



Malé pochoutky

Fanděte hokeji,
fanděte Česku



www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Kuchaři Unilever Food Solutions pro Vás připravili recepty a inspiraci na malé pochoutky, kterými můžete zpestřit nejen Vaše stálé menu, ale pohostit Vaše zákazníky i při výjimečných příležitostech jako třeba mistrovství v hokeji.

Mistrovské pochoutky potěší nejednoho fanouška. Pochoutky lze servírovat i pro více lidí, variace jsou rozmanité, příprava velmi rychlá a skvěle se doplňují s točenými nápoji





Medailonky z vepřové panenky s okurkou

Suroviny na 10 porcí:

500 g	Vepřová panenka
15 g	Knorr Delikat Koření na maso
1 ks	Vejce
150 g	Strouhanka
na smažení	Rama Combi Profi
300 g	Kyselá okurka
300 g	Hellmann's Kečup
100 g	Žampiony v sladkokyselém nálevu
500 g	Cibule (krájená nadrobno)

Příprava:

- Vepřovou panenku nakrájejte na plátky silné cca 1 cm, okořeňte směsí Delikat na maso, obalte ve vajíčku a strouhance jako řízky.
- Maso nejprve postříkejte po obou stranách tukem Rama Combi Profi a usmažte v rozpáleném konvektomatu.
- Kečup promíchejte s nadrobno nakrájenými žampiony a cibulí, smíchejte dohromady.
- Okurku nakrájejte na dlouhé plátky a párátkem spojte usmažené maso s plátkem okurky.
- Vše servírujte v porcovací nádobě.

V šunce zavinitý salát z raných brambor s pažitkou

Suroviny na 10 porcí:

300 g	Brambory (vařené)
40 g	Pórek (krátké proužky)
10 g	Knorr Bylinková zálivka
150 g	Hellmann's Salád majonéza
½ svazku	Pažitka
Dle chuti	Černý mletý pepř
Dle chuti	Sůl
150 ml	Rama Cremefine Fraiche Na zjemnění
8 g	Želatina
150 g	Dušená šunka
1 ks	Bagetka

Příprava:

- Vařené brambory nakrájejte na středně velké kostky a smíchejte s pórkem, bylinkovou salátovou zálivkou Knorr, majonézou a kořením.
- Ramu Cremefine Fraiche 24% ohřejte v mikrovlnné troubě a rozpusťte v ní želatinu.
- Promíchanou želatinu v krému smíchejte s ostatními složkami.
- Na potravinové folii rozložte okrajem přes sebe šunku nakrájenou na velké tenké plátky. Na šunku položte salát a sviňte na roládu.
- Vše zabalte do potravinové fólie a vložte do lednice na několik hodin. Po vyjmutí z lednice nakrájejte na plátky silné cca 1 cm a servírujte na bagetce.

Marinovaný sled s cibulkou na pumperniklu

Suroviny na 10 porcí:

250 g	Sled v oleji
80 g	Sušené švestky (nakrájené nadrobno)
80 g	Klikva nebo brusinky
10 g	Knorr Bylinková zálivka
50 g	Mrkev (malé kostičky)
50 g	Cibule (malé kostičky)
50 ml	Olej
10 krajců	Chléb pumperníkl
Na ozdobení	Kopř

Příprava:

- Sledě nakrájejte na malé kostičky, přidejte rozmixovanou klikvu nebo brusinky. Vše smíchejte se švestkami, salátovou zálivkou, zeleninou a olejem.
- Odložte cca na 1 hodinu a poté rozložte porce na vykrojené pečivo.
- Marinovaný sled na pumperniklu by měl mít velikost obložené kanapky.
- Ozdobte čerstvým kopřem.







Mini-větrník s pěnou z uzeného pstruha s ředkvičkou

Suroviny na 10 porcí:

10 ks	Minivětrníky
250 g	Uzený pstruh
200 g	Hellmann's Decorative majonéza
20 g	Knorr Professional Primerba Zahradní bylinky
dle chuti	Černý mletý pepř
50 g	Ředkvičky
Na ozdobení	Petrželová nat

Příprava:

- Minivětrníky rozkrojte na polovinu.
- Uzeného pstruha rozmixujte a smíchejte s bylinkovou Primerbou, majonézou a pepřem, celek důkladně promíchejte.
- Cukrářskou trubičkou naneste krém na spodní část rozkrojeného větrníku.
- Ředkvičku ozdobně nakrájejte do vějířku a položte na pěnu ze pstruha, ozdobte petrželovou natí a přikryjte druhou částí větrníku.

Chuťovka z klobásy s česnekem

Suroviny na 10 porcí:

200 g	Uzená klobása
40 g	Čerstvá paprika
70 g	Malé okurčičky v pikantním sladkokyselém nálevu
30 g	Malé cibulky ve sladkokyselém nálevu
20 g	Knorr Professional Primerba Zahradní bylinky
300 g	Hellmann's Decorative majonéza
120 ml	Mléko

Příprava:

- Klobásu nakrájejte na silné plátky a papriku na trojúhelníčky.
- Na párátko napichujte salám, papriku, okurku a cibulku.
- Primerbu Česnek smíchejte s majonézou a mlékem.
- Na dno malých jednorázových košíčků nalijte hustou česnekovou omáčku, na omáčku položte chuťovku.

Závitek z krémových sledů na toastu

Suroviny na 10 porcí:

300 g	Sleď v oleji
450 ml	Rama Cremefine Fraiche na Zjemnění
10 g	Želatina
10 g	Knorr Bylinková zálivka
1 svazek	Kopr
5 ks	Toast
na ozdobení	Pažitka
40 g	Koktejlová rajčata

Příprava:

- Sledě nakrájejte na malé kostičky.
- Část Ramy Cremefine Fraiche 24% ohřejte v mikrovlnné troubě a rozpusťte v ní želatinu.
- Zbývající Ramu smíchejte se sleděm, salátovou zálivkou a čerstvým koprem.
- Želatinu rozpuštěnou v krému smíchejte se zbývajícími složkami.
- Vše položte na potravinovou folii a srolujte do válečku. Vložte do lednice na několik hodin.
- Z pečiva připravte toasty, okrojte kůrky a toasty překrojte na polovinu.
- Vystydlé válečky ze sledě nakrájejte na plátky a rozložte na toastech.
- Ozdobte pažitkou a koktejlovým rajčetem.







Sendvič s tvarohem, rukolou a ředkvičkou

Suroviny na 10 sendvičů:

10 ks	Tmavá podlouhlá bulka
300 g	Tvaroh (jemný)
150 ml	Rama Cremefine Fraiche Na zjemnění
20 g	Knorr Italská zálivka
Dle chuti	Sůl
Dle chuti	Černý mletý pepř
150 g	Ředkvičky
50 g	Salát rukola

Příprava:

- Tvaroh smíchejte s Ramou Cremefine Fraiche salátovou zálivkou, solí a pepřem. Pokud bude třeba (v závislosti na druhu tvarohu), přidejte trochu mléka.
- Vše důkladně rozmíchejte na hladký krém.
- Bulku podélně rozkrojte, přikryjte salátem, dekorativně nastříkejte tvaroh a ozdobte ředkvičkou.

Sendvič s loveckým salámem

Suroviny na 10 sendvičů:

10 ks	Celozrnné bulky
10 listů	Salát (např. Lollo Biondo)
300 g	Lovecký salám
250 g	Čerstvá paprika
150 g	Okurky ve sladkokyselém nálevu
100 g	Hellmann's Salad majonéza
100 g	Hellmann's Kečup

Příprava:

- Rozkrojte bulku, na každou polovinu položte list salátu.
- Oloupaný lovecký salám a okurku nakrájejte na plátky a papriku na proužky.
- Nakrájené suroviny položte na bulku.
- Majonézu smíchejte s kečupem a jemně přelijte nebo nastříkejte navrch a přirýjete zbylou půlkou pečiva.

Bulka s drůbeží placičkou

Suroviny na 10 bulek:

10 ks	Bulka
10 listů	Salát (např. ledový)
300 g	Rajče
600 g	Kuřecí prsa
15 g	Knorr Delikat Koření na drůbež
80 g	Pšeničná mouka hladká
4 ks	Vejce
150 g	Hellmann's Decorative majonéza
Na smažení	Rama Culinisse Profi
50 g	Cibule

Příprava:

- Kuřecí prsa nakrájejte na drobné kostičky (jako do polévky), ochuťte kořenící směsí Delikat na drůbež.
- Pšeničnou mouku smíchejte s vajíčkem, přidejte majonézu a důkladně promíchejte.
- Přidejte kuřecí maso a vytvořte jednotlou směs.
- Rozehřejte tuk na pánvi.
- Pokládejte na pánev lžící porci - placičky o průměru bulky a opečte po obou stranách dozlatova.
- Bulku rozkrojte, položte na ni list salátu, masovou placku, plátky rajčete a tenká kolečka cibule.
- Sendvič lze servírovat teplý nebo studený.







Mísa grilovaných mas s výbornými dipy

Suroviny pro 4 osoby:

500 g	Krkovice bez kosti
4 ks	Šunková klobása
400 g	Uzený bůček
60 ml	Olej
30 g	Knorr Delikat Koření na maso
2 ks	Vykostěná kuřecí stehýnka
5 g	Knorr Professional Marináda na hovězí
dle chuti	Majoránka
dle chuti	Mletá paprika sladká
150 g	Hellmann's Salad majonéza
170 ml	Mléko
5 g	Knorr Professional Primerba Česnek
250 g	Hellmann's Kečup
dle chuti	Med
dle chuti	Barevný pepř
dle chuti	Tabasco
250 ml	Rama Cremefine Fraiche Na zjemnění
15 g	Knorr Bylinková zálivka
150 g	Kyselá okurka
1 svazek	Kopr
dle chuti	Černý mletý pepř

Příprava:

- Krkovičku nakrájejte na plátky, a pokud je to třeba, naklepejte. Uzený bůček rovněž nakrájejte na plátky a klobásu nařízněte. Vše jemně potřete olejem a dochuťte směsí Delikat na maso.
- Stehýnka ochuťte kořenící směsí na drůbež rozmíchanou s olejem, majoránkou a sladkou paprikou.
- Masa ogrilujte.
- Mezitím připravte dipy na maso.
- Majonézu rozmíchejte s mlékem a česnekem.
- Kečup rozmíchejte s medem, barevným pepřem a tabaskem.
- Ramu Cremefine Fraiche rozmíchejte se salátovou zálivkou, nastrouhanou okurkou, čerstvým koprem a špetkou pepře.
- Grilovaná masa servírujte se studenými omáčkami a s opečenými brambory.





Vše o vepřovém – výběr mas a výrobků z vepřového



Suroviny pro 4 osoby:

2 ks	Vepřové závitky
400 g	Vepřová žebírka
1 ks	Vepřové koleno na pečení
300 g	Vepřová pečeně
2 ks	Žemlové jelito
k ochucení masa	Knorr Delikat Koření na maso
80 g	Knorr Žampionovo-hřibková omáčka
1,1 l	Voda (do všech omáček)
100 g	Mražené pravé hřiby (kostky)
20 g	Cibule (na kostky)
k zabělení	Rama Cremefine Profi Na vaření
1/5 svazku	Petrželová nať
na smažení	Rama Culinesse Profi
50 g	Knorr Štáva k pečení - Bratenjus
50 ml	Suché červené víno
80 g	Knorr Žampionovo-hřibková omáčka
20 g	Knorr Rajčatový protlak
50 g	Mrkev (jemné proužky)
30 g	Celer kořenový (jemné proužky)
50 g	Žampiony (poloviční plátky)
30 g	Měkký salám (jemné proužky)
20 g	Kyselé okurky (jemné proužky)
dle chuti	Mletý černý pepř
dle chuti	Sůl

Příprava:

- Připravte vepřové závitky - roládky, náplň je individuální.
- Žebírka, koleno a vepřovou pečeně ochutíte směsí Delikat na maso a upečte v konvektomatu. Jelítka orestujte na pánvi.
- Žampionovo-hřibovou omáčku rozmíchejte s 300 ml vody a povařte. Zvlášť orestujte houby s cibulí a přidejte k omáčce. Povařte a přidejte Ramu Cremefine 15%, nakonec nasypete jemně nakrájenou petrželovou nať.
- Štávu k pečení rozmíchejte s 500 ml vody a povařte, přidejte do svařeného (zredukovaného) vína.
- Houbovou omáčku rozmíchejte s 300 ml vody a také povařte, přidejte orestovaný rajčatový protlak.
- Na Ramě Culinesse opečte zeleninu a žampiony a smíchejte s omáčkou. Do omáčky přidejte salám a okurku. Všechno chvíli vařte na mírném ohni. Nakonec okořeňte podle chuti.
- Masa servírujte s omáčkami dle výběru, s libovolnou zeleninou a s variací knedlíků nebo bramborami.







Mísa pro opravdového labužníka

Suroviny pro 4 osoby:

2 ks	Kachní prsa
dle chuti	Sůl
dle chuti	Černý mletý pepř
	Kachní sádlo (na zalití kachních prsou)
5 g	Knorr Professional Marináda na kuřecí
500 g	Vepřová panenka (sous-vide)
10 g	Knorr Professional Marináda na vepřové
	Knorr Primerba Tymián
dle chuti	Srnčí hřbet
300 g	
50 ml	Suché červené víno
10 g	Knorr Delikat Koření na maso
dle chuti	Jalovec
250 g	Krůtí prsa
10 g	Knorr Delikat Koření na drůbež
1 ks	Vejce
20 g	Hladká mouka
30 g	Mandle plátky
na smažení	Rama Culinesse Profi
40 g	Knorr Pepřová omáčka
dle chuti	Hořčice s hořčičnými semínky
900 ml	Voda (do všech omáček)
30 g	Knorr Štáva k pečení - Bratenjus
dle chuti	Jalovec (rozdrcený v hmoždíři)
15 g	Sušené švestky
60 g	Knorr Citronovo-máslová omáčka
10 g	Rozinky
30 g	Mrkev (tenké proužky)
15 g	Pórek (tenké proužky)

Příprava:

- Kachní prsa osolte a opepřete a nechte odležet v chladu na několik hodin.
- Položte ji do hlubokého hrnce, zcela zalijte kachním tukem a konfiktujte v konvektomatu 3,5 hodiny v teplotě 90 °C.
- Vyjměte kachnu z tuku, okořeňte sypkou směsí na drůbež a opečte dozlatova.
- Panenku očistěte z blan; snažte se, aby byly o stejné velikosti.
- Maso ochuťte sypkou směsí na vepřové maso, přidejte špetku tymiánu a zaviňte těsně do potravinové fólie, a ještě zavakuujte.
- Pečte 70 minut v teplotě 63 °C. Po vyjmutí z trouby vložte panenku ve vakuovém sáčku do studené vody nebo do šokového mrazáku. Před servírováním slabě opečte na pánvi nebo ohřejte v nízké teplotě v konvektivní troubě.
- Srnčí hřbet marinujte ve víně, jalovci a směsi Delikat na maso. Zvěřinu osušte a opečte na Ramě Culinesse.
- Krůtí prsa nakrájejte na čtyři plátky, ochuťte směsí Delikat na drůbež, poprašte moukou a vložte do rozšlehaného vejce a poté posypte mandlovými plátky. Smažte na mírném ohni na Ramě Culinesse.
- Pepřovou omáčku rozmíchejte s 300 ml vody a povařte. Přidejte hořčici s hořčičnými semínky a povařte.
- Štávu k pečení svařte s 300 ml vody, přidejte jalovec a drobně nakrájené švestky. Vše povařte.
- Citronovo-máslovou omáčku rozmíchejte s 300 ml vody, přidejte rozinky a orestovanou mrkev s pórkem. Vše povařte.
- Masa servírujte s vařenými bramborami a zeleninou.





Sestava fit pro ty, kteří dbají na linii



Suroviny pro 4 osoby:

400 g	Kuřecí prsa (na velké kostky)
10 g	Knorr Delikat Koření na drůbež
na smažení	Rama Culinesse Profi
120 g	Cibulky ve sladkokyselém nálevu
40 g	Knorr Štáva k drůbežimu masu
na zahuštění	Knorr Tmavá jíška
1 l	Voda
500 g	Krůtí prsa
10 g	Knorr Professional Marináda na kuřecí
15 g	Knorr Professional Primerba Zelené pesto
400 g	Losos (filet)
400 g	Pstruh (filet)
10 g	Knorr Professional Marináda na ryby
100 g	Knorr Citrónovo-máslová omáčka
50 g	Mrkev (na drobné kostičky)
5 g	Čerstvá zelená nař (pažitka, petrželka)
30 g	Knorr Bylinková zálivka
100 ml	Minerální voda
dle chuti	Hellmann's Hořčice
dle chuti	Knorr Professional Primerba Česnek
dle chuti	Barevný pepř
150 ml	Olej
100 ml	Olivový olej
Přílohy:	Dlouhozrná rýže Knorr a směs salátů a zeleniny

Příprava:

- Kuřecí prsa okořeňte směsí Delikat na drůbež.
- Cibulku opláchněte a vařte několik minut, aby byla zbavena octové chuti.
- Kousky kuřete jemně orestujte na Ramé Culinesse, ke konci pečení přidejte cibulku.
- Drůbeží štávu rozmíchejte s 500 ml vody a povařte, přidejte ke kuřeti a chvíli poduste. Ke konci jemně zahustěte tmavou zasmažkou.
- Krůtí prsa ochuťte sypkou směsí na drůbež a potřete směsí Primerba Zelené pesto, zabalte do alobalu a upečte v kombinaci „pečení s párou“ v konvektomatu.
- Lososa a pstruha upečte v konvektivní troubě. Po vyjmutí ochuťte sypkou směsí na ryby.
- Citrónovo-máslovou omáčkou rozmíchejte s 500 ml vody a povařte, přidejte oblanširovanou mrkev a nasekanou nař.
- Ve vysoké nádobě rozmíchejte vodu s bylinkovou zálivkou, hořčicí, česnekovou Primerbou a barevným pepřem. Vše rozmixujte, s postupným přidáváním olivového oleje.
- Připravenou zálivkou vinaigrette pokropte salát.
- Hosté si budou moci vybrat: jídlo se zálivkou vinaigrette a teplou omáčkou nebo teplou zeleninu vařenou na páře a rýži s přílohami dle výběru.





www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions