



 **GREEK TRADE**

30 

LAT
#SMAKU



**Jedna marka
mnóstwo możliwości**

Przepisy

JUBILEUSZOWE PRODUKTY
HELCOM

SUSZONE POMIDORY

GREEK TRADE
30
LAT
#RAZEM



Odkryj wszystkie smaki życia!



Sałatka



Makaron



Hummus

SKŁADNIKI

- 10 suszonych pomidorów w oleju - Helcom
- 100g sera feta
- 20 zielonych oliwek
- 10g pestek suszonego słonecznika
- Mix sałat
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka majonezu
- Przyprawy: sól, pieprz, zioła prowansalskie

PRZEPIS

1. Suszone pomidory pokrój w paseczki.
2. Zielone oliwki przekrój na pół.
3. Sałatę przemyj i przełóż do miski. Dodaj pomidory, oliwki i pokruszoną fetę.
4. Pestki słonecznika upraż na suchej patelni i dodaj do sałatki.
5. W miseczce połącz oliwę z musztardą, majonezem i przyprawami. Sosem polej sałatkę.

Smacznego!

**Sałatka
z suszonymi
pomidorami**



PAPRYKA JALAPENO



Pizza



Tacos



Burger



SKŁADNIKI

- Bułki do burgerów (4 szt.)
- 500g mięsa wołowego
- Pieprz, sól, oregano
- Keczup, majonez
- Papryka Jalapeno zielona w zalewie octowej Helcom
- Warzywa: ogórek kiszony, pomidor, sałata, czerwona cebula
- Ser cheddar w plastrach
- 1-2 łyżki octu balsamicznego
- 1-2 łyżki cukru trzcinowego

PRZEPIS

1. Mięso doprawiamy solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem i wyrabiamy delikatnie dłońmi. Następnie formujemy okrągłe burgery tak, aby miały około 2-3 cm. (4 kotlety)
2. Mięso smażymy na suchej i bardzo gorącej patelni grillowej około 2,5-3 minuty z każdej strony.
3. W małym garnku łączymy cukier i ocet, a następnie dodajemy krążki czerwonej cebuli. Smażymy na małym ogniu około 15 minut. Cebula ma być skarmelizowana.
4. W misce łączymy 2-3 łyżki majonezu z 2-3 łyżkami keczupu i dodajemy kilka szczypt oregano. Mieszamy.
5. Obie połówki burgerów smarujemy naszym sosem i lekko podsmażamy na patelni - wysmarowanym środkiem bułki bezpośrednio na patelni.
6. Następnie na dolną część kładziemy cebulę, pomidor, sałatę, burgera, ser cheddar, ogórek, paprykę zieloną i górną część bułki.

Smacznego!

GREEK TRADE
30 LAT
#RAZEM



Odkryj wszystkie smaki życia!

Burger z Jalapeno



BRZOSKWINIE W SYROPIE



Owsianka



Sernik



Szaszłyk
z kurczakiem

SKŁADNIKI

- **Masa:**
 - 1 kg sera z wiaderka
 - 100 g miękkiego masła
 - 80 g cukru pudru
 - 5 jaj + 2 białka z kruchego
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - 1 łyżka mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 6 brzoskwiń poówek w lekkim syropie Helcom
- **Ciasto:**
 - 200 g mąki pszennej tortowej
 - 100 g masła
 - 80 g cukru pudru
 - 2 żółtka
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1 łyżka śmietany 18%

PRZEPIS

1. Składniki na ciasto wrzuc do misy robota i wyrób ciasto.
2. Na blaszkę wyłożoną papierem wyłóż ciasto i wstaw do podpieczenia - piekarnik nagrzej do 180 st C i podpiekaj ciasto ok. 10-12 min.
3. Białka ubij na sztywną pianę.
4. W dużej misce utrzyj masło z cukrem i żółtkami.
5. Do utartej masy dodaj ser oraz mąki. Całość krótko zmiksuj - tylko do połączenia składników.
6. Do masy serowej dodaj białka i delikatnie wymieszaj.
7. Na podpieczony spód wyłóż połowę masy serowej, następnie poukładaj pokrojone brzoskwinie i przykryj je resztą sera.
8. Wstaw sernik do piekarnika. Piecz ok. 45-50 min w 170 st C.

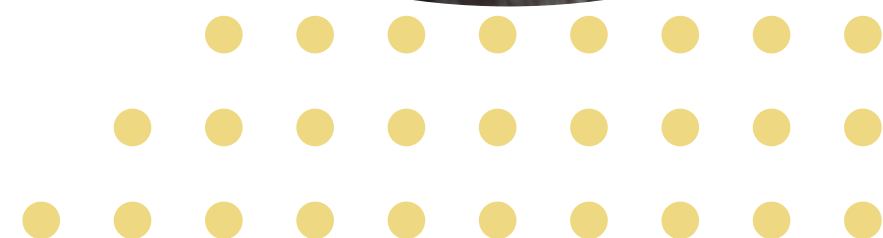
Smacznego!

GREEK TRADE
30 LAT
#RAZEM



Odkryj wszystkie
smaki życia!

Sernik
z brzoskwiniami



MASA MAKOWA



Łazanki



Makowiec



Tarta



SKŁADNIKI

- Masa makowa z bakaliami Helcom
- 300 g mąki pszennej typ 450 albo 550
- 100 g cukru
- 70 g roztopionego masła
- 2 jaja całe
- 1 żółtko
- 100 ml mleka - polecamy bez laktozy, które doda słodyczy
- 1 opakowanie drożdży instant
- Pół łyżeczki soli

PRZEPIS

1. Mąkę przesiewamy przez sito do miski. Dodajemy drożdże instant i powoli wlewamy ciepłe mleko, dodajemy cukier, 1 zmieszane jajko, 1 żółtko i sól. Wszystko dokładnie mieszamy.
2. Następnie dodajemy roztopione masło i ponownie wyrabiamy ciasto. Kończymy, kiedy ciasto przestanie się tak bardzo lepić do rąk.
3. Ciasto oprószamy mąką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę. Ciasto musi podwoić swoją objętość.
4. Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy. Deskę podsypujemy mąką i wałkujemy - ma mieć około 0,5 cm.
5. Na ciasto wykładamy masę makową i dokładnie ją wyrównujemy - zostawiając na brzegach kilka centymetrów wolnego miejsca. Ciasto zawijamy do środka.
6. Zrolowane ciasto przekładamy na blaszkę wyłożoną wysmarowanym masłem lub papierem do pieczenia. Górę makowca smarujemy roztrzepanym jajkiem.
7. Pieczemy przez 50 minut temperaturze 165 stopni.

Smacznego!

GREEK TRADE
30 LAT
#RAZEM



Odkryj wszystkie smaki życia!

Makowiec



KAPARY W ZALEWIE OCTOWEJ



Łosoś



Sałatka



Tatar

SKŁADNIKI

- 40 dag siekanej polędwicy wołowej
- 4 ogórki konserwowe
- 1 duża łyżka kaparów w zalewie octowej Helcom
- 2 żółtka (ze sparzonych jajek)
- 1 cebula czerwona
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 1 łyżka majonezu
- 1/4 szklanki wody gazowanej
- 4 marynowane grzyby
- sól, pieprz
- olej roślinny

PRZEPIS

1. Mięso dokładnie płuczemy i siekamy.
2. Ogórki, kapary, cebulę, grzyby drobno siekamy w kostkę i dodajemy do mięsa.
3. Następnie dodajemy żółtka, majonez, wodę gazowaną i olej.
4. Całość dokładnie mieszamy rękami do połączenia się wszystkich składników.
5. Doprawiamy pieprzem i solą.
6. Podajemy z przypieczonym pieczywem lub domowymi frytkami.

Smacznego!

GREEK TRADE
30
LAT
#RAZEM



Odkryj wszystkie smaki życia!

Tatar z kaparami



GREEK TRADE

30
LAT
#RAZEM

HELCOM
1992

www.helcom.pl

Dziękujemy,
że jesteście
z nami!

GREEK TRADE SP. Z O.O.

UL. TADEUSZA ŚLIWIAKA 14
30-797 KRAKÓW

TEL +48 12 345 26 55
SIECI@GREEKTRADE.COM.PL

WWW.GREEKTRADE.PL

Sprawdź ✨
Sklep online

Sprawdź sklep
Allegro ✨

