

Zgodnie z regulaminem konkursu zorganizowanym na Facebooku

<https://www.facebook.com/Jakosc.tradycja.Bialuty/> , w dniach od 02.01.2018 r. do 31.01.2018 r.

„ Przesłanie przepisu na potrawę z certyfikowanym majonezem Białuty lub certyfikowanym sokiem jabłkowym zagęszczonym „

Prezes Zarządu Białuty Sp. z o.o. –Waldemar Koński

Wiceprezes Zarządu Białuty Sp. z o.o. – Agnieszka Truszeko

W dniu 01.02.2018 r. powołali komisję w składzie:

Elżbieta Przydatek

Bożenna Watras

Hanna Fronczak

Zadaniem komisji jest wyłonienie zwycięzców ww. konkursu.

WICEPREZES ZARZĄDU
Białuty Sp. z o.o.

Agnieszka Truszeko

PREZES ZARZĄDU
Białuty Sp. z o.o.

Waldemar Koński

BIAŁUTY

Białuty Spółka z o.o.

05-870 Błonie, Białuty 34

REGON: 145893474, NIP 1182081920

Protokół

Z posiedzenia komisji , mającej na celu wyłonienie zwycięzców drugiego konkursu, kampanii informacyjnej promującej Majonez Białuty, jabłka i Sok jabłkowy zagęszczony pt:

„Przesłanie przepisu na potrawę z certyfikowanym majonezem Białuty lub certyfikowanym sokiem jabłkowym zagęszczonym „,

W dniu 02.02.2018r komisja w składzie:

Elżbieta Przydatek
Bożenna Watras
Hanna Fronczak

wybrała trzech zwycięzców konkursu zorganizowanego na facebooku -
<https://www.facebook.com/Jakosc.tradycja.Bialuty/> , w dniach 02 -31.01.2018r -

„Przesłanie przepisu na potrawę z certyfikowanym majonezem Białuty lub certyfikowanym sokiem jabłkowym zagęszczonym „,

Na konkurs nadesłano 29 zgłoszeń- przepisów.

Zwycięzcami zostali :

Halina Chaber
Sylwia Chaber
Monika Biernat



Najlepsze naszym zdaniem prace:



Sylwia Chaber Poniżej przesyłam przepis idealny dla koneserów śledzia pod różną postacią, w tym przypadku:

Śledź w śmietanie z jabłkiem 😊

Potrzebujemy: majonez Białuty (2 łyżki), śmietana kwaśna (4 łyżki), filet śledziowy (400g), 1 jabłko, sok z cytryny do smaku, natka pietruszki do dekoracji, do smaku sól, pieprz i cukier.

Kolejne kroki:

1. Majonez połącz ze śmietaną, dopraw solą, pieprzem i cukrem.
2. Śledzie mocz 1 godzinę, odsącz, przekrój na połowę i ułóż na półmisku.
3. Jabłko obierz, zetrzyj na tarce o grubych oczkach, skrop sokiem z cytryny.
4. Następnie obierz cebulę, pokrój ją w półplasterki, sparz wrzątkiem.
5. Sos śmietanowo-majonezowy połącz z jabłkiem i cebulą, rozłóż na śledziach.
6. Śledzie podawaj posypane natką pietruszki



2

Lubie to! · Odpowiedz · Wiadomość · 2 ↑



Halina Chaber Jeśli uwielbiacie tradycyjne placki ziemniaczane, nie może Was ominąć placek z cukinią pieczony w piekarniku i podawany z sosem czosnkowym na bazie Majonezu Białuty! Placek z cukinią wyrasta pulchny, pachnie skwarkami i podsmażoną cebulką, a ser feta, parmezan i twarożek doskonale go uzupełniają. Gotowy placek z cukinii możesz posypać dodatkowo posiekanym szczypiorkiem.

Potrzebujemy następujące składniki:

oliwa z oliwek (1 łyżka), 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 5 plasterów boczku wędzonego, 500g cukinii, 200g fety, 200g twarogu półtłustego, 3 łyżki parmezanu, szczypiorek do dekoracji, 150g mąki, 6 jajek, majonez Białuty, jogurt naturalny, sól i pieprz.

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. Na patelni rozgrzej olej, dodaj posiekaną cebulę, czosnek i boczek. Podsmaż przez 5 minut, aż boczek będzie złocisty i wysmaży się na apetyczne skwareczki.
3. W misce wymieszaj startą na grubych oczkach cukinię, fetę, biały ser, ser typu parmezan, szczypiorek, dopraw do smaku i dokładnie wymieszaj.
4. W oddzielnej misce wymieszaj jajka z mąką i dodaj do masy cukiniowej.
5. Wyłóż masę do brytfanki wyłożonej papierem do pieczenia, wygładź i piecz przez ok. 45 minut.
6. Serwuj z sosem czosnkowym na bazie Majonezu Białuty i jogurtu.



1

Lubie to! · Odpowiedz · Wiadomość · 4 ↓



Monika Biernat A mój przepis każdy zna,
każdy go w pamięci ma..

Babcia, mama , nawet córka,
nie potrzebna jest powtórka,
ksiąg kucharskich przeglądanie,
do znajomych wydzwanianie,
by przypomnieć moc składników,
nie potrzeba poradników, bo...
W każdym domu, w każde Święta,
o „Śmieciuszce” się pamięta;
naszej polskiej, tradycyjnej,
Wielkanocnej, Wigilijnej,
w sumie moc okazji mamy,
kiedy się nią zajadamy;-)
Czy w paseczki, czy w kosteczkę,
pokrój szybko marcheweczkę,
ogóreczków daj kiszonych,
jabłek słońcem okraszonych,
jajek wiejskich, groszku z puszki..
Prawie koniec już „ŚMIECIUSZKI”;-)
Pieprzu szczypta, troszkę soli,
to każdego zadowolili!
Aby danie smakowało,
podniebienia rozpieszczało,
na sam koniec wszystko zmieszaj,
gości za stół już pośpieszaj.
Z BIAŁUT wnet majonez dodaj,
I sałatkę na stół podaj! 😊



8

Praydolek.
Waters
Fuytt.