



**APPROVED**



# MENU

*z grilu*



Unilever  
Food  
Solutions

## Úvod

Do restaurace přišlo jaro a s ním hosté, kteří si chtějí první teplé slunné dny užít co nejvíce. Vyhledávají tak zahrádky, kde chtějí strávit příjemný čas s přáteli u dobrého jídla a pití. Navíc jsou po zimě dychtiví po novinkách v menu a velmi rádi se nechají překvapit. Proto tato nová jarní brožura skrývá mnoho překvapení souvisejících s nejnovějšími kulinárními trendy. Naši šéfkuchaři hledali inspiraci v různých částech světa, kromě jiného na Dálném východě, v Karibiku, na Balkáně, na Kavkazu, v USA, Mexiku i v Izraeli. Spojovali moderní techniky s klasickými, porušovali zásady a experimentovali. Vybírali nejlepší komponenty a opírali se o produkty z nabídky **Unilever Food Solutions**. Výsledek? Fantastické a často překvapivé recepty zaměřené na přípravu z grilu. Musíte je vyzkoušet. Připomeňte si také zásady přípravy perfektních omáček barbecue a přesvědčíte se, jak mnoho pozitivních pocitů vzbudí Vaše nové menu.



## Obsah

ŽEBRA V BBQ OMÁČCE	4
HOVĚZÍ MARINOVANÉ V JABLEČNÉ ŠŤÁVĚ A ZÁZVORU	6
KUŘECÍ KŘÍDLA GLAZUROVANÁ V ASIJSKÉ OMÁČCE BBQ	8
GRILOVANÁ ZELENINA VE SLADKÉ GLAZUŘE SE SEZAMEM	10
LOSOS S CHORIZEM A KEDLUBNOU	12
ŠAŠLIK	14
BUFFALO AMERICKÝ HOT DOG	16
ITALSKÝ HOT DOG	18
MEXICKÝ HOT DOG	20
PLNĚNÉ BRAMBORY À LA BOLOGNESE	22
PEČENÉ BRAMBORY LOVECKÝ STYL S HOUBAMI	24
PEČENÉ BRAMBORY SEVERSKÝ STYL S UZENÝM LOSOSEM	26
PEČENÉ BRAMBORY PLNĚNÉ CHILLI CON CARNE	28
GRILOVANÝ HOVĚZÍ STEAK S BRAMBOROVÝMI ZÁVITKY A FAZOLOVÝMI LUSKY	30
GRILOVANÝ FLANK STEAK SE SALÁTEM	32
SALÁT S GRILOVANOU ČEKANKOU, HRUŠKOU A VLAŠSKÝMI OŘECHY S MEDOVO-HOŘČICOVOU OMÁČKOU	34
HISTORIE BARBECUE A PŘÍPRAVA BBQ OMÁČEK	36
NAŠE PRODUKTY	39

# ŽEBRA V BBQ OMÁČCE

Suroviny na 10 porcí



## ŽEBRA:

Vepřová žebra	3 kg
Studená voda	9 l
Hnědý cukr	20 g
Sůl	100 g
<b>Knorr Bratenjus Šťáva k pečení</b>	200 g

## GLAZURA:

Česnek mletý	10 g
Hnědý cukr	50 g
Whisky	50 ml
<b>Hellmann's kečup</b>	250 g
Worcesterská omáčka	20 ml
Chilli mleté	2 g
Mletá hořčicová semínka	5 g
Koriandr mletý	5 g
Tekuté udírenské aroma	5 ml
Tabasco	1/2 lžičky

*Pamatujte na to, abyste před marinováním odstranili z žeber krycí blánu. Umožní to lepší dochucení masa.*



## PŘÍPRAVA:

### ŽEBRA:

- Žebra očistěte a vložte je do 5 litrů studené vody se solí a cukrem, odložte do lednice na 24 hodin.
- Potom vjměte ze slaného nálevu a opláchněte.
- Do 4 litrů horké vody přidejte Masovou omáčku, rozmíchejte a povařte.
- Do hluboké formy G/N vložte žebra a zalijte připravenou omáčkou, přikryjte a vložte do trouby rozehřáté na 140-150 °C a pečte do měkka. Potom vjměte žebra z omáčky.

### GLAZURA:

- Všechny složky glazury promíchejte.
- Žebra grilujte a občas je obračejte a potřete glazurou.

### SERVÍROVÁNÍ:

- Podávejte s bramborovou kaší, salátem Coleslaw a BBQ omáčkou\*.

\*Recept na omáčku BBQ najdete na straně 38.

## *Hellmann's kečup 5 kg*

Příjemná sladkokyselá chuť. Speciální balení a unikátní systém dávkování zaručují vysokou hygieničnost i po otevření balení.



# HOVĚZÍ MARINOVANÉ V JABLEČNÉ ŠŤÁVĚ A ZÁZVORU

Suroviny na 10 porcí

## MASO:

Hovězí maso 1,5 kg

## MARINÁDA:

Sůl 24 g  
Jablečný ocet 100 ml  
Jablečná šťáva 200 ml  
Bramborový škrob 20 g  
Knorr Professional Marináda na hovězí 10 g

## GLAZURA:

Jablečná šťáva 100 ml  
Med 80 g  
Knorr Professional Primerba česnek 20 g  
Sezam na obalení

Bambusové špejle na napichování

## PŘÍPRAVA:

### MARINÁDA:

- Smíchejte dohromady všechny složky. Důkladně promíchejte.

### MASO:

- Maso nakrájejte na dlouhé proužky napříč vláken a promíchejte s marinádou. Odstavte minimálně na 2 hodiny.
- Potom napíchejte maso na namočené špejle.

### GLAZURA:

- Promíchejte všechny složky a povařte.

### GRILOVÁNÍ:

- Hovězí maso grilujte, občas štětcem potřete glazurou.

Glazurování masa v průběhu grilování nebo pečení dodává  
sladkokyselou příchutí, ochraňuje před vysycháním  
a dodává karamelizovanou kůrku.



### *Knorr Professional Marináda na hovězí 750 g*

Směs s velkými kusy bylinek a koření. Díky pečlivě vybraným ingrediencím dodají pokrmům vynikající chuť. Zaručují stálou a vysokou úroveň marinování masa.



# KUŘECÍ KŘÍDLA GLAZUROVANÁ V ASIJSKÉ OMÁČCE BBQ

Suroviny na 10 porcí

## KUŘECÍ KŘÍDLA:

Drůbeží křídla	30-40 ks
Pšeničná mouka	300 g
Kukuřičná mouka	100 g
Česnek mletý	30 g
Černý pepř mletý	2 g
Sůl	15 g

## GLAZURA:

Knorr Ketjap Manis	150 ml
Voda	150 ml
Hnědý cukr	150 g
Rýžový ocet	20 ml
Sambal oelek	30 g
Sezamový olej	20 ml
Zázvor (nastrouhaný)	30 g
Česnek (nastrouhaný)	5 stroužků
Kukuřičný škrob (na zahuštění)	15 g
Sezamová semínka (opražená)	15 g

## SERVÍROVÁNÍ:

Snítky koriandru	k ozdobení
Chilli	1 ks

## PŘÍPRAVA:

### KUŘECÍ KŘÍDLA:

- Křídla očistěte a odřízněte perutě.
- Pšeničnou a kukuřičnou mouku, česnek, pepř a sůl důkladně promíchejte. V takto vzniklé směsi obalte kuřecí křídla.
- Křídla smažte v hlubokém tuku, až budou mít zlatou barvu (cca 10-12 min.).

### GLAZURA:

- Všechny složky glazury přendejte do kastrůlku a chvíli povařte.
- Potom ji zahustěte kukuřičným škrobem rozmíchaným ve studené vodě, povařte a odstavte.
- Do glazury vložte křídla a promíchejte. Ohřívejte cca 1-2 minuty.
- Potom posypte sezamem.

### SERVÍROVÁNÍ:

- Podávejte se snítkami koriandru a tence nakrájenou chilli papričkou.

Nejlepšího výsledku obalení křídel docílíte, když budete tuto činnost provádět ve velké fóliovém sáčku.





### *Knorr Ketjap Manis 1 l*

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



# GRILOVANÁ ZELENINA VE SLADKÉ GLAZUŘE SE SEZAMEM

Suroviny na 10 porcí

## ZELENINA:

Mrkev (očistěná)	250 g
Kukuřice v klasech (uvařená)	300 g
Lilek	250 g
Barevná paprika (očistěná)	300 g
Čuketa	300 g
Rajčata (nakrájená na polovinu)	500 g (5 ks)
Šalotka (nakrájená na polovinu)	100 g (5 ks)
Česnek	5 hlaviček
<b>Rama Culinesse Profi</b>	50 ml
<b>Knorr Delikat</b>	20 g

## GLAZURA:

<b>Knorr Ketjap Manis</b>	100 ml
Voda	50 ml
Sezamový olej	20 ml
Hnědý cukr	50 g
Rýžový ocet	50 ml
Zázvor (strouhaný)	30 g
Kukuřičný škrob (na zahustění)	10 g
Sezamová semínka	20 g

## SERVÍROVÁNÍ:

Slunečnicové klíčky k ozdobení	30 ks
--------------------------------	-------

## PŘÍPRAVA:

### ZELENINA:

- Zeleninu nakrájejte podélně na čtvrtky a pak na šesticentimetrové proužky. Kukuřici nakrájejte na třicentimetrové kousky. Mrkev oblanširujte.
- Zeleninu jemně promíchejte s Ramou Culinesse Profi a směsí Delikat.
- Všechnu zeleninu jemně ogrilujte a osušte na papírových utěrkách.

### GLAZURA:

- Složky glazury přendejte na pánev, povařte a zahustěte kukuřičným škrobem rozmíchaným v malém množství studené vody.
- Pak přidejte zeleninu a ohřívejte cca 2-3 minuty.
- Nakonec posypte sezamem.

### SERVÍROVÁNÍ:

- Pokrm podávejte ozdobený slunečnicovými klíčky jako hlavní vegetariánské jídlo nebo jako přílohu k jiným pokrmům.

*Je důležité použít kukuřičný škrob (a ne např. bramborový), tehdy si glazura lépe zachová svou konzistenci a tolik se nerozteče.*





*Rama Culinesse Profi 0,9 l*

Ideální na smažení masa, ryb, zeleniny a hub.  
Neprská a má máslovou příchuť.



# LOSOS S CHORIZEM A KEDLUBNOU

Suroviny na 10 porcí

## CHORIZO S KEDLUBNOU:

Chorizo	300 g
<b>Rama Culinesse Profi</b>	na smažení
Kedlubna	1 kg
Petrželová nať	1/4 svazku

## GRILOVANÝ LOSOS:

Losos s kůží	1,5 kg
<b>Knorr Professional Marináda na ryby</b>	20 g

## BAZALKOVÉ MÁSLO:

Máslo	150 g
<b>Knorr Professional Primerba bazalka</b>	20 g
Panko	30 g

## PEČENÉ BATÁTY:

Batáty	1,2 kg
Česnek	5 stroužků
<b>Knorr Professional Marináda na ryby</b>	10 g
Olivový olej	40 ml

## PŘÍPRAVA:

### CHORIZO S KEDLUBNOU:

- Chorizo nakrájejte na tenké plátky a orestujte z obou stran, aby vznikly křupavé chipsy.
- Kleštěmi vyndejte klobásu z pánve, položte ji na papírovou utěrku.
- Tuk vypečený z klobásy odložte.
- Kedlubnu oloupejte, nakrájejte na velké ploché kostky, několik minut povařte ve slané vodě, scedte a potom orestujte na Ramě Culinesse. V poslední fázi promíchejte s osmaženou klobásou Chorizo a drobně nakrájenou petrželovou natí.

### GRILOVANÝ LOSOS:

- Z lososa odstraňte šupiny, nakrájejte na tzv. motýlka, okořeňte Marinádou na ryby a potom potřete tukem vypečeným z klobásy. Vše ogrilujte.

### BAZALKOVÉ MÁSLO:

- Měkké máslo promíchejte s bazalkovou Primerbou, aby vznikla hladká, jednolitá hmota.
- Zformujte do libovolného tvaru a vložte do lednice.
- Panko stejnoměrně opražte na suché pánvi do zlatova. Bazalkové máslo naporcujte a posypte je pankem.

### PEČENÉ BATÁTY:

- Batáty oloupejte, nakrájejte na velké kousky, okořeňte marinádou na ryby, pokropte olejem, přidejte několik stroužků česneku ve slupce a pečte do měkka při teplotě 160 °C.

### SERVÍROVÁNÍ:

- Grilovaného lososa podávejte se salátem s chorizem, kedlubnami a s pečenými batáty. Na grilovanou rybu položte před samotným servírováním plátek bazalkového másla.

Rozříznutí na tvar „butterfly“ umožňuje řádné a rychlé pečení a chorizo dodává jídlu lehce uzenou chuť, která se ideálně hodí k lososu.



### *Knorr Professional Marináda na ryby 750 g*

Směs s velkými kusy bylinek a koření. Díky pečlivě vybraným ingrediencím dodá pokrmům vynikající chuť. Zaručuje stálou a vysokou úroveň marinování masa.



# ŠAŠLIK

Suroviny na 10 porcí

## MASO:

Plec bez kosti 2,4 kg

## MARINÁDA:

### Knorr Professional Marináda

#### na vepřové maso

20 g

Sůl 10 g

Černý pepř mletý 5 g

Sladká paprika 5 g

Majoránka 5 g

Hellmann's Decorative majonéza 200 g

## DOPLŇKY:

Cibule (kroužky) 1 kg

Špek nebo slanina (proužky) 1,4 kg

Sůl 15 g

Česnek čerstvý (rozdrcený) 40 g

Olej 100 ml

Bambusové špejle na napichování

## PŘÍPRAVA:

### MASO:

- Plec nakrájejte na kostky na šašlik.

### MARINÁDA:

- Všechny složky marinády rozmíchejte a promíchejte s masem, odstavte na 12 hodin.

### DOPLŇKY:

- Cibuli a slaninu osolte, ochuťte česnekem a pokropte olejem.

### PŘÍPRAVA:

- Na namočené bambusové špejle napíchněte maso, cibuli a slaninu.
- Pečte v troubě vyhřáté na teplotu 165 °C cca 30 minut nebo grilujte do měkka.

Marinování šašliku v majonéze dodá masu výjimečnou křupavost a šťavnatost.





### *Hellmann's Decorative majonéza 3 l*

Dokonalá a vyvážená chuť, která obohatí Vaše jídlo. Obsahuje 78% hm. řepkového oleje. Je ideální na různé typy dekorací.



# BUFFALO AMERICKÝ HOT DOG

Suroviny na 10 porcí

## HOT DOG:

Hotdogové pečivo	10 ks
Grilovaný párek	10 ks
Jalapeño plátky sterilované	40
Chilli červené plátky	40
Slanina (plátkovaná)	10 ks
Smažené cibulové kroužky	40 ks
Červené chilli papričky	10 g

## OMÁČKA:

Modrý sýr (niva, rokfór apod.)	130 g
Hellmann's 4ofresh	60 g

## PŘÍPRAVA:

- Hotdogové pečivo opečeme na sucho nebo použijeme sendvičovou desku.
- Modrý sýr rozmixujeme s 4ofresh.
- Usmažíme cibulové kroužky a ogrilujeme párek. Plátky slaniny upečeme.
- Do připraveného hotdogového pečiva postupně vkládáme ogrilovaný párek s cibulovými kroužky, plátky upečené slaniny a jalapeño s chilli papričkami.
- Přidáme omáčku z modrého sýra.

Hot Dogy (párky v rohlíku) jsou ideální pro různé venkovní příležitosti. Bavte se. Připravte si bar s doplňky, aby si každý mohl „obléci“ hot dog podle svých představ.





### *Hellmann's Yofresh 5 l*

Obsahuje 25% hm. řepkového oleje a 15% hm. pasterizovaného jogurtu - certifikováno „Vím, co jím“.



# ITALSKÝ HOT DOG

Suroviny na 10 porcí

## HOT DOG:

Hotdogové pečivo	10 ks
Grilovaný párek	10 ks

## TEPANÁDA:

Zelené a černé olivy	140 g
Pečený česnek	20 g
<b>Knorr Sušená rajčata v oleji</b>	140 g
Petržel hladkolistá	15 g
Šťáva z citronu	40 ml
Olivový olej	70 ml
Pečené papriky (krájené)	100 g

## PŘÍPRAVA:

- Hotdogové pečivo opečeme na sucho nebo použijeme sendvičovou desku.
- Připravíme tapanádu ze všech surovin nakrájených na malé kostičky (olivy, česnek, sušená rajčata), můžeme připravit i v kutru. Přidáme nasekanou plochou petržel. Ochutíme olivovým olejem a citronovou šťávou.
- Do připraveného hotdogového pečiva postupně vkládáme oqrilovaný párek a pokrýváme tapanádou.
- Posypeme pečenými kostičkami nakrájených barevných paprik.





*Knorr Sušená rajčata v oleji 0,75 kg*

Vysoce kvalitní italská rajčata vždy na dosah ruky. Vyrobeno z rajčat dozrávajících na slunci. Rajčata jsou sklížena v hlavní sezóně a v nejvyšší fázi zralosti. Jsou pevná a plná dužiny.



# MEXICKÝ HOT DOG

Suroviny na 10 porcí

## HOT DOG:

Hotdogové pečivo	10 ks
Grilovaný párek	10 ks

## RAJČATOVÁ SMĚS:

Rajčata (nakrájená na drobné kostičky)	300 g
Chilli papričky	10 g
Červená cibule	50 g
Česnek	20 g
Koriandr	30 g
Šťáva z citronu	40 ml
Sůl a pepř	4 g
Olivový plej	40 ml
Tortila (nakrájená na proužky a usmažená)	1 ks

## OMÁČKA:

Avokádo	1 ks
Rama Cremefine Fraiche 24%	200 g
Sůl a pepř	3 g
Citronová šťáva	20 ml

## PŘÍPRAVA:

- Hotdogové pečivo opečeme na sucho nebo použijeme sendvičovou desku.
- Rajčata nakrájíme na kostičky (bez dužniny a semínek), přidáme najemno nakrájenou cibuli, česnek a chilli. Osolíme a opepříme. Přidáme nasekaný koriandr. Ochutíme olivovým olejem a citronovou šťávou.
- Avokádo oloupeme a rozmixujeme společně se zakysaným krémem. Ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.
- Do připraveného hotdogového pečiva postupně vkládáme ohrilovaný párek, rajčatovou směs a proužky smažené tortily.
- Nakonec přidáme omáčku z rozmixovaného avokáda a zakysaného krému.





### *Rama Cremefine Fraiche na zjemnění 24 % 1 l*

Má extra hustou konzistenci. 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.



# PLNĚNÉ BRAMBORY À LA BOLOGNESE

Suroviny na 10 porcí

Brambory (velké, nakrájený vnitřek brambor)	10 ks
<b>Rama Culinesse Profi</b>	60 g
Cibule	150 g
Hovězí maso (mleté)	500 g
Karotka	100 g
<b>Knorr Základ na boloňskou omáčku</b>	200 g
Voda	1 l
<b>Knorr Polparicca di Pomodoro</b>	200 g
<b>Knorr Professional Primerba Tymián</b>	4 g
Parmesan (strouhaný)	100 g

## PŘÍPRAVA:

- Brambory omyjeme a celé ve slupce je uvaříme v osolené vodě. Ještě vlažné rozřízneme a lžící vydlabeme. Vydlabané zbytky brambor dáme stranou a pokrájíme na drobné kousky, které použijeme do směsi. Připravené vydlabané půlky dáme stranou na GN plech.
- Na tuku Rama Culinesse orestujeme pokrájenou cibuli a mrkev do zlatohnědé barvy. Přidáme mleté hovězí maso a orestujeme do barvy. Přidáme základ na omáčku, odměřenou vodu a společně 5 minut povaříme. Poté přidáme rajčatovou Polpariccu a společně promícháme. Nakonec dochutíme Primerbou Tymián a podle chuti osolíme a opepříme. Společně 10 minut provaříme. Připravenou směs necháme vychladnout a smícháme s nadrobno nakrájenými brambory, které jsme vydlabali.
- Půlky brambor naplníme rajčatovo-masovou směsí a posypeme strouhaným parmezánem. Vložíme do předem předehřátého konvektomatu na 180 °C. Dle velikosti brambor pečeme 5-10 minut. Na poslední 2-3 minuty můžeme nastavit troubu na zapékání horním grilem nebo zvýšit teplotu.

*Aby byly brambory ještě chutnější, namočte je před tepelnou úpravou do roztoku z 1 dílu hrubé mořské soli a 8 dílů vody po dobu 2-7 hodin.*





*Knorr Polparicca di Pomodoro  
- Krájená rajčata 2,55 kg*

Vysoce kvalitní italská rajčata vždy na dosah ruky. Vyrobeno z rajčat dozrávajících na slunci. Rajčata jsou sklizena v hlavní sezóně a v nejvyšší fázi zralosti. Jsou pevná a plná dužiny.



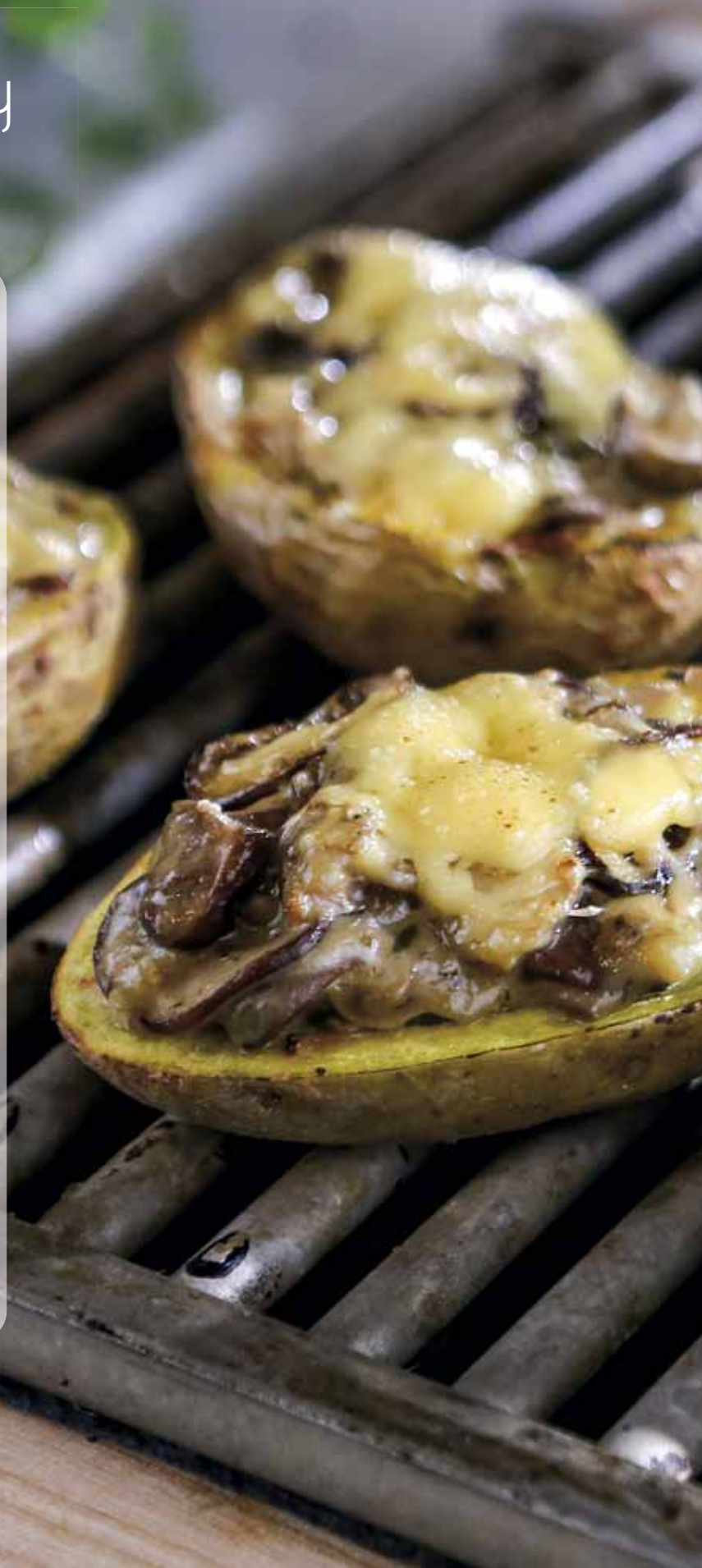
# PEČENÉ BRAMBORY LOVECKÝ STYL S HOUBAMI

Suroviny na 10 porcí

Brambory (velké, nakrájený vnitřek brambor)	10 ks
<b>Rama Culinesse Profi</b>	60 g
Cibule	120 g
Houby (mix)	600 g
<b>Knorr Žampionovo-hříbková omáčka</b>	180 g
Voda	700 ml
<b>Knorr Professional Primerba</b>	
<b>Provensálské koření</b>	6 g
Sýr (strouhaný)	120 g

## PŘÍPRAVA:

- Brambory omyjeme a celé ve slupce je uvaříme. Ještě vlažné rozřízneme a lžící vydlabeme. Vydlabané zbytky brambor dáme stranou a pokrájíme na drobné kousky, které použijeme do směsi. Připravené vydlabané půlky položíme na GN plech.
- Na tuku Rama Culinesse orestujeme pokrájenou cibuli a houby. Vodu přivedeme k varu, přidáme žampionovo-hříbkovou omáčku a 2 minuty povaříme. Necháme vychladnout a poté smícháme s připravenými houbami a pokrájenými bramborami a ochutíme Primerbou Provensálské bylinky. Podle chuti dosolíme nebo opeříme.
- Půlky brambor naplníme směsí z houbové omáčky a orestovaných hub a posypeme strouhaným sýrem. Vložíme do předem předehřátého konvektomatu na 180 °C. Dle velikosti brambor pečeme 5-10 minut. Na poslední 2-3 minuty můžeme nastavit troubu na zapékání horním grilem nebo zvýšit teplotu.







*Knorr Professional Primerba  
Provensálské bylinky 340 g*

Chuť bylinek a zeleniny po celý rok. S rostlinným olejem.  
Lze použít do studené i teplé kuchyně.



# PEČENÉ BRAMBORY SEVERSKÝ STYL S UZENÝM LOSOSEM

Suroviny na 10 porcí

Brambory (velké, nakrájený vnitřek brambor)	10 ks
Červená cibule	100 g
Uzený losos	300 g
<b>Knorr Professional Essence Rybí bujón</b>	6 g
Kapary	30 g
Kapary medvědí	10 g
Kopr	20 g
<b>Rama Cremefine Fraiche 24%</b>	200 g

## PŘÍPRAVA:

- Brambory omyjeme a celé ve slupce je uvaříme. Ještě vlažné rozřízneme a lžící vydlabeme. Vydlabané zbytky brambor dáme stranou a pokrájíme na drobné kousky, které použijeme do směsi. Připravené vydlabané půlky položíme na GN plech.
- Nakrájíme nadrobno červenou cibuli, malé kapary a lososa, smícháme s kousky brambor, ochutíme rybí essencí, dle chuti osolíme a opeříme a přimícháme 2/3 nasekaného kopru.
- Půlky brambor naplníme směsí. Vložíme do předem přehřátého konvektomu na 180 °C. Dle velikosti brambor pečeme 5-10 minut. Na poslední 2-3 minuty můžeme nastavit troubu na zapékání horním grilem nebo zvýšit teplotu. Po zapečení dáme na každou půlku brambory zakysaný krém, půlku velké kapary a čerstvý kopr.





### *Knorr Professional Essence Rybí bujón 1 l*

Tekuté Essence zvýrazní základní chuť pokrmu. Tekutá forma ulehčuje dávkování a skvěle se rozpouští v teplých i studených pokrmech. Dodávají pokrmu výraznou chuť. Široké použití: polévky, omáčky, těstoviny, rizoto, marinády, dipy.



# PEČENÉ BRAMBORY PLNĚNÉ CHILLI CON CARNE

Suroviny na 10 porcí

## NÁDIVKA:

Hovězí maso (mleté nahrubo)	1 kg
Olej	na smažení
<b>Knorr Základ na Chilli con Carne</b>	120 g
Voda	400 ml
Česnek	30 g
Chilli	dle chuti
<b>Knorr Polparicca di Pomodoro</b>	800 g
Červené fazole (scezené)	400 g
Koriandr	1 svazek
Sůl a kmín	na dochucení

## PEČENÉ BRAMBORY:

Velké brambory	10 ks
Knorr Delikat	15 g
Olej	50 ml
Uzená paprika	dle chuti

## SERVÍROVÁNÍ:

Červená cibule	120 g
<b>Rama Cremefine Fraiche 24%</b>	400 g
Koriandr	k ozdobení

## PŘÍPRAVA:

### NÁDIVKA:

- Na oleji orestujte hovězí maso. Základ na Chilli con Carne rozmíchejte s vodou a přidejte k hovězímu masu.
- Přidejte česnek, chilli a rajčata z konzervy. Vše duste na mírném ohni.
- Nakonec přidejte scezené fazole a nakrájený koriandr. Konzistence by měla být hustá.

### PEČENÉ BRAMBORY:

- Brambory dobře omyjte a uvařte ve slupce. Uvařené a ochlazené brambory nakrájejte na půlky. Delikat promíchejte s olejem a uzenou paprikou a potřete jí brambory. Opečte je v troubě nebo ogrilujte.
- Na brambory položte hotovou nádivku, vše jemně zapečte.

### SERVÍROVÁNÍ:

- Podávejte se lžící Ramy 24%, červenou cibulí nakrájenou na kroužky a s koriandrem.

*Brambory můžete místo vaření upéct ve fólii při teplotě 170 °C  
– budou ještě aromatictější.*



### *Knorr Základ na Chilli con Carne 2 kg*

Základy na přípravu jídel světové kuchyně.  
Jednoduché řešení pro dosažení vynikající chuti.  
Obohatí jídelníček širokou paletou chutí a zároveň zaručí  
stálou kvalitu připraveného pokrmu.



# GRILOVANÝ HOVĚZÍ STEAK S BRAMBOROVÝMI ZÁVITKY A FAZOLOVÝMI LUSKY

Suroviny na 10 porcí

## MASO:

Hovězí svíčková	1,6 kg
<b>Knorr Professional Marináda na hovězí</b>	15 g
<b>Knorr Professional Essence Hovězí bujón (k marinování)</b>	30 g
Olej	1 dcl

## OMÁČKA:

Sherry	50 ml
<b>Knorr Demi glace</b>	400 ml
Mletý zázvor	3 g
Máslo	40 g

## PŘÍPRAVA:

### STEAK:

- Maso očistíme, překrájíme na porce, okořeníme kořením na hovězí maso a potřeme hovězí Essencí a olejem. Necháme odležet. Před tepelnou úpravou maso vyndáme na 30 minut z chladu a necháme uležet při pokojové teplotě. Maso ogrilujeme metodou přímého grilování z obou stran do požadovaného stupně propečenosti. Po vyjmutí z grilu necháme maso odpočinout.

### OMÁČKA:

- Připravíme demi glace podle návodu, povaříme a přidáme Sherry a mletý zázvor. Nakonec zjemníme máslem.

### BRAMBOROVÉ ZÁVITKY:

- Připravíme si hustou bramborovou kaši, ochutíme ji muškátovým ořechem, zeleninovou essencí. Necháme vychladnout. Do studené kaše vmícháme zakysaný krém, orestovaný pórek a strouhaný parmezán. Plátky těsta naplníme kaší a zamotáme do rolky. Smažíme při 170 °C 5 minut.

### FAZOLE:

- Fazole spaříme v horké osolené vodě. Vložíme do vodní lázně s ledem. Poté orestujeme na oleji, ochutíme aroma mixem slanina & cibule a majoránkou.

## BRAMBOROVÝ ZÁVITEK:

<b>Knorr Bramborová kaše s mlékem</b>	500 g
<b>Knorr Professional Essence Zeleninový bujón</b>	15 g
Muškatový ořech mletý	2 g
Pórek (nakrájený na kolečka)	80 g
<b>Rama Cremefine fraiche 24%</b>	50 g
Parmazán (strouhaný)	40 g
Těsto na smažené závitky	10 ks
Olej na smažení	500 ml

## FAZOLKY:

Zelené fazolky	800 g
Olej	20 ml
<b>Knorr AromaMix Slanina &amp; Cibule</b>	30 g
<b>Knorr Majoránka</b>	3 g

## OZDOBA:

Cibule (smažená)	200 g
Majoránka	

Překvapte své hosty steakem s neobvyklou moderní přílohou. Vyzkoušejte bramborovou kaši s pórkem, ochucenou parmezánem a muškátovým oříškem, obalenou a usmaženou v tenkém těstíčku na jarní závitky.



*Knorr Professional Essence Hovězí bujón 1 l*

Tekuté Essence zvýrazní základní chuť pokrmu. 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.



# GRILLOVANÝ FLANK STEAK SE SALÁTEM

Suroviny na 10 porcí

## STEAK:

Entrecote nebo flank steak (Pupek)	2 kg
<b>Knorr Professional Essence</b> hovězí bujón	40 g
<b>Knorr Professional Marináda na hovězí</b>	20 g
Olej	150 ml

## SALÁT:

Cherry tomaty	320 g
Okurka salátová	250 g
Červená cibule	80 g
Šalotka	40 g
Máta	30 g
Koriandr	50 g

## DRESINK:

Česnek	30 g
Červená chilli pasta	10 g
<b>Knorr Sunshine Chilli omáčka</b>	30 ml
Šťáva z citronu	50 ml
Rybí omáčka	50 ml
Hnědý cukr	10 g
Voda	60 ml

## PŘÍPRAVA:

### STEAK:

- Maso očistíme, překrájíme na porce, okořeníme kořením na hovězí maso, potřeme hovězí Essencí a olejem. Necháme odležet. Před tepelnou úpravou maso vyndáme na 30 minut z chladu a necháme odpočinout při pokojové teplotě. Maso ogrilujeme metodou přímého grilování z obou stran do požadovaného stupně propečenosti. Po vyjmutí z grilu necháme maso odpočinout. Podáváme se salátem a dresinkem.

### SALÁT:

- Zeleninu omyjeme, šalotku a červenou cibuli oloupeme. Vše nakrájíme a v misce zamícháme společně s natrhanými lístky máty a koriandru. Vložíme do lednice.

### DRESINK:

- Dresink připravíme ve hmoždíři utlučením všech surovin (česnek, rybí omáčka, limetová šťáva, chilli pasta, cukr). Přidáme sunshine chilli omáčku a zamícháme, případně upravíme konzistenci vodou. Pokud nemáme hmoždíř, použijeme mixér.

V letních měsících nechte salát vychladit. Vynikne osvěžující chuť koriandru, máty a sladkokyselého dresinku. Naprosto ideální je ke grilovanému masu a vychlazenému pivu.





### *Knorr Sunshine Chilli 1 l*

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



# SALÁT S GRILOVANOU ČEKANKOU, HRUŠKOU A VLAŠSKÝMI OŘECHY S MEDOVO-HOŘČICOVOU OMÁČKOU

Suroviny na 10 porcí

## SALÁT:

Čekanka	1,5 kg
Olej	100 ml
Jablečný ocet	70 ml
Mořská sůl, pepř, ocet	dle chuti
Rukola	500 g
Hruška	800 g
Zelený chřest	300 g
Sýr s plísní	200 g
Vlašské ořechy	100 g
Mrkev	na ozdobení

## SERVÍROVÁNÍ:

Hellmann's Dresink Med a hořčice	400 ml
----------------------------------	--------

## PŘÍPRAVA:

### SALÁT:

- Čekanku překrojte na polovinu, potřete olejem, ochuťte solí a pepřem, ogrilujte z obou stran.
- Pokropte octem a přendejte do nádoby na vychlazení.
- Na talíř položte opláchnutou rukolu, navrch položte ogrilovanou čekanku, nakrájenou hrušku, blanšírovaný chřest, sýr s plísní a ořechy. Ozdobte tenkými plátky mrkve.

### SERVÍROVÁNÍ:

- Těsně před podáním polijte salát dresinkem

*Pokud je čekanka velmi hořká, vložte ji do vody s ledem a přendejte ji do lednice na 4 hodiny – hořkost nebude tak silná.*



### *Hellmann's Med a hořčice*

Vynikající doplněk mnoha teplých i studených pokrmů. Ideální pro přípravu lehkých zeleninových a těstovinových salátů, ale i k dochucení různých pokrmů z masa, brambor a vařené zeleniny. S jejich pomocí vytvoříte spoustu chutných jídel snadno a rychle - stačí přidat pár lžic, a hned poznáte změnu.



# Barbecue

„**BARBECUE**“ (BBQ) , to není jen název omáčky nebo synonym malého pohoštění na čerstvém vzduchu, ale především speciální metoda přípravy masa, skládající se z několika etap. V protikladu k častým názorům nemá mnoho společného s grilováním, které je rychlým a málo náročným technologickým procesem. Tepelné opracování není v tomto případě obvykle delší než několik (10–20) minut.

**BARBECUE** je částečně podstatou od slova cooking – příprava pokrmu může trvat až 2 dny. Jednotlivé části masa, např. roštěná, ořech nebo plec, se připravují v celku, a ne jako grilované – v kouscích. Začíná se uzením, potom přichází na řadu pečení a často také dušení. Velmi důležité je, aby mezi pečením a dušením mělo maso čas „si odpočinout“. V průběhu celého procesu je vystaveno působení horkého vzduchu a kouře vznikajícího ze spalování dřeva, nejčastěji ze dřeva listnatých stromů, např. javoru, akátu, olše, dubu, lípy nebo habru. To je další charakteristický znak barbecue, protože v průběhu grilování má maso kontakt s živým ohněm a materiálem používaným k topení, kterým může být také plyn, elektrický proud nebo dřevěné uhlí.

## Původ

Metoda **BARBECUE** pochází ze Spojených států, kde se stala velmi populární, zvláště v obtížných podmínkách a těžkých časech, např. na plantážích bavlny nebo v době války. Uzení chránilo maso před zkažením a dlouhé tepelné zpracování způsobilo, že dokonce nejhorší a nejtvrďší kousky se daly jíst.

Dnes se metodou barbecue připravují jak drůbež, tmavé maso, tak i ryby. Tuto kulinární metodu lze použít, když se připravuje v poslední době populární tzv. trhané vepřové (pulled pork) nebo trhané hovězí (pulled beef). Vepřové se nejčastěji připravuje z plece, která je po dlouhém tepelném zpracování neobvykle měkká a lze ji snadno rozdělit na jednotlivá vlákna, která mohou být základem pro mnoho pokrmů. Často se maso míchá s různými omáčkami a doplňky a je vkládáno do sendvičů, kterým dodává regionální charakter. A tak například hořčice, okurka a kysané zelí budou znamenat český akcent a chilli, koriandr a jalapeño mexický. Samozřejmě výborným doplňkem takového sendviče je také omáčka **BARBECUE**.

Počet možných modifikací omáčky barbecue je téměř nekonečný. Uvádíme recepty, které stojí za to vyzkoušet.

## Základní omáčka barbecue

### SUROVINY NA 10 PORCÍ:

Ocet	500 ml
Jablečná šťáva	500 ml
Cukr	500 g
Knorr Šťáva k pečení	100 g
Sůl	20 g
Černý pepř	5 g
Extrakt tekutého kouře s uzeným aromatem	dle chuti
Hellmann's Kečup	400 g

### PŘÍPRAVA:

- Všechny složky omáčky kromě kečupu smíchejte, ohřejte a uveďte do varu.
- Vařte na mírném ohni cca 10 minut.
- Odstavte k vychlazení. Potom smíchejte s kečupem.

# Jak připravit omáčku barbecue

Její základem je vždy: kečup, vinný nebo ovocný ocet, sójová nebo worcesterská omáčka, hnědý cukr, sůl a hořčice. Někdy se také přidává melasa nebo kukuřičný škrob. Omáčka barbecue stejně jako metoda barbecue nemá ráda spěch – nejprve je třeba ji rozvařit, potom umixovat a nakonec propasírovat přes jemné, tzv. čínské síto. Jak si lze domyslet, rovněž pochází z USA. V závislosti na regionu má trochu jinou chuť, např. ve státech sousedících s Mexikem je ostřejší a v Severní Karolině má silnější uzené aroma. V Evropě známe nejčastěji tyto čtyři základní druhy: Smoky, Jack Daniels, Orientální a Honey.

## BBQ Smoky

Její základem je umixovaná uzená zelenina, např. papričky nebo cibulky, a ovoce, např. hrušky, jablka, broskve. Je ideální k hovězímu masu. Je dobré vědět, že tato uzená, lehce kyselá omáčka je nejbližší dávnému originálu.

## BBQ Jack Daniel's

Ačkoliv její název ukazuje na použití konkrétní whisky, lze k přípravě této omáčky použít také rum nebo brandy. Protože chuť alkoholu by měla být výrazná, měl by se podávat až na samém konci (v opačném případě se vypaří). Tato omáčka by se měla podávat k hovězímu, žebírkům a vepřovému.

## BBQ Orientální

Připravuje se s přidáním zázvoru, koriandru a ananasu. Výborně se hodí k vepřovému, rybě a kuřeti.

## BBQ Honey

Její základem je med. Nejlépe se hodí k žebírkům a vepřové pleci.



# Produkty



Knorr Professional  
Essence hovězí  
bujón 1 l



Knorr Professional  
Essence Zeleninový  
bujón 1 l



Knorr Professional  
Essence Rybí  
bujón 1 l



Knorr Professional  
Marináda na ryby  
750 g



Knorr Professional  
Marináda na vepřově  
750 g



Knorr Professional  
Marináda na hovězí  
750 g



Knorr Professional  
Primerba bazalka  
340 g



Knorr Professional  
Primerba česnek  
340 g



Knorr Professional  
Primerba Tymián  
340 g



Knorr Professional  
Primerba Provensálské  
koření 340g



Knorr Delikát 5 kg



Knorr AromaMix  
Slanina & Cibule  
1,2 kg



Knorr Majoránka  
0,25 kg



Knorr Základ na Chilli  
con Carne 2 kg



Knorr Bratenjus  
Štáva k pečení 3,5 kg



Knorr Základ  
na boloňskou  
omáčku 1 kg



Knorr Žampionovo-  
hříbková omáčka  
1 kg



Knorr Demi glace  
1,1 kg



Knorr Kečjap Manis  
1 l



Knorr Sunshine Chilli  
omáčka 1 l



Knorr Polparicca di  
Pomodoro 2,55 kg



Knorr Sušená rajčata  
v oleji 0,75 kg



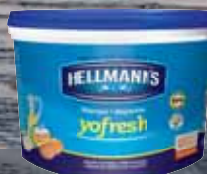
Rama Culinesse Profi  
0,9 l



Rama Cremefine  
Fraiche 1 l



Hellmann's  
Decorative majonéza  
3 l



Hellmann's Yofresh  
5 l



Hellmann's kečjap  
5 kg



Knorr Bramborová  
kaše s mlékem 4 kg



Více profesionálních  
inspirací najdete  
na [www.ufs.com](http://www.ufs.com)