



Piure de cartofi

50+ REȚETE

Obține de fiecare dată același
#gustcomplet
într-un mod rapid și eficient



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Spune PIURE în 50+ moduri!



99% CARTOFI ECOLOGICI



FĂRĂ SUBSTANȚE CHIMICE



ATENT SELECTIONAȚI

Într-o lume în care evoluția gastronomică capătă un ritm alert, avem nevoie să ne reinventăm preparatele.

Knorr vine în întâmpinarea bucătarilor profesioniști cu un produs din cartofi proveniți din agricultură sustenabilă, 99% ecologici, care va oferi tuturor preparatelor un gust complet, plin de savoare, fără niciun compromis.

Cultivăm cartofii într-un sol bogat în substanțe nutritive, îi recoltăm cu atenție deosebită, apoi îi spălăm și curățăm de coajă, fără să folosim produse chimice.

Odată tăiați și copti, îi transformăm în piure și fulgi apoi îi deshidratăm, toate acestea pentru ca în bucătăria ta procesul de gătire să devină mai rapid și mai profitabil.

Te invităm într-o călătorie inedită, pregătește-ți șorțul, ingredientele, ustensilele și, nu în ultimul rând, **piureurile Knorr** – mixate cu o mare doză de imaginație.



VERSATIL ȘI NELIPSIT



RAPID ȘI PROFITABIL



#GUSTCOMPLET



AGRICULTURĂ SUSTENABILĂ

Cele **50+ de rețete** propuse te vor plimba prin cele mai îndepărtate bucătări ale lumii. Îți vor satisface chiar și capriciile pe care nu ți le-ai descoperit. Am poposit, din loc în loc, și ne-am întors cu o diversitate culturală de rețete pentru piureuri.

În căutarea celui mai bun piure, am descoperit că suprema garnitură poate lua multe forme de prezentare.

Fiecare ingredient al rețetelor vorbește pe limba lui, dar, în farfurie, se integrează atât de armonios.

În compozițiile culese pentru acest catalog, vei avea surpriza să regăsești toate amprentele culturale din universul culinar al lumii.

De la ierburile din romantica Franță, la legumele din însorita Italie, mirodeniile din fascinanta Indie, dar și neaoșele noastre bucate. Acest schimb de experiență a reușit să transforme banalul piure într-un potpuriu de delicatese.

Cu siguranță, te vor provoca să o iei la pas și să descoperi care este originea fiecărei rețete.

Să începem, cu poftă și dibăcie, ocolul aromelor în 50+ de feluri de piure!

KNORR Fulgi de cartofi

Liantul perfect
care #mergecuorice



Knorr Fulgi de Cartofi este produs din agricultură sustenabilă de calitate

Fără cartofi parcă lipsește ceva!

Versatil și surprinzător, cartoful este liantul ideal pentru un echilibru perfect în dish-ul tău, inspirând mereu creativitatea bucătarilor și cel mai important, oferă clienților tăi un gust de calitate superioară, o experiență plăcută pe care vor dori să o re trăiască.

Spune-le clienților tăi despre cum în **Knorr Fulgi de Cartofi** ajung doar cartofi de calitate, 99% din agricultură ecologică, procesați cu grijă, fără folosirea produselor chimice de curățat.



Beneficii importante pentru tine:

EFICIENȚĂ

- ✓ Pregătire rapidă, în 3-5 minute, fără resturi.
- ✓ Mai puțin efort, personal redus.
- ✓ Consum redus de energie și timp.
- ✓ Nu ocupă spațiu mare în depozit/bucătărie.

CONSISTENȚĂ

- ✓ Cremozitate, textură compactă, gust și culoare.
- ✓ Nu există riscul să se acrească.

STABILITATE

- ✓ În Bain-Marie până la 3 ore
- ✓ În prepararea din timp și menținerea în condiții optime până la 48 ore.

KNORR Piure de cartofi

Același #gustcomplet
de fiecare dată



Knorr Piure de Cartofi cu Lapte este ideal pentru bucătarii profesioniști

Reinventează piureul de cartofi cu fiecare preparat pe care îl pregătești. Knorr Piure de Cartofi cu Lapte te ajută să fii eficient și rapid, dedicând timpul pe care l-ai fi petrecut spălând și curățând cartofii, pentru a crea preparate noi, inovative, de calitate superioară.

Knorr Piure de Cartofi cu Lapte este un produs versatil ce aduce gustul complet al cartofilor de la ferme direct la tine, bucătarul profesionist, oferindu-ți garanția calității prin ingrediente de excepție. **Creează de fiecare dată piureuri inovative și surprinzătoare!**



CONTROL

- ✓ Termen lung de valabilitate - 18 luni
- ✓ Nu ocupă spațiu de depozitare.

DIVERSITATE

- ✓ Produsul poate fi folosit într-o varietate largă de rețete, cu diferite arome și variante de servire.

CALITATE

- ✓ Cartofii folosiți pentru a obține produsul sunt de calitate superioară, cultivați în aer liber, copti sub soare și culeși la maturitate.
- ✓ Gust constant, identic cu cel al cartofului proaspăt fiert și zdrobit.



Cuprins

BOUQUET DE PROVENCE	09
Pesto ierburi provence	
POMODORI SECCHI	09
Roșii uscate	
FUNGHI DI BOȘCO TRIFOLATI	10
Selecție ciuperci de pădure	
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI	10
Selecție ciuperci hribi	
PANCETTA & ROSEMARY	11
Pancetta și rozmarin	
CRISPY BACON & CEDAR	11
Bacon crocant și cașcaval	
CHORIZZO & BUFFALA	12
Salam italian și brânză de bivolită	
SHRIMP & ANISE	12
Creveți și anason	
SMOKED SALMON & ANISE	13
Somon afumat	
SAFFRON & SMOKED PAPRIKĂ	13
Șofran și paprikă afumată	
SMOKED GOUDA & SESAME SEEDS	14
Gouda afumat și semințe de susan	
APPLE & NUTMEG	14
Mere și nucșoară	
INDIAN SPICE	15
Arome indiene	
CEDAR & JALAPENOS	15
Cedar și ardei jalapenos	
ITALIAN PESTO & PARMESAN	16
Brânzeturi italienești	
VEGETABLES & FINES HERBES	16
Legume și pesto ierburi fine	
CRANBERRY & CARAMELIZED ONION	17
Ceapă caramelizată cu afine	
GREEK FETA & OREGANO	17
Feta grecească și oregano	
CRISPY GARLIC & ECHALOTES	18
Ceapă șalote și usturoi crocant	
BROCCOLI & CEDAR	18
Broccoli și Cedar	
HUMUS & SESAME SEEDS	19
Humus cu semințe de susan	
PINE NUTS & BOUQUET DE PROVENCE	19
Muguri de pin și pesto provence	
SAGE & PROSCIUTTO CRUDO	20
Prosciutto crud și salvie	
LEMON & ROSEMARY	20
Lămâie și rozmarin	
ORANGE & CHILI	21
Portocale și fulgi de ardei iute	
VEGETABLES & OLIVES	21
Legume și măsline	
PEAS & DILL	22
Mazăre și mărar	
BLUE CHEESE & WALNUT	22
Brânză cu mușcăciuni și nucă	

WASABI & SALMONE	23
Somon și wasabi	
TOASTED PECANS & MAPLE SYRUP	23
Nuci pecan prăjite și sirop de arțar	
CURRY BUTTER & SEED MIX	24
Mix de semințe cu unt și curry	
CHESS FLAVOURS	24
Șah de arome	
QUATRO FORMAGGI	25
Patru feluri de brânzeturi	
LEMON TEA & FINE HERBES	25
Ceai de lămâie și ierburi fine	
TRANSYLVANIAN	26
Ardelenesc	
VALLACHIAN	26
Muntenesc	
MOLDAVIAN	27
Moldovenesc	
BAKED BELL PEPPERS	27
Ardei capia copt	
SPINACH & GARLIC	28
Spanac și usturoi	
BABY CARROTS	28
Morcovi	
LIGHT YOGURT & MINT	29
Iaurt dietetic	
BELLOWS CHEESE & THYME	29
Brânză de burduf cu cimbru	
SHEEP CHEESE & PARSLEY	30
Brânză de oaie și pătrunjel	
CHAMPIGNON & MOZZARELLA	30
Ciuperci și mozzarella	
CURRY & BRASEOLA	31
Arome indiene cu vită	
MASHED WITH SALSA	31
Piure cu salsa	
FISH FLAVOR & CAPERS BEENS	32
Savoare de pește cu capere	
ROOIBOS & CARAMELIZED RED ONION	32
Infuzie cu rooibos și ceapă caramelizată	
SWEET CORN & CHILI	33
Porumb dulce și chili	
CHERRY & INFUSED FRUITS	33
Vișine și infuzie de fructe	
PIZZA DOUGH	34
Aluat de pizza	
BATTERED HOKI FILLET	34
File de merluciu pane cu piure și legume sote	
POTATO CROQUETTES WITH CHEESE	35
Crochete de cartofi cu brânză	
VEGETABLE CREAM SOUP	35
Supă cremă de legume	
FRESH HERBS & CHEESE	36
Ierburi proaspete și brânză	
FLUFFY CAKE & COCONUT MILK	36
Prăjitură pufoasă cu lapte de cocos	



REȚETA DE BAZĂ 1

Knorr Fulgi de Cartofi

Fulgi	Apă	Lapte	Sare	Produs preparat
1 kg	4,5 l	2,0 l	30 g	7,5 kg

MOD DE PREPARARE

Se pune la fiert apă cu sare. Se ia de pe foc și se adaugă lapte rece.

Se adaugă **Knorr Fulgi de Cartofi** și se amestecă până la omogenizare. Se lasă pentru a se încorpora 2-3 minute și se mai amestecă înainte de servire. Cantitatea de lapte rece poate fi înlocuită cu apă rece.



REȚETA DE BAZĂ 1

Knorr Piure de Cartofi cu Lapte

Knorr Piure de cartofi	Apă	Produs preparat
4 kg	22 l	26 kg

MOD DE PREPARARE

Knorr Piure de Cartofi cu lapte degresat 100 g /
Apă 550 ml

Încălziți apa (aprox 80-85 ° C) și adăugați **Knorr Piure de Cartofi** cu lapte degresat, amestecând până la omogenizare. Lăsați 2-3 minute pentru a se încorpora și amestecați ușor încă o dată .



Rețetele din paginile ce urmează se adaugă la variantele de bază 1 sau 2, după preferințe. Se recomandă diminuarea cantității de apă, conform texturii dorite, cu 5-10%. La toate variantele, pentru un gust intens și o savoare desăvârșită, se poate adăuga, după preferințe, în loc de sare, Delikat Legume, pentru o tentă de prospețime și o aromă a legumelor din grădină.

BOUQUET DE PROVENCE

Pesto ierburi provence

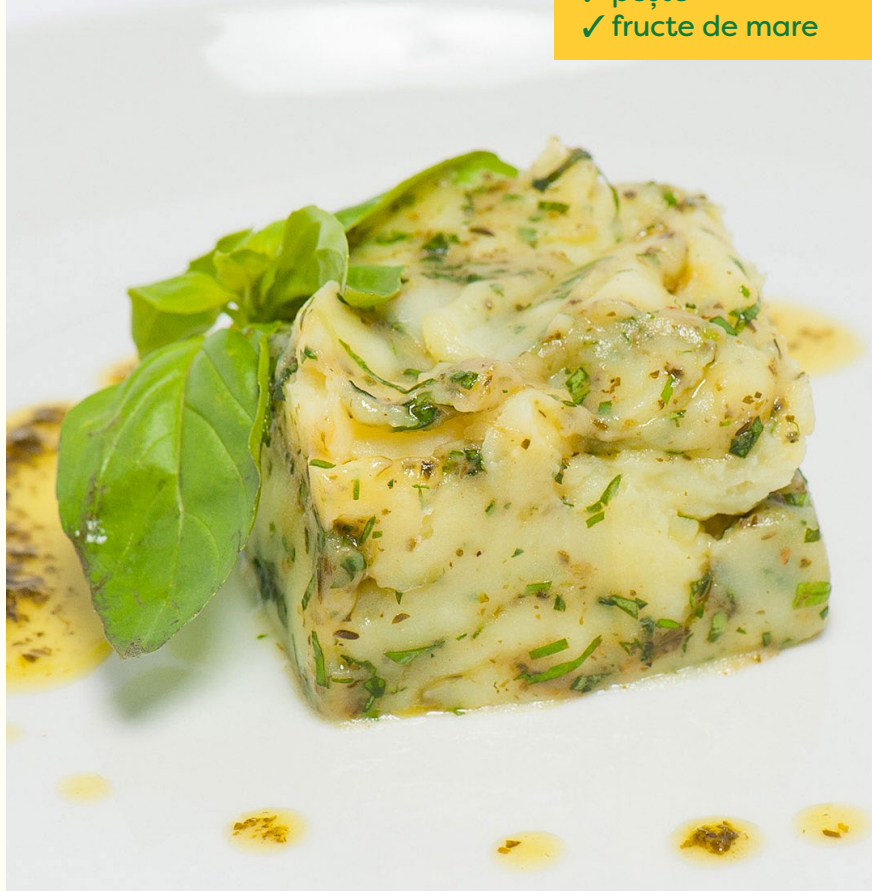
Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
5 g	Usturoi
10 g	Primerba Ierburi de Provence
10 g	Busuioc (după gust)
	Apă
	Smântână
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g de usturoi tocat mărunt și se lasă la călit până simțiți miros de usturoi. Imediat, se adaugă 10 g Primerba Ierburi de Provence și se mai lasă la foc mic câteva secunde. Se adaugă compoziția în apă fierbinte împreună cu smântână și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați 10 g de busuioc proaspăt tocat mărunt.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

POMODORI SECCHI

Roșii uscate

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
5 g	Usturoi
10 g	Knorr Primerba Pesto roșu
100 g	Knorr Roșii uscate
10 g	Busuioc (după gust)
	Apă
	Smântână
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin. Se adaugă 5 g de usturoi tocat mărunt și se lasă la călit până simțiți miros de usturoi. Se adaugă imediat 10 g de Primerba Pesto Rosso și 100 g Knorr Pomodori secchi, apoi se mai lasă la foc mic câteva secunde. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, alături de smântână și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați 10 g de busuioc proaspăt tocat.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește

FUNGI DI BOSCO TRIFOLATI

Selecție ciuperci de pădure

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
100 g	Ceapă șalote
100 g	Amestec de ciuperci de pădure
100 ml	Vin alb sec
	Apă
	Smântână
	Pătrunjel (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 100 g de ceapă șalote, tocată mărunt, și se lasă la călit până devine sticloasă. Se adaugă 100 g de Amestec de ciuperci de pădure tocate mărunt. Totul se călește 2 minute, după care se adaugă 100 ml de vin alb sec și se lasă la scăzut. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, împreună cu smântână și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați pătrunjel proaspăt tocat fin.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat



FUNGI PORCINI TRIFOLATI

Selecție ciuperci hribi

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
5 g	Usturoi
100 g	Ciuperci porcini feliate
100 ml	Vin alb sec
	Apă
	Smântână
	Pătrunjel (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g usturoi tocat mărunt și se lasă la foc mic până simțiți miros de usturoi. Se adaugă 100 g Ciuperci porcini feliate tocate mărunt, se călesc preț de 2 minute, după care se adaugă 100 ml de vin alb sec și se lasă la scăzut. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, alături de smântână și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați pătrunjel proaspăt tocat fin.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat



PANCETTA & ROSEMARY

Pancetta și rozmarin

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Pancetta
20 ml	Ulei de măsline
5 g	Usturoi
50 g	Unt
	Frunze de rozmarin
	Apă
	Smântână grasă
	Parmezan (după gust)

Mod de preparare:

Se rumenesc 100 g de pancetta tăiată julien în 20 ml ulei măsline, până când devine crocantă, apoi se adaugă 5 g de usturoi tocat mărunt și frunze de rozmarin. Se omogenizează cu 50 g de unt. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, împreună cu smântână grasă și rețeta de bază 1 sau 2. Pentru o savoare desăvârșită, completați compoziția cu parmezan ras deasupra și gratinați, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

CRISPY BACON & CEDAR

Bacon crocant și cașcaval

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Bacon
20 ml	Ulei de măsline
1 buc.	Ceapă șalote
1 g	Cimbru uscat / 2 g cimbrisor proaspăt
10 g	Knorr Concentrat de costiță afumată
	Apă
	Smântână
	Cașcaval Cedar (felii sau ras)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se prăjesc 100 g de bacon tăiat fâșii subțiri. Stropind compoziția cu 20 ml de ulei de măsline, grăsimea eliminată va fi suficientă. După ce a devenit crocant și a căpătat o culoare aurie, se adaugă ceapa șalote tăiată fin și se gătește până ce devine sticloasă. Compoziția se adaugă în apă fierbinte, împreună cu smântână și 1 g de cimbru uscat (sau 2 g de cimbrisor proaspăt) și rețeta de bază 1 sau 2. Se montează în varianta de servire, apoi se așază cașcaval Cedar, felii sau ras, deasupra. Se gratinează înainte de servire, la o temperatură de 220°C, timp de 2-3 minute.

Pentru un plus de savoare, adăugați 10 g de Knorr Concentrat de costiță afumată în apă clocotită.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

CHORIZZO & BUFFALA

Salam italian și brânză de bivolită

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Salam chorizzo
50 ml	Ulei de măsline
50 g	Unt
10 g	Primerba Pesto Roșu
	Apă
	Smântână grasă
	Mozzarella di Buffala (bivolită)
	Busuioc proaspăt
	Paprika afumată (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se rumenesc 100 g de cuburi mici de salam chorizzo în 50 ml ulei de măsline și 50 g de unt. Se adaugă 10 g de Primerba Pesto Rosso, lăsând compoziția la foc doar câteva secunde. Compoziția se adaugă în apa fierbinte, împreună cu smântână grasă și rețeta de bază 1 sau 2. Preparatul se finalizează adăugând mici cuburi de Mozzarella di Buffala (bivolită) și busuioc proaspăt tocat fin, pentru prospețime. Compoziția se gratinează la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.

Se poate orna cu paprika afumată.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

SHRIMP & ANISE

Creveți și anason

Ingrediente pentru 10 porții:

10 g	Knorr Fond de Pește
100 g	Creveți Baby
100 g	Unt
100 g	Praz
10 ml	Lichior de anason
	Apă
	Smântână grasă
	Mărar (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Apa se pune la fiert până dă în clocot, împreună cu 10 g de Knorr Fond de Pește, după care se adaugă 100 g de creveți baby și se lasă la fiert. Se topesc 100 g de unt, se adaugă 100 g de praz tăiat fin și se toarnă 10 ml de lichior de anason, apoi se flambează. Se îndepărtează vasul de pe foc și se adaugă smântână grasă, rețeta de bază 1 sau 2 și compoziția de praz cu aromă de anason.

Adăugați mărar tocat fin pentru prospețime.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

SMOKED SALMON & ANISE

Somon afumat

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
100 g	Ceapă
100 g	Somon fumé
10 ml	Lichior de anason
	Apă
	Smântână grasă
	Ceapă verde / Mix de verdețuri
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se tolesc 50 g de unt în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, apoi se călesc 100 g de ceapă albă până ce devine sticloasă. Se adaugă 100 g de somon fume mărunțit, se amestecă și se flambează cu 10 ml de lichior de anason. Se transferă compoziția în apă clocotită împreună cu smântână grasă și rețeta de bază 1 sau 2. Pentru un plus de savoare, adăugați ceapă verde și mix de verdețuri proaspete tocate fin.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

SAFFRON & SMOKED PAPRIKA

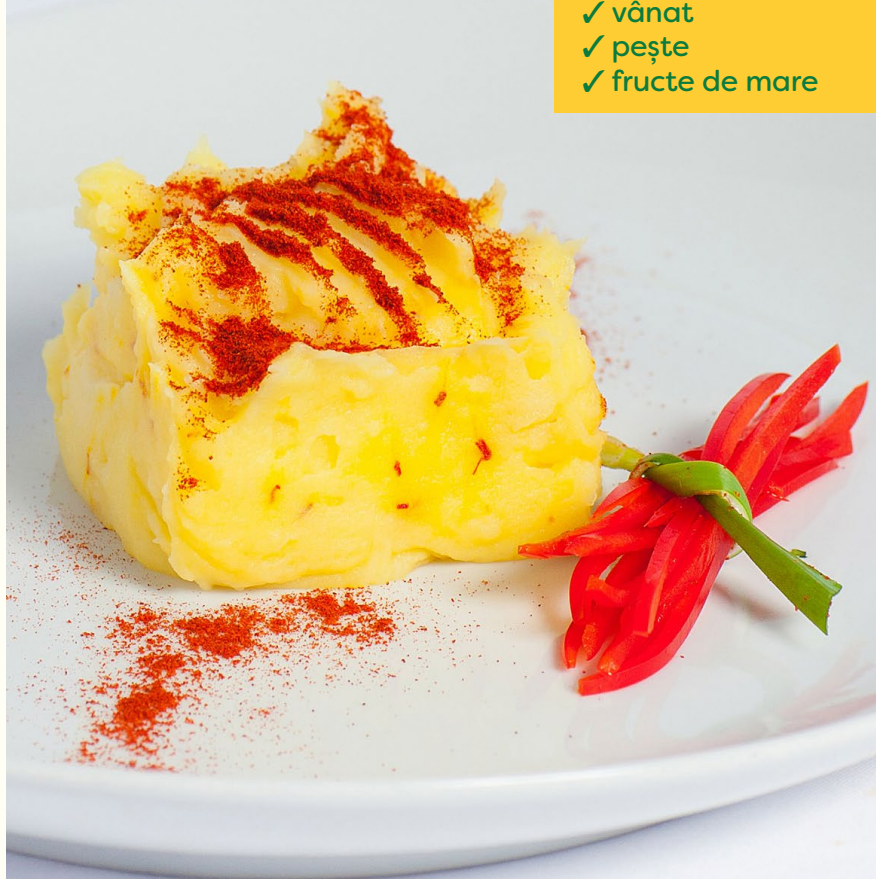
Șofran și paprika afumată

Ingrediente pentru 10 porții:

0,5 g	Șofran
1 buc.	Gălbenuș de ou
	Lapte
	Unt
	Paprika afumată (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se încălzește laptele până în punctul de fierbere, se adaugă 0,5 g de șofran și se urmează pașii din rețeta de bază 1 sau 2, adăugând Unt și un gălbenuș de ou, pentru a conferi cremozitate și textură. Pentru o servire elegantă, folosiți paprika afumată.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

SMOKED GOUDA & SESAME SEEDS

Gouda afumat și semințe de susan

Ingrediente pentru 10 porții:

3 buc.	Gălbenuș de ou
100 g	Unt
100 g	Cașcaval afumat Gouda
	Semințe de susan
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2. Compoziția se omogenizează cu smântână grasă, 3 gălbenușuri de ou și 100 g de unt, la care se adaugă 100 g de cașcaval afumat Gouda ras și semințe de susan. Se montează compoziția pentru servire și se gratinează la cuptor, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

APPLE & NUTMEG

Mere și nucșoară

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Mere
50 g	Zahăr brun
100 g	Unt
1 g	Nucșoară proaspătă
	Smântână grasă
	Scorțișoară pudră
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se caramelizează 100 g de cuburi de mere în 50 g de zahăr brun, se adaugă 100 g de unt și se presară 1 g de nucșoară rasă fin. Compoziția se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu smântână grasă, apoi se montează cu scorțișoară pudră deasupra.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

INDIAN SPICE

Arome indiene

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt
3 buc	Gălbenuș de ou
1 g	Praf turmeric
	Smântână grasă
	Chimen măcinat
	Semințe de coriandru
	Boabe de muștar marinate
	Coriandru (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se pregătește una din cele două rețete de bază, completând cu smântână grasă, 100 g Unt și 3 gălbenușuri de ou, pentru cremozitate. Vom accentua intensitatea aromelor indiene adăugând 1 g de praf turmeric, chimen măcinat, semințe de coriandru și boabe de muștar marinate.

Pentru mai multă prospețime, adăugați coriandru proaspăt tocat.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



CEDAR & JALAPENOS

Cedar și ardei jalapenos

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
100 g	Praz
50 g	Ardei Jalapeno
	Apă
	Cașcaval Cedar
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin, se adaugă 100 g de praz tocat fin și 50 g de ardei Jalapeno curățat de semințe și mărunțit cubulețe. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, apoi se continuă cu rețeta de bază 1 sau 2.

Se montează în forma de servire preferată, se presară cașcaval Cedar ras și se gratinează la cuptor, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.

- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat



ITALIAN PESTO & PARMESAN

Brânzeturi italienești

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
5 g	Usturoi
10 g	Knorr Primerba Pesto roșu
	Apă
	Smântână
	Brânză Romano
	Parmezan
	Busuioc (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin și se călesc 5 g de usturoi tocat fin până simțiți miros de usturoi. Imediat, se adaugă 10 g de Primerba Pesto Rosso, apoi se mai țin la foc câteva secunde. Compoziția se toarnă în apă fierbinte împreună cu smântână, apoi se respectă pașii din rețeta de bază 1 sau 2. Se omogenizează textura cu brânză Romano rasă și se gratinează la cuptor, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute, după care se presară parmezan ras. Textura poate fi îmbogățită cu busuioc proaspăt tocat.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

VEGETABLES & FINE HERBES

Legume și pesto ierburi fine

Ingrediente pentru 10 porții:

50 ml	Ulei de măsline extra virgin
20 g	Ceapă albă
20 g	Morcovi
10 g	Țelină
20 g	Ardei gras colorat
20 g	Dovlecei
20 g	Ciuperci
50 g	Unt 82%
10 g	Knorr Primerba Ierburi de grădină
	Apă
	Smântână
	Pătrunjel / mărar (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

În 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se călesc: 20 g de ceapă albă, 20 g de morcovi, 10 g de țelină, 20 g de ardei gras colorat, 20 g de dovlecei, 20 g de ciuperci, toate tăiate în cubulețe. Întreaga compoziție se leagă cu 50 g de unt 82% și se adaugă 10 g de Primerba Ierburi Fine. Se transferă compoziția în apă clocotită, împreună cu smântână, apoi se prepară rețeta de bază 1 sau 2. Pentru prospețime, se adaugă pătrunjel și mărar proaspăt tocat.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

CRANBERRY & CARAMELIZED ONION

Ceapă caramelizată cu afine

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Ceapă roșie
50 ml	Ulei de măsline
20 g	Zahăr brun
10 ml	Coniac
50 ml	Vin roșu
10 g	Dulceață de afine
10 g	Knorr Reducție de oțet balsamic
50 g	Unt 82%
	Smântână
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se călesc 100 g de ceapă roșie tăiată mărunt în 50 ml de ulei de măsline și 20 g de zahăr brun, până când amestecul obținut devine omogen. Se flambează cu 10 ml de coniac, se stinge cu 50 ml de vin roșu și se lasă la scăzut, după care adăugăm 10 g de dulceață de afine, amestecăm câteva secunde și înlăturăm tigaia de pe foc. Adăugăm 5 ml de oțet balsamic și 50 g de unt 82% pentru echilibrarea aromei dulce-acrișoară. Compoziția obținută, împreună cu smântână, se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

GREEK FETA & OREGANO

Feta grecească și oregano

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
100 g	Ceapă roșie
10 g	Knorr Primerba Ierburi de grădină
	Apă
	Smântână
	Brânză feta
	Oregano
	Busuioc
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin, se călesc 100 g de ceapă roșie tocată mărunt până când devine sticloasă. Adăugăm 10 g de Primerba Ierburi Fine, gătind timp de câteva secunde. Compoziția se adaugă în apă fierbinte împreună cu smântână și rețeta de bază 1 sau 2. Pentru un gust intens, la sfârșitul procedurii, se adaugă cuburi de brânză feta, oregano uscat și busuioc proaspăt. Produsul se gratinează la cuptor preîncălzit, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

CRISPY GARLIC & ECHALOTES

Ceapă șalote și usturoi crocant

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline
100 g	Ceapă șalotă
15 g	Usturoi
20 g	Parmezan
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline. Se călesc 100 g de ceapă șalote până când aceasta devine sticloasă, se adaugă 5 g de usturoi mărunțit și se mai gătește câteva secunde până simțim miros de usturoi. Se adaugă compoziția împreună cu rețeta de bază 1 sau 2. După ce se pregătește pentru servire, se așază 10 g de felii de usturoi deasupra și 20 g de parmezan ras, apoi se gratinează în cuptor, preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute, până când feliile de usturoi devin ușor maronii.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

BROCCOLI & CEDAR

Broccoli și Cedar

Ingrediente pentru 10 porții:

200 g	Broccoli
100 g	Unt
	Apă
	Smântână grasă
	Cașcaval Cedar
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se adaugă 200 g de broccoli în apă fierbinte și se fierb timp de 5 minute. După scurgere, apa se va folosi în rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu smântână grasă și broccoli-ul fiert tocat mărunt.

Pentru o compoziție mai catifelată, adăugați 100 g de unt. Se montează în forma aleasă pentru servire, se presară deasupra cașcaval Cedar și se gratinează în cuptorul preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

HUMUS & SESAME SEEDS

Humus cu semințe de susan

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
20 g	Semințe de susan
100 g	Cremă de humus
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin și se prăjesc 20 g de semințe de susan, până când acestea devin maronii. Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2, completând rețeta cu smântână grasă. Omogenizăm compoziția cu 100 g de cremă de humus și adăugăm baza de semințe de susan.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

PINE NUTS & BOUQUET DE PROVENCE

Muguri de pin și pesto provenç

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
20 g	Muguri de pin
5 g	Usturoi
10 g	Knorr Primerba Ierburi de Provence
10 g	Busuioc (după gust)
	Apă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 20 g de muguri de pin și 5 g de usturoi tocat mărunt și se lasă la călit până simțiți miros de usturoi. Se adaugă imediat 10 g de Primerba Ierburi de Provence și se mai lasă la foc mic câteva secunde. Se adaugă compoziția în apă fierbinte împreună rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați 10 g de busuioc proaspăt tocat mărunt.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

SAGE & PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crud și salvie

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Jambon uscat prosciutto crudo
50 ml	Ulei de măsline
5 g	Usturoi
5 g	Salvie
50 g	Unt
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se prăjesc crocant 50 g de jambon uscat prosciutto crudo în 50 ml ulei de măsline, adăugând 5 g de usturoi tocat fin și 5 g de salvie proaspăt mărunțită. Compoziția obținută se amestecă cu rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru cremozitate, adăugați 50 g de unt.



- ✓ minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

LEMON & ROSEMARY

Lămâie și rozmarin

Ingrediente pentru 10 porții:

2 pl.	Ceai Lipton Lămâie
2 buc.	Lămâi verzi
100 g	Unt
	Apă
	Rozmarin
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se folosește rețeta de bază 1 sau 2, adăugând în apă fierbinte, pentru infuzie, 2 plicuri Ceai Lipton Lămâie, sucul stors de la 2 lămâi verzi, alături de coaja rasă și rozmarin proaspăt mărunțit.

Pentru o aromă echilibrată, folosiți smântână grasă și 100 g de unt.



- ✓ minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

ORANGE & CHILI

Portocale și fulgi de ardei iute

Ingrediente pentru 10 porții:

1 buc.	Portocală
3 g	Semințe de fenicul
100 g	Unt
	Apă
	Fulgi de chili
	Ulei de măsline
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se poate utiliza rețeta de bază 1 sau 2, adăugând în apa fierbinte sucul și coaja rasă de la o portocală și 3 g de semințe de fenicul. Pentru echilibru în arome, folosiți 100 g de unt.

Se montează în forma de servire și se presară deasupra fulgi de chili, apoi se stropește cu puțin ulei de măsline.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



VEGETABLES & OLIVES

Legume și măsline

Ingrediente pentru 10 porții:

50 ml	Ulei de măsline extra virgin
20 g	Ceapă albă
20 g	Morcovi
10 g	Țelină
20 g	Ardei gras
20 g	Dovlecei
20 g	Ciuperci
50 g	Unt 82%
100 g	Măsline fără sămburi
	Apă
	Smântână
	Pătrunjel
	Mărar
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se călesc în 50 ml de ulei de măsline extra virgin: 20 g ceapă albă, 20 g de morcovi, 10 g de țelină, 20 g de ardei gras colorat, 20 g de dovlecei, 20 g de ciuperci tăiate în cubulețe. Toată compoziția se leagă cu 50 g de unt 82% și se adaugă 100 g de măsline fără sămburi tocate mărunt. Se transferă compoziția în apă clocotită împreună cu smântână, apoi se prepară rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime, se adaugă pătrunjel și mărar proaspăt tocat.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



PEAS & DILL

Mazăre și mărar

Ingrediente pentru 10 porții:

200 g	Mazăre
1 leg.	Mărar
	Apă
	Smântână grasă
	Unt
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

În apa fierbinte, se adaugă 200 g de mazăre și se fierb 5 minute. După scurgere, apa se va folosi în rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu smântână grasă.

Pentru catifelarea compoziției, adăugați 100 g Unt. Se adaugă mazărea fiartă și mărar tocat fin.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



BLUE CHEESE & WALNUT

Brânză cu mucegai și nucă

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Nucă
50 g	Brânză cu mucegai
100 g	Struguri
100 g	Unt 82%
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se curăță și se prăjesc 100 g de nucă în cuptorul încins, după care se mărunțesc. Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2. Pentru un plus de rafinament, folosiți 100 g de unt 82%. Se adaugă nucile prăjite, 50 g de brânză cu mucegai și 100 g de struguri tăiați în sferturi mici.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat



WASABI & SALMONE

Somon și wasabi

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
100 g	Ceapă albă
100 g	Somon
10 ml	Lichior de anason
1 g	Pudră de wasabi (după gust)
	Apă
	Smântână grasă
	Ceapă verde (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 50 g de unt în 50 ml de ulei de măsline extra virgin apoi se călesc 100 g de ceapă albă până ce devine sticloasă. Se adaugă 100 g de somon mărunțit, se amestecă și se flambează cu 10 ml de lichior de anason. Se toarnă compoziția în apa clocotită împreună cu smântână grasă și rețeta de bază 1 sau 2.

Compoziția finală se poate aroma cu ceapă verde și 1 g de pudră de wasabi.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



TOASTED PECANS & MAPLE SYRUP

Nuci pecan prăjite și sirop de arțar

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt
50 ml	Sirop de arțar
	Nuci pecan
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se prăjesc nucile pecan, se amestecă cu 100 g de unt topită și se echilibrează cu 50 ml de sirop de arțar. Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2, completând cu compoziția de nuci pecan. Se servește ca atare.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



CURRY BUTTER & SEED MIX

Mix de semințe cu unt și curry

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt 82%
1 g	Curry pudră
	Semințe de susan maronii
	Semințe de dovleac
	Semințe de floarea soarelui
	Apă
	Smântână
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topește 100 g de unt 82% și se prăjesc semințe de susan maronii, semințe de dovleac și semințe de floarea soarelui. Se adaugă 1 g de curry pudră și se omogenizează cu bază de unt cu semințe. Se adaugă compoziția în apă fierbinte împreună cu smântână și rețeta de bază 1 sau 2.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



CHESSE FLAVORS

Șah de arome

Ingrediente pentru 10 porții:

50 ml	Ulei de măsline extra virgin
20 g	Ceapă albă
20 g	Morcovi
10 g	Țelină
20 g	Ardei gras
20 g	Dovlecei
20 g	Ciuperci
50 g	Unt 82%
10 g	Knorr Primerba Pesto Roșu
	Apă
	Smântână
	Semințe de susan, mac, dovleac, floarea soarelui, nuci
	Pătrunjel / mărar (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

În 50 ml de ulei de măsline extra virgin se călesc: 20 g de ceapă albă, 20 g de morcovi, 10 g de țelină, 20 g de ardei gras colorat, 20 g de dovlecei, 20 g de ciuperci. Toate ingredientele vor fi tăiate în cubulețe. Se leagă cu 50 g de unt 82% și se adaugă 10 g de Primerba Pesto Rosso. Se transferă compoziția în apa clocotită, împreună cu smântână, și se prepară rețeta de bază 1 sau 2. Pentru prospețime, se adaugă pătrunjel și mărar proaspăt tocat. Se aranjează în forma de servire și se aplică straturi de semințe: susan, mac, dovleac, floarea soarelui, nuci. Se gratinează în cuptor preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute, până când semințele devin crocante.

- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



QUATRO FORMAGGI

Patru feluri de brânzeturi

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt
50 g	Brânză tartinabilă
50 g	Mozzarella rasă
20 g	Brânză gorgonzola
20 g	Parmezan
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2, omogenizând compoziția cu 100 g Unt. În mijlocul texturii, se aplică cu poshul 50 g de brânză tartinabilă, iar deasupra se presară 50 g de mozzarella rasă, 20 g de cubulețe de brânză gorgonzola, iar la final, se presară 20 g de parmezan ras fin. Se gratinează la cuptor preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

LEMON TEA & FINE HERBS

Ceai de lămâie și ierburi fine

Ingrediente pentru 10 porții:

2 buc.	Lămâi
1 buc.	Lime
	Apă
	Ceai de lămâie Lipton
	Smântână grasă
	Unt
	Knorr Primerba ierburi de Grădină (după gust)
	Mix pătrunjel, mărar, mentă (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se încălzește apa până în punctul de fierbere și se face o infuzie de ceai de lămâie Lipton, împreună cu zeama și coaja rasă de la 2 lămâi și 1 lime. Se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu smântână grasă. Compoziția este omogenizată cu Unt.

Pentru prospețime, adăugați în compoziție Primerba ierburi Fine și un mix de pătrunjel, mărar și mentă tocate mărunț.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

TRANSYLVANIAN

Ardelenesc

Ingrediente pentru 10 porții:

200 g	Fleică de porc
100 g	Ceapă albă
5 g	Usturoi
	Pătrunjel (opțional)
	Mărar (opțional)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 200 g de fleică de porc tăiată mărunt până devin jumări. Se separă grăsimea și se folosesc doar 100 ml pentru a căli 100 g de ceapă albă și 5 g de usturoi tocat mărunt. Compoziția se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu bucățelele de jumări.

Pentru prospețime și un gust tradițional desăvârșit, adăugați verdeață tocată (pătrunjel și mărar).

- ✓ 8-10 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat



VALLACHIAN

Muntenesc

Ingrediente pentru 10 porții:

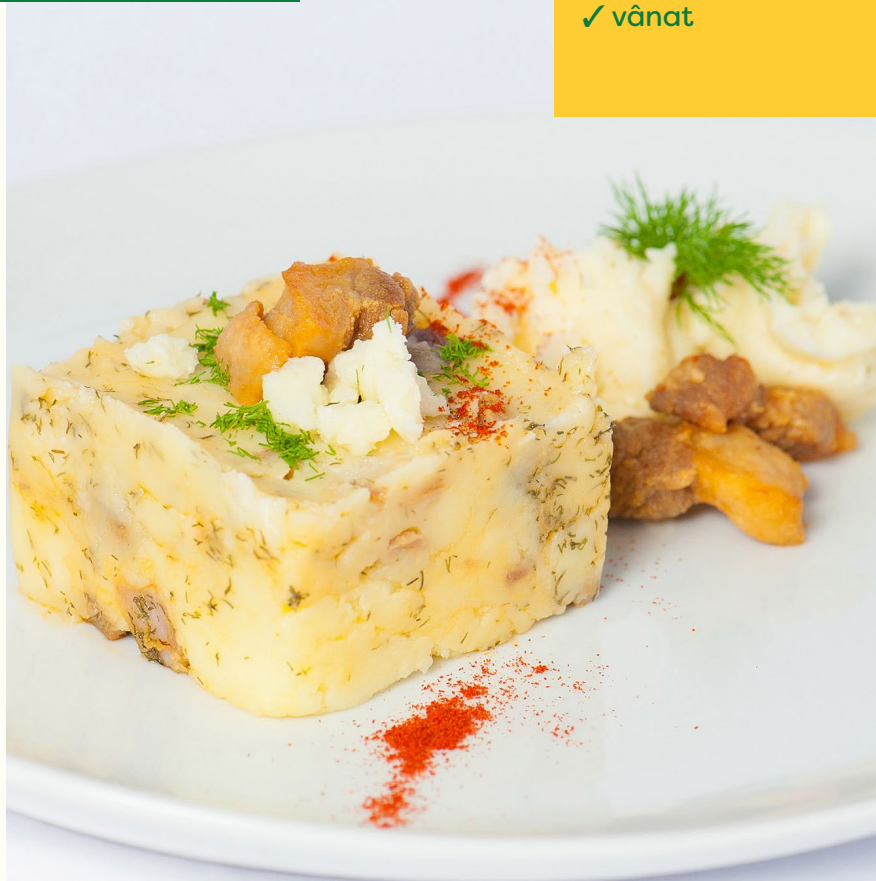
200 g	Fleică de porc
100 g	Ceapă albă
5 g	Usturoi
	Brânză de burduf
	Mărar
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 200 g de fleică de porc tăiată mărunt până devin jumări. Se separă grăsimea și se folosesc doar 100 ml pentru a căli 100 g de ceapă albă și 5 g de usturoi tocat mărunt. Compoziția se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu bucățelele de jumări.

Pentru un gust tradițional desăvârșit, adăugați în compoziție cubulețe de brânză de burduf și mărar proaspăt tocat.

- ✓ 8-10 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat



MOLDAVIAN

Moldovenesc

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Ceapă albă
5 g	Usturoi
50 ml	Ulei de floarea soarelui
100 g	Pastramă de oaie
50 g	Telemea de vacă
50 g	Brânză de burduf
	Mărar/ pătrunjel (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se călesc 100 g de ceapă albă și 5 g de usturoi tăiat mărunt în 50 ml de ulei de floarea soarelui. Când aceasta devine sticloasă, se adaugă 100 g de pastramă de oaie tăiată fâșii. Se gătește până carnea devine fragedă și se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu 50 g de telemea de vacă și 50 g de brânză de burduf.

Pentru a conferi compoziției o aromă tradițională, puteți adăuga mărar și pătrunjel.



- ✓ 4-6 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

BAKED BELL PEPPERS

Ardei capia copt

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g	Unt 82%
50 ml	Ulei de măsline extra virgin
5 g	Usturoi
	Ardei capia
	Sare
	Apă
	Smântână
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Ardeii capia se gătesc pe grătar cu jar, se dau cu sare și se pun într-un vas acoperit pentru câteva minute. Se curăță de coajă și de semințe, iar apoi se toacă în fâșii subțiri. Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, apoi se adaugă 5 g de usturoi tăiat mărunt. Se gătește până simțiți primul miros de usturoi, adăugând fâșiile de ardei copt. Compoziția se transferă în apă fierbinte împreună cu smântână și rețeta de bază 1 sau 2.



- ✓ 8-10 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

SPINACH & GARLIC

Spanac și usturoi

Ingrediente pentru 10 porții:

50 ml	Ulei de măsline extra virgin
5 g	Usturoi
200 g	Spanac congelat
50 g	Unt
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se încălzesc 50 de ml ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g de usturoi mărunțit și 200 g de spanac congelat. După gătire, compoziția se omogenizează cu 50 g de unt, se transferă în rețeta de bază 1 sau 2, amestecând ușor cu o spatulă.

Pentru cremozitate, folosiți smântână grasă.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

BABY CARROTS

Morcovi

Ingrediente pentru 10 porții:

200 g	Morcovi baby
	Apă
	Sare
	Smântână grasă
	Pătrunjel (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se pune apa cu sare la fiert până în punctul de fierbere și se adaugă 200 g de morcovi baby. După scurgere, se prepară rețeta de bază 1 sau 2, folosind apa în care s-au fiert morcovii. Morcovii se taie în rondele mici și se omogenizează în compoziție împreună cu smântână grasă.

Adăugați pătrunjel verde tocat mărunt pentru culoare și prospețime.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

LIGHT YOGURT & MINT

laurt dietetic

Ingrediente pentru 10 porții:

1 leg. Mentă proaspătă
1 g Curry
 laurt
 Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se prepară rețeta de bază 1 sau 2, înlocuind laptele sau smântâna cu iaurt. Pentru prospețime, adăugați mentă proaspătă, iar pentru culoare și gust, omogenizați 1 g de praf curry în compoziție.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

BELLOWS CHEESE & THYME

Brânză de burduf cu cimbru

Ingrediente pentru 10 porții:

Smântână grasă
Unt
Cubulețe de brânză de burduf
Cimbru uscat / cimbrisor proaspăt
Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se prepară rețeta de bază 1 sau 2 cu smântână grasă, se omogenizează compoziția cu Unt, se adaugă cubulețe de brânză de burduf și cimbru uscat sau cimbrisor proaspăt. Se servește ca atare.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

SHEEP MILK CHEESE & PARSLEY

Brânză de oaie și pătrunjel

Ingrediente pentru 10 porții:

Smântână grasă
Unt
Brânză de oaie
1 legătură pătrunjel
Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se prepară rețeta de bază 1 sau 2 cu smântână grasă, se omogenizează compoziția cu Unt, se adaugă cubulețe de brânză de oaie și pătrunjel proaspăt. Se servește ca atare.



- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

CHAMPIGNON & MOZZARELLA

Ciuperci și mozzarella

Ingrediente pentru 10 porții:

50 g Unt 82%
50 ml Ulei de măsline extra virgin
5 g Usturoi
200 g Ciuperci champignon
Apă
Smântână
Mozzarella
Unt
Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g de usturoi și 200 g ciuperci champignon tăiate în felii subțiri. După călire, compoziția preparată se transferă în apa fierbinte împreună cu smântână și se pregătește rețeta de bază 1 sau 2. Pentru omogenizarea texturii, folosiți Unt. Se montează compoziția în forma de servire, se presară mozzarella rasă și se gratinează la cuptor preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

CURRY & BRASEOLA

Arome indiene cu vită

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt 82%
50 g	Braseola
10 g	Knorr Primerba Curry
	Smântână
	Coriandru (după gust)
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 100 g de unt 82% și se adaugă 50 g de fâșii subțiri de braseola, se lasă câteva secunde la foc și se adaugă 10 g Knorr Primerba Curry. După omogenizare, se completează cu compoziția gătită pentru rețeta de bază 1 sau 2, pregătită cu smântână.

Pentru prospețime, adăugați coriandru proaspăt.

- ✓ minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



MASHED WITH SALSA

Piure cu salsa

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt 82%
50 g	Ardei gras
100 g	Sos Knorr Salsa
	Smântână
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 100 g de unt 82% și se adaugă 50 g de cubulețe de ardei gras colorat, se lasă câteva secunde și se adaugă 100 g de sos Knorr Salsa. După omogenizare, se completează cu compoziția gătită la rețeta de bază 1 sau 2, pregătită cu smântână. Se servește ca atare.

- ✓ 1-2 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



FISH FLAVOUR & CAPERS BEANS

Savoare de pește cu capere

Ingrediente pentru 10 porții:

40 g	Knorr Fond de Pește
50 g	Boabe de capere
100 g	Unt
	Apă
	Coajă rasă de lămâie
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se pune la fiert cantitatea de apă folosită pentru rețeta de bază 1 sau 2, se adaugă 40 g de Knorr Fond de Pește și coaja rasă de la o lămâie, împreună cu 50 g de boabe de capere.

Pentru a conferi rafinament texturii, folosiți smântână grasă în compoziție și omogenizați, la final, cu 100 g de unt.

- ✓ minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



ROOIBOS & CARAMELIZED RED ONION

Infuzie cu rooibos și ceapă caramelizată

Ingrediente pentru 10 porții:

200 g	Ceapă roșie
50 ml	Ulei de măsline
20 g	Zahăr brun
10 ml	Coniac
50 ml	Vin roșu
10 ml	Oțet balsamic
	Apă
2 pl.	Ceai Lipton Rooibos
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se călesc 200 g de ceapă roșie tăiată mărunt în 50 ml de ulei de măsline și 20 g de zahăr brun, până se omogenizează. Se flambează cu 10 ml de coniac, se stinge cu 50 ml de vin roșu și se lasă la scăzut, după care adăugăm 10 ml de oțet balsamic, amestecând compoziția câteva secunde, apoi înlăturăm tigaia de pe foc. Între timp, se pune la fiert cantitatea de apă folosită la rețeta de bază 1 sau 2 și se face o infuzie cu 2 plicuri de ceai Lipton Rooibos, apoi se prepară rețeta de bază. Pentru a conferi rafinament texturii omogenizați la final cu 100 g de unt.

- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare



SWEET CORN & CHILI

Porumb dulce și chili

Ingrediente pentru 10 porții:

150 g	Porumb dulce
100 g	Unt
	Apă
	Smântână grasă
	Cașcaval Cedar
	Fulgi de chili
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se adaugă 150 g de porumb dulce în apă fierbinte și se fierbe 5 minute. După scurgerea apei, se folosește în rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu smântână grasă și porumbul fiert. Pentru o compoziție catifelată, adăugați 100 g de unt. Se montează în forma aleasă pentru servire, se preasă cașcaval Cedar ras deasupra, alături de fulgi de chili, și se gratinează în cuptorul preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



- ✓ 3-5 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

CHERRY & INFUSED FRUITS

Vișine și infuzie de fructe

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	Unt 82%
50 g	Zahăr tos
200 g	Vișine (fără sămburi)
50 ml	Lichior de vișine
2 pl.	Ceai Lipton Măceșe și Zmeură
	Apă
	Smântână grasă
	Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se topesc 100 g de unt 82%, se adaugă 50 g de zahăr tos și 200 g de vișine fără sămburi tăiate în sferturi. După caramelizare, adăugați 50 ml de lichior de vișine și flambați întreaga compoziție. Se pune la fiert cantitatea de apă folosită pentru rețeta de bază 1 sau 2 și se face infuzie cu 2 plicuri de ceai Lipton Rosehip and Raspberry (măceșe și zmeură). Se aplică rețeta de bază 1 sau 2, după preferințe.

Pentru a conferi rafinament texturii, folosiți în compoziție smântână grasă și omogenizați la final cu 100 g unt.



- ✓ 2-3 minute
- ✓ carne
- ✓ vânat

PIZZA DOUGH

✓ 3 ore

Aluat de pizza

Ingrediente:

600 ml	apă caldă
800 g	făină tip 000
25 g	drojdie
150 g	knorr fulgi de cartofi
150 ml	ulei de măsline
150 g	miere
25 g	sare

Mod de preparare:

Se frământă toate ingredientele într-un robot de bucătărie. Se adaugă apa treptat, se amestecă până când aluatul devine neted și omogen; se lasă la crescut timp de 2-3 ore.



BATTERED HOKI FILLET

✓ 20 minute

File de merluciu pane cu piure și legume sote

Ingrediente pentru 10 porții:

750 ml	Apă
5 g	Sare
165 g	Knorr Fulgi de Cartofi 4 kg
335 ml	Lapte
700 g	Varză de Bruxelles
50 g	Ulei vegetal
20 ml	Varză kale
300 g	Zucchini
	Sare, Piper
10 x	File de merluciu pane
250 g	Lămâie
400 ml	Hellmann's Dressing Miere și Muștar
	Mărar pentru garnisire

Mod de preparare:

Într-o oală - aduceți apa cu sare la fierbere. Odată ajunsă la fierbere, scoateți de pe foc și adăugați laptele și Knorr Fulgi de Cartofi. Amestecați până la omogenizare, așteptați 2 minute și amestecați din nou. Încălziți uleiul și untul într-o tigaie. Adăugați legumele și sotați până devin moi. Asezonați. Prăjiți fileurile de merluciu până devin aurii. Montați preparatul și adăugați felii de lămâie, Hellmann's Dressing Miere & Mustar și mărar pentru decor.



POTATO CROQUETTES WITH CHEESE

✓ 25 minute

Crochete de cartofi cu brânză

Ingrediente pentru 10 porții:

650 ml	apă
6 g	sare
65 ml	lapte
30 g	unt
170 g	Knorr fulgi de cartofi
2	ouă
35 g	brânză cheddar
65 g	Knorr maizena amidon de porumb
200 g	pesmet

Mod de preparare:

Se fierb împreună apa, untul, laptele și sarea. Se adaugă apoi Knorr Fulgi de Cartofi și se amestecă timp de 2-3 minute.

Se răcește amestecul obținut până ajunge la temperatura camerei.

Se adaugă în amestec brânză Cheddar rasă și Knorr Maizena Amidon de porumb. Se formează sfere, care se trec prin ou bătut și apoi prin pesmet. Se coc în cuptor la 170 de grade, până devin aurii.



VEGETABLE CREAM SOUP

✓ 10 minute

Supă cremă de legume

Ingrediente pentru 10 porții:

20 g	unt 82%
200 g	telina
300 g	morcovi
100 g	praz
55 g	Knorr Bulion lichid de legume
10 g	arpagic
3 g	sare
2,5 l	apa
100 g	Knorr Fulgi de cartofi

Mod de preparare:

Se sotează prazul, morcovii și țelina în unt. Se adaugă Knorr Bulion lichid de legume și apa, apoi se fierbe timp de 5 minute. Se adaugă Knorr Fulgi de cartofi și se amestecă. Se mai gătește încă 3 minute, se azonează cu sare. Se servește fierbinte cu chives tăiat fin.



FRESH HERBS AND CHEESE

Ierburi proaspete și brânză

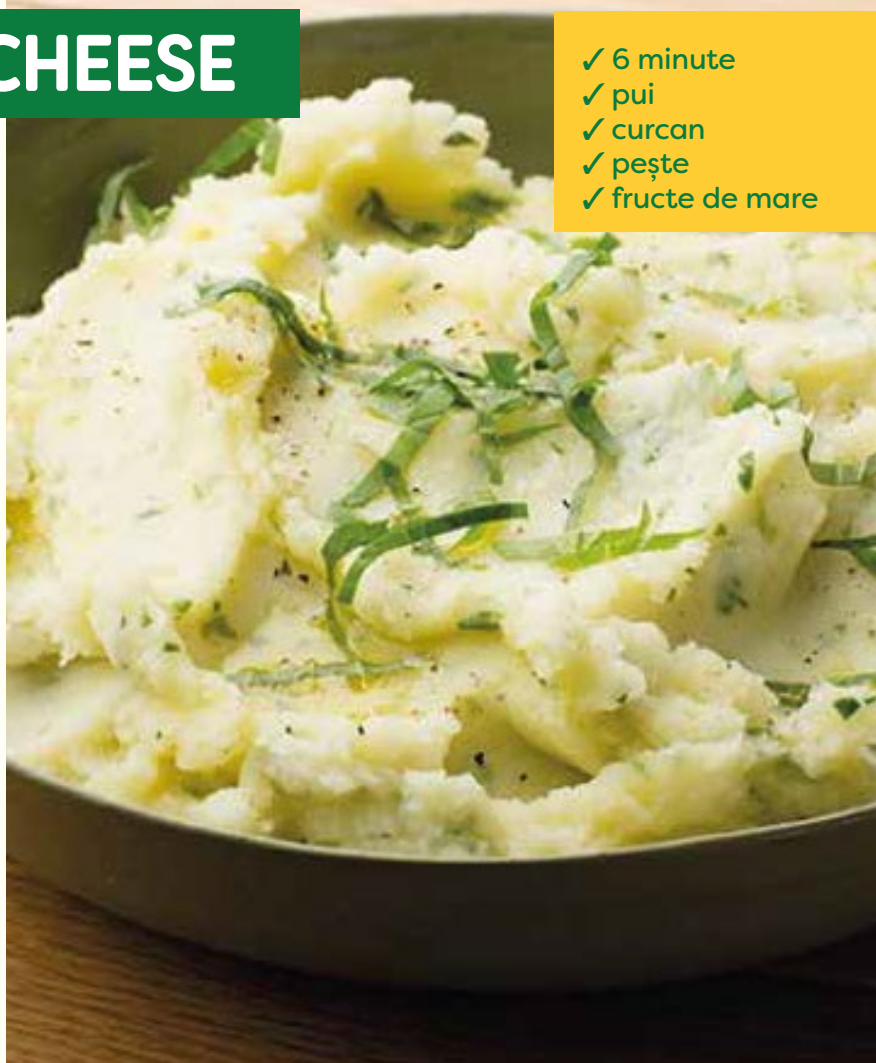
Ingrediente pentru 10 porții:

1 L	apă
50 g	unt
50 g	brânză afumată
60 g	iaurt cremos
180 g	Knorr piure de cartofi cu lapte
5 g	pătrunjel verde tocat
40 ml	ulei de măsline
50 g	brânză grasă
3 g	cimbru verde tocat

Mod de preparare:

Se aduce apa la o temperatură de 75 °C și se adaugă Knorr Piure de cartofi cu lapte, se amestecă pentru omogenizare. Într-o soteuză, se adaugă uleiul, untul, cimbrul, pătrunjelul, piureul și apoi restul ingredientelor.

Se mai ține pe foc încă 3 minute, apoi se pregătește pentru servire.



- ✓ 6 minute
- ✓ pui
- ✓ curcan
- ✓ pește
- ✓ fructe de mare

FLUFFY CAKE & COCONUT MILK

Prăjitură pufoasă cu lapte de cocos

Ingrediente pentru 10 porții:

100 g	unt
100 g	făină
100 g	zahăr 30
3 g	sare
100 g	Knorr piure de cartofi cu lapte
2	ouă
400 ml	apă fierbinte
200 ml	Lapte de cocos
170 ml	apă

Mod de preparare:

Se amestecă Knorr Piure de Cartofi cu laptele, apa fierbinte, untul și ouăle. Se adaugă laptele de cocos, făina, zahărul și sarea și se amestecă bine. Se pune amestecul într-o tigaie și se gătește până când se rumenește pe ambele părți.



- ✓ 6 minute

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu CD Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florentina Matei KA & Distributive Manager	0726.244.677 florentina.matei@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassitto Area Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Andreea Constantin Chain Account Executive	0723.293.124 valentina-andreea.constantin@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5, 6, Sud Ilfov, Teleorman, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Sud Litoral Constanța, Ialomița, Călărași	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Tulcea, Galați, Brăila, Buzău și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 casba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.