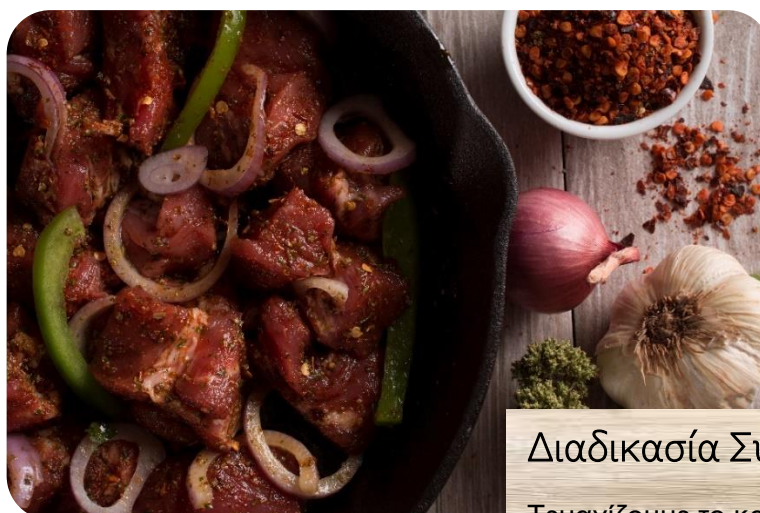


## Τηγανιά Ελληνική Χοιρινή

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg χοιρινό κρέας
- 22 g Καρύκευμα Γύρος Σπέσιαλ M5921115
- 2 g ρίγανη
- 300 g πιπεριές
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 20 g ηλιέλαιο



### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους και προσθέτουμε όλα τα υλικά. Ανακατεύουμε καλά.

**Συμβουλές:** Για καλύτερο αποτέλεσμα μαρινάρουμε μερικές ώρες πριν την πώληση.

## Τηγανιά Κυνηγού

### ΥΛΙΚΑ

- 1 kg χοιρινό κρέας
- 100 g Μαρινάτα Κυνηγού M447025
- 150 g μανιτάρια φρέσκα ή κονσέρβα
- 100 g baby καρότα
- 150 g κρεμμύδι
- 20 g ηλιέλαιο



### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας, προσθέτουμε όλα τα λαχανικά και την μαρινάτα με το λάδι

**Συμβουλές:** Γίνεται τέλεια με αγριόχοιρο ή κουνέλι .

## Τηγανιά Χοιρινή με Πράσο και Βότανα

### ΥΛΙΚΑ

- 1 kg χοιρινό κρέας
- 70 g Μαρινάτα Βοτάνων M429325
- 10g καρύκευμα Γύρος Dekora I5139015
- 100 g κρεμμύδι ξερό
- 150 g πράσο φρέσκο
- 20 g σέλινο
- 20 g ηλιέλαιο



### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους ,το πράσο και το κρεμμύδι σε ροδέλες και προσθέτουμε την μαρινάτα και την καρύκευση.

**Συμβουλές:** Για καλύτερο αποτέλεσμα μαρινάρουμε μερικές ώρες πριν την πώληση .

## Τηγανιά Μουστάρδας Χοιρινή

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg χοιρινό κρέας
- 40 g Μαρινάτα Μουστάρδας G7105024
- 16 g καρύκευμα γύρος Special M5921115
- 250 g πιπεριές και κρεμμύδι
- 1 g σκόρδο fine granules



### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε την μαρινάτα

**Συμβουλές:** Μπορείτε να προσθέσετε κόκκινη πιπεριά φλωρίνης.



## Μπεκρή Μεζέ

### ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινό κρέας
- **200** g λουκάνικο χωριάτικο ροδέλες
- **3** g Καρύκευμα Feuerling M216515
- **22** g Καρύκευμα Γύρος Σπέσιαλ M5921115
- **20** g ηλιέλαιο
- **200** g πιπεριές και κρεμμύδια

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους, το λουκάνικο σε ροδέλες προσθέτουμε τα λαχανικά και την καρύκευση .

**Συμβουλές:** για πιο πικάντικη αίσθηση μπορούμε να αυξήσουμε το πικάντικο καρύκευμα Feuerling .



## Τηγανιά Ριγανάτη

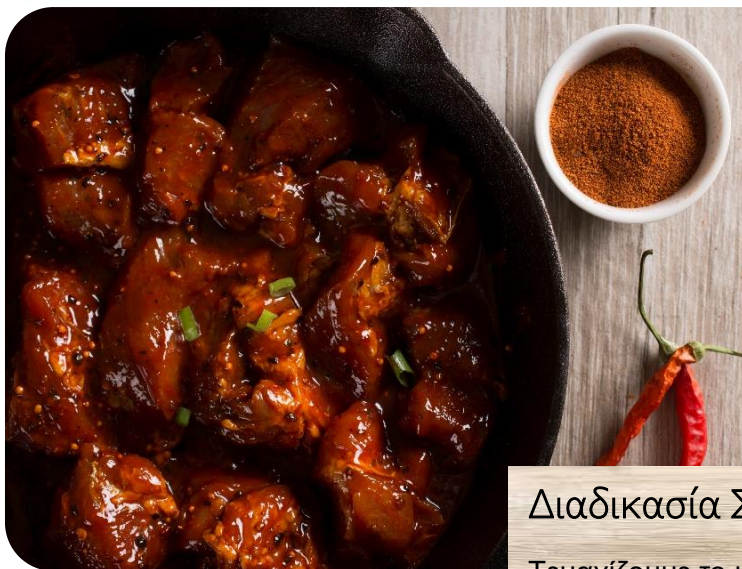
### ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg χοιρινός λαιμός
- **8** g Καρύκευμα Gyros Dekora I5139015
- **10** g αλάτι
- **2** g ρίγανη
- **1** κρεμμύδι σε ροδέλες
- **20** g ηλιέλαιο

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους και προσθέτουμε την καρύκευση .

**Συμβουλές:** Για καλύτερο αποτέλεσμα μαρινάρουμε μερικές ώρες πριν την πώληση .



## Τηγανιά Χοιρινή Yankees

### ΥΛΙΚΑ

- **1 kg** χοιρινός λαιμός
- **60 g** Μαρινάτα smokey BBQ I5408024
- **30 g** BBQ sauce G7662031
- **1** κρεμμύδι
- **10 g** ηλιέλαιο

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε κύβους και προσθέτουμε την μαρινάτα και τη Sauce.

**Συμβουλές:** Προαιρετικά βάζουμε καλαμπόκι και κόκκινη πιπεριά .



## Μοσχαράκι Stir Fry με Λαχανικά

### ΥΛΙΚΑ

- **1 Kg** μοσχαρίσιο κρέας σε πολύ μικρές λωρίδες
- **80 g** Μαρινάτα Αλσατίας M427125
- **5 g** Jager Decor M361015
- **20 g** ηλιέλαιο
- **150 g** Πιπεριές πολύχρωμες
- **150 g** Baby καρότα και καλαμπόκια

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας μας σε πολύ μικρά κομμάτια και προσθέτουμε την μαρινάτα. Αφήνουμε μερικές ώρες να τρυφεροποιηθεί . Προσθέτουμε τα λαχανικά, και ανακατεύουμε

**Συμβουλές:** Κατά προτίμηση ελιά, λαιμό, χτένι σπάλας ή τρίμματα από ξεκοκάλισμα.



## Μοσχαράκι Ταλιάτα

### ΥΛΙΚΑ

- **1 Kg** κρέας μοσχαρίσιο σε λεπτές λωρίδες
- **80 g** Μαρινάτα Κυνηγού M447025
- **10 g** Pep mix Decor M374515
- **10 g** ηλιέλαιο
- **1** ξερό κρεμμύδι
- Καλαμπόκι κονσέρβα

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας μας σε πολύ λεπτές λωρίδες και προσθέτουμε την μαρινάτα, το Pep mix και τα λαχανικά. Αφήνουμε μερικές ώρες να τρυφεροποιηθεί.

**Συμβουλές:** Κατά προτίμηση ελιά, λαιμό, χτένι σπάλας ή τρίμματα από ξεκοκάλισμα.



## Τηγανιά Κότας Ελληνική

### ΥΛΙΚΑ

- **1 Kg** φιλέτο μπούτι ή στήθος
- **10 g** Καρύκευμα Γύρος Κότα M5919115
- **10 g** αλάτι
- **250 g** πιπεριές πολύχρωμες
- **20 g** ηλιέλαιο

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε την κότα σε μικρά ομοιόμορφα κομμάτια. Μαρινάρουμε με όλα τα υλικά .

**Συμβουλές:** Προσθέτουμε μια κουταλιά μουστάρδα για περισσότερη ένταση .



## Τηγανιά Κότα Βότανα-Φέτα

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κότα φιλέτο μπούτι ή στήθος
- 60 g Μαρινάτα Βοτάνων M429325
- 10 g Καρύκευμα Ψητό Κοτόπουλο M403015
- 250 g πιπεριές πράσινες και κρεμμύδι
- 1 κουταλιά του γλυκού μουστάρδα απαλή
- 50 g τρίμματα τυρί Φέτα
- 20 g ηλιέλαιο

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε την καρύκευση μας .

**Συμβουλές:** Τα κομμάτια της κότας να είναι μικρά και ομοιόμορφα.



## Κοτοτηγανιά Μουστάρδας

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg φιλέτο κότα μπούτι ή στήθος
- 60 g Μαρινάτα Μουστάρδας G7105024
- 10 g Καρύκευμα Γύρος κότα M5919115
- 150 g πιπεριές και κρεμμύδια
- 20 g ηλιέλαιο

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε την κότα σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε την μαρινάτα, την καρύκευση και τα λαχανικά .

**Συμβουλές:** Τα κομμάτια της κότας να είναι κομμένα ομοιόμορφα.



## Κοτοτηγανιά Smokey Kentucky

### ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg φιλέτο κότα μπούτι ή στήθος
- **60** g Μαρινάτα smokey BBQ I5408024
- **10** g Καρύκευμα Γύρος κότα M5919115
- **150** g πιπεριές και κρεμμύδια
- **20** g ηλιέλαιο

### Διαδικασία Συνταγής:

Μαρινάρουμε και αφήνουμε για μερικές ώρες.

**Συμβουλές:** μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και BBQ sauce.



## Τηγανιά Κότα Ινδική

### ΥΛΙΚΑ

- **1** Kg φιλέτο κότα μπούτι ή στήθος
- **10** g Καρύκευμα Ψητό Κοτόπουλο M403015
- **1** g κάρυ σε σκόνη
- **50** g Μαρινάτα Μουστάρδας G7105024
- **250** g πιπεριές και κρεμμύδια

### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας μας σε μικρούς κύβους και προσθέτουμε όλα τα υλικά.

**Συμβουλές:** Η τηγανιά μπορεί να γίνει και με χοιρινό.

## Κοτοτηγανιά Mexicana

### ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg φιλέτο κότα μπούτι ή στήθος
- 15 g καρύκευμα Σχάρας I5291015
- 3 g καρύκευμα Feuerling M216515
- 20 g καλαμπόκι
- 100 g φασόλια μαύρα κονσέρβα
- 100 g πιπεριές
- 100 g κρεμμύδι
- 50 g ηλιέλαιο



### Διαδικασία Συνταγής:

Τεμαχίζουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια προσθέτουμε όλα τα υλικά και ανακατεύουμε .

**Συμβουλές:** Ρυθμίζουμε την πικάντικη ένταση με το καρύκευμα Feuerling.