



MENU

Podzim/zima

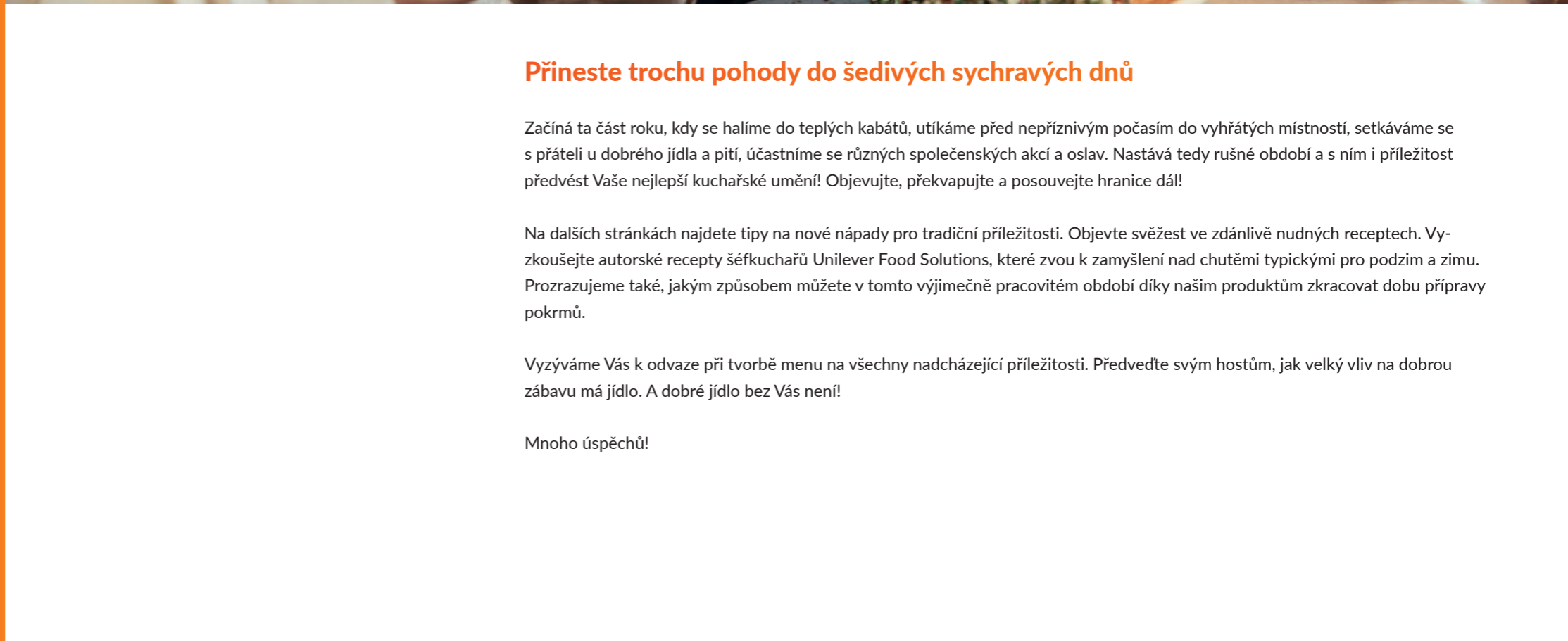
Obsah

4 – 7 Podzimní a zimní inspirace

Recepty

- 8 – 9 Rybí polévka s konfitovanými bramborami
- 10 – 11 Hříbkový krém s pěnou z kozího sýra
- 12 – 13 Herinkový salát s nakládanými houbami a bylinkami
- 14 – 15 Krůtí guláš s houbami a grilovanou paprikou
- 16 – 17 Vepřové žebírko sous-vide s liškami a cherry rajčaty v lovecké omáčce
- 18 – 19 Asijská kachna s křupavou kůží
- 20 – 21 Treska se slaninovou krustou na ratatouille s tymiánem
- 22 – 23 Konfitovaná husa s boby na hnědém másle a stročky
- 24 – 25 Hovězí roštěná s omáčkou ze zeleného pepře a těstovinovým salátem

26 Naše produkty



Přineste trochu pohody do šedivých sychravých dnů

Začíná ta část roku, kdy se halíme do teplých kabátů, utíkáme před nepříznivým počasím do vyhřátých místností, setkáváme se s přáteli u dobrého jídla a pití, účastníme se různých společenských akcí a oslav. Nastává tedy rušné období a s ním i příležitost předvést Vaše nejlepší kuchařské umění! Objevujte, překvapujte a posouvejte hranice dál!

Na dalších stránkách najdete tipy na nové nápady pro tradiční příležitosti. Objevte svěžest ve zdánlivě nudných receptech. Vyzkoušejte autorské recepty šéfkuchařů Unilever Food Solutions, které zvou k zamyšlení nad chutěmi typickými pro podzim a zimu. Prozrazujeme také, jakým způsobem můžete v tomto výjimečně pracovitém období díky našim produktům zkracovat dobu přípravy pokrmů.

Vyzýváme Vás k odvaze při tvorbě menu na všechny nadcházející příležitosti. Předvedte svým hostům, jak velký vliv na dobrou zábavu má jídlo. A dobré jídlo bez Vás není!

Mnoho úspěchů!

Podzimní a zimní inspirace



Stále chladnější rána, déšť a sníh, dlouhé a tmavé večery...

Náš typický podzim a zima nevedou k procházkám městem nebo přírodou. Venkovní aktivity nahrazujeme setkáním s přáteli, rodinou nebo kolegy u dobrého jídla a pití. Pro kuchaře je to doba výjimečně vypjaté práce.

Halloween, Svatomartinské slavnosti, Mikulášské a Vánoční večírky, silvestrovské oslavy, společenské akce – to jsou jen ty nejpoblábnější příležitosti k oslavám na podzim a v zimě, na které je třeba pamatovat při sestavování sezonního menu.

Tradice a téma v restauraci

Nechte se inspirovat tradicí nebo tématem pro polední menu a vytvořte domácí atmosféru s nezapomenutelným chuťovým zážitkem, který hostům připomene regionální kuchyni maminek a babiček. Navíc si usnadníte práci, protože daná příležitost a tradice jasně stanovují výběr jídel.

Nebojte se experimentovat! Tak jako tradice i odlišnost dokáže zlákat hosty, aby si vybrali zrovna Vaši restauraci. Můžete vsadit na moderní interpretaci klasických pokrmů, oblíbenou zahraniční kuchyni, na netradiční kombinaci sezonních surovin. Zvolte si konkrétní téma. Například na Halloween můžeme nabídnout moučník z dýně, sépiové těstoviny s krevetami, Na svatého Martina by v nabídce neměla chybět husa, naopak před Vánocemi můžeme naladit chuťové buňky rybou, zvěřinou, houbami nebo malou sladkou pozorností v podobě perníčků.

Společenské akce a oslavy

V zimním období probíhá velké množství společenských akcí a oslav, které mají různý charakter a důvod konání. Je velmi důležité, abychom se seznámili se všemi požadavky pořadatele, a mohli tak připravit vhodné a lákavé menu. Vždyť jiné pokrmy vybereme pro úředníky a profesory, jiné pro sportovce a odlišnou nabídku sestavíme i pro zaměstnance s manuální prací.

Téma akce také hraje velkou roli při výběru občerstvení na přivítání a vůbec celého bufetu. Popusťte uzdu svoji fantazii a nebojte se přijít s neotřelými návrhy. Nápady na témata akce najdeme ve filmech, hrách nebo v komiksech. Co třeba raut ve stylu Jamese Bonda, karnevalu

v Rio de Janeiru, Hry o trůny, Minecraft nebo 20. i 30. léta 19. století. Jedno nosné téma dodá charakter akci a zároveň udá směr nabídky jídel. Příprava menu na míru znamená výzvu, kterou každý z nás tak miluje!

Při sestavování návrhů jídel bychom určitě neměli zapomenout na hosty s potravinovými alergiemi (např. lepek nebo

laktóza), vegetariány nebo vegany. Více o různých dietách a kulinárních řešeních najdete na naší stránce www.ufs.com. Koneckonců pružnost je jeden z nejdůležitějších znaků dobrých šéfkuchařů.

V tom celém hledání nejlepších řešení pro různé příležitosti a rozmanité hosty je důležité, abyste neztratili zdravý rozum... a užili si sami plno zábavy.



Od profí kuchařů pro profí kuchaře – dáváme Vám ještě více znalostí a inspirace!

Jaké trendy získávají na popularitě ve světě? Jak spolupracovat s event manažerem? Co bychom měli udělat, abychom úspěšně vybudovali svou osobní značku? Jak vytvořit bezmasou alternativu k tradičním masovým pokrmům?

Abychom dosáhli úspěchu v kuchyni, nestačí mistrovské kulinární schopnosti, potřebujeme znalosti o trendech ve společnosti, pokrmech a novinkách na trhu. Zjistěte, jak ve své práci lze využít např. trend rychlého občedu na místě, popularitu místních fastfoodů. Informujte se jako první o nových produktech a oblíbených pokrmech.

Přinášíme poznatky založené na celosvětových zkušenostech Unilever Food Solutions a naší výborné znalosti trhu. Pusťte si naše filmy na YouTube, najděte si nás na Facebooku. Dívejte se pravidelně na www.ufs.com, kde najdete články, rady a inspirace od našich šéfkuchařů, expertů ve svém oboru.

Podzimní menu

trendy a produkty sezóny



Podzimní menu před námi otvírá možnost dodat pokrmům výjimečnou chuť kysáním, fermentací nebo jinými tradičními metodami, které stojí za to využít zvláště v tomto období. Váš jídelní lístek může také zpestřit bohatstvím podzimních surovin, takových jako dýně, houby nebo husa.

Trendy tohoto podzimu

1. Jednoduché produkty a sofistikované techniky,

Minulý doba, kdy bylo synonymum dobré kuchyně založeno na drahých, sofistikovaných produktech. Dnes je těžké překvapit klienta i velmi exotickými nebo originálními surovinami, protože všechny jsou již obecně dostupné. Výzvou se stalo vzít obyčejný produkt a udělat z něho arcidílo. Proto šéfkuchaři stále častěji sáhnou po tom, co je levné, místní, po dlouhou dobu zapomenuté, a snaží se to připravit takovým způsobem, aby nejen nadchlo, ale i překvapilo. Dnes je kulinární dílna víc než kdykoliv předtím to, co rozhoduje o hodnotě restaurace.

2. Méně znamená více,

Pokrmů ze tří produktů? Teď to vystačí! Přepych na talíři je minulostí. Stýská se nám po čisté chuti. Nechceme ji tlumit dodatky, chceme ji zvýraznit. Za tímto účelem někteří šéfkuchaři sahají po starých kulinárních technikách, jiní po přístrojích jako z chemických laboratoří. Milovníci tradičního pojetí udí, nechávají kysnout, fermentují a zastánci molekulární kuchyně emulgují, dekonstruují a vaří metodou sous vide. Které pojetí si získává větší uznání klientů? Obě jsou stejně populární. S podmínkou, že se šéfkuchař následně drží jednou zvoleného směru.

3. Maso je sesazováno z trůnu a korunováno zeleninou

Presvědčení, že maso již nemusí být králem pokrmů, zcela jistě souvisí se silným trendem „veganismus“ a „vegetariánství“. Dnes má právě zelenina ambice dosáhnout prvenství a snaží se, abychom s ní jednali s patřičnou vážností. V ČR se staly populární v poslední době kromě květáku a brokolice (mimo jiné stále častěji se využívají také její listy), topinambury, kadeřávek a maniok. Pravou královnou podzimu je však růžičková kapusta! Co s masem? Samozřejmě dále zaujímá důležité místo v mnoha pokrmech, ale stále vzácněji zaujímá privilegované postavení.



Sezónní produkty

Dýně

Je opravdu těžké najít zeleninu, která by se více spojovala s podzimem. Avšak kromě své popularity může dýně jen vzácně počítat s individuálním a kreativním zacházením – nejčastěji bývá v podobě krémové polévky s drobením. Tento podzim je třeba to změnit. Tím spíš, že dýně je velmi vděčným produktem, ze kterého lze připravit skoro všechno, počínaje suflé přes gratin, v ostrém krému s dodáním chilli a konče karí. Výborně chutná kysaná a sterilovaná. Může být také základem dezertu, např. muffinů nebo koláčů. Avšak opravdovým hitem bude vanilková zmrzlina polítná olejem z dýně.

Houby

V české kuchyni stále častěji a raději využíváme darů přírody – toho, co nám přináší louky, pole a lesy. Velmi často sáhneme po borůvkách, rakytníku, divokých bylinách, jeřabinách a samozřejmě po houbách. Tento podzim však je dobré vsadit na něco jiného než na hříby, a když volíme lišky, sáhneme po jejich černé

verzi – stročku. Vaše hosty v menu určitě překvapí také obtížněji dosažitelné smrž, václavky a zelánky (čirůvky). Avšak bez ohledu na to, jaký druh vyberete, snažte se nespojovat houby s cibulí. Ta má tak intenzivní chuť, že na sebe často soustředí pozornost a odsouvá jiné produkty do pozadí.

Husa

11. listopadu je nejen svátek – Svátek nezávislosti, ale také den svatého Martina – mnicha, který se snad ukryl mezi husami, aby se nestal biskupem. Ptáci ho však prozradili svým kejháním a za trest skončili na stolech. Proto se také právě v mnoha evropských zemích na den svatého Martina podává husa. V Čechách se v posledních letech stále častěji vracíme k této tradici. Je to dobrá příležitost připomenout si hodnoty tohoto stále ne úplně objeveného masa. Při hledání inspirace stojí za to podívat se zvláště do alpsko-francouzské kuchyně a vyzkoušet recepty na rillettes nebo tartiflette z husy. Oba pokrmy se ideálně hodí pro chladné podzimní dny.

RYBÍ POLÉVKA

S KONFITOVANÝMI BRAMBORAMI

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Rybí vývar		Konfitované brambory	
Cibule žlutá	100 g	Salátové brambory, typ A (kostky)	300 g
Mrkev	50 g	Olivový olej	50 ml
Celer	60 g	Olej	100 ml
Bobkový list	1 ks	Česnek	3 stroužky
Knorr Professional Essence Rybí bujón	60 ml	Sůl	Dle chuti
Šťáva z citronu	Dle chuti		
Kapr (maso)	500 g	Zelenina (krájená na julienne)	
Voda	2 l	Mrkev	150 g
Rama Cremefine Profi Na vaření	50 ml	Řapíkatý celer	120 g
		Petržel – kořen	70 g
Rybí mini závitky ve špenátu		Zdobení	
Maso z vařené ryby	300 g	Kopr čerstvý	K ozdobení
Rama Cremefine Profi Ke šlehání	50 ml	Potočnice	K ozdobení
Citron, sůl	Dle chuti		
Čerstvý špenát	50 g		

PŘÍPRAVA

Rybí vývar

- Zeleninu nakrájejte na kostičky a vařte do měkka s přidáním bobkového listu. Přidejte rybí essenci, šťávu z citronu a kapří maso.
- Vše vařte na mírném ohni několik minut. Dejte vychladit.
- Studený vývar přecedte, oddělte maso od kostí a kůže.

Rybí mini závitky ve špenátu

- Maso rozmixujte s přidáním Ramy Cremefine Profi Ke šlehání, dochuťte solí a citronovou kůrou.
- Nádivku zabalte do velkých špenátových listů, které byly předtím spařeny a ochlazeny ve studené vodě.

PODÁVÁNÍ

- Vývar povařte, zjemněte krémem Rama Cremefine Na Vaření, dochuťte, pokud bude třeba.
- Do talíře nebo misky vložte teplý rybí závitek, brambory a ostatní zeleninu. Zalijte krémovým vývarem.
- Rybí polévku ozdobte koprem a lístky potočnice.

Konfitované brambory

- Osolte a vložte do vakuového sáčku s olejem, olivovým olejem a česnekem. Vařte do měkka.

Zelenina julienne

- Zeleninu jemně opečte na oleji od konfitování brambor a osolte.

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

Takový vzhled polévky s ohledem na způsob umístění složek je znám jako „koupel“ – spočívá v umístění složek do hlubokého talíře a zalití vývarem nebo omáčkou. Je důležité, aby byly složky viditelné a ne úplně zalité.

HŘÍBKOVÝ KRÉM

S PĚNOU Z KOZÍHO SÝRA

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Hříbkový krém

Rama Culinesse Profi k dávkování na opečení

Šalotka	100 g
Hříby	300 g
Sůl, pepř	Dle chuti
Bílé víno suché	100 ml
Zeleninový vývar	2,2 l
Knorr Hříbkový krém	190 g
Knorr Professional Primerba Tymián	Dle chuti

Pěna z kozího sýra

Kozí sýr	50 g
Rama Cremefine Profi Ke šlehání	200 ml

Zdobení

Houbový prach	K ozdobění
Tymián	10 snítek
Chipsy z hřibů	10 ks

PŘÍPRAVA

Hříbový krém

- Na Ramě Culinesse opečte šalotku nakrájenou na kostičky, po chvíli přidejte nakrájené hříby, vše orestujte, dochuťte solí a pepřem, podlijte vínem a zredukujte.
- Zalijte zeleninovým vývarem a vařte cca 20 minut na mírném ohni.
- Přidejte směs na hříbkový krém.
- Vše rozmixujte, abyste dosáhli hladké konzistence. Přidejte Primerbu tymián.
- Polévku přelijte do talíře nebo nalijte do bujónového šálku.

Pěna z kozího sýra

- Kozí sýr rozpustíte v ohřáté Ramě Cremefine Profi, vše přecedte a jemně ušlehejte s použitím ručního mixéru.

PODÁVÁNÍ

- Opatrně přendejte pěnu na hříbkový krém. Přidejte hříbový prach, tymián a chipsy.

KNORR HŘÍBKOVÝ KRÉM 1,3 KG

- Vyvážená a lahodná chuť s bohatou vložkou uvnitř
- Skvělá chuť po celý rok nezávisle na ročním období
- S výraznou chutí a hladkou krémovou konzistencí



TIP

Příprava houbového prachu je velmi jednoduchá a dodává pokrmu jemné aroma hub – stačí rozmixovat sušené hříby při vysokých otáčkách.

HERINKOVÝ SALÁT

S NAKLÁDANÝMI HOUBAMI A BYLINKAMI

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Herinkový salát

Sleď – herink	700 g
Cibule žlutá	120 g
Knorr Peperoni Grigliati – grilovaná paprika	300 g
Marinované houby (klouzky)	150 g

Zálivka

Oleř z grilované papriky	100 ml
Knorr Zahradní zálivka	30 g
Oleř	50 ml
Hořčice s hořčičným semínkem	Dle chuti

Zdobení:

Knorr Krutony	K ozdobení
Plátky ředkviček, mikro bylinky	K ozdobení

PŘÍPRAVA

Herinkový salát

- Sledě namočte do studené vody (délka máčení záleží na druhu sledů) a přesuňte je na síto, aby dobře okapaly.
- Cibuli nakrájejte na jemné nudličky, papriku a houby libovolně.

Zálivka

- Oleř z papriky spojte se zahradní zálivkou, olejem a hořčicí. Připravenou zálivkou zalijte salát a ponechte ho odležet nejlépe do příštího dne.

Zdobení

- Salát ozdobte chlebovými krutony a mikro bylinkami.

KNORR PEPERONI GRIGLIATI – GRILOVANÁ PAPIKA 0,75 KG

- Vysoká kvalita dostupná po celý rok
- Vyrobeno z kvalitní italské zeleniny
- Vhodné do salátů, předkrmů a hlavních jídel



TIP

Sledový salát můžete také podávat ve formě tataráku – za tím účelem nakrájejte všechny složky na kostičky a jemně promíchejte

KRŮTÍ GULÁŠ

S HOUBAMI A GRILOVANOU PAPRIKOU

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Guláš

Krůtí stehno bez kosti	1,5 kg
Sůl, pepř	Dle chuti
Olej	50 ml
Knorr Demi Glace	60 g
Voda	500 ml
Česnek	1 hlavička
Pasta Sambal oelek	8 g
Bobkový list	10 ks
Cibule žlutá	200 g
Mražené houby	300 g
Knorr Peperoni Grigliati – grilovaná paprika	1 konzerva

Podávání

Petrželová nať	5 g
----------------	-----

PŘÍPRAVA

Guláš

- Krůtí stehno nakrájejte na velké kostky, ochuťte solí a pepřem, opečte na oleji.
- Maso podlijte omáčkou Demi Glace rozpuštěnou ve vodě, přidejte koření.
- Maso duste do měkka.
- Ostatní složky nakrájejte a přidejte do guláše.

PODÁVÁNÍ

- Guláš podávejte posypaný petrželkou.

KNORR DEMI GLACE 1,1 L

- Minutkové omáčky pro každé restaurační menu
- Vysoká kvalita chuti, příjemná vůně a správná konzistence
- Umožňuje kreativní a moderní variace oblíbených jídel



TIP

Krůtí stehno se skvěle hodí pro dušené pokrmy, protože zůstává šťavnaté. Také je ideální pro pokrmy vydávané z ohřevné vany

VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO SOUS-VIDE

S LIŠKAMI A RAJČÁTKY V LOVECKÉ OMÁČCE

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Maso	
Vepřová pečeně bez kostí	1,3 kg
Slaný nálev	
Sůl kamenná	65 g
Cukr	40 g
Voda	2,5 l
Lovecká omáčka	
Olej	40 ml
Šalotka	80 g
Lišky	130 g
Bílé víno	300 ml
Knorr Štáva k pečení – Bratenjus	500 ml
Tymián	5 g
Koktejlová rajčata	180 g
Máslo	Na zahuštění
Podávání	
Knorr Bramborová kaše s mlékem	180 g
Voda	1 l

PŘÍPRAVA

Maso

- Vepřovou pečeně vcelku očistěte z blan a vložte do slaného nálevu na 12 hodin.
- Potom maso těsně zaviňte do potravinové fólie a vložte do konvektometru nastaveného na program vaření v páře o teplotě 67°C na 2 hodiny.
- Pečení podávejte s loveckou omáčkou a bramborovou kaší.

Lovecká omáčka

- Na oleji opečte šalotku nakrájenou na kostičky a očištěné lišky, podlijte vínem a chvíli nechte odpařit. Zalijte masovou omáčkou a chvíli vařte. Přidejte tymián a rajčata.
- Omáčku zahustěte zašlehaným studeným máslem.

KNORR BRAMBOROVÁ KAŠE S MLÉKEM 4 KG

- Maximálně blízko bramborové kaši připravované od základu a za pár minut
- Výrazná a přirozená bramborová chuť bez rušivých pachutí, jemná hladká konzistence



TIP

Takto připravené maso se hodí i do studeného bufetu. Můžete vykrojit tzv. kapsu a naplnit oblíbenou nádivkou nebo pomazat majonézou a obalit v oblíbených doplňcích (bylinky, ořechy).



ASIJSKÁ KACHNA

S KŘUPAVOU KŮŽÍ

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Kachna		Omáčka k pokropení zeleniny a kachny	
Kachna	2–2,5 ks	Knorr Ketjap Manis – Sójová omáčka	200 g
Anýz, hřebíček, skořice (mleté)	Dle chuti	Cukr	60 g
		Švestkové víno	80 ml
		Rýžový ocet	30 ml
Solný nálev		Podávání	
Voda	1 l	Zelenina (mrkev, pak choi, cuketa, cukrový hrášek, řapíkatý celer)	800 g
Sůl	40 g	Pražený sezam	20 g
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	10 ml		

PŘÍPRAVA

Kachna

- Kachny očistěte, odřízněte krk, potřete uvnitř mletým anýzem, hřebíčkem a skořicí.

Solný nálev

- Ve studené vodě rozpusťte kuřecí essenci. Pomocí marinovací jehly stříknete pod kůži nálev. Snažte se, aby se nálev octl v celé ploše kachny.
- Svažte nohy kachen a pověste je na hák nohami nahoru. Nechte viset v lednici 3 dny.
- Po této době zahajte pečení kachny. Nastavte konvektomat na funkci pečení při teplotě 85 °C na 3 hodiny.
- Takto připravenou kachnu vložte na 7 minut do konvektomatu vyhřátého na 290 °C – aby získala zlatou barvu a dosáhla křupavosti.

PODÁVÁNÍ

- Zeleninu opečte na pánvi, aby byla křupavá, kachnu naporcujte.
- Na talíři rozložte zeleninu a kachnu. Polijte připravenou omáčkou a posypte praženým sezamem.

Omáčka na pokapaní zeleniny a kachny

- V hrnci rozmíchejte všechny složky a redukujte do konzistence omáčky. Po ochlazení by měla připomínat hustou krémovou omáčku.
- Studenou omáčku přelijte do plastové lahve s malým otvorem na polévání.

TIP

Kachnu můžete nahradit kuřetem. V tom případě snižte teplotu pečení na 77 °C, a jeho dobu ponechte beze změn. Důležité je, abyste při umisťování sondy dovnitř masa dosáhli teploty nejméně 62 °C.



KNORR KETJAP MANIS – SÓJOVÁ OMÁČKA 1 L

- Autentická tekutá 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



TRESKA

SE SLANINOVOU KRUSTOU NA RATATOUILLE S TYMIÁNEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Treska

Treska (očistěný filet) 1,6 kg

Slaný nálev

Voda 1 l

Sůl 70 g

Cukr 40 g

Slaninová strouhanka

Panko (asijská strouhanka) 100 g

Knorr AromaMix Slanina & Cibule 20 g

Máslo 180 g

Knorr Ratatouille 1,8 kg

Zdobení

Klíčky hrášku, čerstvý tymián K ozdobení

PŘÍPRAVA

Treska

- Tresku rozdělte na 10 stejných porcí.

Slaný nálev

- Ve vodě rozpustíte sůl a cukr. Porce ryby vložte do nálevu na 8 minut, poté tresku osušte na perforované GN nádobě a později na papírových utěrkách.

Slaninová krusta

- Panko rozmíchejte se směsí Aroma Mix a rozpuštěným máslem.

Pečení

- Tresku přendejte na pečicí papír pomazaný tukem. Vrchní stranu ryby také pomažte máslem, aby se krusta přilepila na rybu.
- Posypte rybu slaninovou strouhankou a pečte 8–10 minut při teplotě 130°C. Doba pečení záleží na tloušťce ryby.

PODÁVÁNÍ

- Tresku servírujte na teplé Knorr Ratatouille zelenině. Rybu navíc ozdobte klíčky hrášku a snítkou čerstvého tymiánu.

KNORR RATATOUILLE 2,5 KG

- Vyrobeno cca z 2,5 kg zeleniny
- Speciálně ochucená směs z několika druhů zeleniny



TIP

Strouhankovou krustu můžete obohatit petrželkou, koprem, tymiánem, koriandrem nebo jinými oblíbenými bylinkami.



KONFITOVANÁ HUSA

S BOBY NA HNĚDÉM MÁSLE A STROČKY

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Konfitovaná husa		Omáčka z rakytníku a stročků	
Husa	2 ks	Knorr Šťáva k pečení – Bratenjus	40 ml
Knorr Delikát koření na drůbež	25 g	Voda	50 ml
Pomerančová kůra	120 g	Stročky, sušené	2 g
Skořice	1 ks	Olej	
Hřebíček	5 ks	Šalotka, na kostičky	50 g
Anýz	3 ks	Bobkový list	1 ks
Husí sádlo	Ke konfitování	Vodka	100 ml
		Rakytník, pasta	50 g
		Máslo	K zahuštění
Boby s přepuštěným máslem			
Boby	700 g		
Knorr Kuřecí bujón	Dle chuti		
Máslo	200 g		

PŘÍPRAVA

Konfitovaná husa

- Husy rozdělte na části a okořeňte směsí Delikát koření na drůbež. Odložte je do chladu na několik hodin.
- Pomerančovou kůru nakrájejte na kostičky, opečte na oleji, přidejte rozdrčené ostatní koření a orestujte, zalijte sádlem. Husy vložte do tuku tak, aby byly ponořené.
- Konfitujte v teplotě 90°C cca 6 hodin.

Boby s přepuštěným máslem

- Boby uvařte v bujónu. V širokém hrnci ohřívejte máslo do chvíle, až získá ořechové aroma. Přidejte uvařené boby a opečte.
- Dochutěte dle chuti Knorr Kuřecím bujónem.

PODÁVÁNÍ

- Husu naporcujte, podávejte s boby a omáčkou z rakytníku a stročků. Dobrým doplňkem bude gratin z batátů a brambor. Ozdobte bylinkami a chipsy z brambor.

Omáčka z rakytníku a stročků

- Masovou šťávu Knorr Bratenjus rozmíchejte s vodou a povařte.
- Stročky spařte vroucí vodou, ocedte a nakrájejte na drobné kostičky.
- Na oleji opečte šalotku s bobkovým listem.
- Podlijte vodkou a zredukujte, zalijte omáčkou, přidejte pastu z rakytníku a chvíli vařte na mírném ohni.
- Vše rozmixujte, přidejte stročky a chvíli opět povařte. Omáčku zahustěte kostkami studeného másla.

TIP

Přidáním přepuštěného másla dodáte pokrmu jemnou ořechovou příchuť.

KNORR DELIKÁT KOŘENÍ NA DRŮBEŽ 0,6 KG

- Obohatí chuť Vašeho jídla
- Vhodné pro přímé koření masa i zeleniny před pečením nebo grilováním



HOVĚZÍ ROŠTĚNÁ

S OMÁČKOU ZE ZELENÉHO PEPŘE A TĚSTOVINOVÝM SALÁTEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Pečený roštěnec		Pepřová omáčka	
Roštěnec	2 kg	Knorr Pepřová omáčka	100 g
Olej	50 ml	Voda	700 ml
Knorr Professional Marináda na hovězí	25 g	Olej	Na pečení
Sušená hořčičná semínka	Dle chuti	Cibule žlutá (kostičky)	100 g
		Česnek	2 stroužky
Sýrové těstoviny		Rozmarýn	Dle chuti
Knorr Těstoviny Codini – Kolínka	400 g	Máslo	K zahuštění
Máslo	40 g	Červené víno	120 ml
Mouka hladká	30 g		
Mléko	500 ml	Podávání	
Sůl	Dle chuti	Čerstvě umletý pepř, plátky soli	Dle chuti
Sušená hořčičná semínka	Dle chuti	Lístky červené řepy	K ozdobení
Sýr Čedar nebo Mimolette	220 g		

PŘÍPRAVA

Pečený roštěnec

- Roštěnec očistěte, potřete olejem, marinujte ve směsi Knorr Marináda na hovězí maso a sušených hořčičných semínkách. Ponechte v marinádě 48 hodin.
- Pečte při teplotě 75 °C, sondu nastavte na 58 °C na jádro masa, nebo dle oblíby.

Těstovinový salát

- Těstoviny uvařte v osolené vodě.
- Z másla a mouky připravte jíšku, rozředte ji mlékem, přidejte sůl a sušená hořčičná semínka. Do omáčky přidejte strouhaný sýr Čedar (můžete ho nahradit sýrem Mimolette).
- Vše chvíli povařte na mírném ohni a poté promíchejte s vařenými teplými těstovinami.

PODÁVÁNÍ

- Roštěnec naporcujte, posypte čerstvě umletým zeleným pepřem a plátky soli.
- Podávejte s těstovinovým salátem a pepřovou omáčkou.
- Ideálním doplňkem bude salát Coleslaw ve formě kuliček o velikosti vlašského ořechu.

Pepřová omáčka

- Směs na Knorr Pepřovou omáčku rozmíchejte ve vodě a povařte.
- Na oleji opečte cibuli s plátky česneku a snítkami rozmarýnu.
- Zalijte vínem a redukujte na polovinu obsahu. Esenci přecedte a přidejte do pepřové omáčky.

KNORR PROFESSIONAL MARINÁDA NA HOVĚZÍ 0,75 KG

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



TIP

Těstoviny se sýrovou omáčkou – Mac & Cheese – klasika americké kuchyně. Je důležité, abyste používali k tomuto pokrmu příslušný sýr. Omáčky má být tolik, aby byly těstoviny dobře oblepené.



Naše produkty



Knorr Kuřecí bujón
0,9 kg



Knorr Professional
Essence Rybí bujón
1 l



Knorr Professional
Essence Kuřecí bujón
1 l



Knorr Professional
Marináda na hovězí
0,75 kg



Knorr Delikát koření
na drůbež
0,6 kg



Knorr Professional
Primerba Tymián
0,34 kg



Knorr AromaMix Slanina
& Cibule
1,2 kg



Knorr Zahradní zálivka
0,7 kg



Knorr Krutony
0,7 kg



Knorr Hříbkový krém
1,3 kg



Knorr Demi Glace
1,1 kg



Knorr Štáva k pečení -
Bratenjus
3,5 kg



Knorr Peřová omáčka
0,85 kg



Knorr Ketjap Manis -
Sójová omáčka
1 l



Knorr Bramborová kaše
s mlékem
4 kg



Knorr Těstoviny Codini -
Kolínka
3 kg



Knorr Peperoni Grigliati -
grilovaná paprika
0,75 kg



Knorr Ratatouille
2,5 kg



Rama Culinesse Profi
0,9 kg



Rama Cremefine Profi
Ke šlehání
1 l



Rama Cremefine Profi
Na vaření
1 l



Zajímají Vás tipy a triky nejen z gastronomie. Chcete znát tajemství focení pokrmů nebo správně používat sociální sítě k zviditelnění Vaší práce a podniku. Podívejte se na www.ufs.com.

www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**