



## Oblíbené recepty s použitím Knorr Rajčatového protlaku

Rajčatový protlak vyrobený z rajčat vysoké kvality - rajčat uzrálých na slunci. Tento výrobek běžně neobsahuje masovou složku, vejce, přidaný glutaman a mléčnou složku.

created with

*Chefmanship*



Unilever  
Food  
Solutions





# RAJSKÁ POLÉVKA

## Suroviny pro 10 porcí:

- 250 g Knorr Rajčatový protlak
- 200 g máslo
- 200 g cibule
- 200 g hladká mouka
- 50 g Knorr Zeleninový bujón
- 2500 ml voda
- bobkový list
- Knorr Nové koření z Mexika
- hřebíček
- skořice
- cukr
- sůl

## Příprava:

- ✓ Cibuli nakrájíme najemno a zpěníme na másle. Přidáme mouku a vymícháme v jíšku, přidáme KNORR Rajčatový protlak a orestujeme. Zalijeme připraveným studeným vývarem. Přidáme koření, lehce osladíme a 30 minut vaříme.
- ✓ Polévku scedíme nebo rozmixujeme, popřípadě dochutíme cukrem, solí a vaříme ještě 10 minut.
- ✓ Do takto připravené polévky vkládáme vařenou těstovinu, případně klasickou rýži, strouhaný sýr. (Nejen) menším strávníkům udělají radost písmenka nebo těstovinové obrázky.
- ✓ Polévku podáváme teplou, na talíři ji můžeme dozdobit smetanou, nasekanou petrželkou nebo bazalkou.

Orientační výrobní cena 1 porce 5 Kč.



Unilever  
Food  
Solutions



# RAJSKÁ OMÁČKA S HOVĚZÍM MASEM

Suroviny pro 10 porcí:

## Na hovězí vývar:

- 1,5 kg hovězí loupaná plec
- 25 g Knorr Hovězí bujón
- 300 g kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer)
- 1 ks bobkový list
- 50 g cibule
- Knorr Černý pepř celý z Vietnamu
- Knorr Nové koření z Mexika

## Na omáčku:

- 1,5 l hovězí vývar (od masa)
- 250 g cibule
- 200 g Knorr Rajčatový protlak
- 30 g cukr
- 200 g Knorr Světlá jíška
- 120 g tuk
- 50 g máslo
- ocet
- sůl
- bobkový list, celé nové koření, celý černý pepř

## Příprava:

### Hovězí vývar:

- ✓ Zeleninu nakrájíme na větší kusy a spolu s masem vložíme do hrnce. Zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Jakmile začne voda bublat, stáhneme teplotu na minimum a odstraníme naběračkou pěnu, která se na povrchu začne tvořit.
- ✓ Jakmile se pěna přestane tvořit, přidáme Knorr Hovězí bujón, koření a vaříme pomalu nezakryté do změknutí masa, přibližně 4,5 hodiny.
- ✓ Měkké maso vyndáme, vývar přecedíme přes jemné síto a použijeme do omáčky. Maso nakrájíme a podáváme s omáčkou.

### Omáčka:

- ✓ Cibuli nakrájíme najemno. V kastrolu na středním ohni rozehtřejeme tuk a orestujeme na něm cibuli dozlatova. Přidáme Knorr Rajčatový protlak a za stálého míchání 5 minut restujeme, zalijeme vývarem a přidáme cukr, koření a promícháme. Přivedeme k varu, stáhneme teplotu na třetinu a vaříme za občasného míchání 20 minut, zahustíme Knorr Světlou jíškou a krátce provaříme. Stáhneme z tepla a vmícháme na kostičky nakrájené studené máslo, které omáčku zjemní. Omáčku případně dochutíme cukrem, octem a solí. Hotovou omáčku přecedíme přes jemné síto do čistého hrnce nebo kastrolu.
- ✓ Podáváme s nakrájeným hovězím masem a houskovým knedlíkem.







# KOTLÍKOVÝ GULÁŠ

Suroviny pro 10 porcí:

- 1000 g hovězí klížka
- 1000 g vepřová plec
- 200 g sádlo
- 1000 g cibule
- 100 g česnek
- 750 g čerstvá paprika zelená
- 750 g rajčata
- 1000 g brambory
- 50 g Knorr Paprika sladká ze Španělska
- 50 g Knorr Paprika pálivá ze Španělska
- Knorr Černý pepř mletý z Vietnamu
- sůl
- 5 g kmín
- 200 g Knorr Rajčatový protlak
- 30 g Knorr Professional Essence Hovězí bujón
- 15 g celerová nať
- Knorr Majoránka z Egypta
- 1 ks bochník kváskového chleba

Příprava:

- ✓ Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na tuku. Přidáme na kostičky nakrájené hovězí maso a podusíme ve vlastní šťávě. Přidáme rajčatový protlak, prolisovaný česnek, kmín, mletou sladkou a pálivou papriku, pepř, podlijeme vodou, přidáme Knorr Essenci Hovězí bujón a podusíme.
- ✓ Vložíme vepřové maso, osolíme a dusíme dále. Očištěné na čtvrtky nakrájené brambory, nakrájenou zelenou papriku a rajčata přidáme až k měkkému masu a dovaříme. Na závěr dochutíme promnutou majoránkou.
- ✓ Kotlíkový guláš podáváme s krajícem chleba.

Orientační výrobní cena 1 porce 35 Kč.



Unilever  
Food  
Solutions





# ŠPAGETY S RAJČATOVOU OMÁČKOU

Suroviny 10 porcí:

- 500 g Knorr Spaghetti
- 5 ks (40 g) stoužků česnek
- 2 ks šalotka menší
- 400 g sýr (burrata)
- 250 ml Kuřecí fond (připravený z Knorr Professional Essence Kuřecí bujón)
- 3 PL olivový olej
- 100 g Knorr Rajčatový protlak
- 400 g Knorr Tomato pronto
- chilli vločky
- Knorr Černý pepř mletý z Vietnamu
- 15 g čerstvá bazalka
- sůl

Příprava:

- ✓ Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Ve větší pánvi nebo v hrnci rozpalíme olej a orestujeme. Přidáme chilli vločky, necháme je minutku opékat a přilijeme rajčata, kuřecí fond a přidáme rajský protlak. Osolíme, opeříme, přivedeme k varu, pak stáhneme plamen a vaříme, dokud omáčka nezhoustne.
- ✓ Špagety uvaříme ve vroucí osolené vodě, aby byly al dente. Scedíme a vmícháme k omáčce. Rozdělíme je do talířů a podáváme s čerstvou bazalkou a burratou. Pokud máme menší sýr, dáme na každou porci jeden bochánek. Každý sýr sám natrhne a promíchá s omáčkou.
- ✓ Sýr natrháme v misce a ke každé porci vmíchejte pevnou i tekutou část.

Orientační výrobní cena 1 porce 37 Kč.



Unilever  
Food  
Solutions



# ŠPAGETY S VEPŘOVÝM MASEM A RAJČATY

## Suroviny 10 porcí:

- 900 g Knorr Spaghetti
- voda na přípravu špaget dle potřeby
- 60 g sůl
- 250 ml tuk
- 170 g cibule
- 1000 g vepřová plec b.k. nebo ořez
- 200 g Knorr Rajčatový protlak
- 900 g rajčata
- 1 g Knorr Černý pepř mletý z Vietnamu
- 15 g čerstvá bazalka
- 190 g sýr strouhaný

## Příprava:

- ✓ Špagety uvaříme téměř doměkka al dente. V dostatečném množství mírně osolené vody, pečlivě propláchneme, necháme řádně okapat a promastíme 1/5 dávky tuku. Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme dorůžova na zbylé části tuku, přidáme na drobnější kostičky nakrájené vepřové maso, krátce je osmahneme, osolíme, opepříme a dusíme 20 až 30 minut do měkka.
- ✓ K produšenému masu přidáme opláchnutá, očištěná a nakrájená rajčata a společně krátce podusíme. Nakonec přidáme rajčatový protlak, směs znovu krátce podusíme a podle potřeby dosolíme. Na talíř dáme dávku horkých špaget a do jejich středu vložíme dušené maso s rajčaty.
- ✓ Jednotlivé porce posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a natrhanou bazalkou.

Orientační výrobní cena 1 porce 36,30 Kč.



Unilever  
Food  
Solutions





# OSSO BUCO

## Suroviny 10 porcí:

- 1500 g kořenová zelenina
- 200 g máslo
- 2000 g telecí klišky s kostí
- 800 ml suché bílé víno
- 30 ml Knorr Essence Hovězí bujon
- 1000 ml voda
- 200 ml olivový olej
- 100 g Knorr Rajčatový protlak
- 1700 g Knorr Tomato pronto
- 50 g čerstvý tymián
- 50 g čerstvý rozmarýn

## Příprava:

- ✓ Krátce orestujeme kořenovou zeleninu nakrájenou na malé kostičky na olivovém oleji a másle. Přidáme bílé víno a deglazujeme (odpaříme). V další pánvi opečeme bylinkami ochucené řezy z telecí klišky s kostí na olivovém oleji. Do sous vide sáčku přidáme opečené maso, Knorr Tomato Pronto, fond připravený z Knorr Essence Hovězí a přidáním Knorr Rajčatového protlaku, a vakuově utěsníme. Vaříme ve vodní lázni nebo v konvektometru v páře při teplotě 64 °C cca 20 hodin, dokud nebude telecí maso měkké. Při použití sporákové metody vaření, necháme pomalu maso probublávat v hrnci přikrytém poklicí pro pomalé odpařování.

## ✓ Tipy :

Můžeme posypat gremalatou:

Citronová kůra smíchaná s hrubě nasekanou plochou petrželkou.

## Servírování:

Pokud podáváme telecí klišku se šafránovým rizotem, použijeme jeden plátek telecí klišky, jinak samostatně dva plátky.

*Orientační výrobní cena 1 porce 87 Kč.*



**Unilever**  
Food  
Solutions