



**POZNAJ  
NOWE  
SMAKI  
Z SOSAMI  
HEINZ**  
ESTD 1869



# STEK Z GRILLOWANEGO SELERA Z SOSEM BARBECUE HEINZ

## SKŁADNIKI:



- Sos Barbecue Heinz 80 g
- Seler korzeń 2 szt. (ok. 800 g)
- Marynowana gruszka 160 g
- Ser pleśniowy 160 g
- Rukola 100 g
- Pomidorki cherry 200 g
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- Olej 15 ml



4 porcje

Całość dopraw  
sosem Barbecue Heinz.



1 Korzeń selera obierz i umyj.

2 Połącz olej z solą i pieprzem. Zamarynuj gruszkę i steki z selera.

3 Steki grilluj po kilka minut z obu stron, aż będą miękkie.



4 Ser pleśniowy delikatnie rozkrusz.

5 Marynowaną gruszkę pokrój w cienkie plastry i grilluj przez chwilę, do momentu skarmelizowania.



6 Na talerzu ułóż rukolę, pokrojone w ćwiartki pomidorki, steki z selera, grillowaną gruszkę i ser pleśniowy.



SOS BARBECUE



# HOT DOG Z KASZANKĄ Z SOSEM BARBECUE HEINZ

## SKŁADNIKI:

Bułki do hot dog 4 szt.

Kaszanka 300 g



Sos Barbecue Heinz 80 g

Prażona cebula 60 g

Korniszony 4 szt.

Szcypiorek mały pęczek

Papryczka chilli 1 szt.



4

porcje

- 1 Kaszankę grilluj aż będzie gorąca. Następnie zdejmij osłonkę i przesyp do miseczki. Całość dopraw sosem Barbecue Heinz.



- 2 Bułki do hot dogów grilluj przez kilka minut aż będą chrupiące.



- 3 Korniszony oraz papryczkę chilli pokrój w plastry. Szcypiorek drobno posiekaj.



- 4 Gotowe bułki nafaszeruj kaszanką, ułóż pokrojone korniszony wraz z chilli.

Posyp szczyptką  
oraz prażoną cebulą.



SOS BARBECUE

# KOFTA Z BIAŁEJ KIEŁBASY ORAZ ŚLIWEK SUSZONYCH NA GRILLOWANYM CHLEBKU PITA

## SKŁADNIKI:

Biała kiełbasa nieparzona 400 g  
Cebula biała 1 szt.  
Śliwki suszone 70 g  
Papryka słodka mielona 8 g  
Sól szczypta  
Pieprz szczypta  
Mix sałat 200 g  
Kolendra świeża 20 g

Pomidorki koktajlowe 200 g  
Cebula czerwona 1szt.  
Ogórek świeży 1 szt.  
Sos Czosnkowy Heinz 100 g  
Pita 4 szt. po ok. 80 g  
Wykałaczki długie 4 szt.  
(namocz w zimnej wodzie)



- 1 Zdejmij osłonkę z białej kiełbasy, mięso przełóż do miski. Dopraw solą, pieprzem, kminem rzymskim oraz papryką mieloną. Pokrój cebulę w drobną kostkę wraz ze śliwkami suszonymi, a następnie przełóż do miski z mięsem. Całość wyrabiaj ręcznie aż wszystkie składniki równomiernie się połączą.



- 2 Gotowe mięso formuj w podłużne kotleciki i nabijaj na patyk do szaszłyków. Grilluj na ruszcie lub na blaszkach aluminiowych.

- 3 Ogórek pokrój w półplasterki, pomidorki w ćwiartki, a cebulę w cienkie plastry.



- 4 Gotowe kofty podawaj na grillowanej pici z miksem sałat oraz warzywami. Całość dopraw sosem Czosnkowym Heinz.



**SOS CZOSNKOWY**

# BOCZNIKI Z GRILLA Z ZIEMNIAKAMI ORAZ SZYBKIEM CZOSNKOWYM

## SKŁADNIKI:

Boczniki 500 g

Ziemniaki 600 g

Granat 1 szt

Kolendra świeża 20 g

Cebula czerwona 1 szt.

Jogurt naturalny grecki 100 g



Sos Czosnkowy Heinz 100 g

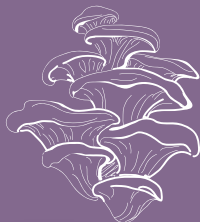
Świeży ogórek 1 szt.

Sól szczypta

Pieprz szczypta

Sok z cytryny 1 szt.

- 1 Boczniki przypraw solą oraz pieprzem i obtocz w odrobinie oleju. Ziemniaki przekrój na pół i przygotuj w ten sam sposób jak boczniki. Warzywa zgriluj.



- 2 W miseczce połącz jogurt naturalny z sosem Czosnkowym Heinz. Dopraw solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Zetrzyj ogórek na tarce z drobnymi oczkami. Całość wymieszaj.

- 3 Gotowe warzywa układaj na przygotowanym sosie.



Dodaj pestki granatu  
oraz świeże listki kolendry.



SOS CZOSNKOWY

# SZASZŁYKI Z KURCZAKA ORAZ ANANASA NA SOSIE SWEET CHILLI HEINZ

## SKŁADNIKI:

Podudzia z kurczaka bez kości  
700 g

Ananas świeży 400 g

Chleb tostowy 8 kromek

Szpinak młody 100 g

Pomidorki koktajlowe 150 g

Olej 10ml

Sos sojowy 5ml

Sól do smaku

Pieprz do smaku

Sok z limonki 10ml

Sos Sweet CHilli Heinz 150 g



- 1 Podudzia z kurczaka oczyść i pokrój na mniejsze kawałki.



- 2 W miseczce przygotuj marynatę: olej, sól wraz z pieprzem, sos sojowy oraz sok z limonki wymieszaj razem i zamarynuj pokrojonego kurczaka. Odstaw do lodówki na co najmniej godzinę.

- 3 Ananasa oczyść, a następnie pokrój w dużą kostkę.



- 4 Przygotowane składniki nabijaj na patyczki. Gotowe szaszłyki zapiecz na grillu.

- 5 Podawaj z zapiekaniem tostowym, sałatką ze szpinaku i pomidorków koktajlowych oraz sosem Sweet Chili Heinz.



SOS SALSA CHILLI

# SKRZYDEŁKA Z GRILLA MARYNOWANE W MEKSYKAŃSKIM STYLU Z NACHOSAMI ORAZ DIPEM SALSA CHILLI HEINZ

## SKŁADNIKI:

Skrzydółka z kurczaka 1,2 kg

Nachosy 1 paczka ok. 150 g

Ser cheddar plastry 50 g

Papryka mix 3 szt.

Cebula czerwona 1 szt.

Sos Salsa Chilli Heinz 100 g

Sól szczypta

Pieprz szczypta

Kwaśna śmietana 20 g

Sok z limonki 10 ml

Papryka mielona słodka 10 g

Kmin rzymski 3 g

Papryka chilli mielona szczypta

Olej 15 ml



- 1 Przygotuj marynatę do skrzydełek: sól, paprykę chili, kmin rzymski oraz paprykę słodką mieloną wymieszaj, a następnie dodaj olej. Połącz dokładnie wszystkie składniki.



- 2 Skrzydełka z kurczaka oczyść oraz osusz za pomocą ręcznika kuchennego. Usuń lotki. Przygotowane skrzydełka przypraw dużą ilością soli oraz szczyptą pieprzu, skrop sokiem z limonki. Dodaj marynatę. Wstaw do lodówki na ok. 2 godziny.

- 3 W ten sposób przygotowane skrzydełka grilluj na blaszkach.

- 4 Gdy skrzydełka będą gotowe, na osobnej blasze przygotuj nachosy. Ser cheddar porój w kostkę lub w paski. Możesz użyć też tarty ser. Posyp nachosy i grilluj do momentu rozpuszczenia.



- 5 Paprykę pokrój w paski.

- 6 Wszystkie składniki ułóż estetycznie na talerzu. Podawaj z sosem Salsa Chilli Heinz



SOS SALSA CHILLI

# GRILLOWANE PLASTRY BATATA I CUKINI Z SOSEM BURGEROWYM HEINZ

## SKŁADNIKI:

Bataty 600 g  
Cukinia 300 g  
Ser feta 100 g  
Koperek 20 g  
Pomidory pelati  
Pudliszki 1 opakowanie  
Sos Burgerowy Heinz 100 g  
Sól szczypta  
Pieprz szczypta  
Olej 10ml



1 Cukinię oraz bataty pokrój w plastry o grubości ok. 0,5 cm. Zamarynuj w soli, pieprzu wraz z dodatkiem oleju. Pomidory pelati odcedź z soku.

2 Wszystkie warzywa grilluj aż będą miękkie.

3 Tak przygotowane warzywa podaj z sosem Burgerowym Heinz, serem feta oraz koperkiem.



SOS BURGEROWY



# TOST Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI W SOSIE BURGEROWYM HEINZ

## SKŁADNIKI:

Pieczywo tostowe 8 kromek  
Chorizo plastry 16 plasterów  
Krewetki 16 szt.  
Awokado 1 szt.  
Pomidory malinowe 1 szt.  
Młode liście szpinaku 100 g



Cebula biała 1 szt.  
Sos Burgerowy Heinz 100 g  
Olej 10ml  
Sól do smaku  
Pieprz do smaku  
Limonka do smaku

1 Krewetki oczyścić z ogonków, a następnie zamarynować w soku z limonki wraz z solą i pieprzem. Delikatnie obtoczyć w oleju a następnie położyć na grillu. Plastry chorizo zgrilluj na blasze.



2 Pomidory, awokado oraz cebulę pokrój w plastry.



3 Pieczywo tostowe ułóż na grillu do momentu zapieczenia.

4 Wszystkie składniki układaj warstwami na chlebie tostowym.



Całość dopraw sosem Burgerowym Heinz.



SOS BURGEROWY

# SALATKA Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI W SOSIE SWEET & SOUR

## SKŁADNIKI:

Krewetki 24 szt.

Pomidory malinowe 2 szt.

Limonka 1 szt.

Cebula czerwona 1 szt.

Ogórek świeży 1 szt.

Mix sałat 200 g



Sos Sweet & Sour Heinz 120 g

Olej 10 ml

Sól

Pieprz

Sok z limonki 5 ml

- 1 Krewetki oczyść z ogonków, a następnie zamarynuj w soku z limonki wraz solą i pieprzem. Delikatnie obtocz w oleju a następnie połóż na grill.



- 2 Pomidory pokrój w ćwiartki, cebulę czerwoną w krążki oraz ogórki w półplasty.



- 3 W misce przygotuj mix sałat i ułóż estetycznie pokrojone warzywa wraz z grillowanymi krewetkami.

Całość dopraw  
sosem Sweet & Sour Heinz



SOS SWEET SOUR



# KANAPKA Z GRILLOWANYMI UDKAMI KURCZAKA I WARZYWAMI W SOSIE KOREAN BBQ

## SKŁADNIKI:

Pita 4szt

Podudzia z kurczaka bez kości 600 g

Mix sałat 100 g

Boczniki 150 g

Rzodkiewka 100 g

Sól do smaku

Pieprz do smaku

Olej 15 ml

Sok z limonki 10 ml

Sos Korean BBQ 150 ml



- 1 Podudzia z kurczaka rozdrobnij na mniejsze kawałki a następnie zamarynuj w marynacie przygotowanej z oleju, soli oraz soku z limonki. Odstaw do lodówki na co najmniej godzinę.



- 2 W ten sposób przygotowanego kurczaka zgrilluj wraz z bocznikami. Gdy mięso będzie gotowe przełóż całość do miski i przypraw sosem Korean BBQ Heinz. Dodaj pokrojone w ćwiartki rzodkiewki.



- 3 Pię zapiiecz na grillu a następnie nafaszeruj wszystkimi składnikami wraz z mixem sałat.



SOS KOREAN BBQ

# STEK Z MŁODEJ KAPUSTY Z BOCZKIEM Z SOSEM BACON BURGER HEINZ

## SKŁADNIKI:

- Młoda Kapusta 1 szt.
- Twaróg wędzony 200 g
- Boczek wędzony plastry 100 g
- Koper 20 g
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- Olej 15 ml
- Sos Bacon Burger Heinz 150 g



1 Młodą kapustę pokrój w ćwiartki, tak aby niewielka część głębu utzymała kapustę w całości. Steki zamarynuj w oleju, soli wraz z pieprzem. Następnie zapiecz na grillu.



2 Boczek w plastrach ułóż na blasze i grilluj.

3 Gdy kapusta będzie gotowa, rozdrobnij grillowany boczek i ułóż na stekach. Całość podaj z kruszonym twarogiem wędzonym oraz świeżym koperkiem.



Steki podawaj z sosem  
**Bacon Burger Heinz.**

SOS BEKON BURGER



# INDYJSKI KURCZAK W SOSIE CURRY MANGO

## SKŁADNIKI:



Sos Curry Mango Heinz 100 g

Filet z kurczaka 200 g

Mango 1 szt.

1 łyżka oleju kokosowego lub  
innego oleju roślinnego

Mleko kokosowe 200 g

Kawałek świeżego chili,  
pokrojonego w plasterki

1 ząbek czosnku

Świeża kolendra

Świeży imbir

Ryż basmati

- 1 Pierś kurczaka oczyszczamy z błonek, kostek i kroimy w kostkę. Doprawiamy solą, pieprzem, dodajemy resztę składników marynaty: sos Curry Mango Heinz, świeży imbir (pamiętajmy o wyrzuceniu włókien, które zbierają się na tarce podczas ścierania imbiru), olej, czosnek. Dokładnie mieszamy i odstawiamy (na min. 1/2 godziny).



- 2 Mango obieramy, usuwamy pestkę z miąższu. Miąższ kroimy w kostkę.



- 3 W woku lub na patelni podgrzewamy tłuszcz do smażenia. Dodajemy kurczaka i obsmażamy go równomiernie z każdej strony. Dodajemy mango i smażymy razem przez pół minuty. Wlewamy mleko kokosowe (najlepiej stopniowo, aby nie przerywać procesu gotowania).

- 4 Całość zagotowujemy na większym ogniu, następnie dodajemy pozostały sos Curry Mango Heinz i gotujemy jeszcze przez około 1 - 2 minuty.

Posypujemy świeżą papryczką chili i kolendrą, podajemy z ryżem.



SOS CURRY MANGO



## SOS BARBECUE

Smak klasycznego barbecue idealny w połączeniu z frytkami, kurczakiem lub pizzą. Odpowiednio gęsty jako dip, a jednocześnie wystarczająco lekki jako marynata.



## SOS CZOSNKOWY

Sos Czosnkowy Heinz to idealnie kremowy sos z dodatkiem czosnku i posiekanych ziół. Pasuje do smażonych mięs i ryb ale także do potraw z grilla. Wzbogaci smak i nada soczystości każdemu daniu.



## SOS SALSA CHILLI

Kremowy pikantny sos w stylu meksykańskim. Posiada aromaty papryki chili i jalapeño. Pogłębia smak dań i uzupełnia je nutką ostrości. Polecany do wszystkich rodzajów mięs, grillowanych steków i pizzy.



## SOS SWEET CHILLI

Słodko-ostry sos w tajskim stylu z nutą czosnku. Nada się do przygotowania oraz jako dodatek do szerokiej gamy dań mięsnych lub wegetariańskich i krewetek. Ze względu na swoją lepką formułę może być również używany jako dip.



**NOWOŚĆ**



## SOS BURGEROWY

Sos Burgerowy Heinz to śmietankowy, kremowy sos ze świeżymi pomidorami, szalotką i drobno posiekaną pietruszką. Idealny do hamburgerów, ale dodaje charakteru również codziennym kanapkom.



## SOS SWEET & SOUR

Słodko-kwaśny w orientalnym stylu. Posiada wyczuwalne nuty smakowe moreli i ananasa. Wszechstronny sos, który doskonale nada się do kurczaka, krewetek czy sajgonek.



**NOWOŚĆ**



## SOS KOREAN BARBECUE

Sos BBQ z dalekowschodnimi aromatami słodko-ostrych sosów na bazie chilli, melasy i sosu sojowego. Idealnie nadają się jako marynata do: mięs, warzyw, tofu, pieczenia, baza do sosów, może również służyć jako sos do pizzy. Cechy charakterystyczne: idealny balans przechodzących smaków, słodycz, ostrość, orient, lepkość, dymny aromat.



**NOWOŚĆ**



## SOS BACON BURGER

Połączenie kremowego majonezu z dymnym posmakiem wędzonego boczku. Sos inspirowany brytyjskim stylem, który świetnie urozmaici burgery, kanapki czy wrapy.



**NOWOŚĆ**



## SOS CURRY MANGO

Owocowo pikantny sos z dodatkiem soku mango oraz przyprawy curry inspirowaną kuchnią Indii. Pasuje do potraw z mięsa, kiełbasek czy kanapek. Wzbogaci codzienne dania orientalnym smakiem.



## SOS ANDALUZYJSKI

Lekko pikantny sos śródziemnomorski z dodatkiem pomidorów i pieprzu cayenne.

**NOWOŚĆ**



## SOS 1000 WYSP

Kremowy sos z dodatkiem sherry oraz pieprzu cayenne. Niepowtarzalny smak zawdzięcza kombinacji pomidorów, octu brandy oraz popularnego wina sherry. Idealnie nadaje się jako: marynata do mięs, warzyw, tofu, owoców morza oraz baza do sosów. Wytrzymały na obróbkę termiczną poprzez: duszenie, pieczenie, smażenie, gotowanie.



## SOS PIEPRZOWY

Sos stworzony z kompozycji 3 rodzajów pieprzu o delikatnym słodko-pikantnym smaku. Natomiast dzięki zawartości karmelu uwydatnia się słodycz, która wzmacnia, a zarazem łagodzi smak. Dedykowany do mięs: wołowego i wieprzowego, drobiu - zarówno jako marynata, jak i baza do sosów.







## SOS COCONUT LIME

Sos w stylu tajskim, który prezentuje doskonałe połączenie smaków kokosa oraz limonki. Kombinacja dalekowschodnich składników oraz nuta pomidorów idealnie łączy się ze sobą i równoważy aromaty. Dedykowany do: drobiu, ryb i owoców morza, a także potraw z grilla oraz różnego rodzaju kanapek.



## SOS AIOLI

Sos pochodzący z regionu śródziemnomorskiego. Kremowy, intensywnie czosnkowy smak. Dedykowany do: potraw z grilla, burgerów, dań z drobiu oraz sałatek.



## MUSZTARDA ŁAGODNA

Sos wyróżniający się wyrazistym żółtym kolorem, powstałym dzięki połączeniu białych ziaren gorczycy oraz kurkumy, lecz także kremową konsystencją oraz delikatnym smakiem. Idealnie sprawdzi się jako dodatek do kanapek, hot dogów, burgera oraz jako baza do sosów, marynat.



## MUSZTARDA OSTRA ANGIELSKA

Pikantna odłona klasycznej angielskiej musztardy. Swój smak zawdzięcza gorczycy, która w połączeniu z octem słodowym i pieprzem uwalnia mocny oraz charakterystyczny aromat. Wyczuwalna delikatna gorzyc oraz kwaśny smak octu.





## SOS MAYOKETCHUP

Sos Heinz Mayo Ketchup łączy w sobie pomidorowy ketchup Heinz z kremowym smakiem naszego oryginalnego majonezu. Idealny do burgerów, kanapek, czipsów i dań z grilla.



## SOS BARBECUE CLASSIC

Smak klasycznego barbecue idealny w połączeniu z frytkami, kurczakiem lub pizzą. Sos charakteryzuje się głębokim i wędzonym posmakiem. Odpowiednio gęsty jako dip, a jednocześnie wystarczająco lekki jako marynata.



## SOS BARBECUE SWEET

Smak klasycznego barbecue idealny w połączeniu z frytkami, kurczakiem lub pizzą. Sos charakteryzuje się lekko słodkim posmakiem. Odpowiednio gęsty jako dip, a jednocześnie wystarczająco lekki jako marynata.



## SOS POMMES FRITES

Kremowy sos z niską zawartością tłuszczu. Doskonały miks przypraw sprawia, że sos idealnie będzie pasował do frytek holenderskich, ale także do wszystkich innych produktów ziemniaczanych.



# SMĄK HEINZ SIĘ NIE KOŃCZY

SPROBUJ INNYCH SOSÓW  
Z NASZEJ GAMY SMAKÓW

