



Zrób  
to sam

# INSTRUKCJA WYKONANIA

---

## GOLONKA – instrukcja wykonania

1. Do małego garnka włóż woreczek z golonką nie otwierając go
2. Zalej produkt zimną wodą do całkowitego przykrycia
3. Powoli doprowadź wodę do wrzenia (najlepiej na małym ogniu, pod przykryciem)
4. Po doprowadzeniu wody do wrzenia, gotuj produkt około 10min
5. Po 10 min ostrożnie wyciągnij woreczek z golonką z wody
6. Rozetnij worek i wyjmij golonkę na talerz (zrób to ostrożnie ze względu na wysoka temperaturę produktu)
7. Obok golonki wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*

---

## ŻEBRO WOŁOWE – instrukcja wykonania

1. Do małego garnka włóż woreczek z żebrzem nie otwierając go
2. Zalej produkt zimną wodą do całkowitego przykrycia
3. Powoli doprowadź wodę do wrzenia (najlepiej na małym ogniu, pod przykryciem)
4. Po doprowadzeniu wody do wrzenia, gotuj produkt około 10min
5. Po 10 min ostrożnie wyciągnij woreczek z żebrzem z wody
6. Rozetnij worek i wyjmij żebro na talerz (zrób to ostrożnie ze względu na wysoka temperaturę produktu)
7. Obok żebra wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*

---

## ŻEBRO WIEPRZOWE – instrukcja wykonania

1. Nagrzej piekarnik do temperatury 170°C
2. Wyciągnij produkt z opakowania i wyłóż go do naczynia żaroodpornego
3. Do naczynia żaroodpornego dolej pół szklanki wody
4. Przykryj naczynie pokrywką lub zakryj szczelnie folią aluminiową
5. Piecz około 15 min
6. Wyciągnij naczynie i ostrożnie wyłóż żeberko na talerz
7. Obok żeberka wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*



---

## KREWETKI -instrukcja wykonania

1. Wyciągnij krewetki z opakowania i oczyść dokładnie z marynaty i przyklejonego czosnku
2. Rozgrzej patelnię i nasyp na nią szczyptę soli, a następnie wlej 2 łyżki oliwy i podgrzej ją (nasypana sól wyciągnie wilgość i zredukuje przywieranie)
3. Wyłóż krewetki na patelnię
4. Smaż około 40-60 sekund z każdej strony
5. Zdejmij patelnię ze źródła ciepła, dolej odrobinę wody i dodaj maselko krewetkowe zawarte w zestawie. Lekko zamieszaj i nie podgrzewaj już patelni
6. Wyłóż krewetki na talerz
7. Podawaj z ciepłą grzanką pszenną lub tostem i kieliszkiem białego wina wytrawnego

*Smacznego*

---

## KOLBA - instrukcja wykonania

1. Do małego garnka włóż woreczek z kukurydzą nie otwierając go
2. Zalej produkt zimną wodą do całkowitego przykrycia
3. Powoli doprowadź wodę do wrzenia (najlepiej na małym ogniu, pod przykryciem)
4. Po doprowadzeniu wody do wrzenia, gotuj produkt około 2-3 min
5. Po upływie czasu, ostrożnie wyciągnij woreczek z kolbą z wody
6. Rozetnij woreczek i wyjmij kolbę na talerz (zrób to ostrożnie ze względu na wysoka temperaturę produktu)
7. Obok kolby wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*

---

## WARZYWA GRILLOWANE - instrukcja wykonania

1. Do małego garnka włóż woreczek z warzywami nie otwierając go
2. Zalej produkt zimną wodą do całkowitego przykrycia
3. Powoli doprowadź wodę do wrzenia (najlepiej na małym ogniu, pod przykryciem)
4. Doprowadź wodę do wrzenia i od razu wyciągnij woreczek z wody
5. Rozgrzej patelnię
6. Rozetnij worek i wyjmij warzywa na dobrze rozgrzaną patelnię (zrób to ostrożnie ze względu na wysoka temperaturę produktu)
7. Przesmaż je szybko około 2 min by odparować część wody
8. Obok warzyw wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*



---

## ZIELONE WARZYWA – instrukcja wykonania

1. Do małego garnka włóż woreczek z warzywami nie otwierając go
2. Zalej produkt zimną wodą do całkowitego przykrycia
3. Powoli doprowadź wodę do wrzenia (najlepiej na małym ogniu, pod przykryciem)
4. Po doprowadzeniu wody do wrzenia gotuj przez około 1 min, a następnie wyciągnij woreczek z wody
5. Rozetnij woreczek i wyjmij warzywa na talerz (zrób to ostrożnie ze względu na wysoka temperaturę produktu)
6. Obok warzyw wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*

---

## ZIEMNIACZKI – instrukcja wykonania

1. Do małego garnka włóż woreczek z ziemniakami nie otwierając go
2. Zalej produkt zimną wodą do całkowitego przykrycia
3. Powoli doprowadź wodę do wrzenia (najlepiej na małym ogniu, pod przykryciem)
4. Po doprowadzeniu wody do wrzenia gotuj przez około 2 min, a następnie wyciągnij woreczek z wody
5. Rozgrzej patelnię
6. Rozetnij woreczek i wyjmij ziemniaczki na dobrze rozgrzaną patelnię (zrób to ostrożnie ze względu na wysoka temperaturę produktu)
7. Przesmaż je szybko przez 1-2 min by lekko zrumienić je z każdej strony
8. Obok ziemniaczków wyłóż kolejny produkt, który zamówiłeś

*Smacznego*

---

## GNOCCHI NADZIEWANE BOROWIKAMI – instrukcja wykonania

1. Do garnka wlej około 1 L wody i nasyp 1 łyżkę soli
2. Doprowadź wodę do wrzenia
3. Rozetnij woreczek z zamrożonymi Gnocchi i wrzuć je do gotującej się wody i chwilę mieszaj by nie przykleiły się do dna garnka.
4. Gdy zaczną wypływać na powierzchnię wyciągnij je z wody
5. Podawaj z masłem, jako dodatek do dań naszych dań lub z ulubionymi sosami

*Smacznego*

---

## GNOCCHI ziemniaczane – instrukcja wykonania

1. Do garnka wlej około 1 L wody i nasyp 1 łyżkę soli
2. Doprowadź wodę do wrzenia
3. Rozetnij woreczek z zamrożonymi Gnocchi i wrzuć je do gotującej się wody i chwilę mieszaj by nie przykleiły się do dna garnka.
4. Gdy zaczną wypływać na powierzchnię wyciągnij je z wody
5. Podawaj z masłem, jako dodatek do dań naszych dań lub z ulubionymi sosami

*Smacznego*