

# #GrillujZMosso



Grill **LOVE**  
przyjemności!



# Spis treści

4. Skrzydetka BBQ
5. Grillowany karczek w marynacie musztardowo-piwnej
7. Szasztyki z pieczarek
8. Grillowane bataty z fetą
10. Szasztyki z tofu
11. Chlebek naan z grilla
13. Młode ziemniaki z grilla
14. Łosoś z grilla z sosem koperkowym i grillowanymi warzywami
16. Panini z grillowanym kurczakiem
17. Szasztyki z sosem śmietanowo-musztardowym
19. Udka w boczku
20. Grillowany stek z sosem sezamowym
22. Kebab z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
23. Sałatka z kurczakiem i grzankami w sosie czosnkowym
25. Biała kiełbasa grillowana z cebulą
26. Sałatka z kurczakiem i granatem
28. Grillowane kotlety schabowe
29. Grillowany łosoś z sałatką z mango
31. Żeberka w marynacie musztardowo-chrzanowej
32. Ziemniaki z grilla z sosem czosnkowym i ziołami
34. Grillowane warzywa z sosem tatarskim
35. Karkówka z grilla z sosem musztardowo-chrzanowym
37. Grillowane warzywa z sosem tatarskim
38. Pieczarki i pomidory faszerowane serem pleśniowym i krewetkami
40. Panierowany ser z grilla
41. Kaszanka z grilla
43. Paluszki rybne z grilla
44. Białe kiełbaski pieczone z boczkiem
46. Quesadilla z szynką i serem
47. Biszkopt z kremem i owocami
48. Ciasto marchewkowe z majonezem
49. Ciasto ze śliwkami





## Skszydetka BBQ



60 minut



3 porcje



łatwy

### Składniki:

- Skrzydetka kurczaka – 500 g
- Mosso Musztarda Czeska – 2 łyżki
- Ketchup – 4 łyżki
- Ocet z białego wina – 1 łyżka
- Sos sojowy – 2 łyżki
- Miód – 1 łyżka
- Wędzona papryka w proszku – ½ łyżeczki
- Olej – 1 łyżka

1. Połącz Musztardę Czeską Mosso, ketchup, ocet, sos sojowy, miód, paprykę i olej. Powstałą marynatą natrzyj mięso i odstaw do lodówki na minimum 12 godzin.
2. Mięso wyjmij z lodówki godzinę przed planowanym grillowaniem. Zdejmij nadmiar marynaty. Grilluj skrzydetka z obu stron, aż ładnie się zrumienią i przestaną być surowe w środku.

Przygotowanie





## Grillowany karczek w marynacie musztardowo-piwniej



50 minut



6-8 porcji



łatwy

### Składniki:

- Karkówka wieprzowa – 1,2 kg
- Piwo pszeniczne – 500 ml
- Mosso Musztarda Sarepska – 3 łyżki
- Mosso Majonez Napoleoński – 2 łyżki
- Cebula – 1 sztuka
- Czosnek – 5 ząbków
- Pieprz ziółowy – 1 łyżeczka
- Rozmaryn świeży – 1 gałązka
- Cukier brązowy – 1 łyżka
- Pieprz i sól – do smaku

### Dodatki:

- Mosso Korniszony Imprezowe w zalewie na ostro – 540 ml / 1 stoik
- Cebula – 1 sztuka
- Jabłko – 1 sztuka
- Mix sałat – 150 g
- Oliwa z oliwek – 120 ml
- Sól i pieprz – do smaku

1. Mięso przygotuj dzień wcześniej. Karczek pokrój w plastry o grubości co najmniej 1 cm, dopraw solą i pieprzem.
2. Czosnek przeciśnij przez praskę, a cebulę pokrój w drobną kostkę. W wysokim naczyniu wymieszaj wszystkie składniki na marynatę musztardowo-piwną (przyprawy, posiekaną cebulę i czosnek, Musztardę Sarepską Mosso, Majonez Napoleoński Mosso oraz piwo).
3. Zalej marynatą plastry karkówki, przykryj folią spożywczą i odstaw na całą noc do lodówki.
4. Wyjmij mięso z lodówki godzinę lub dwie przed potożeniem na ruszt. Odsącz z nadmiaru marynaty i grilluj z obu stron na złoty kolor.

W tym czasie przygotuj sałatkę. Odsącz z zalewy Korniszony Imprezowe w zalewie na ostro Mosso i pokrój je na mniejsze kawatki. Jabłko pokrój na małe 2–3-centymetrowe kawatki, a cebulę w plasterki lub piórka. Składniki sałatki przetóż do miski, polej oliwą oraz dopraw solą i pieprzem do smaku. Podawaj jako dodatek do grillowanej karkówki.





Mosso

Musztarda  
Czeska

OSTROSC



## Szaszłyki z pieczarek



60 minut



4 porcje



łatwy

### Składniki na chlebki:

- Pieczarki – 500 g
- Mosso Musztarda Czeska – 2 łyżki
- Olej – 2 łyżki
- Sok z cytryny – 1 łyżka
- Czosnek – 1 ząbek
- Ulubione świeże zioła (np. bazylija, oregano, rozmaryn) – 1 łyżka
- Sól – ¼ łyżeczki
- Pieprz – ¼ łyżeczki

### Dodatkowo:

- Szpikulce do szaszłyków

1. Pieczarki pokrój na połówki. Musztardę potącz z olejem i sokiem z cytryny. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekane zioła, sól oraz pieprz. Powstałą marynatą natrzyj grzyby i odstaw do lodówki na minimum 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Pieczarki nabij na szpikulce. Grilluj z każdej strony do zrumienienia.





## Grillowane bataty z fetą



35 minut



2-3 porcje



łatwy

### Składniki:

- Bataty – 2–3 sztuki
- Mosso Sos Czosnkowy
- Ser feta – 150 g
- Mieszanka młodych listków sałat – 1 szklanka
- Pomidorki cherry – 2 garście
- Ziola prowansalskie – 1 tyżka

1. Bataty umyj i gotuj w całości ze skórką przez 20 minut w lekko osolonej wodzie. Odlej wodę i odstaw warzywa do wystudzenia. Gdy wystygną, pokrój je na plastry grubości 1–1,5 cm.
2. Pomidorki przekrój na półki, a fetę pokrusz lub pokrój w niewielką kostkę.
3. Na rozgrzanym ruszcie grilluj bataty z obu stron, aż się zrumienią, zrobią miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Na gotowe bataty nakładaj porcję sosu czosnkowego, młode listki sałat, pomidorki i ser feta. Całość posyp ziołami prowansalskimi i podawaj.







Mosso

Muscata  
Stalowa



## Szaszłyki z tofu



30 minut



2 porcje



łatwy

### Składniki na chlebki:

- Tofu – 180 g
- Mosso Musztarda Stołowa – 1 łyżka + do podania
- Miód – 1 łyżka
- Ketchup – 2 łyżki
- Olej – 1 łyżka
- Sos sriracha – 1 łyżeczka

### Dodatkowo:

- Szpikulce do szaszłyków

1. Tofu odsącz papierowym ręcznikiem i pokrój w grubą kostkę. Połącz pozostałe składniki i powstałą marynatą nasmaruj tofu. Odstaw do lodówki do zamarynowania na całą noc.
2. Tofu nabij na szpikulce, grilluj krótko z każdej strony do zrumienienia.

Przygotowanie





## Chlebek naan z grilla



70 minut



6-8 porcji



łatwy

### Składniki na chlebki:

- Mąka pszenna – 300 g
- Proszek do pieczenia – ½ łyżeczki
- Sól – 2-3 łyżeczki
- Olej – 2 łyżki
- Mleko – 150 ml

### Grillowane warzywa:

- Cukinia – 1 sztuka
- Baktażan – 1 sztuka
- Papryka czerwona – 1 sztuka
- Papryka żółta – 1 sztuka
- Kukurydza – 2 sztuki
- Mosso Sos Czosnkowy – do podania

1. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia oraz solą. Dodaj olej oraz mleko i zagniatą ciasto, aż stanie się gładkie. Kulę ciasta wóź do miski, przykryj folią spożywczą i odstaw na minimum 45 minut.
2. Warzywa umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Grilluj na rozgrzanym ruszcie, lekko wysmarowanym olejem.
3. Ciasto podziel na 6-8 kulek, każdą z nich rozwałkuj na cienko, tworząc placek. Grilluj je z obu stron, aż przestaną być surowe i się zarumienią. Przy grillu węglowym uważaj, bo placki mogą szybko się spalić. Podawaj z Sosem Czosnkowym Mosso i grillowanymi warzywami.





Mossó  
Musztarda  
Czeska



## Młode ziemniaki z grilla



45 minut



2-3 porcje



łatwy

### Składniki na chlebki:

- Młode ziemniaki – 500 g
- Mosso Musztarda Czeska – 2 łyżki + do podania
- Ocet z białego wina – 1 łyżka
- Majonez – 2 łyżki
- Rozmaryn drobno posiekany – 1 łyżeczka
- Natka pietruszki drobno posiekana – 2 łyżeczki
- Sól – ¼ łyżeczki
- Pieprz – ¼ łyżeczki

1. Ziemniaki wyszoruj, ugotuj w osolonej wodzie al dente, ostrożnie odcedź i przekrój na potówki.
2. Pozostałe składniki dokładnie potącz. Powstałą marynatą posmaruj ziemniaki, grilluj z obu stron, aż ładnie się zrumienią i będą chrupiące.





## Łosoś z grilla z sosem koperkowym i grillowanymi warzywami



45 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- |                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| ● Filet z łososia – 600 g             | ● Czerwona papryka – 1 sztuka   |
| ● Mosso Majonez Napoleoński – 4 łyżki | ● Czerwona cebula – 1 sztuka    |
| ● Koperek świeży – 1 pęczek           | ● Kapusta pekińska – 1 szklanka |
| ● Jogurt grecki – 2 łyżki             | ● Olej – 2 łyżki                |
| ● Batat – 1 sztuka                    | ● Sól, pieprz – do smaku        |

1. Filet z łososia umyj i osusz ręcznikiem papierowym. Pokój na 4 porcje. Dopraw solą i pieprzem.
2. Koperek drobno posiekaj i wymieszaj w miseczce z Majonezem Napoleońskim Mosso i jogurtem. Dopraw powstały sos do smaku.
3. Warzywa umyj. Bataty pokrój w plastry, cebulę w plasterki lub piórka, a paprykę w paski. Grilluj na rozgrzanym grillu lub patelni grillowej, aż zmiękną i zrobią się rumiane.
4. Ugrillowane warzywa wymieszaj z pokrojoną kapustą pekińską.
5. Położ na grillu kawałki łososia i piecz, aż przestanie być surowy. Łososia podawaj z saatką oraz przygotowanym wcześniej sosem czosnkowo-koperkowym.





**Mosso**  
Musztarda Stołowa

OSTROŚĆ  
Lama

12.8124.8.07541

Produkt w 100% z pszenicy domowej • Pralony



## Panini z grillowanym kurczakiem



60 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- Pierś kurczaka – 1 sztuka
- Mosso Musztarda Czeska – 1 łyżka + do posmarowania butek
- Miód – 1 łyżka
- Ocet balsamiczny – 1 łyżka
- Olej – 1 łyżka
- Suszony tymianek – 1/3 łyżeczki
- Sól – 1/4 łyżeczki
- Pieprz – 1/8 łyżeczki
- Mozzarella – 60 g
- Ciabatta – 2 sztuki
- Czerwona papryka – 1 sztuka
- Młody szpinak – 50 g
- Bazylia – 1 gałązka

1. Pierś przekrój wzdłuż na pół. Wymieszaj musztardę, miód, ocet, olej, tymianek, sól oraz pieprz. Powstałą marynatą nasmaruj mięso i odstaw do lodówki na minimum 3 godziny.
2. Wyjmij mięso z lodówki 30 minut przed planowanym grillowaniem. Mozzarellę zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Butki przekrój na pół. Paprykę pokrój w plastry. Szpinak umyj i osusz.
3. Mięso i paprykę grilluj po kilka minut z każdej strony do miękkości. Spody butek posmaruj musztardą, utóż na nich mięso, połowę sera, paprykę, szpinak i porwane listki bazylii. Wierzch posyp pozostałym serem, przykryj drugą częścią butki. Powstałe kanapki utóż na grillu i krótko opiekaj, aż staną się chrupiące, a ser się rozpuści. Podawaj na gorąco.







## Szaszłyki z sosem śmietanowo-musztardowym



50 minut



4 porcje



łatwy

### Składniki:

- Filet z piersi kurczaka – 300 g
- Papryka czerwona – 1 sztuka
- Cebula – 1 sztuka
- Cukinia – 1 sztuka
- Patyczki szaszłykowe – 4 sztuki
- Olej – 1 łyżka
- Sól i pieprz – do smaku

### Sos:

- Śmietana 18% – 1 szklanka
- Mosso Musztarda Czeska – 4 łyżki
- Sok z cytryny – 2 łyżki
- Czosnek granulowany – 1 szczypta

1. Patyczki do szaszłyków namocz w wodzie.
2. Kurczaka pokrój w dużą kostkę, tak samo jak cukinię i paprykę, a cebulę w ćwiartki. Przygotowane składniki nadziejaj na patyczki, tworząc kolorowe szaszłyki.
3. Szaszłyki nasmaruj olejem za pomocą pędzla kuchennego i dopraw solą i pieprzem z każdej strony. Grilluj na rozgrzanym ruszcie do czasu, aż mięso przestanie być surowe, a całość zrobi się rumiana.
4. Do garnuszka włoż wszystkie składniki sosu śmietanowo-musztardowego i podgrzewaj je do połączenia i uzyskania jednolitego sosu. Podawaj go do gotowych szaszłyków.







## Udka w boczku



40 minut



3 porcje średnio trudny



### Składniki:

- Udka kurczaka – 6 sztuk
- Boczek surowy – 12 plasterów
- Mosso Musztarda Stołowa – 2 łyżki + do podania
- Rozmaryn suszony – ½ łyżeczki
- Sok z cytryny – 1 łyżka
- Pieprz – ¼ łyżeczki
- Ketchup – 2 łyżki
- Sos sojowy – 2 łyżki
- Miód – 2 łyżki

1. Mięso osusz, przetóż do pojemnika. Potłącz musztardę, sok z cytryny, ketchup, miód, rozarty w palcach rozmaryn, pieprz i sos sojowy. Powstałą marynatą nasmaruj kurczaka i odstaw do lodówki na całą noc.
2. Wyjmij mięso godzinę przed planowanym grillowaniem. Każde udko zawiń ciasno w 2 plastry boczku i potóż na tacce do grillowania. Grilluj kilkanaście minut, co jakiś czas odwracając kurczaka na drugą stronę. Podawaj z dodatkiem Musztardy Stołowej Mosso.





## Grillowany stek z sosem sezamowym



40 minut



2 porcje



łatwy

### Składniki:

- Mosso Majonez Napoleoński – 2 łyżki
- Stek wołowy z rostbefu (2 porcje) – 400 g
- Olej – 1 łyżka
- Mała cukinia – 1 sztuka
- Papryka żółta – 1 sztuka
- Cebula czerwona – 1 sztuka
- Sól i pieprz – do smaku

### Sos:

- Śmietana 18% – 100 g
- Bulion z kurczaka lub warzyw – 100 ml
- Mosso Musztarda Sarepska – 3 łyżki
- Czosnek – 1 ząbek

1. Cukinię pokrój w plastry, paprykę w duże kwadraty, a cebulę w piórka. Warzywa przetóż do miski, dodaj olej i dopraw solą i pieprzem. Tak przygotowane grilluj do zrumienienia i uzyskania miękkości.
2. Do garnuszka dodaj składniki sosu: śmietanę, bulion, Musztardę Sarepską Mosso i przeciśnięty przez praskę czosnek. Krótko podgrzewaj do połączenia się składników.
3. Do osobnej miseczki przetóż 2 łyżki przygotowanego sosu i połącz je z Majonezem Napoleońskim Mosso. Powstały sos wymieszaj z grillowanymi warzywami.
4. Wołowinę natrzyj olejem i dopraw solą oraz pieprzem. Steki smaż na grillu lub patelni grillowej do uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia (krwisty, średnio wysmażony, dobrze wysmażony). Usmażone mięso odstaw na 2–3 minuty, aby odpoczęło, następnie pokrój na plasterki i dodaj przygotowany sos. Steki podawaj z grillowanymi warzywami.







## Kebab z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym



40 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- |  |  |
|--|--|
| ● Pierś kurczaka – 1 sztuka            | ● Pita – 2 sztuki                      |
| ● Mosso Musztarda Stołowa – 2 łyżeczki | ● Ulubiona sałata – 2 garście          |
| ● Przyprawa gyros – 1 łyżeczka         | ● Pomidor – 1 sztuka                   |
| ● Majonez – 1 łyżka                    | ● Ogórek gruntowy – 1 sztuka           |
| ● Ostry sos chili – 5 kropel           | ● Cebula czerwona w piórkach – 1 łyżka |
| ● Sól – 3 szczypty                     | ● Mosso Sos Czosnkowy – 4 łyżki        |

1. Mięso przekrój wzdłuż na pół. Połącz musztardę, przyprawę gyros, majonez, sos chili i sól. Kurczaka nasmaruj marynatą i odstaw do lodówki na minimum 3 godziny.
2. Wyciągnij mięso 30 minut przed planowanym gotowaniem. Grilluj piersi po kilka minut z każdej strony, aż przestaną być surowe w środku. Mięso pokrój w cienkie plastry.
3. Chlebki opiecz przez kilkanaście sekund na grillu. Warzywa pokrój w plastry. Do każdego chlebka wlej łyżkę Sosu Czosnkowego Mosso, dodaj sałatę, mięso i warzywa, polej resztą sosu. Podawaj od razu po przygotowaniu.





## Sałatka z kurczakiem i grzankami w sosie czosnkowym



35 minut



2 porcje



bardzo łatwy

### Składniki:

- Filet z kurczaka – 1 sztuka
- Sałata rzymska – 1 główka
- Pomidorki koktajlowe – 1 szklanka
- Marchewka – 1–2 sztuki
- Czarne oliwki bez pestek – ½ szklanki
- Bagietka – 1 sztuka
- Masło – 1–2 łyżki
- Czosnek – 1 posiekany ząbek
- Ser typu grana padano – 120 g

### Sos:

- Mosso Majonez Napoleoński – ¾ szklanki
- Maślanka – ⅓ szklanki
- Czosnek – 3 ząbki
- Mosso Chrzan Śmietankowy – 1 tyżeczka
- Sól i pieprz – do smaku

1. Filet z kurczaka pokrój na cieńsze kotleczki. Z dużego filetu powstaną 3–4 kotlety. Kotleczki natrzyj olejem, dopraw solą i pieprzem i smaż na grillu lub patelni grillowej, aż się przyrumienią i przestaną być surowe.
2. Sałatę umyj, osusz i porwij na kawałki. Marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Oliwki oraz pomidorki przekrój na półki.
3. Bagietkę pokrój w kostkę na małe grzanki. Przez chwilę podsmażaj je na suchej, rozgrzanej patelni. Następnie przypraw solą i dodaj masło oraz drobno posiekany czosnek. Masło z przyprawami powinno otoczyć grzanki, dzięki czemu staną się rumiane i pachnące.
4. Składniki sosu połącz z czosnkiem przeciśniętym przez praskę, wymieszaj i dopraw do smaku.
5. Na dużym talerzu lub kilku mniejszych układaj sałatę oraz wszystkie pozostałe warzywa i oliwki. Dodaj pokrojonego kurczaka, grzanki, ser grana padano w płatkach. Polej całość przygotowanym sosem.









## Biła kietbasa grillowana z cebulą



30 minut



3-4 porcje



łatwy

### Składniki:

- Biła kietbasa parzona – 6 sztuk
- Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy – 5 łyżek + do podania
- Olej – 1 łyżka
- Sok z cytryny – 1 łyżka
- Majeranek suszony – ½ łyżeczki
- Słodka papryka w proszku – ½ łyżeczki
- Biła cebula – 500 g
- Pomidorki koktajlowe – 200 g

1. Sos Musztardowo-Chrzanowy Mosso potocz z olejem, sokiem z cytryny, majerankiem i papryką. Powstałą marynatą nasmaruj kietbaski i odstaw do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Kietbasę wyjmij z lodówki 30 minut przed grillowaniem.
3. Cebulę obierz, pokrój w grube plastry lub piórka, utóż na tacce do grillowania razem z kietbasą. Grilluj kilkanaście minut, aż kietbaski ładnie się zrumienią. 3 minuty przed końcem dodaj pomidorki. Kietbasę podawaj z dodatkiem Sosu Musztardowo-Chrzanowego Mosso.





## Sałatka z kurczakiem i granatem



30 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- Filet z kurczaka – 2 sztuki
- Mix sałat – 200 g
- Burak – 2 sztuki średniej wielkości
- Granat – 1 sztuki
- Jabłko – ½ sztuki
- Orzechy włoskie – 70 g
- Czerwona cebula – 1 sztuka
- Olej – 2 łyżki
- Sól, pieprz – do smaku

### Sos:

- Śmietana 18% – 100 g
- Płynny miód – 1,5 łyżki
- Mosso Musztarda Sarepska – 2 łyżki

1. Buraki obierz i ugotuj do miękkości w osolonej wodzie. Na suchej patelni podpraż orzechy, a następnie grubo posiekaj.
2. Filety z kurczaka dopraw solą i pieprzem, natrzyj olejem i usmaż na grillu lub patelni grillowej.
3. Buraki pokrój w plastry. Jabłko obierz i pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj mix sałat z pokrojoną piórka cebulą, jabłkiem oraz pestkami granatu. Grillowane filety z kurczaka pokrój w cienkie plastry i utóż na sałatce.
4. W garnku podgrzej śmietanę, Musztardę Sarepską Mosso i miód. Mieszaj do połączenia składników.
5. Na sałatce połóż plastry ugotowanych buraków. Posyp prażonymi orzechami i polej przygotowanym sosem.







## Grillowane kotlety schabowe



30 minut



4 porcje



łatwy

### Składniki:

- Schab – 500 g
- Sól – do smaku
- Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy – 5 łyżek + do podania
- Olej – 1 łyżka
- Czosnek – 2 ząbki
- Majeranek suszony – ½ łyżeczki
- Pieprz – ¼ łyżeczki

1. Schab pokrój w plastry o grubości 1,5 cm, oprósz solą.
2. Połącz Sos Musztardowo-Chrzanowy Mosso, olej, przeciśnięty przez praskę czosnek, majeranek i pieprz. Powstałą marynatą natrzyj mięso i odstaw do lodówki na 24 godziny.
3. Mięso wyjmij z lodówki godzinę przed planowanym grillowaniem. Zdejmij nadmiar marynaty ze schabu. Grilluj mięso po kilka minut z każdej strony, aż przestanie być surowe w środku. Podawaj z Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso.





## Grillowany łosoś z sałatką z mango



35 minut



2-3 porcje



łatwy

### Składniki:

- Dojrzałe mango – 1 sztuka
- Ogórek gruntowy – 3–4 sztuki
- Pomidor – 1–2 sztuki
- Łosoś – 2 filety
- Pietruszka – garść
- Czarny sezam – 2 łyżki
- Olej – 2 łyżki
- Sól i pieprz – do smaku

### Sos:

- Śmietana 18% – 1 szklanka
- Nasiona sezamu – 2 łyżki
- Sos sojowy – 3 łyżki
- Mosso Musztarda Sarepska – 1 łyżeczka
- Czosnek granulowany – 1 szczypta
- Olej – 2 łyżki

1. Łososia dopraw solą i pieprzem i przygotuj na rozgrzonym grillu lub patelni grillowej, smażąc po kilka minut z obu stron.
2. Ogórki i pomidory pokrój w grubą kostkę i przetóż do miseczek. Mango obierz i pokrój w kostkę podobnej wielkości do przygotowanych warzyw.
3. Na suchą patelnię wsyp nasiona sezamu i praż przez kilka chwil, aż zaczną pachnieć.
4. W miseczce wymieszaj wszystkie składniki sosu i polej nim sałatkę. Dokładnie potącz składniki.
5. Grillowanego łososia posyp uprażonym sezamem i podawaj z przygotowaną sałatką.







## Żeberka w marynacie musztardowo-chrzanowej



2 godziny 10 minut 2 porcje średnio trudny

### Składniki:

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| ● Żeberka wieprzowe – 500 g   | ● Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy – 5 łyżek |
| ● Liść laurowy – 2 sztuki     | ● Ketchup – 2 łyżki                         |
| ● Ziele angielskie – 2 sztuki | ● Miód – 1 łyżka                            |
| ● Lubczyk – 2 gałązki         | ● Olej – 1 łyżka                            |
| ● Rozmaryn – 1 gałązka        | ● Tymianek suszony – ½ łyżeczki             |
| ● Czosnek – 2 ząbki           |   |
| ● Sól – 1 łyżeczka            |   |

1. Żeberka podziel na kawałki i przetóż do garnka. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie, lubczyk, rozmaryn, czosnek i sól. Wlej tyle zimnej wody, aby zakryć całkowicie mięso. Przykryj i gotuj na niedużym ogniu godzinę lub dłużej, aż mięso będzie miękkie. Żeberka wyjmij z wody, osusz.
2. Sos Musztardowo-Chrzanowy Mosso potocz z ketchupem, miodem, olejem i tymiankiem. Do tak powstałej marynaty włóż żeberka i marynuj przez godzinę.
3. Żeberka grilluj po 5 minut z każdej strony, aż ładnie się zrumienią i będą chrupiące.





## Ziemniaki z grilla z sosem czosnkowym i ziołami



50 minut



4 porcje



bardzo łatwy

### Składniki:

- Ziemniaki – 8 sztuk
- Koperek – 1 pęczek
- Mosso Sos Czosnkowy – wedle uznania
- Olej – 2 łyżki
- Sól – 1 łyżka

1. Ziemniaki dokładnie wyszoruj i w mundurkach gotuj w osolonej wodzie do miękkości.
2. Ugotowane i wysmarowane odrobiną oleju ziemniaki przetóż na grilla lub patelnię grillową. Grilluj je, aż skórka nabierze kolorów i zrobi się chrupiąca.
3. Gotowe ziemniaki podawaj z Sosem Czosnkowym Mosso, posypane sporą ilością posiekanego koperku.









## Grillowane warzywa z sosem tatarskim



30 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- Pstrąg tęczyowy – 2 sztuki
- Rozmaryn – 1 gałązka
- Tymianek – 6 gałązek
- Bazylia – 2 gałązki
- Czosnek – 2 ząbki
- Cytryna – 1 sztuka
- Sól – do smaku
- Biały pieprz – 1/3 łyżeczki
- Mosso Sos Tatarski – 6 łyżek + do podania
- Olej – 1 łyżka

### Dodatkowo:

- Wykałaczki

1. Zioła posiekaj, czosnek przeciśnij przez praszkę, cytrynę pokrój w plastry. Wnętrze ryby oprósź solą oraz pieprzem, a następnie posmaruj Sosem Tatarskim Mosso. Włóż do środka zioła, czosnek i cytrynę. Rozcięcia zepnij za pomocą wykałaczek. Skórę pstrąga posmaruj olejem i oprósź solą.
2. Rybę zawiń w kieszonkę z folii aluminiowej. Grilluj 15–20 minut. Podawaj z Sosem Tatarskim Mosso.





## Karkówka z grilla z sosem musztardowo-chrzanowym



15 minut



2 porcje



bardzo łatwy

### Składniki:

- Karczek świeży – 500 g
- Olej – 100 ml
- Płatki chilli – 1 płaska łyżeczka
- Świeży rozmaryn – 3–4 gałązki
- Sól – ½ łyżeczki
- Liść laurowy świeży lub suszony – 3–4 sztuki
- Pieprz grubo mielony – ½ łyżeczki
- Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy

1. Podane w przepisie przyprawy wymieszaj z olejem i 2 łyżkami Sosu Musztardowo-Chrzanowego Mosso, tworząc marynatę.
2. Karkówkę pokrój w cienkie plastry – 1,5–2 cm grubości. Każdy plaster natrzyj marynatą, wykorzystując do tego pędzel kuchenny. Tak przygotowane mięso włóż do szczelnego pojemnika lub przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na całą noc.
3. Kawałki mięsa grilluj z obu stron na złoty kolor na mocno rozgrzanym ruszcie (około 4 minuty z każdej strony). Podawaj je z Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso.







## Grillowane warzywa z sosem tatarskim



20 minut



3-4 porcje



łatwy

### Składniki:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| ● Cukinia – 1 sztuka          | ● Papryka zielona – 1 sztuka                               |
| ● Bakłażan – 1 sztuka         | ● Szparagi zielone – 1 pęczek                              |
| ● Czerwona cebula – 1 sztuka  | ● Sól – do smaku   |
| ● Papryka czerwona – 2 sztuki | ● Świeże zioła (np. bazylija, tymianek, oregano) – 2 łyżki |
| ● Papryka żółta – 1 sztuka    | ● Mosso Sos Tatarski – do podania                          |

1. Cukinię, bakłażan i cebulę pokrój w plastry o grubości 1 cm. Papryki oczyść z gniazd nasiennych, podziel każdą na 8 części. Odłam zdrewniałe końce szparagów i wyrzuć (lub zamroź, mogą być wspianą bazą np. do zupy krem).
2. Warzywa utóż na patelni grillowej. Grilluj z obu stron po kilka minut do miękkości.
3. Gotowe warzywa utóż na półmisku, dopraw solą i posyp świeżymi ziołami. Podawaj z Sosem Tatarskim Mosso.





## Pieczarki i pomidory faszerowane serem pleśniowym i krewetkami



40 minut



2 porcje



łatwy

### Składniki:

- Pomidory – 2 sztuki średniej wielkości
- Pieczarki świeże – 4 sztuki
- Krewetki tygrysie parzone – 8 sztuk
- Ser camembert z zielonym pieprzem – 2 sztuki
- Ser żółty dojrzewający do posypania
- Mosso Sos Czosnkowy
- Bazylia świeża do dekoracji – pęczek

1. Pomidory przekrój na pół i delikatnie wydrążaj środek, tak aby można było faszerować je dodatkami.
2. Z pieczarek usuń ogonki i częściowo wydrążaj środek, tak aby nie uszkodzić grzyba, ale zrobić więcej miejsca na dodatki.
3. Ser camembert pokrój na małe kawałki i wymieszaj z krewetkami pozbawionymi pancerzyków i ogonków. Powstałą mieszankę nafaszeruj pomidory oraz pieczarki, a następnie posyp startym na małych oczkach serem dojrzewającym.
4. Pomidory i pieczarki układaj na tacce grillowej i grilluj przykryte folią aluminiową przez 20 minut, aż nabiorą koloru, a ser się rozpuści.
5. Przed podaniem polej Sosem Czosnkowym Mosso i udekoruj listkami bazylii.







## Panierowany ser z grilla



30 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- Ser gouda – 250 g
- Mąka pszenna – 1/3 szklanki
- Jajka – 2 sztuki
- Butka tarta – 1 szklanka
- Olej – 4 łyżki
- Mosso Sos Tatarski – do podania

1. Ser pokrój w plastry o grubości 1,5 cm. Każdy plaster obtocz w mące. Jajka dokładnie roztrzep w miseczce. Ser zanurz w jajku, a następnie obtocz w bułce tartej. Ponownie zanurz plastry w jajku i panieruj w bułce, delikatnie ją przyciskając. Opanierowany ser włóż do lodówki na 10 minut.
2. Za pomocą pędzelka posmaruj panierkę olejem. Ułóż kawałki sera na aluminiowej tacce i potóż na grillu. Opiekaj po kilka minut z każdej strony do zrumienienia. Gotowy ser przetóż na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawaj ciepły z dodatkiem Sosu Tatarskiego Mosso.







## Kaszanka z grilla



20 minut



4 porcje



łatwy

### Składniki:

- Kaszanka – 4 sztuki
- Olej – 2 łyżki
- Średniej wielkości cebula – 2 sztuki
- Boczek wędzony parzony – 8 plasterków
- Mosso Musztarda Sarepska
- Folia aluminiowa

1. Z podwójnej folii aluminiowej utwórz tacki na kształt tódek. Do każdej wlej ½ łyżki oleju i rozsmaruj na dnie. Do tódeczek włoż kaszankę, dwa zwinięte plastry boczku i pokrojoną w piórka cebulę.
2. Tak przygotowane tódky potóż na rozgrzanym ruszcie i grilluj, co jakiś czas mieszając kaszankę.
3. Gotowe danie podawaj z Musztardą Sarepską Mosso.







## Paluszki rybne z grilla



20 minut



2 porcje średnio trudny



### Składniki:

- Mrożona biała ryba w kostce – 400 g
- Jajko – 3 sztuki
- Sól – do smaku
- Biały pieprz – ½ tyżeczki
- Bułka tarta – 1 szklanka
- Olej – 4 łyżki
- Mosso Sos Tatarski – do podania

1. Rybę rozmroź, pokrój w podłużne kawałki. Jajka roztrzep w misce. Kawałki ryby osusz papierowym ręcznikiem, dopraw solą oraz pieprzem. Panieruj rybę w jajku i bułce tartej, a następnie powtórz czynność drugi raz.
2. Paluszki posmaruj olejem, utóż na aluminiowej tacce. Grilluj po kilka minut z każdej strony, aż panierka się zrumieni. Podawaj z dodatkiem Sosu Tatarskiego Mosso.





## Białe kiełbaski pieczone z boczkiem



40 minut



6 porcji średnio trudny



### Składniki:

- Białe kiełbaski – 6 sztuk
- Wędzony lub surowy boczek – 6 długich i cienkich plastrów
- Cebula – 1 sztuka
- Papryki w różnych kolorach – 3 sztuki
- Olej – 2 łyżki
- Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy
- Sól, pieprz, suszony tymianek, mielona wędzona papryka – do smaku

1. Z papryk usuń gniazda nasienne i pokrój oczyszczone warzywa w długie paski. Cebulę obierz i pokrój w grubsze piórka.
2. Całość umieść w misce, skrop olejem i dodaj przyprawy. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Gotowe warzywa utóź płasko na dnie aluminiowej tacki grillowej (jeśli planujesz grillowanie) lub w naczyniu do zapiekania (jeśli przygotujesz potrawę w piekarniku).
4. Plastry boczku posmaruj z jednej strony Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso.
5. Każdą kiełbaskę zawiń w boczek tak, aby sos był od strony kiełbaski, i układaj na warzywach.

### PRZYGOTOWANIE W PIEKARNIKU:

6. Naczynie żaroodporne wstaw do piekarnika nagrzanego do 220°C i zapiekaj przez 20–25 minut, do czasu aż warzywa zmiękną, a kiełbaski i boczek przypieką się na złoto brązowy kolor.

### PRZYGOTOWANIE NA GRILLU:

Tackę z warzywami i kiełbaskami umieść na ruszcie i zamknij pokrywę grilla. Możesz użyć także dwóch osobnych tacek bardziej płaskich – na jednej układaj wtedy warzywa, a na drugiej kiełbaski z boczkiem.

7. Upieczone kiełbaski podawaj z warzywami i Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso.







## Quesadilla z szynką i serem



20 minut



2 porcje



łatwy

### Składniki:

- Tortilla pszenna – 4 sztuki
- Mosso Sos Musztardowo-Chrzanowy – 4 łyżki + do podania
- Szynka – 150 g
- Ser cheddar – 100 g
- Szczypior posiekany – 2 łyżki

1. Na desce utóź 2 placki tortilli, posmaruj Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso, posyp serem i szczypiorkiem. Kolejno utóź plastry szynki, posyp resztą sera i przykryj pustym plackiem tortilli.
2. Grilluj po kilka minut z każdej strony, aż ser się rozpuści, a placki będą chrupiące. Podawaj na ciepło z Sosem Musztardowo-Chrzanowym Mosso.

Przygotowanie





## Biskopt z kremem i owocami



70 minut



16-20 porcji



łatwy

### Składniki:

- Jajka (rozmiar L) – 4 sztuki
- Mąka – 100 g
- Cukier – 180 g
- Mosso Majonez Napoleoński – 30 g
- Sól – szczypta
- Mascarpone – 500 g
- Śmietanka 30% – 600 ml
- Cukier puder – do smaku
- Owoce świeże lub z puszki – 3/4 szklanki

1. Jajka ubij wraz z cukrem na puszystą, gęstą masę. Następnie dodaj Majonez Napoleoński Mosso i całość wymieszaj.
2. Stopniowo przesiewaj mąkę, delikatnie mieszając. Masę przetóż do formy o wymiarach 26 x 34 cm, wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 25–30 minut w 170°C. Po upieczeniu wyjmij i pozostaw do wystudzenia.
3. Mascarpone ubij ze śmietanką na gęsty krem. Na koniec dodaj cukier (wedle uznania) i jeszcze przez chwilę ubijaj.
4. Przetóż krem na wystudzony biskopt, wierzch posyp obficie owocami. Możesz podawać od razu po przygotowaniu. Do ciasta można użyć świeżych owoców lub owoców z puszki odsączonych z zalewy.





## Ciasto marchewkowe z majonezem



80 minut



10-12 porcji



łatwy

### Składniki:

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| ● Jajka – 4 sztuki                  | ● Migdały – 180 g                        |
| ● Cukier – 1 szklanka               | ● Olej – ½ szklanki                      |
| ● Mąka tortowa – 2 szklanki         | ● Mosso Majonez Napoleoński – ½ szklanki |
| ● Cukier wanilinowy – 1 łyżka       | ● Starta marchewka – 2 szklanki          |
| ● Soda oczyszczona – 1 łyżeczka     | ● Masło – 100 g                          |
| ● Proszek do pieczenia – 1 łyżeczka | ● Mascarpone – 225 g                     |
| ● Cynamon – 1 łyżeczka              | ● Cukier puder – 4 łyżki                 |

1. Jajka wraz z cukrem ubij na puszystą masę. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i cukier.
2. Do masy jajecznej dodaj olej z Majonezem Napoleońskim Mosso i wymieszaj. Partiami wsypuj suche składniki, cały czas miksując.
3. Na koniec dodaj marchewkę startą na dużych oczkach oraz zblendowane migdały.
4. Ciasto przetóż do blachy wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 50 minut w 175°C.
5. Przygotuj krem: ubij miękkie masło z cukrem pudrem i serkiem mascarpone. Wystudzone ciasto udekoruj kremem i podawaj.







## Ciasto ze śliwkami



80 minut



12 porcji średnio trudny



### Składniki:

- Jajka (rozmiar L) – 4 sztuki
- Cukier – 200 g
- Mąka pszenna – 250 g
- Mosso Majonez Napoleoński – 200 g
- Proszek do pieczenia – 1 łyżeczka
- Śliwki – 500 g

### Kruszonka:

- Masto – 50 g
- Mąka pszenna – 75 g
- Cukier – 60 g

1. Masto, mąkę i cukier rozetrzyj na kruszonkę. Owiń w folię i wstaw do lodówki na minimum 20 minut.
2. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj Majonez Napoleoński Mosso, mąkę i proszek do pieczenia. Białka ubij na sztywno, dodawaj partiami do ciasta i delikatnie wymieszaj.
3. Przetóż ciasto do formy, której dno wyłożone jest papierem do pieczenia, a brzegi posmarowane masłem lub olejem i wysypane mąką. Na wierzchu ciasta poukładaj pokrojone na półki i pozbawione pestek śliwki. Wyjmij z lodówki kruszonkę i posyp nią wierzch ciasta. Piecz około 50–55 minut w piekarniku nagrzanym do 175°C.





MOSSO<sup>®</sup>

Jesteś Szefem Kuchni  
w Twoim domu!