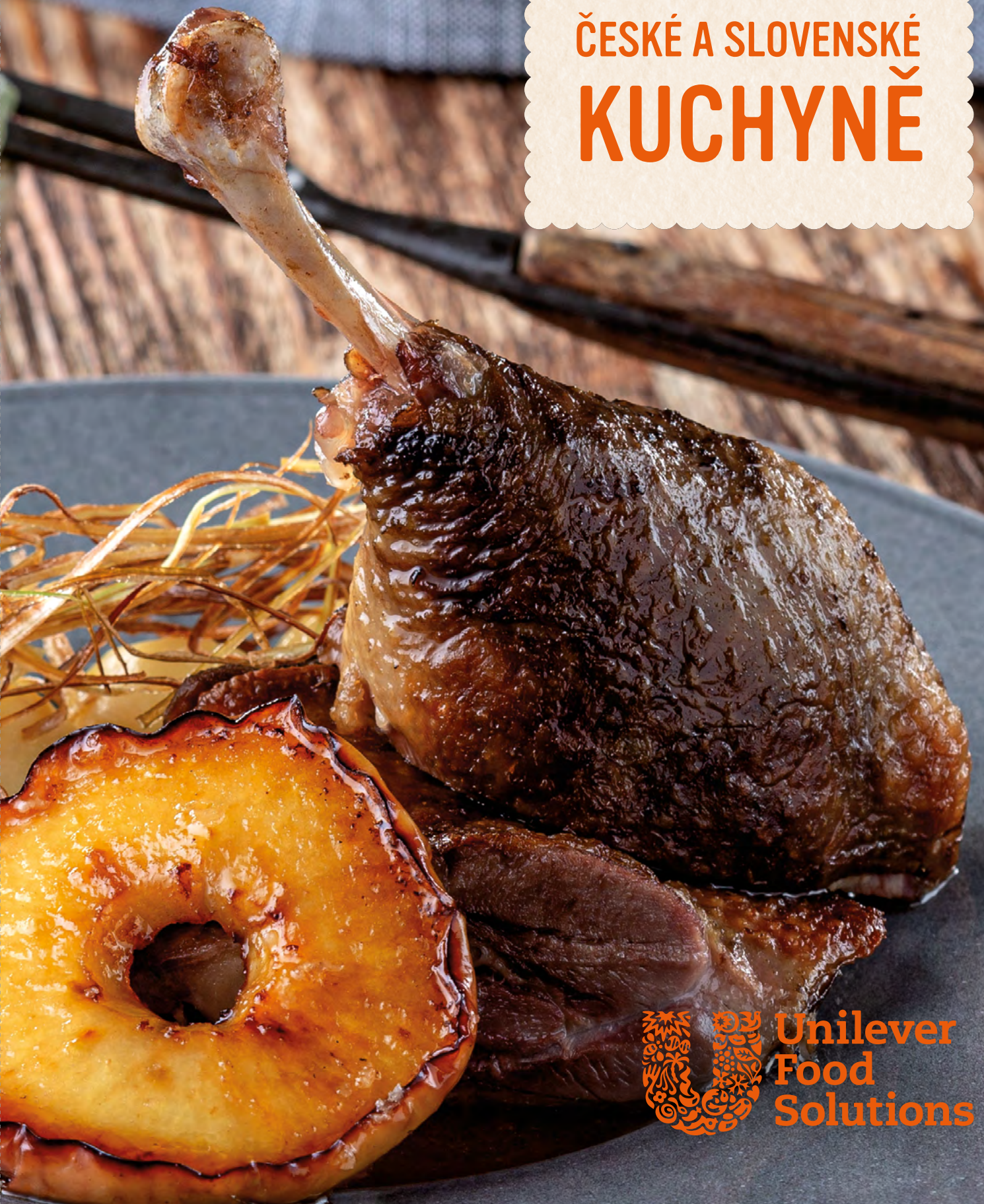


**REGIONÁLNÍ
SPECIALITY
ČESKÉ A SLOVENSKÉ
KUCHYNĚ**



**Unilever
Food
Solutions**

ÚVOD

Právě držíte v rukou brožuru, která by chtěla být především inspirací než prostým návodem.

Inspirací k tomu, abyste znovu objevili některé neprávem zapomenuté regionální suroviny a pokrmy, jež jsou od pradávna spjaté s místy, na která se zde zaměříme.

Jak dále při čtení zjistíte, zaměřujeme se na mikroregiony a hledáme především autentičnost pokrmů. Právě v mikroregionech najdeme ty největší poklady národních kuchyní.

Mohli bychom popsat více stran, než má tato brožura, tak velké kulinařské bohatství tato místa nabízejí. Chtěli bychom Vás však především inspirovat k návratu ke kořenům s maximálním využitím lokálních surovin a jejich zpracování.



OBSAH

SUROVINY – Využívání lokálních surovin při vaření	4
BUJÓNY, VÝVARY A FONDY – Využití v profi kuchyni	5
REGIONY v Čechách, na Moravě a na Slovensku	6–7
Hanácká POLÉVKA	8–9
Uzený vepřový JAZYK s křenovou omáčkou	10–11
Jihlavská KYSELKA	12–13
Králičí PAJŠLOUKA	14–15
Volyňský GULÁŠ	16–17
Oharková MÁČKA s hovězím	18–19
SLEPICE po šumavsku + chodský báč	20–21
Dušené jehněčí KOLÍNKO	22–23
Slezský BIGOS	24–25
Klatovské CHLUPAŤÁKY	26–27
Konfitovaná kachní STEHNA s bramborovými kuličkami	28–29
Houbové RAGÚ s bylinkovo-máslovými haluškami	30–31
DÝNĚ s vepřovým masem a pošírovaným vajíčkem	32–33
Šarišská MÁČANKA	34–35
Vepřová PANENKA plněná klobásovou směsí s brambory na kyselo	36–37
KUCHAŘSKÝ TÝM UFS	38
PRODUKTY	39

SUROVINY

VYUŽÍVÁNÍ LOKÁLNÍCH SUROVIN PŘI VAŘENÍ

Ne všechny trendy je hodno následovat, ale využívání lokálních surovin s ohledem na jejich sezónnost se v gastronomii pomalu zabydluje, a to z mnoha důvodů.

Využíváním lokálních a sezónních surovin po sobě nejenže zanecháme minimální ekologickou stopu, ale také nabídneme kvalitní a výživné jídlo, protože právě v sezóně můžeme ze suroviny dostat to nejlepší, co může nabídnout, ať už mluvíme o chuti, výživové hodnotě, nebo o finálním výnosu ze suroviny, která by jinak skladováním ztratila na svém objemu či chuti. Ze všech pohledů je tedy tento přístup šetrný a pro provoz ekonomický.

Sezónní suroviny od lokálních producentů dodají jídlům na originalnosti a co je nejdůležitější, i na chuti. Díky nim lze ušetřit i čas strávený v kuchyni, protože jim nejvíce sluší lehká úprava a šetrné dochucení.

Stabilní podpora lokálních producentů může do budoucna znamenat rozšíření jejich nabídky a tím i rozmanitější nabídku surovin pro provoz.



BUJÓNY, VÝVARY A FONDY

VYUŽITÍ V PROFI KUCHYNI

Bujón má, a to bez výjimky, v každé kuchyni své nezastupitelné místo. Dobrý vývar je základním kamenem mnoha pokrmů, a proto je třeba dát si při jeho přípravě, nebo s jeho výběrem, záležet. Správný poměr kvalitních a čerstvých surovin a hodně trpělivosti dá vzniknout čiré a intenzivně vonící tekutině, která obtiskne chuť do výsledného pokrmu a pozvedne ho o třídu výš.

Pokud budete mít v kuchyni kvalitní bujón, vývar a fond vždy po ruce, bude snadné vytvořit lahodné omáčky, polévky, šťávy, krémové risotto nebo dochutit kuskus či quinou.

Do vývaru patří jen ty nejkvalitnější suroviny, a protože nám trh nenabízí celoročně suroviny v optimálním stavu, nebojte se sáhnout po Knorr bujónech. Vybrat si můžete od kuřecího po rybí bujón. Všechny jsou připraveny z kvalitních ingrediencí, mají příjemnou chuť i aroma a navíc jsou bez přidaných umělých barviv.

Díky ušetřenému času pak můžete vývaru dát originální podobu. Použijte třeba čerstvé bylinky nebo sušené houby. Pokaždé jiný, ale vždy skvělý.



REGIONY

V ČECHÁCH, NA MORAVĚ A SLOVENSKU, ZE KTERÝCH NAŠE RECEPTY POCHÁZEJÍ



1 region Haná

Přívětivý kraj, pohostinní lidé a vybrané lahůdky, které si našly místo v jídelničkách napříč celou Českou republikou. Kuchyně založená na poctivých surovinách a práci místních obyvatel. Ne nadarmo jsou na svůj kraj hrdí, stejně jako na pravý místní klenot – Olomoucké tvarůžky, známé též jako syrečky nebo tvargle. Pokud by snad někomu nevoněly, stačí je obalit v klasickém trojobalu a obstojí i v souboji se smaženým sýrem.

2 region Horácko

Už poloha tohoto mikroregionu, který se prolíná do Čech i Moravy, slibuje gastronomické dobrodružství. Malebné chaloupky zasazené v poměrně drsném kraji předpovídají, že zde najdete jednoduché a vydatné jídlo. Snad každá rodina má svůj recept na „pekáče“, tak se říká plackám z bramborového těsta pečeným na plotně. Oblíbenými surovinami jsou pak brambory a zelí. A když se přejíte, sáhněte po některé z výborných pálenek.

3 region Podkrkonoší

Tajemství podkrkonošské kuchyně se skrývá v jednoduchosti a čerstvých chutích surovin z hor. Ráz krajiny napoví, že zdejší jídlo bude prohřívací, hutné a jako od babičky. Hlavní roli tu hrají houby, česnek a slanina a jako v každé rázovitější krajině i brambory. Z těch vyzkoušejte třeba sejkory, bramborové placky pečené přímo na plotně. Krkonošské kyselo pak připravte tradičně s chlebovým kvasem a ochutnejte ten rozdíl.

4 region Jižní Čechy

Pro jihočeskou kuchyni není snad nic typičtějšího než třeboňský kapr. Jeho maso se vyznačuje vysokou kvalitou, nízkým obsahem tuku a typickou chutí. Za zmínku ale stojí i další jihočeské ryby – úhoř, sumec, candát nebo pstruh. A pokud byste zatoužili po něčem hutnějším, vyzkoušejte jihočeskou kulajdu. Místo dezertu pak sáhněte po jihočeské nivě, která má ochranné označení Evropské unie, protože právě zde je její domov.

5 region Jižní Morava

Jižní Morava je jedním z nejurodnějších krajů v republice, a to se odráží i v gastronomii. V Ivančicích ochutnáte jeden z nejlepších chřestů, vysazen tu byl už v roce 1829. Znojenskou chloubu v podobě Znojemských okurek nelze minout a stejně tak ani vyhlášenou znojenskou pečení, jejímž základem jsou právě kyselé okurky. Minout byste neměli ani ertepláky, bramborové placky sypané mákem. Západy slunce na Moravě dovede k dokonalosti už jen víno, protože Jižní Morava a víno je jako tělo a duše.

6 region Šumava

Region úzce spjatý s horami a hlubokými lesy. Právě ty skrývají důležité suroviny pro zdejší kuchyni – houby, lesní ovoce a zvěřinu. Už to nám napoví, že se vrátíme zpět k tradiční a velmi výživné kuchyni. Právě zde mají domov zelňáky dochucené nejčastěji nadrobno nasekanými škvarky, kmínem a pepřem. Před túrou skvěle zasytí houbový kuba, nebo poctivá houbová polévka. Místní ovoce je pak nedílnou součástí do detailu propracovaného a nebesky nadýchaného trhance.

7 region Valašsko

S trochou nadsázky by se dalo říci, že tradiční valašská kuchyně by nezapadla ani v trendech dnešní vyvážené stravy. Minimum masa, ale zato hodně kvalitních obilovin, pohanky, luštěnin, brambor a zelí. Z tradičních pokrmů nelze nezmínit valašskou kyselici, nebo strapačky se zelím, které sice mají původ na Slovensku, ale často se podávají i na Valašsku. Ochutnáte zde určitě i švestky, a to v mnoha podobách od valašských frgálů, výborné trnkové omáčky k pečenému masu až po jemnou slivovici.

8 region Slezsko

Už svojí zeměpisnou polohou je Slezsko předurčené pro nevšední gastronomické výlety. Ochutnáte zde jak tradiční slezskou kuchyni, tak kuchyni, kterou významně ovlivnili polští sousedé. Určitě vyzkoušejte bigus (někdy také známý pod slovem bigos). Maso tří druhů s dvojím druhem zelí a sušenými hříby zasytí i ty největší jedlíky. Za zmínku určitě stojí i slezská kachna zabalená do zelného listu, ve kterém se i peče. K ní se pak výborně hodí třeba cibulové zelí a kluski.

9 region Chodsko

Chodské koláče. Není snad nikdo, kdo by je neznal. Sladké však pro jednu vynecháme. Bacán, kucmoch, toč, báč, šlejšky. Škoro byste v restauraci potřebovali průvodce. Pokud máte rádi vnitřnosti, pak musíte určitě ochutnat postřekovské ledvinky, které jsou sice časově náročnější na přípravu, ale vše vynahradí jemná a delikátní chuť jídla. A pokud budete mít chuť na něco sladkého, vyzkoušejte chodský báč ve sladké variantě – pokrm z brambor a kyselého mléka.

10 region Malé Karpaty

Pokud milujete víno, jste na správném místě. Malokarpatská vinná cesta, která vede přes bývalá slovenská královská města, nabízí nespočet vinných specialit. Přetrvává zde ale i tradiční gastronomie a bez ochutnání tradiční husy, nebo specialit z ní, by byla návštěva regionu poloviční. Skvěle ji doplní tradiční lokše. Husími lokšemi je pak proslulý zejména Slovenský Grob. Ochutnat je můžete ale i na sladko, a to tradičně s povídky bohatě zasypané mákem.

11 region Liptov

Právě odtud pochází tradiční národní slovenské jídlo – halušky. Jídlo, které pohladí po duši a je důkazem toho, že méně je někdy více. Tradičně se podávají se sýrem bryndza posypané slaninou a případně pažitkou, ale můžete najít i varianty sladké s povídky a mákem. Přidáním brambor do těsta pak vzniknou strapačky a nejlépe si rozumí s kyselým zelím a smaženou slaninou. Všechny tyto skvosty pak nejlépe doplní žinčica, která vzniká jako vedlejší produkt právě při výrobě bryndzy.

12 region Záhorsko

Dáte si zde výborné a hutné polévky, bez kterých si Slováci neumějí představit oběd. Asi nejtradičnější je fazolová polévka, která by zdatně zastala i hlavní chod. Záhorský region je také domovem Skalického trdelníku, který má i registrovanou známku EU „chráněné zeměpisné označení“. Za vyzkoušení určitě stojí i záhorácké kapustníky. Netradiční kombinace kynutého těsta a náplně ze zelí, cukru a skořice je sice odvážná, ale velmi dobrá.

13 region Šariš

V Šarišském regionu žije významná menšina Rusínů a takové setkání je pro gastronomii vždy přínosem. Minout byste neměli mačanku, vydatnou polévku na způsob zelňačky, která své jméno dostala po způsobu, jakým se jí. Z chleba se odlamují větší kousky a namáčejí se do talíře. Ideálním jídlem pro sdílení s rodinou či přáteli je slaný gugel', obdoba bramborových placek, ale téměř bez práce. Minout byste neměli ani holubky – zelné listy plněné směsí z mletého vepřového masa a rýže.

14 region Orava

Pokud milujete sýry, tak právě tady najdete ty nejlepší korbáčiky na Slovensku. Stejně jako v Liptovském regionu zde ochutnáte čerstvou bryndzu, žinčicu a další lahůdky z ovčího mléka. Slaninou zde v jídlech nešetří. Však právě odsud pochází oravská slanina. Půda zde obzvláště přeje pěstování brambor, a tak se místní zemědělci pustili do pěstování méně známých, ale o to více lahodných topinamburů, takže vás bramborové lahůdky budou čekat na každém kroku.

HANÁCKÁ POLÉVKA



region **Haná**

SUROVINY na 10 porcí:

• máslo	100 g
• droždí	100 g
• cibule žlutá	100 g
• mouka hladká	180 g
• voda	2700 ml
• Knorr Zeleninový bujón	50 g
• pórek	240 g
• pepř mletý	1 g
• pažitka	10 g
• žemle	150 g
• sádlo	100 g

PŘÍPRAVA:

Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme droždí a mícháme na mírném teple, dokud se nerozpustí. Potom přidáme hladkou mouku a vše zalijeme vývarem připraveným z bujónové směsi a vody. Rozšleháme a vaříme.

Omytý očištěný pórek nakrájíme na kolečka a dáme vařit do polévky. Polévku dochutíme pepřem a doplníme o nakrájenou pažitku. Při podávání vkládáme do polévky na kostičky nakrájenou a na sádle opečenou žemli.

Při vkládání pórku do polévky můžeme polévku nebo část pórku rozmixovat pomocí tyčového mixéru.

Knorr Zeleninový bujón
0,9 kg





UZENÝ VEPŘOVÝ JAZYK S KŘENOVOU OMÁČKOU



region **Haná**

SUROVINY na 10 porcí:

• uzený vepřový jazyk (bez podjazyčí)	1500 g (5 ks)
• bobkový list	1 g
• nové koření	1 g
• celý pepř černý	1 g
• Knorr Bílá omáčka	180 g
• vývar z vařených jazyků	1500 ml
• Knorr Professional Essence Hovězí bujón	30 g
• Rama Professional Cremefine Profi 15% Na vaření	500 ml
• cukr	40 g
• křen	250 g
• máslo	100 g
• voda	podle potřeby

PŘÍPRAVA:

Jazyky uvaříme s bobkovým listem, novým kořením a pepřem (cca 90 minut). Po uvaření vložíme jazyky do ledové vody a po zchladnutí stáhneme kůži, poté uložíme do tepla nad páru.

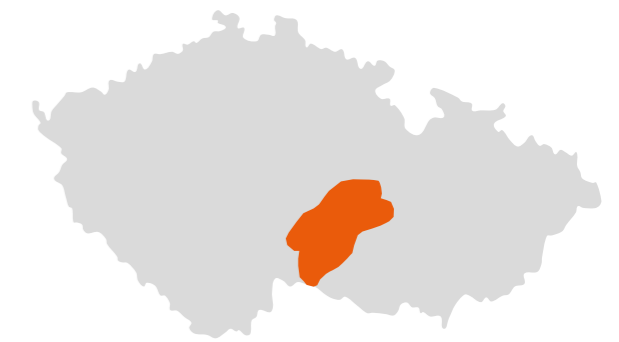
Ze směsi na bílou omáčku a vývaru z uvařených jazyků připravíme omáčku velouté, přidáme hovězí fond, rostlinný krém, nastrouhaný křen a cukr.

Omáčku necháme chvíli povařit a pak podáváme s jazykem nakrájeným na plátky. Jako příloha se hodí knedlíky. Pokud je křen příliš ostrý, je vhodné jej spařit vařící vodou.

Knorr Professional Essence
Hovězí bujón 1 l



JIHLAVSKÁ KYSELKA



region **Horácko**

SUROVINY na 10 porcí:

• brambory loupané	700 g
• máslo	100 g
• mouka hladká	100 g
• podmáslí	2500 ml
• Knorr Čirý bujón	60 g
• vejce	280 g (7 ks)
• kmín	1 g
• libeček, nat'	15 g
• voda na vaření brambor	podle potřeby

PŘÍPRAVA:

Brambory nakrájíme na kostičky a dáme vařit do-
měkka. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku,
přidáme trochu vody z brambor, rozmícháme, při-
lijeme podmáslí a znovu dobře promícháme, aby
jíška neudělala hrudky. Ochutíme kmínem a směsí
pro čirý vývar a necháme chvíli probublávat.

Přidáme brambory, vejce rozklepneme do misky,
rozkvedláme a za stálého míchání vlijeme do po-
lévky. Necháme pár minut provařit a podáváme
s nasekaným libečkem.

Knorr Čirý bujón
7 kg





KRÁLIČÍ PAJŠLOUKA



region **Podkrkonoší**

SUROVINY na 10 porcí:

• králičí vnitřnosti	1000 g
• masové odřezky a kosti z králíka	1000 g
• voda	2000 ml
• Knorr Kuřecí bujón	50 g
• bobkový list	1–5 ks
• nové koření	5–10 ks
• máslo	150 g
• kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	300 g
• mouka hladká	150 g
• Rama Professional Cremefine Profi 15% Na vaření	500 ml
• plochá petrželová nat'	10 g
• ocet jablečný	podle potřeby

PŘÍPRAVA:

Kosti, odřezky králičího masa a vnitřnosti necháme krátce opéci, dokud nechyjí zlatavý odstín. Potom je zalijeme studenou vodou, přidáme bobkový list, nové koření a směs drůbežního bujónu. Přivedeme k varu, stáhneme teplotu a necháme vařit asi 2 hodiny.

Zhruba po půl hodině vaření vyjmeme vnitřnosti, případně kousky masa a odložíme stranou. Vývar doplníme vodou a nakonec scedíme. Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky nebo plátky a orestujeme na másle. Vložíme do přecezeného vývaru a krátce povaříme.

Mezitím rozkvedláme hladkou mouku v rostlinném krému a zahustíme vývar se zeleninou. Necháme povařit při nízké teplotě alespoň 15 minut.

Vnitřnosti a maso nakrájíme na nudličky a přidáme do polévky. Je-li příliš sladká, přidáme trochu octa a při podávání posypeme nasekanou petrželkou.

Knorr Kuřecí bujón
0,9 kg



VOLYŇSKÝ GULÁŠ



region **Jižní Čechy**

SUROVINY na 10 porcí:

• hovězí maso přední b. k.	1200 g
• sádlo	120 g
• cibule žlutá	400 g
• kmín celý	2 g
• Knorr Paprika mletá sladká	30 g
• Knorr Pepř mletý	1 g
• sůl	20 g
• voda	800 ml
• Knorr Professional Hovězí redukce	80 g
• česnek	10 g
• Knorr Majoránka	1 g
• Knorr Grilované papriky	150 g
• Knorr Polparicca di Pomodoro - Krájená rajčata	150 g
• kyselé nakládané okurky	150 g
• brambory vařené	500 g
• Knorr Tmavá jíška	podle potřeby

PŘÍPRAVA:

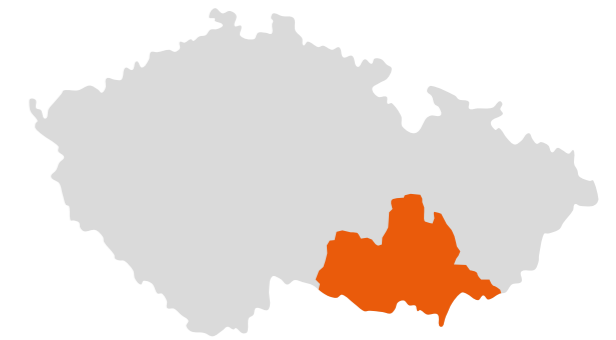
Maso nakrájíme na kostky. Drobně pokrájenou cibuli zpěníme na sádle s kmínem, vložíme osolené a opeřené maso a za stálého míchání jej osmahneme. Potom přidáme mletou papriku, krátce opět osmahneme a zalijeme vodou. Zvolna dusíme doměkka.

Ke konci přidáme hovězí redukci, dobře rozmícháme, ochutíme utřeným česnekem a promnutou majoránkou. Hustotu můžeme upravit pomocí jíšky. Ke konci do guláše přidáme nakrájené okurky, grilované papriky, rajčata a vařené brambory. Podáváme nejčastěji s chlebem.

Knorr Tmavá jíška
1kg



OHARKOVÁ MÁČKA S HOVĚZÍM



region **Jižní Morava**

SUROVINY na 10 porcí:

• hovězí maso zadní	1500 g
• voda	2500 ml
• Knorr Professional Essence Hovězí bujón	30 g
• znojemské kyselé okurky b. n.	300 g
• Knorr Bílá omáčka	120 g
• vývar od vaření masa	1000 ml
• Rama Professional Cremefine Profi 15% Na vaření	300 ml
• ocet	20 ml
• cukr	30 g
• máslo	100 g
• lák od okurek	podle potřeby

PŘÍPRAVA:

Hovězí maso vložíme do vroucí vody s přidáním hovězího fondu a pomalým varem uvaříme doměkka.

Ze směsi na bílou omáčku a vývaru od masa připravíme omáčku velouté, přidáme rostlinný krém, na másle orestované pokrájené kyselé okurky, převařený ocet, cukr a dochutíme podle potřeby lákem z okurek.

Omáčku necháme chvíli probublávat a pak podáváme s masem nakrájeným na plátky (můžeme zaměnit i za vařená vejce) a jako příloha se hodí knedlíky nebo vařené brambory.

Rama Professional Cremefine
Profi 15% Na vaření

1 l





SLEPICE PO ŠUMAVSKU + CHODSKÝ BÁČ

SUROVINY na 10 porcí:

SLEPICE PO ŠUMAVSKU

- slepice, očištěná (2,5 menší slepice) 2500 g
- voda 2500 ml
- Knorr Professional Kuřecí bujón 50 g
- Rama Culinesse Profi 150 ml
- cibule žlutá 200 g
- Knorr Paprika mletá sladká 10 g
- Rama Professional Cremefine Profi 500 ml 31% Na šlehání
- máslo 100 g
- čerstvé houby - mix 500 g
- vývar od vaření slepice podle potřeby
- Knorr Světlá jíška podle potřeby
- Knorr Houbový bujón na dochucení

CHODSKÝ BÁČ

- brambory loupané 700 g
- droždí 50 g
- vejce 2 ks
- mléko 750 ml
- Knorr Bramborové těsto 500 g
- vepřové škvarky 250 g
- sádlo 100 g
- česnek 20 g
- Knorr Majoránka 1 g
- sůl 10 g



region **Šumava**

PŘÍPRAVA:

Dobře očištěnou slepici naporcujeme a uvaříme ve vývaru do poloměkka. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku a vložíme porce povařené slepice. Podlijeme vývarem a pod poklicí podusíme doměkka. Měkké porce masa vyjmeme, šťávu zredukujeme, přidáme rostlinný krém, podle potřeby případně zahustíme jíškou, povaříme a přecedíme nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. Do krémové omáčky vložíme zpět připravené porce slepice, přidáme k nim na plátky nakrájené a na másle podušené houby a vše provaříme. Můžeme dochutit houbovým bujónem.

Příprava chodského báče (bramborové buchty):

Do části vlažného mléka rozdrobíme kvásek a necháme vzkypět. Nastrouhané syrové brambory vymačkáme a polovinu spaříme v části horkého mléka, aby nezhnědly, a necháme vychladnout. Smícháme brambory, směs na bramborové knedlíky, kvásek a ostatní přísady - rozetřený česnek, sůl, vejce a promnutou majoránku. Zpracujeme v těsto a necháme kynout. Na pánvi prohřejeme škvarky. Sádlem vymažeme nízké GN plechy na pečení. Když je těsto vykynuté, vmícháme vyškvářené škvarečky a těsto vlijeme na sádlem vymazané plechy, rozprostřeme je stěrkou do okrajů každého plechu (těsto je hustější než na lívanec). Počkáme až těsto vykyne do dvojnásobného objemu a pak pečeme v předehřáté troubě při 200 °C dozlatova. Během pečení můžeme potírat povrch tukem.

Rama Professional Cremefine
Profi 31% Na šlehání

11



DUŠENÉ JEHNĚČÍ KOLÍNKO



region **Valašsko**

SUROVINY na 10 porcí:

• jehněčí kolínka	2500 g (10 ks)
• Rama Culinesse Profi	150 ml
• hladká mouka (na poprášení)	30 g
• Knorr Professional kořenícípřípravek na hovězí	20 g
• česnek	80 g
• jalovec	2 g
• bobkový list	1 g
• cibule červená	150 g
• Knorr Rajčatový protlak	100 g
• černé pivo	1000 ml
• med	200 g
• Knorr Demi Glace	90 g
• čerstvý tymián	5 g
• čerstvý rozmarýn	5 g
• voda	1000 ml

PŘÍPRAVA:

Konvektomat předehřejeme na 150 °C. Jehněčí kolínka okořeníme, poprášíme moukou a na tuku zprudka ze všech stran opečeme.

Maso vyndáme a ve výpeku zvolna orestujeme nakrájenou cibuli, potom přidáme rajčatový protlak pro zvýraznění barvy, opět chvíli restujeme. Následně vše zalijeme pivem, přidáme podrcený jalovec, česnek, tymián, pomačkané bobkové listy a rozmarýn.

Přivedeme k varu a do směsi vložíme opečená kolínka, přidáme část omáčky demi glace a přiklopné dusíme pozvolna doměkka (cca 2–3 hodiny).

Měkké maso vyjmeme (uchováme horké) a zahustíme šťávu zbylým demi glace a dochutíme medem. Šťávu precedíme na teplá jehněčí kolínka. Jako vhodná příloha může být bramborová kaše, nastavovaná kaše nebo dobrý chléb.

Knorr Demi Glace
1,1kg



SLEZSKÝ BIGOS



region **Slezsko**

SUROVINY na 10 porcí:

• vepřová plec b. k.	1000 g
• uzený bůček	1000 g
• ostravská klobása	300 g
• kysané zelí	1000 g
• hlávkové zelí	1000 g
• sádlo	100 g
• cibule žlutá	200 g
• bobkový list	1 g
• Knorr Majoránka	2 g
• Knorr Paprika mletá sladká	15 g
• Knorr Rajčatový protlak	50 g
• víno červené	200 ml
• sušené švestky - křížaly	250 g
• cukr	30 g
• voda	400 ml
• Knorr Vepřový bujón s vůní uzeného	20 g
• Knorr Světlá jíška	podle potřeby

PŘÍPRAVA:

Maso a bůček nakrájíme na kostičky nebo drobné nudle, klobásu na kolečka. Hlávkové zelí nakrájíme a povaříme do poloměkka, scedíme a necháme okapat. Na sádle orestujeme nakrájenou cibuli, vložíme maso a po krátkém orestování zaprášíme paprikou, přidáme rajský protlak a po chvíli zalijeme polovinou vína, dolijeme trochou vody a dusíme. Během dušení přidáme bobkový list, ochutíme směsí vepřového bujónu a v polovině dušení přidáme kysané zelí, které jsme podle potřeby případně propláchnuli a překrájeli.

Když je bigos téměř hotový, přidáme povařené hlávkové zelí, švestkové křížaly a pokrájenou klobásu. Dochutíme majoránkou, zbylým vínem a cukrem, případně lehce zahustíme jíškou. Typické podávání je s chlebem nebo bramborovými knedlíčky.

Tip: Do bigosu můžete přidat během vaření i sušené hříbky nebo česnek.

Knorr Rajčatový protlak
0,8 kg





KLATOVSKÉ CHLUPAČÁKY



region **Chodsko**

SUROVINY na 10 porcí:

- brambory oloupané 2400 g
- Knorr Bramborové těsto 600 g
- cibule žlutá 500 g
- sádlo 160 g
- Knorr Professional Primerba Opečená cibule 20 g
- sůl (na osolení vody) podle potřeby

PŘÍPRAVA:

Cibuli nakrájíme na jemná kolečka a opečeme na sádle dorůžova, poté přidáme cibulovou pastu na zintenzivnění chuti. Syrové brambory nastrouháme na jemné nudličky (julienne), ihned promícháme se směsí na bramborové těsto, aby nezhnědly, a důkladně prohněteme.

Ze vzniklého těsta velkou lžící tvarujeme velké podlouhlé noky, které vkládáme do vařící osolené vody nebo případně pokládáme na nízkou děrovanou GN nádobu a vkládáme do konvetomatu na program pára. Chlupaté knedlíky vaříme cca 10–15 minut podle velikosti noků.

Po vyjmutí je středem podélně nakrojíme, aby vyšla pára a do nakrojené mezery vkládáme připravenou osmaženou cibuli. Chlupačky podáváme jako samostatné jídlo se salátem z kysaného zelí nebo k pečenému vepřovému masu se zelím.

Knorr Bramborové těsto
10 kg





KONFITOVANÁ KACHNÍ STEHNA S BRAMBOROVÝMI KULIČKAMI

(KONFITOVANÉ KAČACIE
STEHNÁ S DŽATKAMI)

SUROVINY na 10 porcí:

- kachní stehna 10 ks
- Knorr Professional Essence Kuřecí bujón 100 ml
- Knorr Barevný pepř drcený 5 g
- stroužky česneku 12 ks
- čerstvá šalvěj 10 g
- kachní sádlo 1000 g

ŠŤÁVA

- Knorr Šťáva k masu 100 g
- cukr 100 g
- pomerančový džus 300 ml
- citron 2 ks
- voda 1000 ml

BRAMBOROVÉ KULIČKY

- Knorr Bramborová kaše s mlékem 400 g
- voda 2000 ml
- hladká mouka 250 g
- máslo 150 g



region **Malé Karpaty**

PŘÍPRAVA:

Kachní stehna

Kachní stehna umyjeme, osušíme a očistíme. Vložíme do GN nádoby, přidáme koncentrovaný drůbeží fond, opeříme, přidáme 6 celých stroužků česneku, které lehce rozmáčkeme, lístky šalvěje a necháme v lednici marinovat alespoň 30 minut. Pak zalijeme rozehřátým kachním tukem tak, aby byla stehna zcela ponořená. Pečeme při 110 °C přibližně 3–4 hodiny. Měkká stehna vyndáme a pod grilem vypečeme kůži do barvy při teplotě cca 200 °C.

Šťáva

Cukr necháme na mírném ohni rozpustit, zalijeme vodou, povaříme, přidáme Šťavu k masu a opět povaříme. Potom do šťavy přidáme pomerančový džus a citronovou kůru. Na mírném ohni vaříme 10 minut. Na závěr přidáme na zjemnění máslo.

Bramborové kuličky (džatky)

Bramborovou kaši připravíme podle návodu běžným způsobem. Do horké bramborové kaše přidáme hladkou mouku, smícháme a necháme zakryté pokličkou cca 15–20 minut, aby se mouka spařila. Z bramborového těsta (konzistence jako na škrábanky) tvoříme rukama, které jsme si potřeli olejem, kuličky nebo formujeme lžicemi jako noky. Kuličky (džatky) dáme do mísy a polijeme je přepuštěným máslem. Konfitovaná kachní stehna podáváme politá šťávou a s džatkami. Můžeme doplnit například o pečené karamelizované jablko, vysmaženou cibulku nebo pórek.

Knorr Šťáva k masu
3,5 kg



HOUBOVÉ RAGÚ

S BYLINKOVO-MÁSLOVÝMI HALUŠKAMI

(HUBOVÉ RAGÚ
S BYLINKOVO MASNÝMI
HALUŠKAMI)

SUROVINY na 10 porcí:

• směs čerstvých hub	1500 g
• šalotka	100 g
• Knorr Houbový bujón	10 g
• Rama Professional Cremefine Profi 31% Na šlehání	300 ml
• bílé víno	100 ml
• stroužky česneku	2 ks
• olej	100 ml
• Knorr Delikát	10 g
• Knorr Barevný pepř drcený	5 g
• čerstvá petrželová nat'	50 g
• sůl	podle chuti

BYLINKOVO-MÁSLOVÉ HALUŠKY

• hladká mouka	1000 g
• vejce	4 ks
• máslo (rozpuštěné)	100 g
• minerální voda	400 ml
• Knorr Professional Primerba Zahradní bylinky	60 g
• sůl	podle chuti



region **Liptov**

PŘÍPRAVA:

Houbové ragú

Směs čerstvých hub nakrájíme na větší kousky a na oleji zprudka orestujeme.

Přidáme nasekanou šalotku a česnek, podlijeme bílým vínem a necháme chvíli povařit, než se víno odpaří a předá všechny chutě a vůně ostatním ingrediencím.

Přidáme houbový bujón, dochutíme pepřem a ještě jednou provaříme. Nakonec do pokrmu přidáme rostlinný krém a čerstvě nasekanou petrželovou nat'.

Bylinkovo-máslové halušky

Smícháme všechny suroviny a necháme odstát alespoň půl hodiny. Potom přes síto natvarované halušky zavaříme do vroucí osolené vody a provaříme cca 5 minut.

Tip: Uvařené halušky můžeme ještě promastit přepuštěným máslem.

Knorr Delikát
5 kg





DÝNĚ S VEPŘOVÝM MASEM A POŠÍROVANÝM VAJÍČKEM

(TEKVICA S BRAVČOVÝM KARÉ
A POŠÍROVANÝM VAJCOM)

SUROVINY na 10 porcí:

• dýně (např. hokkaido)	1000 g
• cibule	100 g
• stroužky česneku	5 ks
• řapíkatý celer	150 g
• chilli paprička	1 ks
• Knorr Professional Primerba Tymián	10 g
• bílý vinný ocet	200 ml
• Knorr Tomato Pronto	600 g
• vepřové karé bez kosti, v celku	1000 g
• Knorr Barevný pepř drcený	4 g
• čerstvá šalvěj	10 g
• plátková slanina	150 g
• máslo	50 g
• vejce	10 ks
• olej	podle potřeby
• ocet	podle potřeby
• čerstvá rukola	na dozdobení
• cukr	podle chuti
• sůl	podle potřeby



region **Záhorsko**

PŘÍPRAVA:

Dušená dýně

Očištěnou a umytou dýni nakrájíme na menší kostky. Cibuli, česnek a řapíkatý celer nasekáme nadrobno a orestujeme na rozpálené pánvi s olejem. Po chvíli přidáme nadrobno nakrájenou chilli papričku, kterou jsme zbavili semínek, a nadrobno nakrájenou dýni. Pokud je potřeba, přilijeme ještě trochu oleje. Ochutíme solí a Primerbou Tymián. Restujeme přibližně 10–15 minut. Potom přidáme špetku cukru. Až se cukr začne rozpouštět, přidáme pár kapek vinného octa a počkáme, až se odpaří. Potom přidáme konzervovaná nasekaná rajčata, promícháme a dusíme dál ještě 10 minut.

Restované vepřové maso

Umyté a osušené vepřové karé očistíme. Nakrájíme ho na plátky široké přibližně 2 cm a naklepeme. Osolíme, opepříme, pokapeme olejem a posypeme nahrubo natrhanými lístky šalvěje. Maso opekáme na rozpálené grilovací pánvi. Až jsou plátky masa z jedné strany opečené dozlatova, otočíme je a na pánvi přidáme plátky slaniny. Dokřupava pečené plátky slaniny položíme na opečené maso. Přidáme máslo a počkáme, než se rozpustí. Odstavíme z ohně a necháme odpočívat.

Pošírované vajíčko

V hrnci necháme vařit vodu a ocet. Vodu na hranici varu zamícháme lžící tak, abychom vytvořili jemný vír, do kterého vyklepeme vajíčko. Vaříme doměkka asi 2–3 minuty.

Servírování

Na talíř dáme porci dušené dýně, na ni plátek karé s křupavým plátkem slaniny. Pokapeme výpekem, olejem a dozdobíme lístky rukoly. Navrch naservírujeme pošírované vajíčko, které nařizeme nožem, aby vytékal žloutek.

Knorr Tomato Pronto
2 kg



ŠARIŠSKÁ MÁČANKA

(MÁČANKA)

SUROVINY na 10 porcí:

• slanina	150 g
• cibule	150 g
• vepřové sádlo	100 g
• šťáva z kysaného zelí	200 ml
• kysané zelí	300 g
• bobkový list	3–4 ks
• nové koření celé	5 ks
• Knorr Houbový bujón	20 g
• voda	1500 ml
• stroužky česneku	5 ks
• sušené houby	150 g
• mražené nebo čerstvé houby	400 g
• Rama Professional Cremefine Profi 15% Na vaření	250 ml
• olej	100 ml
• máslo	70 g
• cibule	150 g
• Knorr Červená mletá paprika	15 g
• Knorr Světlá jíška	podle potřeby



region **Šariš**

PŘÍPRAVA:

Slaninu a cibuli nakrájíme na malé kostky a osmahneme dozlatova na vepřovém sádle.

Orestovanou slaninu a cibuli zalijeme zelnou šťávou a houbovým bujónem, potom přidáme najemno nasekané kysané zelí, bokový list, nové koření, protlačený česnek, houby (sušené houby před vařením namočíme do vlažné vody). Vaříme 40 minut.

Na zahuštění použijeme případně světlou jíšku a ještě povaříme 10 minut. Nakonec máčanku zjemníme rostlinným krémem, krátce povaříme a podle potřeby ještě dochutíme.

Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji, na pánev dáme kousek másla a červenou mletou papriku, odstavíme z plamene, aby nám paprika nezhořkla. A takto připravenou cibuli přeléváme nebo navršíme na povrch máčanky.

Podáváme s domácím bramborovým chlebem, který do máčanky namáčáme.

Tip: Pokud máte rádi maso, můžete během vaření máčanky přidat uzené maso nakrájené na kostky.

Knorr Houbový bujón
8 kg





VEPŘOVÁ PANENKA PLNĚNÁ KLOBÁSOVOU SMĚSÍ S BRAMBORY NA KYSELO

(ZAJAC SO ZEMIAKMI NA KYSLO)

SUROVINY na 10 porcí:

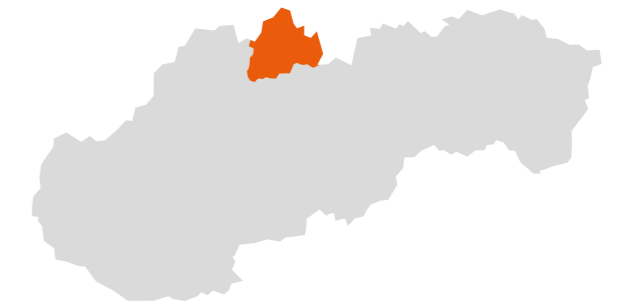
- vepřová panenka 1000 g
- Knorr Professional Kořenící přípravek vepřový 30 g
- olej 50 ml
- Knorr Hovězí bujón 20 g

KLOBÁSOVÁ SMĚS

- vepřové maso mleté 800 g
- stroužky česneku 3 ks
- voda 100 ml
- Knorr Paprika sladká mletá podle chuti
- kmín drcený podle chuti
- Knorr Barevný pepř drcený podle chuti
- sůl podle chuti

BRAMBORY NA KYSELO

- brambory 1000 g
- cibule 100 g
- Knorr Zeleninový bujón 20 g
- bobkový list 3 ks
- pepř celý 5 ks
- nové koření 4 ks
- Kmín drcený 5 g
- Knorr Světlá jíška 150 g
- Rama Professional Cremefine Profi 31% Na šlehání 350 ml
- ocet 40 ml
- olej podle potřeby
- cukr podle chuti
- sůl podle chuti



region **Orava**

PŘÍPRAVA:

Maso

Vepřovou panenku opatrně uprostřed rozřízneme velkým nožem, aby vznikl tunel. Z mletého masa, česneku, koření a vody připravíme klobásovou směs, kterou z obou stran plníme panenku. Naplněnou panenku na povrchu okořeníme směsí na vepřové maso, dáme do GN nádoby, podlijeme hovězím bujónem. Přikryjeme alobalem a pečeme na 180 °C 40–60 minut. Každých 20 minut odkryjeme a zkontrolujeme, zda není potřeba podlít bujónem. Případně můžeme maso zavakuovat do sáčku a připravit sous vide metodou ve vodní lázni. Poté je ale potřeba maso ještě krátce finálně opéci do barvy.

Brambory na kyselo

Brambory očistíme, umyjeme a nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme a osmahneme na oleji dozlatova. Přidáme brambory, bobkový list, kmín, pepř, nové koření, osmahneme a zalijeme zeleninovým bujónem po okraj brambor. Vaříme doměkka. Když jsou brambory uvařené, přidáme jíšku, rostlinný krém a za stálého míchání provaříme. Nakonec dochutíme octem, cukrem, případně ještě dosolíme.

Servírování

Na talíř dáme porci brambor, na kterou položíme nakrájenou opečenou vepřovou panenku.

Tip: Brambory na kyselo můžeme podávat s vařeným vajíčkem, sázeným vejcem nebo opečeným špekáčkem.

Knorr Hovězí bujón
7 kg



KUCHARŤSKÝ TÝM UFS

MILAN SAHÁNEK

Vedoucí kuchařského týmu a manažer kuchařského servisu UFS Česká republika.

Držitel dvou zlatých medailí z kuchařských olympiád IKA v různých disciplínách a mezinárodní rozhodčí Světové federace kuchařů, který rozhoduje nejvyšší kulinářské soutěže světa.



PETER KRIŠTOF

Šéfkuchař UFS Slovenská republika.

Držitel několika slovenských i zahraničních ocenění i certifikátu proškolení komisařů SR podle pravidel WACS 2018, člen World Master Chefs Society.



JAN DAVÍDEK

Šéfkuchař UFS Česká republika.

Vedoucí soutěžního týmu Czech Chefs, držitel zlaté medaile na mezinárodní soutěži Thailand Culinary World Challenge v Bangkoku v roce 2014 a několika certifikátů thajské kuchyně.



JURAJ DOHŇANSKÝ

Kuchař prezentér UFS Česká republika.

Hlavní školitel specializovaný na kuchyňský personál ve školních zařízeních a nemocnicích. Působí po celé České republice a částečně také na Slovensku.



PRODUKTY

Knorr Professional Essence
Hovězí bujón 1l



Knorr Zeleninový bujón
0,9 kg



Knorr Kuřecí bujón
0,9 kg



Knorr Tmavá jíška
1 kg



Knorr Demi Glace
1,1 kg



Rama Professional Cremefine
Profi 15% Na vaření
1l



Rama Professional Cremefine
Profi 31% Na šlehání
1l



Knorr Rajčatový protlak
0,8 kg



Knorr Tomato Pronto
2 kg



Knorr Hovězí bujón
7 kg



Knorr Štáva k masu
3,5 kg



Knorr Delikát
5 kg



Knorr Houbový bujón
8 kg



Knorr Čirý bujón
7 kg



Knorr Bramborové těsto
10 kg



UNILEVER CR/SR

Divize Food Solutions
Vocetářova 2497/18, 180 00 Praha 8

infolinka +420 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com

Další recepty a inspiraci naleznete na:
www.unileverfoodsolutions.cz

Nádobí pro focení receptů zapůjčila
společnost **Premium Gastro**.



Unilever
Food
Solutions

