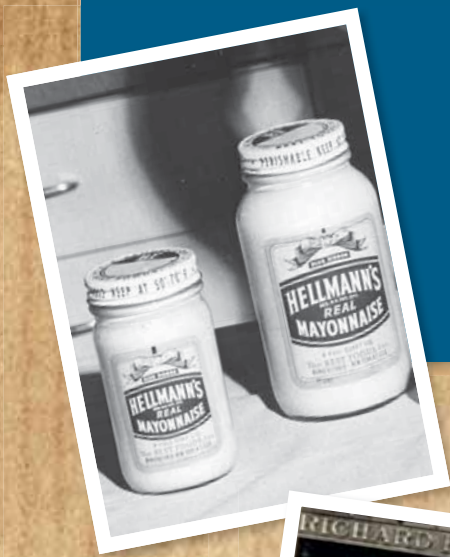




**HELLMANN'S**  
EST. 1913



*Představujeme nové jedinečné street food omáčky z řady ONE HAND BOTTLES*



# HISTORIE



## RICHARD HELLMANN

*Richard Hellmann se narodil v Německu. S podnikáním začal již v mládí. Z Německa emigroval do Ameriky a otevřel v New Yorku lahůdky, kde začal prodávat sendviče. Tajemstvím těchto legendárních sendvičů byla majonéza, kterou doma vyráběla Richardova manželka Margaret. Zákazníci si oblíbili jejich majonézu a sendviče kupovali mnohem častěji. Všichni se zajímali o jedinou skutečnou majonézu a lahůdky Hellmannových se staly brzy známé široko daleko. V roce 1913 se Richard Hellmann rozhodl zavřít obchod a ponořit se do obchodu s majonézou. Postavil první továrnu. V rekordním čase se majonéza Hellmann's stala oblíbenou majonézou na celém světě díky její výjimečné chuti a požítku při konzumaci. Richard cítil, že radost z jídla je velmi důležitá.*

*Ve společnosti Hellmann's se snažíme poskytnout skutečné potěšení z jídla. Jídlo je důležitá součást života. Věříme, že každé jídlo je dobré si pořádně vychutnat. A i když náš produkt nemusí být nezbytně hlavní složkou pokrmu, vždy pomůže udělat chutné jídlo ještě chutnějším. Když Richard před mnoha lety napsal slovo „skutečné“, byl to nový skvělý začátek. Dnes je toto slovo podstatou všeho, co děláme.*

•••••

EST.1913





## NOVÉ JEDINEČNÉ STREET FOOD OMÁČKY Z ŘADY ONE HAND BOTTLES



**Hořčice**  
One Hand Bottle 880 g

Hellmann's hořčice je  
vyrobena ze žlutých  
hořčičných semínek.



**Tatarská omáčka**  
One Hand Bottle 846 g

Hellmann's tatarská omáčka  
je vyrobena s okurkem,  
pažitkou a cibulí.



**Fries Deluxe**  
One Hand Bottle 850 g

Hellmann's Fries Deluxe  
obsahuje citronovou šťávu  
a bylinky.



**BBQ omáčka**  
One Hand Bottle 950 g

Hellmann's sladká BBQ  
omáčka je vyrobena  
z karamelizované cibule.



**Pikantní omáčka  
One Hand Bottle 910 g**

Hellmann's pikantní omáčka je vyrobena s Jalapeño papričkami a chilli extraktem.



**Česneková omáčka  
One Hand Bottle 860 g**

Hellmann's majonéza s kousky česneku.



**Kečup  
One Hand Bottle 950 g**

Hellmann's kečup je vyrobený z čerstvých rajčat.



**Majonéza  
One Hand Bottle 820 g**

Hellmann's majonéza je nejlepší pro burgery a sendviče.



**Kebab  
One Hand Bottle 842 g**

Hellmann's kebabová omáčka je vyrobena s prémiovým olivovým olejem a česnekem.



Hygienický kryt



Kvalitní komponenty



Praktické balení



Vegan



Vegetarián

# Obsah



**08**

Pita chléb s treskou



**10**

Glazovaná vepřová žebírka



**12**

Žitný chléb s pečeným  
hovězím masem



**14**

Mac – sýrová kroketa



**24**

Nugety z květáku



**26**

Plněné mini brambory  
s hovězím masem



**28**

Kachní krokety s pikantní  
omáčkou



**30**

Dvojitě smažené jarní závitky



**16**

Tempura z žampionů  
Portobello



**18**

Hamburger z pečeného  
králíka (nebo kuřete)  
s ředkvičkovým salátem



**20**

Brioška s omáčkou ze 4 sýrů



**22**

Lososová rolka s tvarohem



**32**

Sushi-burrito z tuňáka



**34**

Smažené olivy



**36**

Krokety z čedaru a šunky



**38**

Cibulové kroužky v pивním  
těstíčku

# Pita chléb s treskou

TATARSKÁ  
OMÁČKA ONE  
HAND BOTTLE



- 120 g tresky
- 10 g citrónové šťávy
- 5 g mleté kurkumy
- 2 g mleté chilli papričky
- 30 g hladké mouky
- 1 vejce
- 80 g strouhanky
- 40 g čerstvé červené papriky
- 30 g kukuřice
- 20 g špenátových listů
- 60 g ledového salátu
- 2 pita chleby
- 80 g Hellmann's Tatarské omáčky One Hand Bottle



1. Nakrájejte fileť z tresky na kostky a marinujte v citrónové šťávě, kurkumě a mletém chilli, dochuťte solí a kořením.
2. Kousky tresky obalte v mouce, potom ve vejci a strouhance. Smažte ve fritéze při teplotě 180 °C po dobu asi 4–5 minut.
3. Nakrájejte papriku na kostky a promíchejte s kukuřicí, špenátem a natrhaným ledovým salátem.
4. Předehejte pita chleby, vložte zeleninu a tresku.
5. Podávejte s tatarskou omáčkou.



Jemná konzistence a lahodná chuť tatarské omáčky udělají z jídla skvělý zážitek







# Glazovaná vepřová žebírka

BBQ OMÁČKA  
ONE HAND  
BOTTLE



600 g vepřových žeber  
3 stroužky česneku  
20 g Hellmann's Hořčice One Hand Bottle  
140 g Hellmann's BBQ omáčky One Hand Bottle  
30 g džemu z černého rybízu  
20 g medu  
80 g zeleninových chipsů  
sůl, pepř, čerstvé bylinky



1. Nakrájejte žebra podél kostí a oddělte maso z každého konce kosti. Smíchejte polovinu BBQ omáčky s nasekaným česnekem, hořčicí, džemem z černého rybízu a medem. Dochutěte solí a pepřem.
2. Žebra glazujte v marinádě a pečte v troubě po dobu 2 hodin při teplotě 90 °C a následně po dobu 1 hodiny při teplotě 110 °C.
3. Jakmile budou žebra dobře propečená, podávejte s BBQ omáčkou, zeleninovými chipsy a ozdobte čerstvými bylinkami.



BBQ omáčka zvýrazní chuť  
i vůni marinády.





# Žitný chléb s pečeným hovězím masem



80 g červeného hlávkového zelí  
20 g kedlubny  
40 g mrkve  
80 g Hellmann's Majonézy One Hand Bottle  
10 g kopru  
20 g ředkviček  
80 g hovězí svíčkové  
5 g Knorr Primerba Zahradní bylinky  
20 g oleje  
2 g snítky koriandru  
2 plátky žitného chleba  
5 g kerblíku  
sůl, pepř

1. Nakrájejte červené hlávkové zelí, kedlubnu a mrkev na tenké proužky. Smíchejte polovinu majonézy s nasekaným koprem. Dochuťte solí a pepřem. Nakrájejte ředkvičky na tenké plátky.
2. Marinujte hovězí svíčkovou s Primerbou, které promícháte s olejem a snítky koriandru.
3. Opečte hovězí svíčkovou na medium rare. Nakrájejte na tenké plátky.
4. Plátky chleba potřete majonézou a na ni položte červené zelí a pečené hovězí maso. Ozdobte ředkvičkami a bylinkami.

MAJONÉZA ONE  
HAND BOTTLE



Majonéza dodává  
jdlu vláčnost.





# Mac – sýrová kroketa

MAJONÉZA ONE  
HAND BOTTLE



200 g vařených drobných těstovin  
50 g strouhaného tvrdého sýra  
100 g strouhaného polotvrdého fermentovaného sýra



20 g pažitky  
10 g čerstvého česneku  
50 g másla  
50 g hladké mouky  
200 g mléka  
100 g měkkého tvarohu  
5 g prášku do pečiva  
2 vejce  
200 g strouhanky  
80 g Hellmann's Majonézy One Hand Bottle  
olej na smažení  
sůl, pepř

1. Smíchejte uvařené těstoviny s nastrouhaným sýrem, nasekanou pažitkou a nasekaným česnekem.
  2. V hrnci rozpustíte máslo, přidejte mouku a zlehka orestujte. Přidejte mléko a směs promíchejte, přidejte tvaroh, těstoviny a prášek do pečiva. Dochutíte solí a pepřem. Směs míchejte a snižte teplotu. Celkové těsto by mělo být lepivé konzistence. Těsto dejte do mísy a nechejte chladit na několik hodin.
  3. Vytvořte krokety a obalte je v rozšlehaném vejci a strouhance.
- Smažte v oleji při teplotě 170 °C po dobu 4–5 minut.
4. Podávejte s majonézou.



Majonéza dodává  
jídlu vláčnost.





# Tempura z žampionů Portobello

HOŘČICE ONE  
HAND BOTTLE



3 balení žampionů Portobello  
2 stroužky česneku  
1 polévková lžíce sezamového oleje



1/2 čerstvého chilli  
3 polévkové lžíce olivového oleje  
160 g perlivé vody  
200 g směsi tempura těstíčka  
80 g Hellmann's Hořčice One Hand Bottle  
olej na smažení  
sůl, pepř



1. Nakrájejte houby Portobello na plátky o síle 0,7 cm a marinujte s drceným česnekem, sezamovým olejem, nasekaným chilli, olivovým olejem, solí a pepřem.
2. Smíchejte perlivou vodu se směsí tempura těstíčka.
3. Obalte houby v tempura těstíčku a smažte ve fritéze při teplotě 180 °C po dobu 2–3 minut.
4. Podávejte s hořčicovou omáčkou.



Hořčice zvýrazní  
chuť pokrmu.







# Hamburger z pečeného králíka (nebo kuřete) s ředkvičkovým salátem

HOŘČICE  
A FRIES DELUXE  
ONE HAND  
BOTTLE



2 králíci (nebo kuřecí) stehna – paličky  
400 ml kuřecího fondu (z Knorr Essence Kuřecí bujón)



200 ml smetany ke šlehání (31%)  
90 g uzeného sýra  
80 g Hellmann's Hořčice One Hand Bottle  
60 g Hellmann's Fries Deluxe One Hand Bottle



120 g bílé ředkvičky  
60 g mrkve  
50 g červené ředkvičky  
30 g kadeřavé kapusty  
5 g čerstvého koriandru  
2 bulky na hamburger  
olej na smažení  
sůl, pepř

1. Okořeňte králíčí nebo kuřecí stehna solí a pepřem, podlejte kuřecím fondem a pomalu pečte při teplotě 140 °C, dokud se maso nezačne rozpadat.
2. Maso oddělte od kosti a smíchejte s polovinou smetany a hořčicové omáčky. Dochuťte solí a pepřem a smíchejte s omáčkou na hranolky Fries Deluxe One Hand Bottle.
3. V malém hrnci roztavte uzený sýr se zbytkem smetany a polovinou majonézy.
4. Nakrájejte mrkev, bílé a červené ředkvičky. Dochuťte solí a pepřem a smíchejte s omáčkou na hranolky Fries Deluxe One Hand Bottle.
5. Ve fritéze osmažte kadeřavou kapustu do křupava a ochuťte solí a kořením.
6. Připravte hamburger: na spodní část dejte sýrovou omáčku, křupavou kapustu, nakrájené maso, salát z ředkviček, potom zakryjte horní částí bulky a servírujte.



Jemná nakyslost omáčky  
dokonale doladí chuť pokrmu.





# Brioška s omáčkou ze 4 sýrů

ČESNEKOVÁ  
OMÁČKA ONE  
HAND BOTTLE



- 200 g briošky
- 40 g nivy nebo modrého sýra
- 40 g fermentovaného sýra
- 40 g tvrdého sýra
- 40 g sýra feta
- 50 g pancetty
- 80 g Knorr Primerba Pesto
- 60 g Hellmann's Česnekové omáčky One Hand Bottle



1. Briošku nakrojte na pruhy, ale jen částečně, aby spodní část zůstala celá.
2. Nastrouhejte a smíchejte všechny druhy sýra. Opečte pancettu a nechejte ji zchladnout na pokojovou teplotu.
3. Briošky pomažte pestem, posypte sýrem a pečte v troubě při teplotě 180 °C po dobu 10–15 minut.
4. Na vrchol briošky položte pancettu a po straně servírujte česnekovou omáčku.



Omáčka dodává jídlu výraznou chuť a dokonale ladí s ostatními ingrediencemi.





# Lososová rolka s tvarohem

ČESNEKOVÁ  
OMÁČKA ONE  
HAND BOTTLE



200 g čerstvé okurky  
150 g tvarohu  
20 g čerstvé máty  
20 g čerstvého koriandru  
50 g Hellmann's Česnekové omáčky One Hand Bottle  
100 g marinovaného lososa  
1 limetku  
2 tortilly  
listový salát  
80 g červené cibule

1. Okurky nastrouhejte a vložte do sítka, osolte a nechte 10 minut odkapat.
2. Smíchejte tvaroh s nasekanou mátou, koriandrem, nastrouhanou okurkou a česnekovou omáčkou.
3. Nakrájejte marinovaného lososa a pokapejte limetkovou šťávou.
4. Ohřejte tortilly, naplňte je salátem, kolečky cibule, tvarohem, lososem a zabalte je do rolek.



Omáčka dodá jídlu extra lahodnou česnekovou chuť.





# Nugety z květáku



KEČUP ONE  
HAND BOTTLE



1 velký květák  
1 kávová lžička sladké papriky  
1 kávová lžička uzené papriky  
1 kávová lžička česnekového prášku  
1/2 kávové lžičky římského kmínu  
100 g hladké mouky  
20 g sójové omáčky  
120 g studené vody  
100 g kukuřičného škrobu  
150 g strouhanky Panko  
120 g Hellmann's Kečupu One Hand Bottle  
olej na smažení  
sůl, pepř

1. Květák nakrájejte na kousky a marinujte s kořením.
2. Pro těstíčko smíchejte mouku, sójovou omáčku, vodu a kukuřičný škrob.
3. Květák obalte v těstíčku a následně ve strouhance. Osmazte při teplotě 170 °C po dobu 3–4 minut.
4. Podávejte s kečupem.



Jemná kečupová chuť je skvělá  
ve spojení s paprikovou chutí.







# Plněné mini brambory s hovězím masem



400 g malých uvařených brambor

1 cibule

40 g uzené slaniny



120 g dušeného hovězího líčka (a nebo jakéhokoliv trhaného masa dle vašeho výběru)

20 g petrželové natě

50 g strouhaného sýra Ementál

40 g smetany ke šlehaní (31%)

80 g Hellmann's BBQ omáčky One Hand Bottle

olej

sůl, pepř

1. Vydlebejte důlek ve vařených bramborách, položte na plech a postříkejte sprejem s olejem. Dochutěte solí a pepřem. Pečte po dobu 5 minut v troubě při 200 °C.

2. Nakrájejte cibuli a slaninu na malé kostky, pečte na pánvi a přidejte kousky natrhaného hovězího líčka, nasekanou petrželku a sýr Ementál. Nalijte smetanu, přiveďte k varu a následně teplotu snižte.

3. Brambory naplňte touto směsí a pečte v troubě po dobu 4–5 minut při teplotě 200 °C.

4. Podávejte s BBQ omáčkou.

BBQ OMÁČKA  
ONE HAND  
BOTTLE



Omačka je ideální  
na dochucení jídla  
a navíc zvýrazní chuť sýra.





# Kachní krokety s pikantní omáčkou

PIKANTNÍ  
OMÁČKA ONE  
HAND BOTTLE



2 kachní stehna – paličky

200 g mrkve

100 g cibule

10 g česneku

150 g celeru

500 ml vody

80 g sušených brusinek

40 g malinového džemu

100 g másla

150 ml mléka

6 vajec

200 g hladké mouky

250 g strouhanky Panko

olej na smažení

80 g Hellmann's Pikantní omáčky One Hand Bottle

sůl, pepř



1. Nakrájejte nahrubo mrkev, cibuli, česnek, celer a vše dobře uvařte. V hrnci opečte kachní stehna, přidejte zeleninu, vodu a pomalu duste 3–4 hodiny, dokud se maso nezačne rozpadat.

2. Maso nakrájejte na kousky. Smíchejte nakrájené sušené brusinky s kachním masem, přidejte malinový džem a ochuťte solí a pepřem.

3. V malém hrnci rozpustíte máslo, přidejte mouku a dobře promíchejte. Přidejte mléko a přiveďte k varu. Tuto omáčku smíchejte s kachním masem a nechte na hodinu vychladnout. Jakmile vychladne, vytvořte krokety velikosti 30–40 g.

4. Ve velké misce vyšlehejte vejce. Obalte krokety v mouce, vejci a strouhance. Opakujte tento postup obalení třikrát.

5. Osmažte krokety ve fritéze při teplotě 180 °C po dobu 3–4 minut, vždy smažte 3 až 4 krokety najednou.

6. Podávejte s pikantní omáčkou.



Omáčka dodá kroketám pikantní aroma.





# Dvojité smažené jarní závitky

PIKANTNÍ  
OMÁČKA ONE  
HAND BOTTLE



½ červené cibule  
40 g marinovaných pečených paprik  
20 g špenátu  
2 stroužky česneku  
½ marakují  
80 g loupaných vařených krevet  
1 balení těsta na jarní závitky  
2 vejce  
170 g strouhanky Panko  
100 g Hellmann's Pikantní omáčky One Hand Bottle  
olej na smažení  
sůl, pepř

1. Cibuli, papriku a špenát nakrájejte najemno, rozdrťte stroužky česneku, smíchejte s marakují, krevetami a dochuťte solí a pepřem.
2. Naplňte jarní závitky krevetami a pečte v troubě při teplotě 180 °C po dobu 6 minut.
3. Jarní závitky zchladte na pokojovou teplotu, obalte je ve vyšlehaném vejci a strouhance. Smažte ve fritéze při teplotě 180 °C po dobu 4 minut.
4. Podávejte s pikantní omáčkou.



Pikantní omáčka skvěle doplní  
chuť lahodných plněných  
závitků.





# Sushi-burrito z tuňáka

KEBAB ONE  
HAND BOTTLE



- 100 g sushi rýže
- 180 ml vody
- 60 g tuňáka
- 100 g okurky
- 1 velké mango
- 1 avokádo
- 2 listy mořských řas Nori
- 40 g špenátu
- 20 g jarní cibulky
- 50 g Hellmann's Kebab One Hand Bottle
- 10 g sezamových semínek

1. Propláchněte rýži ve vodě tak, aby odkapávající voda byla průhledná. Okapanou rýži vložte do hrnce, zalijte vodou a přiveďte k varu. Potom snižte teplotu a vařte 10 minut. Ochlaďte v lednici.
2. Nakrájejte tuňáka, okurku, mango a avokádo na proužky (rozměr 1x1 cm).
3. Položte list Nori řasy na bambusovou podložku a na něj rozprostřete 80 g rýže. Ponechejte na konci mořské řasy 2 cm volného místa bez rýže. Do střední části dejte špenát, dále všechny nakrájené ingredience, jarní cibulku a kebab omáčku.
4. Zarolujte sushi-burrito, překrojte na polovinu a posypte sezamovými semínky.



Výjimečná chuť omáčky  
v kombinaci s ostatními  
ingrediencemi dodá pokrmu  
neobyčejný zážitek.







# Smažené olivy



10 g ančoviček  
20 g kapar  
30 g smetanového sýra  
50 g tvrdého sýra  
5 g Knorr Primerba Bazalka  
200 g velkých černých oliv bez pecek  
200 g velkých zelených oliv bez pecek  
2 vejce  
200 g strouhanky Panko  
70 g Hellmann's Kebab One Hand Bottle  
olej na smažení

1. Jemně nakrájejte ančovičky, kapary, smíchejte se smetanovým sýrem, bazalkou a nastrouhaným tvrdým sýrem. Tuto směs dejte do cukrářského sáčku na zdobení.
2. Nechejte olivy odkapat a osušte je v předehřáté troubě (160 °C) po dobu 2 minut.
3. Olivy nechejte odkapat při pokojové teplotě a naplňte je ančovičkovou náplní.
4. Dvakrát obalte olivy v rozšlehaném vejci a strouhance. Osmažte ve fritéze při teplotě 180 °C po dobu 5 minut.
5. Podávejte s kebab omáčkou.

KEBAB ONE  
HAND BOTTLE



Kombinace oliv a ančoviček s kebab omáčkou dodá pokrmu originální chuť.





# Krokety z čedaru a šunky



180 g uzené šunky  
100 g cibule  
60 g chilli papriček Jalapeño



100 g másla  
100 g hladké mouky  
150 ml mléka



100 g sýra Čedar  
4 vejce  
200 g hladké mouky  
230 g strouhanky Panko  
80 g Hellmann's Fries Deluxe One Hand Bottle  
olej na smažení

1. Šunku a cibuli nakrájejte na malé kousky. Šunku opečte na pánvi a vyndejte z tuku. Na stejné pánvi opečte cibuli a smíchejte se šunkou. Nakrájejte papričky a smíchejte se šunkou a cibulí.

2. V malém hrnci rozpustíte máslo, přidejte mouku a dobře promíchejte. Přidejte mléko a přiveďte k varu. Přidejte strouhaný sýr čedar a dobře promíchejte, dokud se sýr nerozpustí. Smíchejte sýrovou omáčku s cibulí, šunkou a pepřem. Nechejte směs vychladnout v chladničce. Vytvořte kulaté krokety velikosti 30–40 g.

3. Ušlehejte vejce ve velké míse. Obalte krokety v mouce, vejci a následně ve strouhance. Opakujte tento postup obalení třikrát.

4. Usmažte krokety ve fritéze při teplotě 180 °C po dobu 3–4 minut, vždy smažte 3 až 4 krokety najednou.

5. Podávejte s omáčkou na hranolky.

FRIES DELUXE  
ONE HAND  
BOTTLE



Omáčka dokonale doplní chuť chilli papriček.





# Cibulové kroužky v pivním těstíčku



250 g hladké mouky  
30 g bramborového škrobu  
5 g soli  
7 g černého pepře  
250 g tmavého studeného piva  
3 velké bílé cibule  
250 ml Hellmann's Fries Deluxe One Hand Bottle  
olej na smažení



1. Ve velké misce smíchejte mouku, škrob, sůl a černého pepře. Nalijte studené pivo a dobře promíchejte.
2. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kroužky tloušťky 1 cm.
3. Zahřejte olej na smažení. Obalte cibulové kroužky v těstíčku a smažte ve fritůře (170–180 °C) do zlatava. Osušte cibulové kroužky z oleje.
4. Podávejte s omáčkou na hranolky.



Kombinace cibulových kroužků s lahodně nakyslou omáčkou je ideální.







*Ta pravá chuť vždy po ruce!*

HELLMANN'S PŘINÁŠÍ JEDINEČNÉ STREET FOOD OMÁČKY  
Z ŘADY ONE HAND BOTTLES, KTERÉ DODAJÍ VAŠEMU JÍDLU NOVÝ ROZMĚR.

