

# NOWOŚCI



## PIEROGI Z GRZYBAMI NA PIECZONEJ CZERWONEJ KAPUŚCIE

ok. 40 min średnie 4 osoby

### SKŁADNIKI:

- opakowanie pierogów z grzybami Jawo
- ½ czerwonej cebuli • ½ główki czerwonej kapusty
- oliwa z oliwek • sól • pieprz czarny
- łyżeczka czosnku granulowanego
- 2 łyżeczki oregano • ½ jabłka
- 2 łyżki jogurtu sojowego
- łyżka wegańskiego majonezu
- świeża natka pietruszki

### PRZYGOTOWANIE:

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i skrapiamy oliwą z oliwek. Cebulę kroimy w pióra i wykładamy na przygotowaną blachę. Kapustę przekrawamy na pół, a następnie kroimy w grube plastry. Plastry kapusty układamy na cebuli, każdy z kawałków skrapiamy oliwą, posypujemy (według uznania) solą, pieprzem, suszonym czosnkiem i oregano. Jabłko kroimy w cienkie plastry i dodajemy do kapusty. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni (górną-dół) i pieczemy całość 25 minut, następnie nakrywamy luźnym kawałkiem folii aluminiowej i pieczemy kolejne 10 minut. Pierogi z grzybami przygotowujemy według wskazówek producenta. W miseczce dokładnie mieszamy jogurt sojowy, majonez i przyprawy.

### SPOSÓB PODANIA:

Upieczone kawałki kapusty z cebulą i jabłkiem wykładamy na talerze, dodajemy ugotowane pierogi, odrobinę sosu. Danie posypujemy posiekaną natką pietruszki.



### USZKA Z PIECZARKAMI

12 MIN

DOBRE DLA  
WEGETARIAN

Aromatyczny farsz pieczarkowy doskonale komponuje się z sosami, czerwonym barszczem lub innymi zupami. To w wersji na ciepło.

Na zimno z kolei serwowane w formie sałatki z warzywami stanowiąc będą idealny obiad w upalny dzień. Polecamy także jako dodatek do mięs z grilla. Po więcej przepisów zapraszamy na [jawo.pl](http://jawo.pl) i [jawolewdomu.pl](http://jawolewdomu.pl). Teraz uszka w mniejszym opakowaniu 300 g.



### PIEROGI Z GRZYBAMI

10 MIN

DOBRE DLA  
WEGAN

Wegańskie pierogi z grzybami w cienkim, delikatnym cieście będą doskonałą propozycją dla całej rodziny, nie tylko w święta. Farsz z mieszanki trzech rodzajów grzybów leśnych oraz pieczarek, bez dodatku oleju palmowego!

RECZNIE  
RÓBIONE



### PIEROGI WIEJSKIE

10 MIN

Pyszny farsz ziemniaczano-cebulowy z dodatkiem skwarków z wędzonego boczku to propozycja dla wielbicieli mięsnych pierogów. Polane tłuszczkiem i podane z kiszonym ogórkiem będą idealnym daniem na pożywny codzienny obiad.

RECZNIE  
RÓBIONE



### PIELMIENI MINI

7 MIN

55% FARSZU

Od tradycyjnych pierogów różnią się tym, że farsz robi się z surowego, a nie gotowanego mięsa. Małe pielmieni ma farsz z mięsa wieprzowego, a ich średnica wynosi tylko 28 mm. Polecamy podawać z rosółem. Aby poczuć ich prawdziwy smak, powinno się je wkładać do buzi w całości. Opakowanie 300 g.



### PIELMIENI WIEPRZOWO-WOŁOWE

8 MIN

55% FARSZU

Najczęściej serwowane obficie posypane świeżo mielonym pieprzem, z dodatkiem śmietany z kilkoma kroplami octu. Również powinno się je wkładać do buzi w całości, aby poczuć wyjątkowy aromat rozplywającego się w ustach rosółku. Duża ilość farszu zadowoli najwybredniejsze gusta.

	PIELMIENI MINI	PIELMIENI WIEPRZOWO-WOŁOWE	PIEROGI WIEJSKIE	PIEROGI Z GRZYBAMI	USZKA Z PIECZARKAMI
OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE	300 g	450 g	450 g	450 g	300 g
OPAKOWANIE ZBIORCZE	16 szt.	12 szt.	12 szt.	12 szt.	16 szt.
KOD EAN	5902885000975	5902885000982	5902885001002	5902885000951	5902885000968
IŁOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE	90	90	90	90	90
IŁOŚĆ WARSTW	9	9	9	9	9
TERMIN PRZYDATNOŚCI (m-c)	8	8	18	18	18

**Uwaga!**

Chronic przed rozmrożeniem.  
Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.

Alergeny występujące w zakładzie:  
gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja.