

Neotřelé recepty z drůbeže



Unilever
Food
Solutions

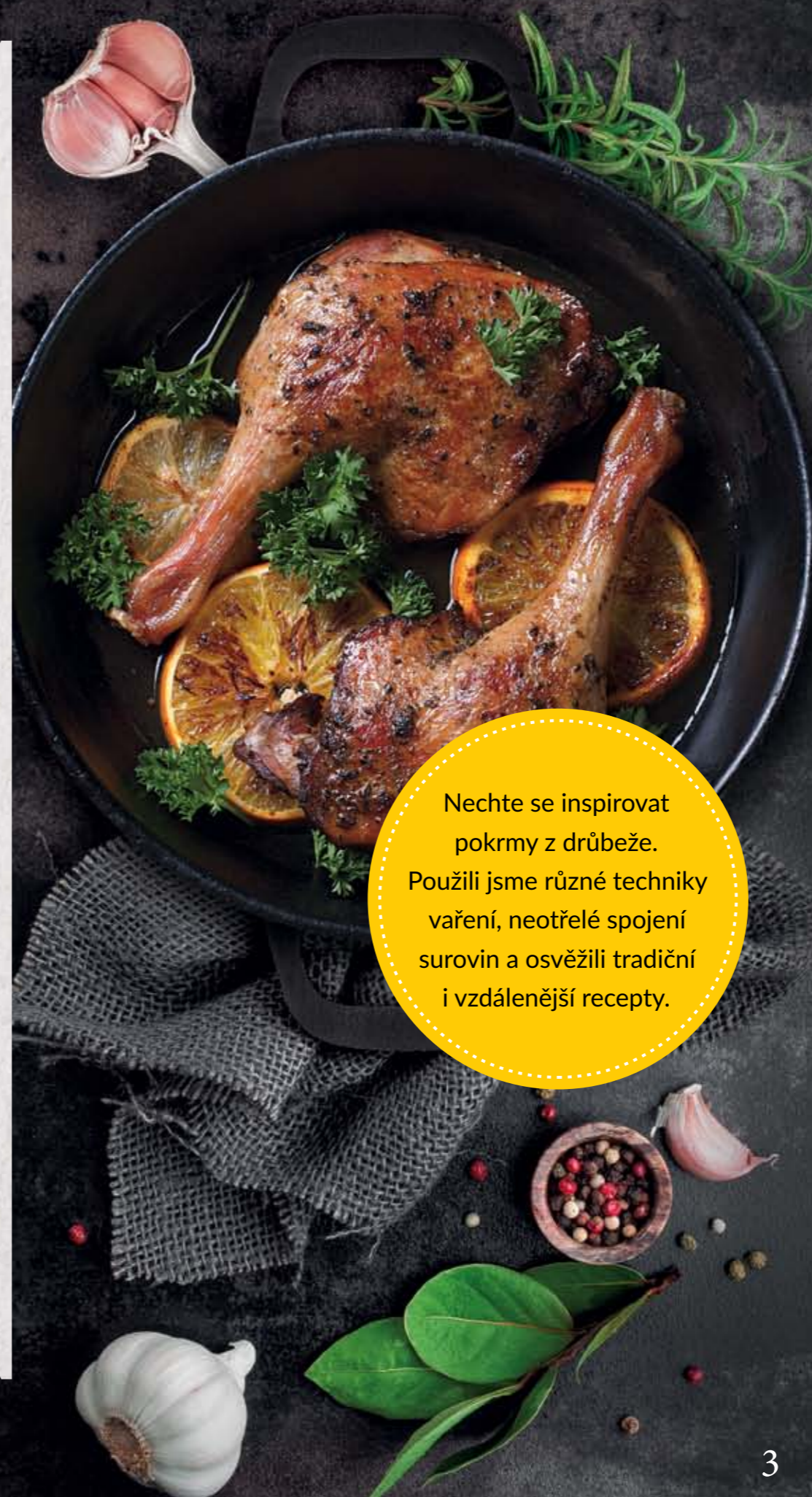
PROČ DRŮBEŽ?

Je jednoduché uchvátit klienta vybraným pokrmem. Uměním je, aby se mu zalíbily jednoduché, jemu známé složky, jejichž chuťové spojení a příslušné zpracování způsobí, že se host bude netrpělivě těšit na další návštěvu.

Ve snaze vyhovět výzvě hledali naši šéfkuchaři oblíbenou složku českých strážníků, která bude mít nejen výživové hodnoty, ale také nedoceněný potenciál chuťových hodnot. Výběr padl na drůbeží maso.

Najdete je v každé zeměpisné šířce, zemi a náboženství. Smažené, pečené, vařené, grilované, dušené. Je snadno dostupné, nestojí až tak moc peněz a může být zpracováno rychlým procesem. Bílé maso z kuřat, slepic a krůt a červené maso hus a kachen se liší vlastnostmi, tradicí a obyčejí souvisejícími s jejich požíváním. Díky příslušnému spojení složek se mohou stát nejcennějšími položkami v menu.

Využijte v každodenní práci brožury připravené šéfkuchaři Unilever Food Solutions, kteří Vás při sdílení svých zkušeností vezmou na cestu chutí, párování jídel, rozličných technik a inspirativních receptů.



Nechte se inspirovat pokrmy z drůbeže. Použili jsme různé techniky vaření, neotřelé spojení surovin a osvěžili tradiční i vzdálenější recepty.

OBSAH

PÁROVÁNÍ JÍDLA	4
ŠUMAVSKÝ DRŮBEŽÍ KALDOUN	6
KŘUPAVÉ DRŮBEŽÍ KROKETY S BYLINKOVOU OMÁČKOU A SVĚŽÍM SALÁTEM	8
MEDOVÉ KUŘECÍ KOUSKY S TOUSTOVANOU TORTILOU PLNĚNOU GRILOVANÝMI PAPRIKAMI DOPLNĚNÉ RUKOLOVÝM SALÁTEM	10
RAVIOLY PLNĚNÉ KONFITOVANÝM KACHNÍM MASEM V MÁSLOVÉ OMÁČCE S PARMUZÁNEM A CITRONEM	12
RIZOTO S GRILOVANÝM KUŘETEM A SÝREM CHEDDAR	14
KUŘE NA PAPRICE SE ŠAFRÁNOVÝMI NUDLEMI	16
KRŮTÍ PLÁTEK S BROSKVOVÝM CHUTNEY A CUKETOU	18
ORIGINÁLNÍ SINGAPURSKÉ KUŘE	20
DUŠENÉ KUŘE S BRAMBOROVÝMI VAFLEMI	22
SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ Z UZENÉHO KUŘETE	24
KRŮTÍ ŘÍZKY S VIŠŇOVOU OMÁČKOU A BRAMBOROVÝMI PLACKAMI	26
KUŘE V LISTOVÉM TĚSTĚ S PIKANTNÍ RAJČATOVO-PAPRIKOVOU OMÁČKOU A GLAZUROVANOU ZELENOU ZELENINOU	28
PRODUKTOVÁ STRANA	30

CO JE TO CHUŤ?

Existují obecné vzorce, které způsobí, že pokrm bude chutnat každému? Vědeckou odpověď na tuto otázku hledal Heston Blumenthal, když objevil, že ideální je spojení bílé čokolády s kaviárem. Ukázalo se, že to není náhoda: chuťově se k sobě hodící složky vykazaly také podobnost na úrovni „atomů“ (molekul). Tak bylo zahájeno v kulinární oblasti využívání párování jídel – foodpairingu: metody označující kompozice, které navozují příjemné chuťové pocity na základě molekulární analýzy. Pokud chcete ušetřit čas při tvorbě kreativních pokrmů, využijte tuto zásadu. Podívejte se tedy, jaké složky se nejlépe hodí ke kuřeti, krůtě nebo kachně. Tímto způsobem se dozvíte, jaké koření, bylinky, zeleninu a ovoce spojovat s konkrétním druhem masa.

CO SE HODÍ KE KUŘETI?

Kuře výborně vstřebává výrazné chutě, díky kterým není mdlé. Avšak pozor, abychom naopak nepřekryli kořením jeho jemné maso. Pokud mu chcete dodat příchutě lesních plodin, využijte spojení smetany, hub a cibule, charakteristické pro českou kuchyni, jejíž drsná silná chuť ladí s hustými omáčkami, které výborně obohacují chuť masa. Ve středomořském prostředí vsadte na sekaný tymián, jehož hořkosladká chuť dodá bylinkové aroma, a sáhněte po kůře a šťávě z citronu, abyste uvolnili bohatství vůní. V asijských verzích se jen těžko nahradí spojení chilli s citronovou trávou, které můžeme podávat s jasmínovou rýží. Citronová chuť trávy s mátově-zázvorovým příděchem a čerstvým aromatem a pikantní a výrazné chilli dodají masu požadovanou chuť a svěžest.

CO SE HODÍ KE KRŮTĚ?

Jemná chuť krůtího masa je jako chameleon a správnou úpravou s jinými složkami může nabýt plného vějíře chutí. Využijte sůl, pepř a česnek jako základ, který jí dodá chuť a šťavnatost. Pokud chcete získat chuť zvěřiny, přidejte ke stehýnkám bobkový list a jalovec. Suchou chuť dodá paprika (pálivá a sladká) ve spojení s mletým kmínem. Avšak pokud chcete vytvořit sofistikovanější pokrm, který zvýrazní skvělou chuť masa, spojte dohromady med, citronovou šťávu, sekaný zázvor a směs indického koření (madras, curry, tikka masala). Při přípravě krůty stojí za to nezapomenout na šalvěj, která jí ve spojení s cibulí přidá výraznou, drsnou chuť. Kromě toho se krůtí maso výborně cítí ve spojení s bylinkami a ovocem. Ideální kombinací je krémové sladké aroma sušených meruněk s pikantním chilli nebo pomeranče s tymiánem, které způsobí, že maso získá výjimečnou svěžest a chuť.

PÁROVÁNÍ JÍDLA (FOODPAIRING) ČILI JAK NAJÍT VZOR PRO IDEÁLNÍ DRŮBEŽÍ POKRM

CO SE HODÍ KE KACHNĚ?

Kachna má maso se silným aromatem, proto ji lze spojovat se silnými chutěmi, slanými a sladkými, zvláště s ovocem. Kachní prsa výborně ladí s omáčkou z pomerančů, s klikvou, brusinkami a mnohý kyselým ovocem. Pokud máte rádi asijské prostředí, využijte v salátu spojení kachny s červeným grapefruítem a pomerančem, které spojuje ovocný charakter s výrazným příděchem bylinek a vyrovnává chuť kachny. Aby byla zvýrazněna citrusová chuť, přidejte ovoce yuzu a vnitřek vyplňte medem.

ZELENINA

Při hledání vhodné zeleniny, která se hodí k drůbežímu masu, vsadte na druhy, které mají jemnou chuť. Ideální volbou jsou např. brambory, špenát, brokolice, květák, růžičková kapusta, chřest nebo fazolové lusky. Při sestavování pokrmu je třeba si všimnout techniky vaření. Pokud podáváte např. pečené kuře, je dobré ho servírovat s křupavým salátem. Aby bylo maso šťavnaté a stalo se výraznější, nezapomeňte na česnek. Pokud chcete získat jeho jemnější aroma, vložte ho na chvíli do vroucího oleje, (ale dávejte pozor, aby nezakaramelizovalo, protože by bylo příliš hořké). Pokud chcete, aby pečené maso prošlo metamorfózou chuti, podle provensálského vzoru do něho přidejte 40 neoloupaných stroužků česneku. Pokud chcete vymačkat z česneku maximální množství chuti, nakrájejte ho nebo podrťte. Ideálně se spojuje s tymiánem, bazalkou, cibulí nebo rozmarýnem.

Foodpairing se používá všude, na mnoha různých úrovních. Při přípravě hot dogu spojte kuře, dýni, jablko, rajčata a curry, získáte fúzi jemné sladkosti, subtilní pikantnosti a hloubky chuti, která výtěží přirozenou sůl kyseliny glutamové ukrytou v rajčatech. Foodpairing můžeme využít při hledání náhradních složek, zvláště těch sezonních. Příklad: někteří šéfkuchaři používají střídavě jahody a rajčata, protože obojí obsahuje furanol, zodpovědný za chuť jahod.

ŠUMAVSKÝ DRŮBEŽÍ

KALDOUN

..... Suroviny na 10 porcí

POLÉVKA

Drůbeží drůbky	500 g
Kořenová zelenina	250 g
Květák	100 g
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	60 g
Voda	2 l
Mletý bílý pepř	1 g
Muškatový oříšek	k dochucení
Knorr Jíška světlá	200 g
Rama Cremefine Profi Na vaření	200 ml
Mléko (na legírování)	70 g
Vaječný žloutek (na legírování)	120 g

SERVÍROVÁNÍ

Knorr Tagliatelle	100 g
Čerstvá petrželka	10 g

..... Příprava

POLÉVKA

- Drůbky očistěte a opláchněte. Vložte je do hrnce s vodou a přiveďte k varu.
- Odstraňte vzniklou pěnu na povrchu, přidejte Essenci, kořenovou zeleninu, květák a vařte do měkka. Měkkou zeleninu vyjměte, drůbky vařte dál.
- Uvařené maso zbavte kostí a nakrájejte společně se zeleninou na kousky.
- Vývar přecedte, zahustěte jíškou a ochuťte muškátovým oříškem. Krátce společně povařte s masem a zeleninou.
- Zjemněte rostlinným krémem.
- Zlegírujte žloutky rozmíchanými v mléce a dále již polévku nevařte.

SERVÍROVÁNÍ

- Teplé předvařené široké nudle vložte do hrnce nebo přímo do talíře a zalijte krémovou polévkou.
- Porce ozdobte jemně nasekanou petrželkou.



KNORR JÍŠKA SVĚTLÁ 1 KG

- Díky technologii výroby se okamžitě rozpustí.
- Lze zahustit pokrm během i v závěru vaření.
- Obsahují kvalitní hladkou mouku a rostlinný tuk, v granulované konzistenci.



TIP

Do této staročeské polévky můžete jako vložku dát zemlové nebo játrové knedlíčky.

KŘUPAVÉ DRŮBEŽÍ

KROKETY S BYLINKOVOU OMÁČKOU A SVĚŽÍM SALÁTEM

Suroviny na 10 porcí

KROKETY

Drůbeží maso, vařené	750 g
Máslo, rozpuštěné	150 g
Žloutky	2 ks
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	k dochucení
Vejce, případně zbylé bílky	3 ks
Panko strouhanka	150 g
Tuk	na smažení

DRESSING

Knorr Zahradní zálivka	30 g
Voda	230 ml
Olivový olej	100 ml

SALÁT

Mix listových salátů	800 g
Knorr Sušená rajčata v oleji	250 g
Mrkev, blanšírovaná	300 g
Chřest	100 g
Cukrový hrášek	200 g

Příprava

KROKETY

- Rozmixujte maso s povoleným máslem a žloutky do požadované konzistence. Ochutňte Essencí.
- Nechte vychladit v lednici a poté vytvarujte krokety.
- Obalte krokety ve vyšlehaných vejcích a panko strouhance.
- Smažte ve fritéze při 170 °C.

DRESSING

- Smíchejte salátový dresink s vodou a olejem, dejte na stranu a opět po 10 min promíchejte.

SALÁT

- Rozmístěte salátové listy, zeleninu a krokety na talíř a pokapejte dresinkem.



KNORR ZAHRADNÍ ZÁLIVKA 700 G

- Možné použít nejen jako zálivku do salátů, ale i na marinování ryb a drůbeže.
- Výborná jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako základ dalších salátových zálivek.



TIP

Můžete připravit krokety z jiného druhu masa nebo ryb. Nezapomeňte vždy přidat máslo, které dodá speciální šťavnatost.

MEDOVÉ KUŘECÍ

KOUSKY S TOUSTOVANOU TORTILOU PLNĚNOU
GRILOVANÝMI PAPRIKAMI DOPLNĚNÉ RUKOLOVÝM SALÁTEM

Suroviny na 10 porcí

MEDOVÉ KUŘE

Kuřecí vykoštěná horní stehna 1,5 kg
Med 80 g
Knorr Professional Essence
Kuřecí bujón 30 ml
Rama Combi Profi 50 ml

TORTILLY

Tortilla 20 ks
Hellmann's Decorative majonéza 450 g
Rama Cremefine Fraiche 150 g
Knorr Professional Primerba
Červené pesto 35 g
Knorr Peperoni Grigliati
– grilovaná paprika 400 g
Sůl a pepř k dochucení

RUKOLOVÝ SALÁT

Rukola 250 g
Červená cibulce 50 g
Cherry rajčátka 250 g
Olivový olej 100 ml
Citronová šťáva 40 ml
Sůl a pepř k dochucení

Příprava

MEDOVÉ KUŘE

- Očištěná vykoštěná horní kuřecí stehna potřeme koncentrovaným kuřecím bujónem a medem.
- Vložte na G/N plech, mírně podlijte vodou a postříkejte tukem Rama Combi Profi.
- Pečte na 175 °C, kombinace horkého vzduchu a 20 % páry.

TORTILLY

- Smíchejte majonézu s Rama Cremefine Fraiche a Primerbou, dochuťte podle potřeby solí a pepřem.
- Spodní tortilu potřete pomazánkou a navršte nakrájenou grilovanou papriku, zakryjte horní plackou. Zapečte v kontaktním grilu.
- Rozkrájete a podávejte.

RUKOLOVÝ SALÁT

- Rukolu omyjte a osušte, promíchejte s nakrájenými rajčaty a červenou cibulí.
- Olivový olej smíchejte se solí, pepřem a citronovou šťávou a promíchejte se salátem.

PODÁVÁNÍ

- Na talíř dejte salát, medové kuře a kousky tortily.

TIP

Pokud salát zakápnete zálivkou těsně před podáním, zelenina bude vypadat čerstvě a svěže.



RAMA CREMEFINE FRAICHE 1 L

- Při aplikaci na teplá jídla se rozpouští výrazně pomaleji.
- Zůstává stabilní v teplých úpravách a v kyselém prostředí.
- Vynikající pro konečnou úpravu teplých i studených jídel.

RAVIOLY

PLNĚNÉ KONFITOVANÝM KACHNÍM MASEM V MÁSLOVÉ
OMÁČCE S PARMAZÁNEM A CITRONEM

Suroviny na 10 porcí

NÁPLŇ

Maso z konfitovaného kachního stehna	500 g
Ricotta	500 g
Máslo, rozpuštěné	200 g
Šalotka, jemně krájená	80 g
Pažitka, nasekaná	6 g

RAVIOLI

Semolína mouka	250 g
Vejce	1 ks
Žloutek, vařený	4 ks
Žloutek syrový	80 g
Olivový olej	10 ml
Strouhaný parmazán	15 g

MÁSLOVÁ OMÁČKA S PARMAZÁNEM A CITRONEM

Přepuštěné máslo	200 g
Strouhaný parmazán	60 g
Citronová šťáva a kůra	½ ks
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	40 ml

SERVÍROVÁNÍ

Strouhaný křen	250 g
----------------	-------

Příprava

NAPLŇ

- Nakrájejte maso na menší kousky, smíchejte s ricottou a změkklým máslem.
- Ke konci přidejte šalotku, petrželku a okořeňte podle chuti.
- Náplň dobře vychladte a poté z ní vytvarujte malé kuličky.

RAVIOLY

- Připravte z ingrediencí na ravioly těsto, nakonec přidejte olej.
- Vložte těsto do ledničky a nechte ho min. 3 hodiny v chladu.
- Před rozválením by těsto mělo mít pokojovou teplotu.
- Vytválejte těsto natenko, přidejte náplň a vytvarujte ravioly.
- Uvařte je ve slané vodě a vložte do omáčky.

MÁSLOVÁ OMÁČKA

- Rozpusťte máslo, přidejte parmazán a nechte jemně zkaramelizovat. Ke konci přidejte citronovou kůru a Essenci.

SERVÍROVÁNÍ

- Porci raviol s omáčkou posypte čerstvě nastrohaným křenem.



KNORR PROFESSIONAL ESSENCE KUŘECÍ BUJÓN 1 L

- Tekutá forma ulehčuje dávkování a skvěle se rozpouští v teplých i studených pokrmech.
- Pokrmu dodávají výraznou chuť.
- Široké použití: polévky, omáčky, těstoviny, rizoto, marinády, dipy.



TIP

Náplně se perfektně hodí i do klasických knedlíků, pokud je chcete podávat v italském stylu.

RIZOTO

S GRILOVANÝM KUŘETEM A SÝREM CHEDDAR

Suroviny na 10 porcí

NÁLEV

Voda	2 l	Šalotka	150 g
Sůl	80 g	Suché bílé víno	30 ml
Cukr	20 g	Olivový olej	60 ml

MASO

Kuřecí prsa, 10 ks kalibrovaných	1 kg	Parmazán, strouhaný	50 g
Rama Combi Profi	50 ml	Cheddar, strouhaný	100 g
Hellmann's BBQ Sauce	100 g	Máslo	100 g

RIZOTO

Rýže Arborio	600 g	Sůl a bílý pepř	k dochucení
Knorr Šafránová pasta	30 g	Parmazán, hobliny	na ozdobu
Knorr Professional Essence			
Kuřecí bujón	60 g		

PODÁVÁNÍ

Kadeřávek, vysmažený do křupava	100 g
---------------------------------	-------

Příprava

NÁLEV

- Smíchejte suroviny, do nálevu ponořte kuřecí prsa a ponechte je v chladu alespoň 6 hodin. Poté je vyndejte z nálevu a osušte.

MASO

- Ramu Combi Profi nastříkejte na G/N plech, položte prsa a opět postříkejte tukem.
- Pečte při 190 °C 7 min, poté prsa důkladně potřete BBQ omáčkou a dopečte dalších 5 min.

RIZOTO

- Zesklovaťte na malé kostičky nakrájenou šalotku v rozpuštěném másle s olivovým olejem.
- Přidejte rýži, jakmile se zahřeje, přilejte připravené suché víno a deglazujte.
- Často míchejte a pomalu postupně přilévejte Essenci s rozpuštěným šafránem.
- Dochuťte solí a pepřem, rýže by měla být vařená al dente.
- Stáhněte z tepla, přidejte máslo a strouhaný cheddar a parmazán.

PODÁVÁNÍ

- Podávejte rizoto v hlubokém talíři s pokrájeným kuřecím prsem a kousky vysmaženého kadeřávku.



RAMA COMBI PROFÍ 3,7 L

- Pečení s Rama Combi Profi zmenšuje vysoušení při pečení a smažení, jednotnou zlatavou barvu, maso méně nasáknuté tukem a dobrou šťavnatost masa.

TIP

Pokud rizoto podáváte na oběd, můžete si ho předvařit a těsně před podáváním přidat trochu vývaru a dokončit vaření.

KUŘE NA PAPRICE

SE ŠAFRÁNOVÝMI NUDLEMI

Suroviny na 10 porcí

KUŘE

Kuřecí stehna	1,5 kg
Celý pepř, bobkový list, nové koření	3 g
Knorr Professional Essence	
Kuřecí bujón	30 ml
Mrkev, celer, petržel	300 g
Cibule	300 g
Knorr Paprika sladká mletá	40 g
Rama Culinesse Profi	100 g
Rama Cremfine Profi Na vaření	600 ml
Rama Cremfine Fraiche	200 ml
Sůl	k dochucení
Citronová šťáva	k dochucení
Knorr Jíška světlá	40 g
Knorr Peperonata	200 g

ŠAFRÁNOVÉ TAGLIATELLE:

Knorr Šafránová pasta	20 g
Voda	4 l
Sůl	k dochucení
Knorr Tagliatelle	600 g

Příprava

KUŘE

- Očištěná kuřecí stehna vložte do většího hrnce a zalijte studenou vodou tak, aby byla celá ponořená. Přidejte očištěnou a pokrájenou kořenovou zeleninu, kuličky koření a bobkový list.
- Osolte a přiveďte k varu. Pak plamen snižte a vařte na mírném ohni 25 minut, až je maso měkké a snadno se odděluje od kostí. Vpichem jehly do silné části stehna se přesvědčte, že už nevytéká narůžovělá šťáva.
- Kuřecí stehna nechejte ve vývaru vychladnout. Pak je vyjměte a stáhněte kůži.
- V hrnci orestujte na tuku cibuli a důkladně promíchejte. 5 minut restujte na středním plameni, pak přidejte papriku a orestujte. Přidejte kuřecí stehna. Podlijte bujónem, mírně osolte, přikryjte pokličkou a cca 10 min duste.
- Děrovanou naběračkou vyberte maso, zvyšte plamen a šťávu nechte trochu odvařit. Zahustěte jíškou. Přilijete rostlinné krémy a promíchejte, případně zakápněte citronovou šťávou, přidejte pepperonatu, rozmixujte tyčovým mixérem a krátce povařte, aby byla omáčka jemná a hladká. Poté vraťte maso do omáčky.

ŠAFRÁNOVÉ TAGLIATELLE

- Do horké vody rozpusťte šafránovou pastu, osolte a přiveďte k varu.
- Do vroucí vody vložte těstoviny a uvařte al dente. Poté scedte.

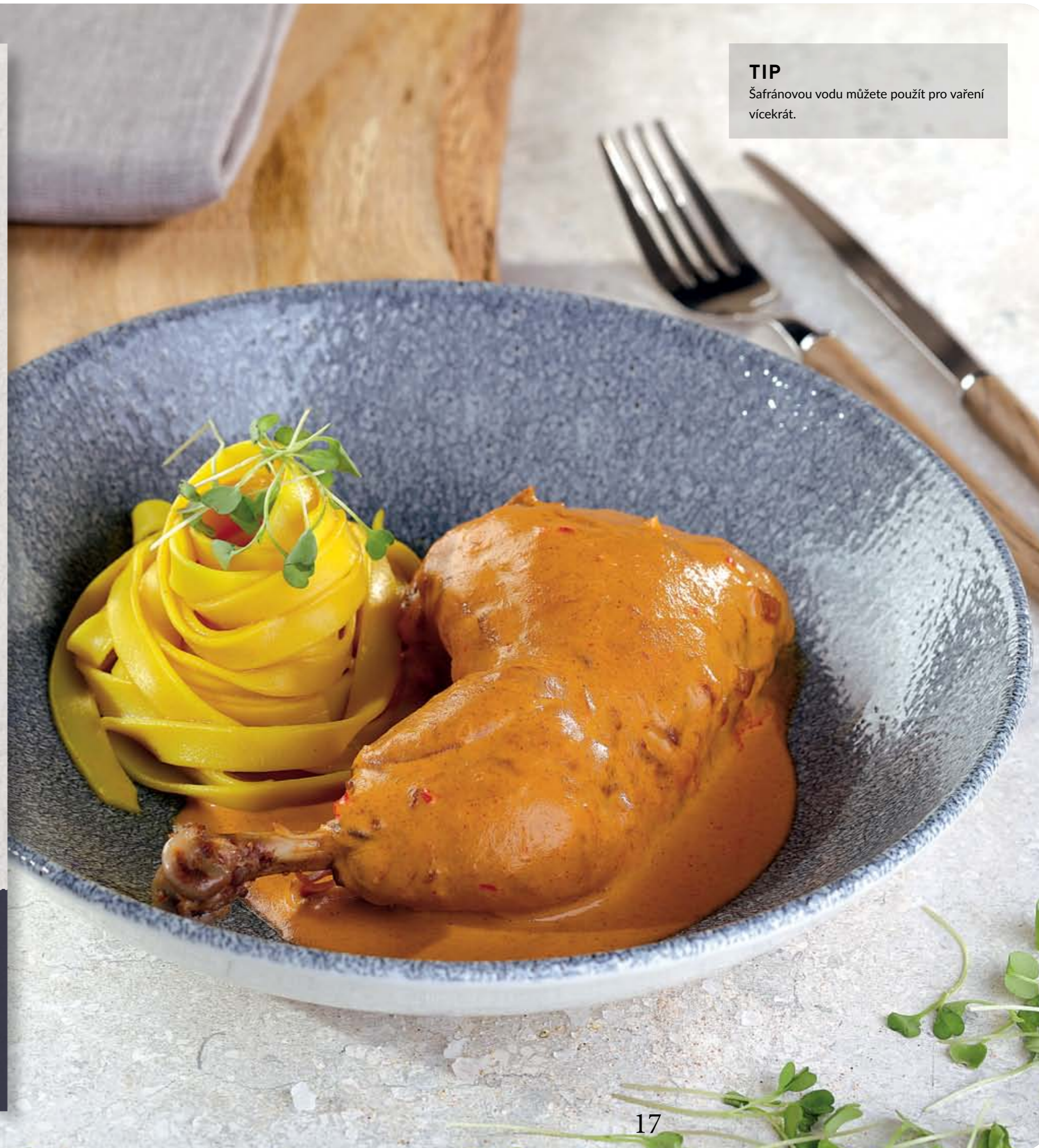


KNORR PEPERONATA 2,6 KG

- Vyrobeno z kvalitní italské zeleniny.
- Směs barevných paprik nakrájených na kostky ve vlastní šťávě.

TIP

Šafránovou vodu můžete použít pro vaření vícekrát.



KRŮTÍ PLÁTEK

S BROSKVOVÝM CHUTNEY A CUKETOU

Suroviny na 10 porcí

MASO		Chilli paprička	10 g
Krůtí prsa	1,5 kg	Voda	50 ml
Knorr Professional Essence		Bílý vinný ocet	150 g
Kuřecí bujón	30 ml	Broskev	500 g
Rama Culinesse Profi	120 ml	Knorr Professional Primerba Tymián	20 g
Cheddar	300 g	Skořice	3 g
Prosciutto	200 g	Třtinový cukr	100 g
		Sůl a pepř	k dochucení
BROSKVOVÉ CHUTNEY		CUKETY	
Cibule, nakrájená	60 g	Cuketa	1,5 kg
Rama Culinesse Profi	100 ml	Knorr Aroma Mix Slanina & Cibule	30 g
Řapíkatý celer	300 g		
Zázvor	50 g		

Příprava

MASO

- Umytá a osušená krutí prsa nakrájejte na plátky. Potřete je Essencí a nechte odležet v lednici.
- Plátky masa opečte na rozpáleném tuku a pak na každý plátek dejte opečené prosciutto a hoblíny cheddaru a krátce zapečte v konvektomatu.

BROSKVOVÉ CHUTNEY

- Najemno nakrájenou cibuli opečte na tuku do sklovata, přejdete nadrobno nakrájený řapíkatý celer, chilli papričku a vodu. Duste na mírném ohni cca 5 min, podle chuti osolte a opepřete.
- Přidejte cukr, skořici a menší kousky nakrájených broskví, vinný ocet, nastrohaný zázvor Primerbu tymián. Duste 20 min, dokud broskve nezměknu a chutney nezačne houstnout.

CUKETY

- Umytou cuketu nakrájejte na kolečka a smíchejte s Aroma mixem.
- Konvektomat nastavte na páru 100 °C a cuketu vařte 5 minut, poté vyndejte a zlehka promíchejte.

PODÁVÁNÍ

- Na talíř dejte porci krůtích prsou, broskvového chutney a cukety. Ozdobte mátou.

TIP

Chutney můžete připravit také z jiného druhu ovoce. Záleží na dostupnosti sezonních surovin.



RAMA CULINESSE PROFI 0,9 L

- S máslovou příchutí.
- Neprská, nepřipaluje se a umožňuje pečení při vyšších teplotách – až 200 °C.
- Na pečení masa, ryb, zeleniny, hub.
- Nahradí až 6 kostek přepuštěného másla.

ORIGINÁLNÍ SINGAPURSKÉ KUŘE

Suroviny na 10 porcí

POŠÍROVNÉ KUŘE

Celé kuře, umyté a očištěné	1,5 kg
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	40 g
Voda	5 l
Jarní cibule, umytá	100 g
Zázvor, plátky	50 g

SÓJOVÁ OMÁČKA NA KUŘE

Jarní cibule, umytá a očištěná	50 g
Zázvor, umytý a nakrájený	50 g
Koriandr, stonky	40 g
Knorr Sambal Manis Omáčka chilli a sója	100 ml
Cukr	25 g
Voda	300 ml
Sezamový olej	30 ml
Rostlinný olej	20 ml

KUŘECÍ RÝŽE

Rýže, propláchnutá a osušená	1 kg
Šalotka, nakrájená	100 g
Česnek, drcený	30 g
Pandanový list, umytý a osušený (možné vynechat)	200 g

Citronová tráva, nasekaná	40 g
Galangal, jemné plátky	5 g
Zázvor, hrubě pokrájený	50 g
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	20 g
Voda	1,2 l
Rostlinný olej	120 ml

CHILLI OMÁČKA

Červené Chilli papričky	3 ks
Česnek, stroužek	3 ks
Štáva z limetky	3 ks
Cukr	1 lžička
Knorr Sunshine Chilli omáčka	100 g
Hellmann's Ketčup	20 g

PODÁVÁNÍ

Listy koriandru	20 g
Jarní cibulka, nudličky	20 g
Chilli paprička bez semínek, nudličky	10 g
Okurka, plátky	50 g

Příprava

POŠÍROVANÉ KUŘE

- V hrnci přiveďte vodu k varu, přidejte jarní cibulku, zázvor a Essenci.
- Vložte očištěné kuře (zbavené tuku) a pošírujte pod poklicí alespoň 45 min.

SÓJOVÁ OMÁČKA NA KUŘE

- Na pánvi rozehejte olej, opečte zázvor, jarní cibuli a koriandr.
- Zalijte vodou a sójovou omáčkou. Přiveďte k varu. Ochutňte cukrem. Nakonec přidejte sezamový olej. Přendejte do misky.

KUŘECÍ RÝŽE

- Do mixéru dejte šalotku, česnek a olej a připravte pastu.
- V hrnci zahřejte pastu, aby pustila aroma. Přidejte galangal, citronovou trávu,

- zázvor a případně pandanový list. Vložte propláchnutou rýži, promíchejte, zalijte vodou, přiveďte k varu. Přidejte Essenci a cukr.
- Přendejte do rýžovaru a vařte cca 40 min.
- Po uvaření odstraňte citronovou trávu, zázvor a list pandanu.

CHILLI OMÁČKA

- Do mixéru vložte všechny ingredience a krátce promixujte.
- Přendejte do misky.

PODÁVÁNÍ

- Na talíři vytvarujte porci rýže a pokryjte plátky okurky. Navrch položte porci vařeného kuřete přelitého sójovou omáčkou. Ozdobte koriandrem, nudličkami jarní cibule a chilli.
- Obě omáčky podávejte v misce vedle kuřete.

TIP

Pomocí Essence pozvednete toto ikonické jídlo a Vaší hosté si ho zamilují.



KNORR SAMBAL MANIS OMÁČKA CHILLI A SÓJA 1 L

- Asijská omáčka nabízí velmi jednoduché řešení pro dosažení originální chuti Vašich pokrmů.
- Určeny ihned k použití, do teplých i studených pokrmů.
- Snadno se v jídle rozpouští.
- Pohodlné balení a jednoduché dávkování.

DUŠENÉ KUŘE

S BRAMBOROVÝMI VAFLEMI

Suroviny na 10 porcí

DUŠENÉ KUŘE

Kuřecí stehna (bez kůže a kostí)	1,2 kg
Žampiony bílé	400 g
Rama Culinesse Profi	40 ml
Knorr Professional Essence	
Kuřecí bujón	30 g
Hrášek	200 g
Voda	1 l

OMÁČKA

Knorr Bílá omáčka	120 g
Čerstvý estragon	k dochucení
Pažitka	20 g
Rama Cremefine Fraiche	170 ml
Citronová šťáva	k dochucení

BRAMBOROVÉ VAFLE

Knorr Bramborová kaše s mlékem	100 g
Vejsce	6 ks
Muškatový ořech, mletý	1 g
Rama Culinesse Profi	50 ml
Mléko	600 ml
Polohrubá mouka	40 g
Kypřicí prášek	6 g
Sůl	10 g
Máslo	na pečení

Příprava

DUŠENÉ KUŘE

- Kuřecí stehna osušte, nakrájejte na větší kousky (případně poprašte moukou) a opečte na tuku (ne do barvy). Vyndejte z tuku a dejte stranou.
- Na tuk přidejte na půlené nebo na čtvrcené žampiony, krátce orestujte, zalijte vodou, přidejte Essenci a vložte zpět maso. Duste 20 minut.

OMÁČKA

- K dušenému kuřeti přidejte základní bílou omáčku, zakysaný krém, případně dochutěte citronovou šťávou či estragonem. Ozdobte pokrájenou pažitkou.

BRAMBOROVÉ VAFLE

- Smíchejte 2/3 teplého mléka a směs na bramborovou kaši, nechte nabobtnat a zchladnout.
- Přimíchejte kypřicí prášek, zbylé mléko, vejce, mouku a dochutěte solí a muškátovým oříškem.
- Ze zpracovaného tekutého těsta pečte vafle ve vaflovači. Vafle můžete potřít po upečení rozpuštěným máslem.

SERVÍROVÁNÍ

- Na talíř položte 2 ks bramborových vafelí a porci dušeného kuřete.

TIP

Pokud nemáte vaflovač, můžete připravit placky.



KNORR BRAMBOROVÁ KAŠE S MLÉKEM 4 KG

- Maximálně blízko bramborové kaši připravované od základu a za pár minut.
- Má výraznou a přirozenou bramborovou chuť bez rušivých pachutí.
- Jemná hladká konzistence.
- Stabilní v ohřevné vaně (4 hodiny), neřídne a nemění barvu.

SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ Z UZENÉHO KUŘETE

..... Suroviny na 10 porcí

GULÁŠ Z UZENÉHO KUŘETE

Cibule	250 g
Kmín	1 g
Knorr Sladká paprika mletá	40 g
Rama Culinesse Profi	80 ml
Bobkový list	1 g
Uzená kuřecí stehna	10 ks
Kysané zelí	1 kg
Voda	1 l
Rama Cremefine Profi Na vaření	200 ml
Rama Cremefine Fraiche	100 ml
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	20 g
Sůl a pepř	k dochucení
Knorr světlá jíška	dle potřeby

..... Příprava

- Kalibrovaná kuřecí stehna ponechte v celku, nebo je vykostěte a nakrájejte na kousky.
- Jemně nakrájenou cibulí opečte do zlatova, spolu s kmínem a červenou paprikou, zalijte vodou. Vložte maso, zelí a bobkový list. Přiveďte k varu a duste 15–20 min.
- Ke konci zjemněte oběma rostlinnými krémy, ochuťte Essencí, případně solí a pepřem. Podle vlastního uvážení můžete lehce zahustit světlou jíškou.

PODÁVÁNÍ

- Při servírování doplňte o houskové knedlíky nebo noky.



RAMA CREMEFINE PROFI NA VAŘENÍ 1 L

- Jedinečné spojení 70% podmáslí a rostlinného oleje.
- Může se přidávat bezprostředně do teplých a kyselých pokrmů.
- Udržuje své vlastnosti během chlazení a nesráží se během přehřívání.

TIP

Porci můžete ozdobit lžící zakysaného krému.



KRŮTÍ ŘÍZKY

S VIŠŇOVOU OMÁČKOU A BRAMBOROVÝMI PLACKAMI

----- Suroviny na 10 porcí -----

KRŮTÍ ŘÍZKY

Krůtí prsa	1,5 kg
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	50 g
Knorr Delikat Koření na drůbež	15 g
Rama Combi Profi	50 ml

ŠTÁVA

Višně (kompot)	500 g
Červený vinný ocet	25 g
Hnědý cukr	30 g
Červené víno	200 ml
Třešňový likér	60 ml
Knorr Štáva k drůbežímu masu	50 g
Máslo	100 g

----- Příprava -----

KRŮTÉ ŘÍZKY

- Plátky masa naklepejte, ochuťte a potřete Essenci. Maso položte na G/N plech postříkaný Rama Combi Profi a maso také následně postříkejte tukem shora.
- Vložte do konvektomatu a pečte při 180 °C asi 4 minuty a další 4 minuty při 220 °C.
- Po upečení ponechte maso v teple stranou.

ŠTÁVA

- Výpek podlijte octem, přidejte cukr, přilijte víno a likér. Povařte na mírném teple asi 3 minuty.
- Poté přilijte trochu šťavy ze scezených višní, přidejte směs na štávu k drůbežímu masu a krátce povařte.
- Nakonec zjemněte máslem a vložte prohřát vypeckované višně.

PODÁVÁNÍ

- Servírujte společně s bramborovými plackami

TIP

Maso nemusí být připravené na minutku.
Krutí maso můžete použít ve formě rolády.



KNORR DELIKAT KOŘENÍ NA DRŮBEŽ 0,6 KG

- Kvalitní výrobek k doladění chuti pokrmů.
- Vhodné na přímé koření masa a zeleniny před pečením nebo grilováním.

KUŘE V LISTOVÉM TĚSTĚ

S PIKANTNÍ RAJČATOVO-PAPRIKOVOU OMÁČKOU
A GLAZUROVANOU ZELENOU ZELENINOU

Suroviny na 10 porcí

KUŘE

Cuketa, 30 plátků šikmo nakrájených	1 ks
Kuřecí prsa	1,3 kg
Knorr Professional Marináda na kuřecí	20 g
Rama Culinesse Profi	30 ml
Parmská šunka	10 plátků
Listové těsto (à 350 g)	3 balení
Vejce	1 ks

OMÁČKA

Olivový olej	30 ml
Cibule, na malé kostičky	80 g
Česnek, nasekaný	2 stroužky
Červená paprika, na kostky	70 g
Žlutá paprika, na kostky	70 g

Suché bílé víno	70 ml
Voda	400 ml
Knorr Rajská omáčka Napoli	60 g
Knorr Tomato Pronto Napoletana	400 g
Kapary	20 g
Chilli, čerstvé malé kostičky	1 ks

ZELENINA

Zelené fazolové lusky, celé	500 g
Cukrový hrášek	200 g
Kadeřávek	150 g
Cibule šalotka, rozkrojená na polovinu	200 g
Knorr Aroma Mix Slanina & Cibule	30 g

PODÁVÁNÍ

Mix bylinek

Příprava

KUŘE

- Plátky cukety lehce ogrilujte, přendejte na papírové utěrky.
- Kuřecí prsa očistěte, okořeňte Marinádou. Orestujte z obou stran na Rama Culinesse.
- Položte plátky cukety na maso a oviňte šunkou.
- Těsto nakrájejte na obdélníky.
- Maso zaviňte do těsta a potřete rozšlehaným vejcem.
- Pečte v teplotě 200 °C se sondou nastavenou na teplotu 67 °C.

OMÁČKA

- Na oleji nechte zesklivatět cibuli s česnekem a paprikami. Přilijte víno a zredukujte.
- Přidejte vodu, směs na omáčku Napoli, promíchejte a uveďte do varu.
- Do vařící omáčky přidejte zbývající suroviny a dochuťte.

ZELENINA

- Veškerou zeleninu posypte Aroma Mixem a uvařte na páře v konvektomatu.

SERVÍROVÁNÍ

- Pokrm rozložte na talíři a ozdobte čerstvými bylinkami.

TIP

Opečení masa před zavinutím způsobí, že maso bude šťavnaté a těsto křupavé.



KNORR AROMA MIX SLANINA & CIBULE 1,2 KG

- Dodá chuť zelenině, těstovinám a rýži.
- Dodá použitým surovinám lákavý lesk.

Naše produkty



Knorr Jíška světlá 1 kg
Knorr Bramborová kaše s mlékem 4 kg
Knorr Tagliatelle 3 kg
Knorr Peperonata 2,6 kg
Knorr Sušená rajčata v oleji 0,75 kg
Knorr Peperoni Grigliati – grilovaná paprika 0,75 kg
Knorr Tomato Pronto Napoletana 2 kg



Knorr Delikat koření na drůbež 0,6 kg
Knorr Aroma Mix Slanina & Cibule 1,2 kg
Knorr Zahradní záливka 700 g
Knorr Paprika sladká mletá 0,5 kg
Knorr Šafránová pasta 0,8 kg
Knorr Professional Primerba Červené pesto 340 g
Knorr Professional Primerba Tymián 340 g



Knorr Štáva k drůbežímu masu 1,1 kg
Knorr Rajsá omáčka Napoli 0,9 kg
Knorr Bílá omáčka 0,95 kg
Knorr Sambal Manis Omáčka chilli a sója 1 l
Knorr Sunshine Chilli omáčka 1 l
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón 1 l



Rama Cremefine Profi Na vaření 1 l
Rama Cremefine Fraiche 1 l
Rama Culinesse Profi 0,9 l
Rama Combi Profi 3,7 l
Hellmann's BBQ Sauce 4,8 kg
Hellmann's Kečup 5 kg
Hellmann's Decorative majonéza 3 l



Do polévek a omáček



Do moučníků



V kuchyni jsou potřebné spolehlivé produkty, které mají mnohostranné využití.

Rama Cremefine Profi 31% je skvělá ke slaným i sladkým pokrmům.



Jeden výrobek, mnoho využití

Try it instead of cream and discover all the advantages.

Více profesionálních
inspirací najdete
na www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions