



Populární
italská kuchyně,
která má stále
co nabídnout.

Italské menu



Vítejte ve světě italských chutí!

Zdálo by se, že o italské kuchyni již bylo řečeno vše. Ačkoliv je to jedna z nejpoblárnějších kuchyní na světě, a kuchaři jsou již po celá léta pod jejím vlivem, stále zůstává mnoho k objevování.

Recepty Unilever Food Solutions předkládané v této brožurce vám pomohou objevit nový rozměr italských specialistů! Díky spolupráci s italskými kuchařskými mistry vytváříme produkty, které Vám umožní komponovat skutečné kulinářské symfonie!

Vyzkoušejte recepty a nechte se svést našimi inspiracemi. Použijte naše produkty ve svém autorském menu a uvolněte opravdové italské klima! Od Piemontu po Apulii, od Tridentu až po Sicílii! Zveme vás na cestu plnou chutí!





ANTI PASTI

4 - 11

Vitello tonnato – Telecí s tuňákovou omáčkou
Frittata se špenátem a mozzarellou
Carpaccio z chobotnice
Zeleninové Antipasti s ricottou



POLEVKY

12 - 15

Ribollita – Toskánská polévka s fazolemi
Straciatella – Polévka s vaječnou zavářkou



TĚSTOVINY

16 - 21

Penne se špenátem a ricottou
Tagliatelle alla Puttanesca
Pappardelle s uzeným lososem a sýrem mascarpone



HLAVNÍ JÍDLA

22 - 31

Piccata z krůty na klasické rajčatové omáče s bazalkou
Králik Cacciatore
Saltimbocca alla Romana
Involtini di sogliola di gamberetti – Závithy z mořského jazyka s krevetou na citrónovo-máslové omáče
Trota al cartoccio – Pstruh v papilotě



DEZERTY

32 - 37

Semifredo
Čokoládová Panna Cotta
Tiramisu krém s malinami



Vitello tonnato – Telecí s tuňákovou omáčkou

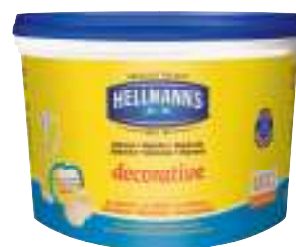
Ingredience na 10 porcí

Telecí kýta	1,000 kg (po upečení 0,600 kg)
Sůl, černý pepř	dle chuti
Olej	0,030 l
.....	
Omáčka:	
Majonéza Hellmann's Decorative	0,400 kg
Šťáva z citronu	0,030 l
Ančovičky	0,030 kg
Tuňák v oleji v konzervě	0,300 kg
Kapary	0,060 kg
Studená voda	0,050 l
Sůl, černý pepř	dle chuti
Klíčky Sakura mix	0,010 kg
Růžový pepř, celý	0,005 kg

Výrobek

HELLMANN'S DECORATIVE majonéza 3 l

- Díky své husté konzistenci je ideální ke zdobení.
- Dlouho drží na pokrmech.
- Výborně spojuje složky salátů a zvýrazňuje chuť mnoha jídel.



Příprava

- Maso očistěte, potřete olejem a vložte do trouby – kombinace pečení s párou, teplota 140 °C, v sondě 70 °C.
- Do majonézy přidejte šťávu z citronu, ančovičky, okapaného tuňáka, polovinu kapar a studenou vodu, umixujte do hladka a upravte dle chuti.
- Studené telecí maso nakrájejte na tenké plátky.
- Podávejte přelité tuňákovou omáčkou, s nastříhanými lístečky Sakury, posypané růžovým pepřem a kaparami.



TIP

Jestliže chcete získat tekutější konzistenci zálivky, lze ji rozředit troškou vody nebo mléka.





TIP

Vaše fritata může být více nadýchaná, pokud ji na pár chvil po upečení vložíte do trouby nebo do konvektomatu.



Frittata se špenátem a mozzarellou

Ingredience na 10 porcí

Vejce	30 ks
Rama Cremefine Fraiche 24 %	0,300 l
Parmezán	0,100 kg
Cibule šalotka	0,1000 kg
Česnek	2 stroužky
Olej	0,050 kg
Baby špenát	0,250 kg
Grilovaná paprika, mražená	0,350 kg
Sýr mozzarella, bez syrovátky	0,250 kg
Sůl a pepř	dle chuti

Výrobek

RAMA Cremefine Fraiche 1 l Na zjemnění

- Jedinečná kombinace podmáslí a rostlinných tuků. Obsah tuku 24%.
- Extra hustá a krémová konzistence.
- Při aplikaci na teplá jídla se rozpouští výrazně pomaleji.
- Zůstává stabilní po smíchání s alkoholem, v kyselém prostředí i v horkých aplikacích. Nesrazí se.
- Na přípravu polévek, omáček i studených dipů, do dezertů.



Příprava

- Vejce rozklepněte do nádoby, přidejte Ramu Cremefine Fraiche, jemně nastrohaný parmezán, sůl a pepř dle chuti, celek důkladně promíchejte.
- Do vaječné hmoty přidejte grilovanou papriku nakrájenou na proužky.
- Šalotku a česnek nasekejte a na tuku zesklivaňte, přidejte očištěný špenát, promíchejte a odstavte.
- Vše přidejte do vaječné směsi a opět promíchejte.
- Na rozehřátou teflonovou pánev dejte trochu oleje, Dále vlijte rozmíchanou hmotu a několik kostek mozzarely, chvíli restujte a dávejte pozor, aby se to nepřipálilo.
- Možno vložit na chvíli do trouby nebo konvektomatu pro dokonalé propečení.

Carpaccio z chobotnice

Ingredience na 10 porcí

Chobotnice (velké)	1,000 kg
Cibule	0,200 kg
Knorr Essence Zeleninový bujón	0,040 l
Voda	1,500 l
Sůl	dle chuti
Suché červené víno	0,100 l
Bouquet garni (pórek, bobkový list, petrželové natě, tymián)	1 ks
Rukola	0,100 kg
Řapíkatý celer	0,200 kg
Šťáva z limetky	0,070 l
Knorr Řecká zálivka	0,010 kg
Olej	0,050 l
Černé olivy bez pecky	0,080 kg
Klíčky hrášku	k ozdobení

Výrobek

KNORR Řecká zálivka 0,7 kg

- Unikátní chuť bylinek populárních ve středomořské kuchyni: oregana, rozmarýnu a česneku.
- Výborná jako zálivka vinaigrette pro přípravu klasického řeckého salátu.



Příprava

- Chobotnice očistěte, odstraňte oči a důkladně vyřízněte ústní otvor.
- Cibuli nakrájejte na větší kostičky, přidejte z Essence a vody připravený zeleninový fond, sůl dle chuti, bouquet garni a víno.
- Do vařícího se fondu vložte očištěnou chobotnici a vařte na pomalém ohni do měkka (cca 1 hodinu).
- Uvařenou chobotnici ponechte ještě ve vývaru několik minut (10–20).
- Ještě teplou chobotnici zaviňte těsně do rolády pomocí potravinové fólie, propíchejte fólii, aby vyšel všechen vzduch, a znovu zaviňte do fólie, vložte do ledničky na 24 hodin.
- Chobotnici nakrájejte na tenké plátky na nářezovém stroji a hned pokládejte na talíř.
- Olivy vysušte v mikrovlnné troubě a rozmixujte na drobné kousky.
- Řeckou zálivku smíchejte se šťávou z limetek, přidejte olej a důkladně rozmíchejte metličkou, dále odstavte na 10 minut a znovu promíchejte.
- Plátky chobotnice podávejte s klíčky ze sladkého hrášku, posypané drobnými olivami a pokropené zálivkou.



TIP

Perfektní carpaccio můžete získat díky jednoduchému úkonu. Nejprve důkladně vyplňte plastovou láhev kousky chobotnice. Potom vložte láhev do mrazničky. Mraženou chobotnici vyjměte z láhve a krájejte na tenké plátky na nářezovém stroji.





TIP

Abyste dosáhli plné chuti a aromatu, nakrájejte zeleninu na silné plátky den předem a marinujte ji v koření.



Zeleninové antipasti s ricottou

Ingredience na 10 porcí

Lilky střední velikosti	0,500 kg
Cuketa střední velikosti	0,500 kg
Zelený chřest	20 ks
Olej	0,100 l
Knorr Zahradní zálivka	0,015 kg
Sýr ricotta	0,500 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti
Knorr Pomodori Secchi (sušená rajčata)	0,250 kg
Grilovaná paprika, mražená nebo v konzervě	0,500 kg
Artyčky (v konzervě)	10 ks
Černé olivy	0,100 kg

Výrobek

KNORR Zahradní zálivka 0,7 kg

- Osvěžující bylinková chuť s citrónovou příchutí.
- Výborná jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako základ dalších salátových zálivek.



Příprava

- Lilky a cuketu nakrájejte na šikmé plátky, chřestové konce oloupejte.
- Olej rozmíchejte se zahradní zálivkou.
- Zeleninu promíchejte s částí rozmíchané zahradní zálivky.
- Dále ji ogrilujte (mimo paprik) a položte na papírové utěrky.
- Studenou ogrilovanou zeleninu vkládejte do nádoby spolu se sušenými rajčaty, paprikami, olivami a artyčkami.
- Rozloženou zeleninu pokropte zbytkem zálivky.
- Nahoru položte obláčky z ricotty.

Ribollita – Toskánská polévka s fazolemi

Výrobek

KNORR Essence Zeleninový bujón 1 l

- K dochucování jídel – pomáhá získat plnou chuť a aroma zeleniny.
- Tekutá forma zjednoduší dávkování, okamžitě se rozpustí v pokrmu a výborně se spojuje s jinými složkami.
- Velmi široké využití v horkých i studených jídlech: polévky, rizoto, nádivky, marinády, dipy.
- Bez přidaného glutamanu sodného, konzervantů a umělých barviv.



Ingredience na 10 porcí

Knorr Essence Zeleninový bujón	0,080 l
Velké bílé fazole	0,300 kg
Voda	3,000 l
Cibule	0,100 kg
Česnek	2 velké stroužky
Olej	0,050 l
Mrkev	0,300 kg
Řapíkatý celer (zbavený vláken)	0,150 kg
Pórek, bílá část	0,100 kg
Kapusta	0,350 kg
Brambory	0,400 kg
Knorr Pomodori Pelati (rajčata vcelku, oloupaná)	0,400 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti
Plátky chleba	20 ks
Parmezán	0,100 kg

Příprava

- Fazole opláchněte a namočte o den dříve, uvařte ve stejné vodě.
- Polovinu fazolí umixujte na hladké pyrě.
- Cibuli nakrájejte na velké kostičky, česnek nasekejte a nechte zesklivatět na oleji, dále přidejte zeleninu nakrájenou na plátky, všechno chvíli restujte.
- Dále nalijte vodu, přidejte zeleninový fond a uveďte do varu, přidejte nakrájené brambory a kapustu.
- Jakmile bude zelenina měkká, přidejte fazolové pyrě, rozmačkaná rajčata Pelati a druhou část uvařených fazolí.
- Celek společně provařte a ochuťte dle chuti.
- Polévku podávejte v miskách, prokládejte krajíčky chleba a posypte strouhaným parmezánem.
- Polévku můžete při podávání pokapat olivovým olejem.





Ribollita – znamená vařená dvakrát, proto je také dobré po prvním vaření odstavit polévku a ohřát ji další den. Tehdy chutná výborně!





TIP

K dosažení charakteristických vaječných kousků, vlévejte vaječnou hmotu do mírně vařící se polévky.





Straciatella – Polévka s vaječnou zavářkou

Ingredience na 10 porcí

Voda	2,500 l
Knorr Kuřecí bujón	0,040 kg
Vejce	10 ks
Parmezán	0,100 kg
Muškatový oříšek	dle chuti
Petrželová nať	0,040 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti
Pečivo	dle potřeby

Výrobek

KNORR Kuřecí bujón 0,9 kg

- Výborná kuřecí chuť, doplněná například chutí cibule, mrkve, petrželové nati a celerových semen.
- Lze použít dle fantazie kuchaře – jako základ pokrmu nebo k dochucení vlastního vývaru.
- Vyvážený co se týče slanosti, což umožňuje ochutit pokrm bez rizika, že bude přesolený.



Příprava

- Vejce rozklepněte do misky, přidejte trochu muškátového oříšku a soli dle chuti, důkladně promíchejte.
- Do horké vody přidejte kuřecí bujón a uveďte do varu.
- Do mírně vařícího vývaru nalévejte vaječnou hmotu a pomalu míchejte lopatkou, odstavte z ohně.
- Polévku případně ještě dochuťte solí a pepřem a nahrubo nasekanou petrželovou natí.
- Podávejte posypanou nastrouhaným parmezánem.
- Možno podávat s pečivem.
- V některých regionech přidávají do polévky i špenátové listy.



Penne se špenátem a ricottou

Výrobek

RAMA Cremefine Profi Na vaření 1 l

- Unikátní spojení podmáslí a rostlinných tuků. Obsah tuku 15%.
- Nesráží se v horkých a kyselých pokrmech ani po uvedení pokrmu do varu.
- Ideálně se redukuje při přípravě světlých omáček (dokonce s přidáním alkoholu).
- Vysoká vydatnost pro dosahování krémové barvy polévek a omáček.
- Výborně zahušťuje, udržuje sametovou strukturu.



Ingredience na 10 porcí

Knorr Těstoviny Penne Rigate	0,900 kg
Máslo	0,050 kg
Cibule šalotka	0,100 kg
Česnek	3 stroužky
Baby špenát	0,400 kg
Muškatový oříšek	dle chuti
Rama Cremefine Profi 15%	1,500 l
Sýr ricotta	0,500 kg
Piniové oříšky	0,040 kg
Parmezán	0,100 kg

Příprava

- Šalotku nakrájejte na nudličky a nechte zesklivatět na másle spolu s nasekaným česnekem.
- Přidejte propláchnutý špenát a restujte, až zmenší svůj objem.
- Dále zalijte Ramou Cremefine Profi 15%, uveďte do varu a sejměte z ohně.
- Po chvíli přidejte ricottu a míchejte, až se sýr rozpustí, dochuťte dle chuti.
- Těstoviny uvařte ve slabě osolené vodě a ocedte, neproplachujte je ve studené vodě.
- Do omáčky přidejte těstoviny a promíchejte.
- Podávejte v hlubokých talířích, posypané strouhaným parmezánem a opraženými piniovými oříšky.





TIP

Přidejte čerstvé listy špenátu na samotném konci přípravy omáčky. Díky tomu si udrží svou intenzivní zelenou barvu.





TIP

Pokud chcete, aby vaše putanesca měla kromě perfektní chutě rovněž neopakovatelný vzhled, přidejte trochu olivového oleje.



Tagliatelle alla Puttanesca

Ingredience na 10 porcí

Knorr Těstoviny Tagliatelle	0,900 kg
Olivový olej	0,040 l
Česnek	3 stroužky
Chilli paprička	1 ks
Filety ančoviček	0,050 kg
Knorr Polparicca di Pomodoro (rajčata oloupaná, nakrájená na kostičky)	1,000 kg
Černé olivy bez pecky	0,250 kg
Kapary	0,070 kg
Suché červené víno	0,080 l
Knorr Professional Primerba Bazalka	0,010 kg
Voda od vaření těstovin	0,250 l
Petrželová nať	0,030 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti
Parmezán	0,100 kg

Výrobek

KNORR Polparicca di Pomodoro Krájená rajčata 2,55 kg

- Vyráběno v Itálii z rajčat odrůdy Roma, které zaručují správnou tvrdost a masitost.
- K výrobě jednoho balení bylo použito cca 3,3 kg čerstvých rajčat dozrávajících na slunci a sklizených v sezoně, což zajišťuje sladkou chuť.
- Ve složení je 70% rajčat nakrájených na kostky a 30% zahuštěné rajčatové šťávy.
- Výborně se hodí do všech pokrmů, kde jsou používána rajčata, servírovaných jak za tepla, tak za studena.



Příprava

- Na oleji nechte zesklivatět posekaný česnek a posekanou chilli papričku.
- Přidejte nakrájené ančovičky a rozmíchejte.
- Dále přidejte Polpariccu, olivy nakrájené na plátky, kapary a víno.
- Celek povařte, poté přidejte Primerbu a vodu, vařte, až získáte příslušnou konzistenci.
- Těstoviny uvařte ve slabě osolené vodě a zcedte, neproplachujte je ve studené vodě.
- Do omáčky přidejte horké těstoviny, nasekanou nať a bazalku, ohřívejte a míchejte, dochuťte podle potřeby.
- Těstoviny vložte do hlubokého talíře a posypte hoblinami parmezánu.



Pappardelle s uzeným lososem a sýrem mascarpone

Výrobek

KNORR PRIMERBA Tymián 340 g

- Koření typické pro italskou kuchyni.
- Profesionální pasty vyvinuté exkluzivně pro profesionální kuchaře.
- Dlouhá trvanlivost v porovnání s čerstvými bylinkami.



Ingredience na 10 porcí

Cibule šalotka	0,100 kg
Máslo	0,050 kg
Paprička peperoni	1 ks
Fenykl	0,300 kg
Rama Cremefine Profi 15%	0,400 kg
Uzený losos	0,500 kg
Knorr Primerba Tymián	0,900 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti
Těstoviny Pappardelle	0,900 kg
Mascarpone	0,250 kg
Červené pesto	0,010 kg

Příprava

- Šalotku nakrájejte na nudličky a nechte zesklivatět na másle, přidejte nakrájenou papričku peperoni a fenykl, také nakrájený na nudličky, nechte chvíli zesklovatět.
- Dále přidejte Ramu Cremefine 15% a uveďte do varu.
- Po chvíli přidejte lososa nakrájeného na tenké proužky a Primerbu tymián.
- Celek povařte, odstavte z ohně a dochuťte dle chuti.
- V průběhu přípravy pokrmu uvařte těstoviny Pappardelle, zcedte a neproplachujte.
- Horké těstoviny přidejte do omáčky a promíchejte.
- Podávejte v hlubokých talířích a na každou porci položte lžičkou sýra mascarpone promíchaný s červeným pestem.





TIP

Uzeného lososa přidávejte vždy až nakonec. Lze ho konzumovat ihned a není třeba ho tepelně zpracovávat.





TIP

Abyste získali krásnou žlutou barvu, smažte krůtí plátky na mírném ohni. Pro větší křupavost můžete medailonky vložit do konventomatu o teplotě 180 °C na 3–4 minuty.



Piccata z krůty na klasické rajčatové omáčce s bazalkou

Ingredience na 10 porcí

Krůtí prsa	1,200 kg
Sůl, bílý pepř	dle chuti

Obalování:

Vejce	3 ks
Sůl, bílý pepř	dle chuti
Strouhaný parmezán	0,100 kg
Hladká mouka (na obalení masa)	0,030 kg
Rama Culinesse Profi	0,150 kg

Omáčka:

Olej	0,030 l
Cibule	0,100 kg
Česnek	2 stroužky
Chilli paprička	0,010 kg
Voda	0,300 l
Knorr Rajčatová omáčka Napoli	0,030 kg
Knorr Tomato Pronto	0,500 kg
Bílé suché víno	0,100 l
Kapary	0,050 kg
Primerba Professional Bazalka	0,010 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti

Výrobek

KNORR Tomato Pronto 2 kg

- Vyráběno v Itálii z rajčat odrůdy Roma, které zaručují správnou tvrdost a masitost.
- K výrobě jednoho balení bylo použito cca 3 kg čerstvých rajčat dozrávajících na slunci a sklizených v sezóně, což zajišťuje sladkou chuť.
- Výrobek kromě rajčat nakrájených na kostičky obsahuje též rajčatový protlak, cibuli, olej a další složky.
- Lze servírovat bezprostředně po otevření do studených nebo teplých pokrmů.



Příprava

- Maso nakrájejte na 30 kousků, jemně naklepejte a utvořte malé medailonky, dochuťte.
- Vejce rozšlehejte, přidejte strouhaný parmezán, ochuťte solí a pepřem a rozmíchejte na stejnorodou směs, medailonky obalte v mouce, dále ve vejci s parmazánem.
- Ihned pokládejte na poměrně velké množství rozehřátého tuku.
- Po zružování dolní strany obraťte na druhou stranu.
- Cibuli a chilli nakrájejte na velmi drobné kostičky a nechte na tuku zesklivatět, přidejte nakrájený česnek a opět zesklivaťte.
- Vlijte víno a chvíli redukujte, dále přilejte vodu, přidejte omáčku na špagety Napoli, rozmíchejte a uveďte do varu.
- Pak přidejte Tomato Pronto a vařte na mírném ohni.
- Když začne omáčka nabírat správnou hustotu, přidejte pokrájené kapary a bazalkovou Primerbu.
- Omáčku dochuťte dle chuti.
- Osmažené maso podávejte nepřelitě na omáčce.

Králík Cacciatore

Výrobek

KNORR Professional Kuřecí redukce na šťávy a omáčky 0,8 kg

- Profesionální ingredience pro kuchaře - autora výtečných à la minute omáček a šťáv.
- Dodává plnou chuť pečeného masa a ideálně zahušťuje.
- Obsahuje například koncentrovaný kuřecí vývar, zeleninu a tymián.
- Forma měkké pasty se rychle a rovnoměrně rozpouští v pokrmu.



Ingredience na 10 porcí

Králík	1,5 ks
Knorr Delikat kořenící směs na maso	0,030 kg
Olej	0,050 kg
Hladká mouka	0,020 kg
Šalvěj	2 snítky
Česnek	3 stroužky
Máslo	0,050 kg
Cibule	0,100 kg
Mrkev	0,200 kg
Řapíkatý celer	0,150 kg
Suché bílé víno	0,100 kg
Knorr Pomodori Pelati rajčata vcelku, oloupaná)	0,500 kg
Knorr Professional Kuřecí redukce	0,020 kg
Horká voda	0,500 l
Hřібky	0,400 kg
Petrželová nať	0,015 kg
Sůl, černý pepř	dle chuti

Příprava

- Králíčí maso nakrájejte na 20 částí, potřete směsí Delikat, odstavte na 2 hodiny a nechte marinovat.
- Na oleji orestujte maso a přeložte ho do velkého hrnce, olej slijte z pánve.
- Cibuli, celer a mrkev nakrájejte na velké kousky.
- Na pánvi od restování králíka dejte máslo, dále přidejte cibuli a česnek nakrájený na plátky a nakrájenou zeleninu, chvíli restujte, vlijte víno, promíchejte a vše vložte do hrnce ke králíkovi.
- Dále přidejte šalvěj, rajčata Pelati, Redukci a polovinu vody, poduste.
- Hřібky nakrájejte na kousky a přidejte ke králíkovi, vlijte zbytek vody, dochutte pepřem a solí.
- Duste do měkka, pomocí vody upravujte konzistenci. Nakonec přidejte posekanou petrželovou nať.





TIP

Když budete péct zeleninu v nádobě, ve které jste předtím připravovali králíka, dodáte jí masové aroma a ideálně je spojte s celkem.





TIP

Pečení telecího masa obvykle začínejte z té strany, na které parmská šunka přiléhá k masu. Díky tomu se maso dobře spojí s šunkou.





Saltimbocca alla Romana

Ingredience na 10 porcí

Tenké plátky telecí kýty	1,400 kg (20 plátků)
Knorr Delikat Kořenící směs na maso	0,015 kg
Parmská šunka	20 plátků
Šalvěj	20 velkých snítek
Hladká mouka	0,030 kg
Máslo	0,040 kg
Olivový olej	0,030 l
Bílé víno	0,150 l
Knorr Essence Hovězí bujón	0,020 kg
Voda	0,400 l

Výrobek

KNORR Essence Hovězí bujón 1 l

- K dochucování pokrmů – umožňuje dosáhnout plnou chuť a aroma hovězího masa.
- Tekutá forma usnadňuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými složkami.
- Velmi široké použití v horkých a studených pokrmech: polévky, omáčky, guláše, nádivky, marinády, dipy, hovězí tatarák.
- Bez přidaného glutamanu sodného, konzervantů a umělých barviv.



Příprava

- Telecí maso lehce naklepejte, okořeňte, položte snítku šalvěje, plátek šunky a sepněte párátkem.
- Obalte v mouce ze strany masa.
- Na pánvi rozpustěte olej a máslo, pokládejte do ní maso ze strany mouky a opečte po obou stranách do zlatavé barvy.
- Dále vlijte víno a hovězí fond připravený z essence rozmíchané v horké vodě, duste cca 2 – 3 minuty.
- Maso sejměte z pánve a odstavte na teplé místo.
- Podávejte s pečenými bramborami, rozmarýnem a česnekem.



Involtini di sogliola di gamberetti – Závitky z mořského jazyka s krevetou na citrónovo-máslové omáčce

Výrobek

KNORR Citrónovo-máslová omáčka 0,8 kg

- Sametová omáčka lehce krémové konzistence.
- Výborně zvýrazňuje chuť drůbeže, ryb, králíka a zeleniny.
- Ponechává místo na fantazii kuchaře – lze i obohatit bylinkami, smetanou nebo kousky ovoce.



Ingredience na 10 porcí

Filety z mořského jazyka (půlky)	15 ks
Knorr Professional Marináda na ryby	0,015 kg
Zelený chřest	30 ks
Krevety bez skořápky 16/20	30 ks
Pažitka na svázání	1 svazek
Olivový olej	0,030 l
Máslo	0,050 kg
Šalotka	0,100 kg
Suché víno	0,100 l
Citrón	1 ks
Knorr Citrónovo-máslová omáčka	0,070 kg
Voda	0,300 l
Rama Cremefine Profi 15%	0,500 l

Příprava

- Chřest spařte, odkrojte pěticentimetrové kousky s hlavičkami.
- Poloviny filetů rozložte na plech, jemně posypte marinádou a nastrohanou citronovou kůrou.
- Na filet položte po jednom chřestu rozkrojeném podélně a jedné krevetě, zaviňte do závitky a zavažte pažitkou.
- Na široké pánvi rozpusťte olej a máslo, přidejte šalotku nakrájenou na nudličky a nechte zesklovatět.
- K šalotce přilijte víno a šťávu z citrónu, krátce redukujejte.
- Poté položte závitky, přikryjte je a duste na mírném ohni cca 6 - 7 minut.
- Závitky vyjměte z pánve, přikryjte a odstavte na chvíli na teplé místo.
- Citrónovo-máslovou omáčku rozmíchejte v horké vodě, promíchejte a uveďte do varu, přidejte Ramu Cremefine Profi 15% a šťávu zbylou z dušení závitků.
- Vše povařte a dochuťte dle chuti.
- Závitky podávejte na omáčce.





TIP

Pro přípravu závitku můžete použít jakýkoliv druh ryb.





TIP

Papilotu roztrhněte těsně před hostem, aroma bude bezprostředně intenzivní.





Trota al cartoccio – Pstruh v papilotě

Ingredience na 10 porcí

Pstruh vykostěný vcelku	10 ks po cca. 300 – 350 g
Knorr Professional Marináda na ryby	0,015 kg
Olej	0,100 l
Černé olivy	0,100 kg
Kapary	0,050 kg
Suché bílé víno	0,100 l
Citrón	3 ks (plátky dovnitř)
Petrželová nať	0,020 kg
Archy papíru na pečení	10 ks
Brambory ve světlé slupce	1,300 kg
Cibule	0,100 kg
Rozmarýn	1 snítka
Hrubě mletý černý pepř	dle chuti
Sůl	dle chuti

Výrobek

KNORR Professional Marináda na ryby 0,70 kg

- Hruborazrná struktura umožňuje marinování masa i na sucho bez oleje nebo klasickou cestou.
- Neobsahuje konzervační látky, umělá barviva ani přidávaný glutaman sodný.



Příprava

- Brambory nakrájejte na plátky a opečte na oleji, po několika minutách přidejte kolečka cibule, rozmarýn a dále orestujte.
- Vložte do trouby zahřáté na 180 °C cca na 15 minut.
- Dochutěte solí a hrubým pepřem.
- Každého pstruha našikmo na kůži nařízněte, ochutěte na vnitřní i na vnější straně směsí Knorr Marinádou na ryby.
- Dovnitř pstruha vložte tři plátky citrónu.
- Do papiloty připravené z papíru na pečení rozložte porci brambor, na brambory položte pstruha, olivy a posypte kaparami a skropte vínem, těsně zaviňte do tvaru půlměsíce nebo obálky.
- Zapékejte v troubě do teploty 170 °C po dobu cca 15 minut.
- Po vyjmutí z trouby položte na talíř, otevřete vršek, posypte posekanou natí a podávejte.



Semifredo

Ingredience na 10 porcí

Vaječné bílky	10 ks
Cukr moučka	0,500 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,500 l
Citrón	1 ks
Vyloupané pistácie nebo vlašské ořechy	0,100 kg
Maliny	0,500 kg
Máta k ozdobení	10 snítek
Malinová poleva	0,100 l

Výrobek

RAMA Cremefine Profi Na šlehání 1 l

- Unikátní spojení podmásli a rostlinných tuků. Obsah tuku 31%.
- Skvělá na šlehání – objem po našlehání 2,5 l (objem je o více než 50% větší než u živočišné smetany).
- Stabilní dokonce 2 hodiny po ušlehání při pokojové teplotě.
- Je výborná v sladkých i slaných pokrmech – dezerty, omáčky, polévky.



Příprava

- Bílky šlehejte, až budou už skoro ušlehané, přidejte polovinu moučkového cukru a dále šlehejte
- Po chvíli přidejte zbytek cukru a došlehejte.
- Do ušlehané Ramy Cremefine Profi 31% přidejte nastrohanou citrónovou kůru, šťávu z citrónu, maliny a rozdrobené pistácie.
- Dále přidejte ušlehané bílky a opatrně promíchejte.
- Formu vyložte potravinovou fólií, nalijte krém a vložte do mrazáku na několik hodin.
- Hmotu lze vkládat do silikonových formiček na jednu porci, není potom nutno krájet jednotlivé porce z jednoho velkého kusu.
- Možno podávat s přidáním i jiného čerstvého ovoce a ovocný polev.





TIP

Lehkost dezertu získáte, když přidáte cukr k ušlehaným bílkům místo ke krému. Ovoce přidejte až nakonec před uložením krému do formy. Díky tomu ovoce nespadne dolů a delikátní maliny si zachovají čerstvou barvu.





TIP

Hořká čokoláda zajistí vašemu dezertu lepší barvu než mléčná.



Čokoládová Panna Cotta

Ingredience na 10 porcí

Hořká čokoláda	0,100 kg
Carte d'Or Panna Cotta	0,200 kg
Mléko	0,500 l
Rama Cremefine Profi 31 %	0,500 l
Maliny	0,100 kg
Brusinky	0,100 kg
Jahody	0,100 kg
Ostružiny	0,100 kg
Poleva z lesního ovoce	0,100 l

Výrobek

CARTE D'OR Panna Cotta 800 g

- Mléčná směs pro přípravu smetanového dezertu jemné konzistence.
- Jednoduchá příprava, výborná chuť a konzistence.
- Funkční balení, ze kterého připravíte až 48 porcí po 101 g.



Příprava

- Čokoládu rozehejte ve vodní lázni, přidejte trochu horkého mléka a rozmíchejte na stejnorodou hmotu.
- Mléko svařte a odstavte, přidejte Panna Cotta a znovu důkladně promíchejte.
- Dále přidejte Ramu Cremefine Profi 31%, promíchejte a přelijte do silikonových mističek na jednu porci.
- Odstavte na vychladnutí.
- Porci Panna Cotty vyklopte na talíř, podávejte s čerstvým ovocem a polevou z lesního ovoce, případně jinou podle vlastní volby.

Tiramisu krém

Ingredience na 10 porcí

Carte d'Or Tiramisu	0,100 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,350 l
Mléko	0,150 l
Maliny	0,250 kg
Anýzový likér	0,050 l
Placičky:	
Máslo	0,250 kg
Cukr moučka	0,250 kg
Vaječné bílky	0,250 kg
Hladká mouka	0,250 kg

Výrobek

CARTE D'OR Tiramisu 540 g

- Oblíbenější italský dezert nadýchané, krémové konzistence.
- Jednoduchá příprava, skvělá chuť a funkční balení, ze kterého připravíte 48 porcí po 53 g.



Příprava

- Ramu Cremefine Profi 31% rozmíchejte s Tiramisu Carte d'Or, jakmile bude krém dostatečně hustý, přidejte velmi studené mléko a šlehejte, až získáte správnou konzistenci, v průběhu šlehání přidejte anýzový likér – odstavte na chvíli do chladu.
- Do nádoby šlehacího stroje vložte máslo a třete ho do světlé barvy, přidejte cukr a utřete na vzdušnou hladkou směs.
- Přidejte bílky a dále šlehejte, po chvíli přidejte mouku a ušlehejte na stejnorodou hmotu.
- Na silikonových podložkách utvořte pomocí šablony a měkké lopatky kolečka nebo čtverečky z těsta a pečte v teplotě 210 °C, až získáte tmavě zlatou barvu.
- Na jeden kousek studené placičky nastříkejte doprostřed krém, okolo položte několik malin, střídavě s kaňkami z krému tiramisu.
- Přikryjte další placičkou, zopakujte zdobení a přikryjte další placičkou. Vrchní stranu posypte cukrem moučkou a ozdobte dle vlastní fantazie.
- Podávejte ihned.





TIP

Vyjměte maliny z lednice cca 30 minut před podáváním, aby se plně uvolnila jejich chuť.



Octy

Ingredience, bez kterých se italská kuchyně obejit nemůže. Bez octu nejvyšší jakosti a nejlepšího oleje by většina italských pokrmů nebyla tím, čím je. Možná bychom nikdy neuslyšeli o špagetách, pizze a capresse, kdyby nebylo aromatu olivového oleje a balzamikového octu.

Psaná historie balzamikového octa se objevuje v 11 století, ačkoliv ocet byl znám daleko dříve. Podle pramenů byl Jindřich III., římský císař, tak očarován neopakovatelnou chutí balzamikového octa, že náhradou za jednu láhev tohoto specifického výrobku daroval velkému knížeti Modeny 100 koní. V současné době je proces výroby balzamikového octu přísně kontrolován a jeho výroba mimo Modenu a Reggio Emilia je zakázána.



Aceto balsamico, neboli...

balsamikový ocet

Je jako víno. Nejen proto, že se připravuje s velkou pečlivostí, ale také z toho důvodu, že stářím nabírá dodatečné chuťové hodnoty. Začíná se od vaření šťávy z čerstvě vymačkaných hroznů typu Lambrusco a Trebbiano. Zahuštěná šťáva se přelévá do velkého sudu a od té chvíle se zahajuje proces trvající minimálně 12 let, který dodává neopakovatelnou chuť. Aby se uvolnily další chuťové bukety, jednou za rok se obsah přelévá do stále menších sudů z různých druhů dřeva. Pro výrobu 1 litru tradičního balsamikového octa je potřeba okolo 140 kg čerstvých hroznů. Nejlepší balzamikové octy jsou uchovávány dokonce 20 let!

Tato exkluzivní tekutina se výborně osvědčuje jako doplněk do salátů, zálivek a marinád, ale také k ovoci a dezertům. Dobrým nápadem je také jeho využití při degustaci italských sýrů. Mozzarella a parmezán pokropené octem aceto balsamico zaručí nezapomenutelný chuťový dojem.



Vinný ocet, neboli...

...ideální báze italských zálivek a marinád. Vinné octy – jak bílý tak i červený – vznikají z hroznového vína procesem kvašení a obsahují od 6% do 10% kyseliny octové. Vysoce koncentrovaný ocet je uchováván v malých sudech 10 - 15 let.

Vinný ocet výborně zvýrazňuje chuť hovězího, telecího nebo jehněčího masa. Může také způsobit, že je vařená paprika stravitelnější. Je skvělým doplňkem salátů, marinované zeleniny a omáček. Tyto všechny přednosti způsobují, že vinný ocet je nezbytnou složkou italské kuchyně.



Extra virgin, neboli...

...olivový olej nejvyšší jakosti.

Než je olivový olej nalit do tmavých lahví, musí splnit velmi přísné podmínky. Za prvé, počítá se čas. Od sběru oliv k lisování nesmí uplynout více než 24 hodiny. Tehdy olej dosahuje nízkou kyselost, nejlépe na úrovni 0,2 - 0,5%. Za druhé lisování za studena. Díky tomu procesu se získá nejarošatitější produkt. Bez žádných přísadků, bez rafinace.

Rychlé lisování čerstvých oliv je vlastně začátkem a koncem výrobního procesu. Bod zakouření takto obdrženého oleje je 166 °C, což znamená, že se ideálně hodí k salátům a dresinkům, a také na pokropaní polévek, těstovin a pečiva.

Olej z olivových výlisků...

...neboli levnější alternativa olivového oleje, která se hodí ke smažení. Objevuje se také pod názvem rujo de olive, sansa di olive nebo pomace. Vzniká z výlisků nebo čerstvých, už vylisovaných oliv, ve kterých je stále ještě dost tuku. Oleje tohoto typu nemají takové výživové vlastnosti jako extra virgin, ale jejich bod zakouření je až 238 °C, díky tomu se ideálně hodí na smažení.



Olivový olej

Přesná doba vzniku olivového oleje není známa. Předpokládá se, že to bylo v 3. tisíciletí př. n.l. v okolí Aleppo. Zajímavé je, že olej z oliv ještě donedávna měl značně širší využití než dnes. Byl používán jak v náboženských obřadech, tak při výrobě mýdla, k ochraně pokožky a jako palivo do petrolejových lamp.



Sýry

Sýr je důležitým prvkem téměř v každé evropské kuchyni. Pro Italy, stejně jako pro jiné národnosti s mnohaletou tradicí výroby sýra, je jeho význam rozhodně větší. Pro region, z kterého pochází, je sýr důvodem k pýše a je ikonou místní chutě.

Historie sýra sahá do dob, kdy lidé domestikovali zvířata. Většinu dnes nám známých sýrů začali vyrábět mniši ve 14. století, a recept na populární Cheddar byl zpracován teprve v 19. století. V naší zemi je nesmírně populární kozí sýr, který se k nám dostal z Karpat.



Druhy sýrů

Mozzarella

Tento bílý sýr pocházející z Kampánie byl kdysi vyráběn výlučně z buvolího mléka. Dnes se již prakticky v celé Itálii vyrábí z kravského mléka, což znamená, že současná mozzarella je méně tučná, trochu více vodnatá a lépe se hodí k zapékání. Díky slanému nálevu, ve kterém je ponořený, zůstává sýr elastický a nevytváří se na něm kůra. Mozzarellu lze v italské kuchyni použít skoro všude, ale nejlépe chutná samozřejmě na pizze a v caprese.



Parmezan

Slavný v celém světě sýr Parmigiano Reggiano je vyráběn od 13. století. Originální sýr vzniká z kravského mléka v regionech: Parma, Emilia-Romania, Modena, Bologna a Mantua.

A na čem záleží jeho chuť? Na všem! Počínaje čím se živí krávy, přes regionální tradice až po místního počasí. Mladý parmezán se ideálně hodí k vínu, starší můžeme nastrohat do salátů, na masa nebo do těstovin. Dozrálý, pokropený balzamikovým octem, podávaný spolu se sušenými řídky a ořechy je výborným předkrmem.



Mascarpone

To je samozřejmě smetana mezi sýry. Doslova, protože jako jediný není vyráběn z kravského mléka, ale ze smetany, která je zahřívána k teplotě 90 °C a upravována kyselinou citronovou. Krémový sýr Mascarpone se dokonale hodí ke krémům a náplním. Nejsamozřejmější je asociace související se známým dezertem tiramisu, ale tento populární produkt z Lombardie je vhodný také jako doplněk ke křupavému pečivu s džemem nebo do dortů.



Ricotta

Italský měkký sýr s jemnou chutí. Ricotta (což doslovně znamená „převařený“) vzniká ze syrovátky, což je tekutina, která zůstane při výrobě běžných sýrů. Obsahuje asi 20% tuku. Měkký sýr má široké použití. Dokonale se hodí pro přípravu tvarohových dezertů, do salátů, nebo stačí jen dochutit solí a kořením.



Nejlepší do salátů

Pachino

Rajčata pachino jsou druhem rajčat cherry, dozrávající pod sicilským sluncem. Nevelké plody se hodí do salátů, ale stojí za to využít je rovněž na pizze. Syrové, půlené pachino bude chutným doplňkem těstovin.

Costoluto

Druh Consoluto pochází z Toskánska. Tato velká rajčata okázalých, žebrovaných tvarů nejen zdobí každý salát, ale také ukrývají mnoho intenzivního aromatu. Jsou velmi šťavnatá a jejich kyselost skvěle kontrastuje s neutrálním olejem a salátem. Mají rády společnost sladší zeleniny, jako na příklad paprika, mrkev nebo fenykl. Vzhledem ke své masitosti se výborně hodí také do omáček.

Ideální do omáček

San Marzano

Sladká, podlouhlá rajčata přímo z Kampánie. Tento druh rostoucí na úpatí Vesuvu vyžaduje speciální půdu vulkanického původu. Výborně se hodí k přípravě omáček, hodí se rovněž k sušení. Aby byla plně využita neopakovatelná chuť odrůdy San Marzano, nejčastěji se odstraňuje před použitím jejich výjimečně tvrdá slupka.

Roma

Rajčata Roma pochází z Itálie. Je pro ně charakteristický štíhlý oválný tvar a vyznačují se vysokým obsahem vlákniny. Dokonale se hodí na přípravu rajčatového pyré. Jen díky této aromatické chuti mohou špagety chutnat ještě lépe. Výborně se hodí na pizzu díky nízkému obsahu šťávy.

Pelati

Jsou charakteristická rajčata trhaná v horkých dnech. Jsou používány bez slupky. Jejich nadýchanost a čerstvost je činí perfektním doplňkem salátů a pokrmů pro opravdové gurmány.



Rajčata

Jaká jsou rajčata, taková je kuchyně. Italští mistři vědí, že dobře vybraný druh rajčat je základem úspěšných pokrmů. Jiná rajčata se používají do salátů, jiná do omáček. Kulinární tradice zavazuje!

Rajčata, oproti běžnému mínění, nepocházejí z Itálie, i když jsou jednou ze základních složek tamní kuchyně. Evropa se s nimi seznámila koncem 15. století, a to díky známému cestovateli Kryštofovi Kolumbovi.



Výrobky hodící se do italské kuchyně

Primerby



Knorr Professional
Primerba Bazalka 340 g



Knorr Professional
Primerba All Italiana 340 g



Knorr Professional Primerba
Zahradní bylinky 340 g



Knorr Professional
Primerba Pesto 340 g



Knorr Professional
Primerba Česnek 340 g



Knorr Professional
Primerba Houby 340 g



Knorr Professional Primerba
Provensálské koření 340 g



Knorr Primerba
Opečená cibule 340 g



Knorr Primerba
Rozmarýn 340 g



Knorr Primerba
Tymián 340 g

Dezerty



Carte d'Or
Pannacotta 800 g



Carte d'Or
Tiramisu 540 g

Zálivky do salátů



Knorr Zahradní
zálivka 0,7 kg



Knorr Česneková
zálivka 0,7 kg



Knorr Koprová
zálivka 0,8 kg



Knorr Recká
zálivka 0,7 kg

Zeleninové směsi



Knorr Tomato
Pronto 2 kg



Knorr
Peperonata 2,6 kg



Knorr
Rataouille 2,5 kg



Knorr Rajčatový
protlak 4,5 kg



Knorr Rajčatový
protlak 0,8 kg



Knorr Sušená
rajčata v oleji 0,75 kg



Knorr Polparicca
- krájená rajčata 2,55 kg



Knorr Pelati
- celá loupaná rajčata 2,5 kg

O máčky



Knorr Základ
na boloňskou omáčku 1 kg



Knorr Quattro
Formaggi 1,2 kg



Knorr Sauce
Napoli 0,9 kg



Knorr Žampionovo-hřibková
omáčka 1 kg

Přílohy



Knorr Rýže
dlouhozrná 5 kg



Knorr Quadrucci
- fleky 3 kg



Knorr Gnocchetti Sardi
- mušličky 3 kg



Knorr Pennette
- trubičky 3 kg



Knorr Fusilli Tricolore
- tříbar. vřetena 3 kg



Knorr Farfalle Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Fusilli Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Spaghetti Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Penne Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Tagliatelle Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Codini
- kolínka 3 kg



Knorr Stelline
- hvězdičky 3 kg



Knorr
Lasagne 3 kg



Knorr Grandine
Tarhoňa 3 kg

Kořenící směsi



Knorr Professional Marináda na hovězí
Sypký koření přípravek 0,75 kg



Knorr Professional Marináda na kuřecí
Sypký koření přípravek 0,70 kg



Knorr Professional Marináda na ryby
Sypký koření přípravek 0,70 kg



Knorr Professional Marináda na vepřové
Sypký koření přípravek 0,75 kg

Essence



Knorr Essence
Kuřecí bujón 1 l



Knorr Essence
Hovězí bujón 1 l



Knorr Essence
Zeleninový bujón 1 l

Ostatní



Knorr Safránová
pasta 0,8 kg

Více Italské
inspirace naleznete
na www.ufs.com

UNILEVER ČR, spol. s r. o.
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8
infolinka: 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com
www.ufs.com

