyć cukinii, papryki, bakłażana, cebuli, czy kukurydzy.
- **Oliwa:** Przed grillowaniem posmaruj warzywa oliwą z oliwek i posyp ulubionymi przyprawami. Oliwa zapobiegnie przywieraniu i nada warzywom smak.

- **Temperatura pokojowa:** Wyjmij warzywa z lodówki na chwilę przed grillowaniem, aby osiągnęły temperaturę pokojową.

JAK ZAPOBIEC PRZYWIERANIU JEDZENIA DO RUSZTU?

Nic tak nie psuje radości z grillowania, jak jedzenie przywierające do rusztu. Oto prosta metoda, która pomoże Ci tego uniknąć:

- **Olejowanie rusztu:** Przed rozpoczęciem grillowania nałóż cienką warstwę oleju roślinnego na ruszt za pomocą pędzla kuchennego lub ręcznika papierowego nasączonego olejem. Olej pomoże utworzyć nieprzywieralną warstwę na powierzchni rusztu.
- **Czystość:** Upewnij się, że ruszt jest czysty. Resztki jedzenia z poprzednich grillowań mogą powodować przywieranie.



CZYM ZASTĄPIĆ ALUMINIOWE TACKI?

Aluminiowe tacki są popularne, ale mogą być niebezpieczne dla zdrowia, zwłaszcza przy wysokich temperaturach. Mogą wydzielać szkodliwe substancje, które przenikają do jedzenia. Na szczęście istnieją zdrowsze alternatywy:

- **Tacki ze stali nierdzewnej:** Są trwałe, bezpieczne i można je wielokrotnie używać.
- **Maty grillowe:** Wykonane z materiałów odpornych na wysokie temperatury, chronią ruszt i jedzenie.
- **Liście bananowca:** Naturalna i ekologiczna alternatywa, idealna do grillowania ryb i warzyw.

Grillowanie to przyjemność, którą można łatwo zepsuć. Pamiętaj, aby odpowiednio zamarynować mięso, kielbasę i warzywa, unikać przywierania do rusztu dzięki olejowaniu, i wybierać bezpieczne alternatywy dla aluminiowych tacek. Postaraj się przygotować wszystko wcześniej i ciesz się smakiem doskonale ugrillowanych potraw!



JAK WYBRAĆ IDEALNEGO GRILLA?

Przygotowywanie potraw na ruszcie to sztuka, którą warto opanować, by cieszyć się wyjątkowym smakiem dań. Wybór odpowiedniego grilla to pierwszy krok do sukcesu. Na rynku dostępnych jest wiele rodzajów grillów, każdy z nich ma swoje unikalne cechy i zalety. Zatem, czym się kierować i na co zwrócić uwagę przy wyborze grilla? Oto kilka wskazówek, które pomogą Ci podjąć decyzję.

GRILLE GAZOWE

Grille gazowe zdobyły popularność dzięki swojej wygodzie. Są idealne dla osób, które cenią sobie szybkie i proste rozwiązania.

Zalety:

- **Wygoda:** Grille gazowe nagrzewają się w kilka minut.
- **Kontrola temperatury:** Precyzyjne regulowanie temperatury jest niezwykle łatwe dzięki pokrętlom, co sprawia, że ryzyko przypalenia potraw jest minimalne.
- **Czystość:** Brak węgla oznacza mniej bałaganu i łatwiejsze czyszczenie.

Grill gazowy sprawdzi się doskonale dla tych, którzy lubią spontaniczne grillowanie bez długie-

go przygotowania.

GRILLE WĘGLOWE

Grille węglowe to klasyka gatunku. Jeśli zależy Ci na tradycyjnym smaku i aromacie, który daje tylko węgiel, to będzie to najlepszy wybór.

Zalety:

- **Temperatura:** Mogą osiągać bardzo wysokie temperatury, co jest idealne do przypiekania mięsa, nadając mu chrupiącą skórkę.





- **Aromat:** Dym z węgla drzewnego nadaje potrawom niepowtarzalny, głęboki smak.

Grill węglowy jest idealny dla tych, którzy lubią celebrować proces grillowania i cenią sobie autentyczny smak potraw z grilla.

GRILLE ELEKTRYCZNE

Grille elektryczne to doskonałe rozwiązanie dla mieszkańców miast, którzy chcą grillować na balkonach lub nawet w pomieszczeniach.

Zalety:

- **Bezpieczeństwo:** Brak otwartego ognia sprawia, że są bezpieczniejsze do użytku w zamkniętych przestrzeniach.
- **Łatwość użycia:** Wystarczy podłączyć do prądu i można zaczynać grillowanie, bez potrzeby używania węgla czy gazu.

Chociaż grille elektryczne nie osiągają tak wysokich temperatur jak gazowe czy węglowe, są świetnym rozwiązaniem dla tych, którzy cenią sobie komfort.

GRILLE PELLETOWE

Grille pelletowe zyskują na popularności dzięki swojej wszechstronności. Są zasilane pelletem drzewnym, co czyni je ekologicznym wyborem.

Zalety:

- **Wszechstronność:** Idealne do wędzenia, pieczenia, a nawet pieczenia ciast.
- **Smak:** Pellety drzewne nadają potrawom wyjątkowy, dymny aromat.

Grill pelletowy to doskonały wybór dla entuzjastów grillowania, którzy lubią eksperymentować z różnymi technikami gotowania.

Z POKRYWĄ CZY BEZ?

Grille z pokrywą pozwalają na lepszą kontrolę temperatury i umożliwiają grillowanie w trybie pośrednim, co jest idealne do długiego pieczenia większych kawałków mięsa. Pokrywa pomaga również zatrzymać ciepło i dym, co nadaje potrawom głębszy smak.

Grille bez pokrywy są prostsze w użyciu i idealne do szybkiego grillowania mniejszych porcji. Jeśli jednak chcesz eksperymentować z różnymi technikami, grill z pokrywą będzie bardziej uniwersalnym wyborem.

DUŻY, CZY MAŁY?

Wybór wielkości grilla zależy głównie od tego, dla ilu osób zamierzasz najczęściej grillować. Małe grille są świetne dla 2-4 osób, natomiast większe modele sprawdzą się, jeśli planujesz organizować większe spotkania.

Wybór grilla zależy od Twoich preferencji i stylu życia. Grille gazowe są wygodne i szybkie, węglowe oferują tradycyjny smak, elektryczne są bezpieczne i łatwe w obsłudze, a pelletowe wszechstronne. Zastanów się, jak często i dla ilu osób będziesz grillować, oraz gdzie zamierzasz to robić. Wybierz grill, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom i ciesz się grillowaniem przez cały sezon!



bez OSŁONKI

SMAKUJE LEPIEJ

JBB
Batdyga



WWW.BEZOSLONKI.PL

ZAOBSERWUJ NAS!





NAJLEPSZE ROZPAŁKI DO GRILLA

Rozpalanie grilla to sztuka, którą warto opanować, aby każde grillowanie było przyjemnością. Wybór odpowiednich materiałów do rozpalania jest kluczowy, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów i zapewnić potrawom doskonały smak. Oto kilka wskazówek, które pomogą Ci wybrać najlepsze metody rozpalania grilla.

NATURALNE KOSTKI ROZPAŁKOWE

Jeśli zależy Ci na zdrowym i ekologicznym grillowaniu, naturalne kostki rozpałkowe będą strzałem w dziesiątkę. Te ekologiczne kostki nie wpływają na smak jedzenia, ponieważ wykonane są z naturalnych składników.

Zalety:

- **Ekologiczne:** wykonane z naturalnych materiałów, które nie emitują toksyn podczas spalania.
- **Brak wpływu na smak:** nie zmieniają smaku potraw, co pozwala cieszyć się naturalnym aromatem grillowanego jedzenia.
- **Łatwość użycia:** szybko i łatwo się zapalają, dzięki czemu proces rozpalania jest bezproblemowy.

Naturalne kostki rozpałkowe to świetny wybór dla każdego, kto ceni sobie zdrowe, smaczne grillowanie.

GAZOWE ROZPAŁKI

Gazowe rozpałki to kolejne wygodne i bezpieczne rozwiązanie, zwłaszcza jeśli korzystasz z grilla gazowego.

Zalety:

- **Szybkość:** umożliwiają szybkie rozpalanie grilla bez konieczności używania zapalek czy zapalniczek.
- **Brak wpływu na smak:** nie mają wpływu na smak potraw, co pozwala cieszyć się pełnią aromatu grillowanego jedzenia.
- **Łatwość kontrolowania:** są proste w użyciu i łatwe do kontrolowania, co pozwala na precyzyjne rozpalenie grilla.

Gazowe rozpałki są idealne dla tych, którzy chcą szybko rozpocząć grillowanie i cieszyć się doskonałym smakiem potraw.



CZEGO NIE UŻYWAĆ DO ROZPALANIA GRILLA?

Podczas rozpalania grilla warto unikać niektórych materiałów, które mogą wpłynąć na smak jedzenia i zdrowie. Oto, czego należy się wystrzeżać.

PŁYNNE ROZPAŁKI

Płynne rozpałki mogą wydawać się wygodnym rozwiązaniem, ale mają swoje wady.

Wady:

- **Chemiczne resztki:** często rakotwórcze substancje, które przenikają do jedzenia.
- **Nieprzyjemny zapach:** podczas spalania wydzielają nieprzyjemny zapach, który może zrujnować smak potraw.

Unikaj płynnych rozpałek, jeśli chcesz, aby Twoje jedzenie było smaczne i bezpieczne.

GAZETY I KARTONY

Gazety i kartony to popularne materiały do rozpalania ognia, ale nie są one najlepszym wyborem do grilla.

Wady:

- **Toksyczne substancje:** mogą wydzielać toksyny, które są szkodliwe dla zdrowia.
- **Nieprzyjemne zapachy:** spalanie kartonów i gazet może wytwarzać nieprzyjemne zapachy, które następnie przenikają do jedzenia.

Lepiej zrezygnować z używania gazet i kartonów, aby grillowanie było zdrowe i smaczne.

Rozpalanie grilla to kluczowy etap, który wpływa na jakość grillowanych potraw. Wybierając naturalne kostki rozpałkowe lub gazowe rozpałki, zapewnisz sobie i swoim bliskim smaczne i zdrowe jedzenie. Unikaj płynnych rozpałek oraz gazet i kartonów, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów oraz szkodliwych substancji. Ciesz się grillowaniem, które jest proste i bezpieczne.





PORADNIK GRILLMASTERA: NA CO UWAZAĆ PRZYGOTOWUJĄC GRILLA?

Grillowanie to nie tylko smaczne jedzenie, ale też świetna zabawa na świeżym powietrzu. Aby jednak wszystko przebiegło bez zakłóceń, warto zwrócić uwagę na kilka ważnych kwestii. Oto praktyczny przewodnik, jak przygotować się do grillowania, na co uważać oraz gdzie można legalnie rozpalić grilla.

ODLEGŁOŚĆ OD BUDYNKÓW I MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH

Jednym z kluczowych aspektów bezpiecznego grillowania jest odpowiednie ustawienie grilla. Pamiętaj, aby grill znajdował się z dala od budynków, drzew, krzewów i innych materiałów łatwopalnych. Upewnij się, że wokół grilla jest wystarczająco dużo przestrzeni, aby uniknąć przypadkowych pożarów. Bezpieczeństwo jest podstawą, więc zadбай o to, aby grillować w odpowiedniej odległości od wszystkiego, co mogłoby się zapalić. Pamiętaj też o tym, aby zawsze mieć przy sobie środki gaśnicze, na wypadek, gdyby ogień wymknął się spod kontroli.

REGULAMIN WSPÓLNOTY MIESZKANIOWEJ LUB SPÓŁDZIELNI

Jeśli planujesz grillować na balkonie, tarasie lub na terenie wspólnym, zawsze sprawdź regulamin wspólnoty mieszkaniowej lub spółdzielni.

Nie wszędzie grillowanie jest dozwolone, a nieprzestrzeganie przepisów może skutkować nieprzyjemnymi konsekwencjami. W niektórych miejscach można korzystać jedynie z grillów elektrycznych, które są bezpieczniejsze i nie emitują dymu.

GRILLOWANIE W PARKACH, NA SKWERACH, PLAŻACH I W LASACH

Grillowanie na łonie natury to świetny sposób na spędzenie czasu z rodziną i przyjaciółmi. Jednak nie wszędzie jest to dozwolone. W parkach, na skwerach oraz plażach często znajdują się specjalnie przygotowane strefy do grillowania. Zanim rozpalisz grilla, upewnij się, że znajdujesz się w wyznaczonej do tego strefie.

W lasach obowiązują szczególne przepisy – rozpalanie ognia jest dozwolone tylko w odległości większej niż 100 metrów od granicy lasu. To ważne ze względu na ryzyko pożarów, które mogą szybko się rozprzestrzeniać w suchych, leśnych obszarach.

JAK SPRAWDZIĆ, CZY GRILLOWANIE JEST DOZWOLONE?

Najprostszym sposobem jest sprawdzenie lokalnych przepisów i regulaminów. Informacje te można znaleźć na stronach internetowych miast, gmin, a także w regulaminach parków, czy lasów. Często są one również wywieszane na tablicach informacyjnych w miejscach publicznych. Jeśli masz wątpliwości, zawsze możesz zadzwonić do lokalnych władz lub straży miejskiej, aby upewnić się, że w wybranym przez Ciebie miejscu grillowanie jest dozwolone.

KARY ZA ZŁAMANIE PRZEPISÓW

Za złamanie przepisów dotyczących grillowania mogą grozić różne kary, w zależności od lokal-



nych regulacji. Może to być mandat, grzywna, a w skrajnych przypadkach nawet odpowiedzialność karna, jeśli nieostrożne grillowanie doprowadzi do pożaru lub innych poważnych konsekwencji. Warto więc zawsze przestrzegać przepisów i grillować w miejscach do tego przeznaczonych.

Grillowanie to wspaniała forma spędzania czasu na świeżym powietrzu, ale wymaga odpowiedzialności i przestrzegania przepisów. Zawsze upewnij się, że grillujesz w bezpiecznej odległości od budynków i materiałów łatwopalnych, sprawdź regulamin swojej wspólnoty mieszkaniowej oraz lokalne przepisy dotyczące parków, skwerów, plaż czy lasów. Przestrzeganie tych zasad zapewni Ci bezpieczne i przyjemne grillowanie bez przykrych niespodzianek. Ciesz się smacznymi potrawami i wspaniałym towarzystwem, pamiętając o bezpieczeństwie oraz przepisach!



JBB
Baldyga



GRILLUJE W CAŁEJ POLSCE

PRZEPISY





BURGER Z KRAKOWSKIEJ SUCHEJ JBB BAŁDYGA W PRZYPRAWACH

SKŁADNIKI

- 1 op. kielbasy krakowskiej suchej JBB Bałdyga,
- łyżka nasion fenkułu,
- łyżka płatków chilli,
- kilka gałązek świeżego rozmarynu i majeranku,
- łyżeczka miodu,
- oliwa,
- 1 cytryna,
- 1 pomarańcza,
- natka pietruszki,
- koperek,
- bułeczki do burgerów,
- 4 jajka,
- ser Koryciński lub Gruyère,
- liście sałat,
- majonez,
- chrzan: świeży i w słoiczku.

WYKORZYSTAJ: SUCHĄ KRAKOWSKĄ JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pokrój plastry kielbasy w grubości 1,5-2 cm i marynuj w nasionach fenkułu, rozmarynie, płatkach chilli, majeranku, miodzie, skórce z cytryny, pomarańczy i oliwie przez 30 min. Po tym czasie, usuń dodatki z marynaty i grilluj kielbasy z obu stron na złoty kolor. Listki natki pietruszki wymieszaj z listkami koperku oraz skrop oliwą i sokiem z cytryny. Bułeczki burgerów grilluj na złoty kolor. Podsmaż jajka na patelni. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Posmaruj bułeczki majonezem z dodatkiem chrzanu, ułóż liście sałat, plastry krakowskiej suchej JBB Bałdyga, jajko sadzone, świeże zioła i przykryj bułeczką z majonezem chrzanowym.



BIAŁA KIEŁBASA BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA W MARYNACIE ZIOŁOWO-CYTRYNOWEJ

SKŁADNIKI

- 8 kiełbas białych bez osłonki JBB Baldyga,
- 1 brokuł,
- 1 duży por,
- 1-2 łyżki tartego parmezanu,
- oliwa,
- sól, pieprz,
- kolorowe pomidorki koktajlowe,
- ciabatta,
- 1 mała papryczka chili.

Marynata ziołowo-cytrynowa:

- 2 gałązki rozmarynu,
- 3-4 gałązki tymianku,
- skórka starta z 1 cytryny,
- 1 łyżeczka ostrej musztardy,
- 1 łyżeczka miodu,
- 1 ząbek czosnku,
- ok. 70 ml oleju.

WYKORZYSTAJ:
KIEŁBASĘ BIAŁĄ BEZ OSŁONKI
JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotowujemy marynatę: do miseczki dodajemy musztardę, miód, przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku i skórkę z cytryny. Igielki rozmarynu szatkujemy drobno i wraz z listkami tymianku dodajemy do miski. Mieszając dolewamy olej. W misce mieszamy duże różyczki brokołu, por pokrojony w ok. 4-5 cm kawałki, doprawiamy solą i pieprzem, skrapiamy porządnie oliwą. Na rozgrzanym ruszcie układamy duże różyczki brokoła, obok układamy kiełbasę. Brokoły co jakiś czas odwracamy, a kiełbasy smarujemy z każdej strony przygotowaną marynatą. Na ostatnie 5 min. grillowania dokładamy kawałki pora i pilnujemy by się ładnie przyrumienił, ale nie spalił. Upieczone białe kiełbasy bez osłonki układamy na talerzach, dodajemy do nich zgrillowane brokoły i rumiane pory. Całość obsypujemy startym parmezanem, listkami tymianku, pomidorkami i papryczką chili pokrojoną w drobną kostkę.



KIEŁBASA BIAŁA EXTRA JBB BAŁDYGA Z RUSZTU Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI PO WŁOSKU

SKŁADNIKI

- 1 op. kielbasy białej extra JBB Bałdyga,
- po 1 papryce czerwonej, zielonej i żółtej,
- 1 cukinia,
- 1 bakłażan,
- 2 czerwone cebule,
- ocet balsamiczny,
- orzeszki pinii,
- oliwa z oliwek,
- sól, pieprz,
- świeża bazylija i tymianek,
- parmezan,
- kolorowe pomidorki koktajlowe,
- ugotowany i obrany bób,
- 1 cytryna,
- 2 kromki pieczywa,
- 2 burraty.

WYKORZYSTAJ:
KIEŁBASĘ Z SZYNKI
BEZ OŚLONKI
JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przekrój na pół pomidorki koktajlowe i pokrój cebulę w piórka. Wymieszaj z bobem, solą, pieprzem, oliwą, skórką i sokiem z cytryny oraz listkami bazylii. Pokrojone w kostki pieczywo usmaż na oliwie z dodatkiem soli, pieprzu i tymianku na złoty kolor i dodaj do warzyw. Przelóż na talerz i ułóż pośrodku burratę. Papryki, cukinię, bakłażana i cebule pokrój w duże kawałki i nabij na patyczki do szaszłyków. Dopraw je solą, pieprzem i wymieszaj z 2 łyżkami oliwy. Grilluj ze wszystkich stron przez 15 do 20 min. regularnie je odwracając.

Kielbasy grilluj wg instrukcji podanej na opakowaniu. Przygotuj pesto: dwie garści bazylii zmiksuj z oliwą, orzeszkami pinii i parmezanem, następnie zgrillowane warzywa przelóż na talerz, polej oliwą, octem balsamicznym i pesto. Serwuj z kielbasą i sałatką z burratą.



KIEŁBASA Z KARKÓWKĄ JBB BAŁDYGA ZE SZPARAGAMI I CUKINIAMI Z GRILLA

SKŁADNIKI

- 4 kielbasy z karkówką JBB Bałdyga,
- 1 pęczek zielonych szparagów,
- 2 żółte lub zielone cukinie,
- sól, pieprz,
- oliwa,
- 4 chlebki lawasz,
- miks młodych listków sałat,
- gałązki tymianku,
- 1 łyżeczka płatków chili,
- starta skórka z 1 cytryny,

Sos kaparowy:

- 3 łyżki majonezu,
- 1 mały ząbek czosnku,
- 1 łyżka gęstego jogurtu,
- 1 łyżeczka ostrej musztardy,
- skórka starta z 1 cytryny,
- 2 łyżki kaparów,
- kilka listków melisy.

WYKORZYSTAJ:
KIEŁBASĘ Z KARKÓWKĄ
JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kapary i melisę bardzo drobno szatkujemy, dodajemy do nich pozostałe składniki sosu i mieszamy dokładnie.

Szparagi myjemy, odcinamy im twarde końcówki, przekładamy do dużej miski. Odcinamy końcówki cukinii, przecinamy warzywa wzdłuż na 4 długie paski i dorzucamy do szparagów. Skrapiamy solidnie oliwą, doprawiamy solą, pieprzem, listkami tymianku i płatkami chili. Wraz z kielbasą wrzucamy na mocno rozgrzany ruszt grilla. Przypiekamy z każdej strony na rumiano. W tym czasie na grillu podgrzewamy skropione oliwą chlebki lawasz. Na ciepły chlebek kładziemy listki sałaty, gorącą kielbasę, kilka szparagów, 2 plastry cukinii, polewamy częścią sosu i serwujemy od razu.



WARIACJE NA TEMAT HOT-DOGÓW Z KIEŁBASY Z SZYNKI BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie kielbasy z szynki bez osłonki JBB Bałdyga,
- 1 bagietka (opcjonalnie pita lub ciabatta),
- 3 żółte cebule,
- korniszony,
- 2 łyżki musztardy francuskiej,
- oliwa z oliwek,
- masło,
- kieliszek białego wina,
- listek laurowy,
- tymianek świeży,
- sól, pieprz,
- ser Gruyère lub Comte,
- 1 mozzarella,
- pesto bazyliowe lub chimichurri,
- harissa,
- rukola.

WYKORZYSTAJ: KIEŁBASĘ Z SZYNKI BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebule pokrój w piórka i podsmaż na oliwie z masłem na złoty kolor. Dopraw solą, dodaj tymianek, wlej wino i zredukuj. Gotuj na wolnym ogniu aż cebula zmięknie. Kielbasę z szynki bez osłonki JBB Bałdyga grilluj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Pokrój bagietkę na długość odpowiadającą długości kielbasy, przekrój w połowie nie rozcinając do końca i połóż na grillu. Posmaruj zgrillowaną bułkę musztardą, włóż do środka duszoną cebulę i kielbasę. Zetrzyj ser i grilluj aż się roztopi. Serwij z kleksem musztardy i świeżym tymiankiem.

Wersja z pitą: Chleb pita zgrilluj, posmaruj harissą, dodaj rukolę i przekrojone wzdłuż kielbasy.

Wersja z ciabattą: ciabattę rozkrój i krótko grilluj, posmaruj oliwą, ułóż plastry mozzarelli, kielbasę z szynki bez osłonki JBB Bałdyga i polej pesto. Udekoruj bazylią.



KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA JBB BAŁDYGA Z PISTACJAMI Z BATATEM Z GRILLA

SKŁADNIKI

- 8-12 świeżych fig,
- kielbasa krakowska sucha JBB Bałdyga,
- 1 łyżeczka ziaren fenkułu,
- 2 podgotowane bataty,
- duża szczypta ostrej papryki,
- skórka z limonki,
- 2 łyżki syropu klonowego,
- 1 łyżka sosu sojowego,
- sól, pieprz,
- oliwa,
- olej,
- ½ szklanki zielonych, obranych pistacji (niesolonych),
- świeże zioła do dekoracji.

WYKORZYSTAJ:
SUCHĄ KRAKOWSKĄ
JBB BAŁDYGA

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Figi myjemy, nacinamy na górze na krzyż, układamy na desce plastry kielbasy krakowskiej suchej JBB Bałdyga na zakładkę, przyprawiamy papryką. Na środek kładziemy naciętą figę i okrywamy kielbasą do góry, wbijamy wykałaczki, żeby krakowska ładnie przylegała do owoców. Skrapiamy je oliwą, posypujemy kilkoma ziarenkami fenkułu. Bataty kroimy na grube plastry, w miseczce łączymy skórkę z limonki, syrop klonowy, sos sojowy i olej. Smarujemy marynatą plastry batatów i układamy je na rozgrzanym ruszcie grilla. Jednocześnie obok układamy przygotowane figi i grillujemy je do czasu aż ładnie się przyrumienią z każdej strony. Serwujemy razem z plastrami batatów posypane drobno poszatkowanymi pistacjami i dekoracjami ze świeżych ziół.





ŚLIMAKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z PASTĄ Z SZYNKI I POMIDORÓW JBB BAŁDYGA I SEREM

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie ciasta francuskiego,
- 1 baton pasty z szynką i pomidorami JBB Bałdyga,
- 3/4 szklanki startej mozzarelli.

WYKORZYSTAJ:
PASTĘ Z SZYNKĄ
I POMIDORAMI
JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Piekarnik nagrzewamy do 210 stopni. Ciasto rozwijamy, rozsmarowujemy na nim pastę z szynką i pomidorami JBB Bałdyga, posypujemy całość serem i ściśle zwijamy. Kroimy na ok. 1,5 cm szerokości plastry, układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do pieca na ok. 20 min. do zrumienienia.



KIEŁBASA GOSPODARSKA JBB BAŁDYGA Z GRILLA PO KOREAŃSKU

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie kielbasy gospodarskiej JBB Bałdyga,
- łyżka pasty gochujang,
- łyżka ketchupu,
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego,
- łyżka sosu sojowego,
- pół łyżeczki suszonego mielonego czosnku,
- sezam biały,
- dymka do krojenia,
- ryż Basmati,
- arbuzy,
- truskawki,
- mięta,
- bazylia fioletowa lub zwykła,
- limonka,
- miód,
- orzeszki pinii,
- feta.

WYKORZYSTAJ:
KIEŁBASĘ GOSPODARSKĄ
JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W misce wymieszaj pastę gochujang z ketchupem, miodem, sosem sojowym i czosnkiem. Zaimarynuj w sosie kielbasę gospodarską JBB Bałdyga, a następnie grilluj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.

Ugotuj ryż, wyłóż na wierzch kielbasę, posyp sezamem i dymką pokrojoną w drobne kawałki i zanurzoną w lodowatej wodzie przez 10 min.

Pokrojonego w kostkę arbuza zgrilluj z obu stron. Ułóż na talerzu, dodaj pokrojone w ćwiartki truskawki i skrop sokiem z limonki. Dodaj fetę, posyp listkami bazylii i mięty. Polej miodem i oliwą. Dodaj orzeszki pinii.



KIEŁBASA CIĘTA BEZ OSŁONKI JBB BAŁDYGA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I GRILLOWANĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ

SKŁADNIKI

- 4-6 kielbas ciętych JBB Bałdyga,
- 6 pomidorów suszonych,
- 2-4 sałat rzymskich,
- sok z ½ cytryny,
- oliwa,
- parmezan,
- świeży tymianek,
- 1 ciabatta,
- 2 ząbki czosnku.

Szybki sos Cezar:

- 4 łyżki majonezu,
- 4 fileciki anchois,
- 1 ząbek czosnku,
- ok. ½ szklanki parmezanu,
- 1-2 łyżki soku z cytryny,
- pieprz,
- mikroziola do dekoracji.

WYKORZYSTAJ:
KIEŁBASĘ CIĘTĄ
BEZ OSŁONKI
JBB BAŁDYGA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ciabattę kroimy w grubsze, ukośne kromki, skrapiamy oliwą i opiekamy na rozgrzonym ruszcie, jednocześnie obok kładziemy kielbaski cięte JBB Bałdyga. Sałaty przekrawamy na pół, skrapiamy oliwą i kładziemy na ruszt. W trakcie grillowania pilnujemy, żeby się nie spaliły. Rumiane grzanki ściągamy z grilla, nacieramy przekrojonymi ząbkami czosnku i pozostawiamy do przestudzenia. Przygotowujemy szybki sos: przeciśnięty ząbek czosnku łączymy z drobno pokrojonymi filecikami anchois, dodajemy majonez, mieszamy energicznie, doprawiamy pieprzem, sokiem z cytryny i partiami dosypujemy starty ser, ciągle mieszając. Sałaty ściągamy z rusztu, doprawiamy solą, pieprzem i skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy listkami tymianku. Układamy na talerzach i dekorujemy pociętymi w paski pomidorami suszonymi. Układamy kielbaski, grzanki i całość polewamy sosem Cezar i dekorujemy mikroziołami.

E-BOOK POWSTAŁ PRZY WSPÓŁPRACY Z:

JBB
Batdyga

AUTORZY PRZEPISÓW:



David Gaboriaud Marieta Marecka

OPRACOWANIE MERYTORYCZNE I
GRAFICZNE:

Katarzyna Lackowska

ZDJĘCIA:

Piotr Mizerski