

INSPIROVÁNO
ASIJSKOU
KUCHYŇÍ





ÚVODNÍ SLOVO

Asie je největší a nejlidnatější kontinent s rozličnými kulturami, které se promítají i do charakteristiky jednotlivých kuchyní. V rámci asijské kuchyně rozlišujeme několik hlavních regionálních oblastí: východoasijská, jihovýchodní asijská, jihoasijská, středoasijská, západoasijská, severoasijská. Každá z nich přistupuje k vaření svým specifickým způsobem a využívá jiné hlavní ingredience podle jejich dostupnosti v dané oblasti.

Asijská kuchyně využívá velmi rozmanité suroviny i technologické postupy, přesto se jí však nemusíme obávat a můžeme trochu orientu přenést i do českého prostředí. Nevěříte? Přesvědčte se sami. Naši kuchaři připravili celou řadu receptů z běžně dostupných surovin a s jednoduchou přípravou.

Všechny pokrmy, které jsme vybrali, pocházejí z jihovýchodní části, která klade důraz na lehkost přípravy jídel a typické aromatické prvky, jako jsou citrusy nebo bylinky – například koriandr, máta či bazalka. Patří sem i velmi oblíbená thajská kuchyně s populárním kari a dalšími pokrmy s kokosovým mlékem. Objevte s námi další rozměr chutí i nové možnosti pro vaše menu.

OBSAH

Kokosové mléko a jeho použití	4	Pomalou pečené vepřové v korejském stylu	22
Kari jako pokrm	5	Masové kuličky v červeném kari s lilkem	24
Thajská kolekce	6	Krevety s anansem ve žlutém kari	26
Základní čínský zelný salát	8	Hovězí s červeným kari	28
Křupavá zelenina v tempuře	10	Kuřecí prsa se zelenými fazolkami a dýní v zeleném kari	30
Filet z kuřete ve směsi panko s jablečným čatní	12	Kousky lososa s cherry rajčaty v červeném kari	32
Smažené rýžové nudle s tofu, vajíčkovou kari omeletou a brokolící	14	Vepřové plátky s arašidy ve žlutém kari	34
Houbové ragú s mrkví a červeným kari	16	Plátky kachních prsou s liči a lilkem v červeném kari	36
Konfitované kachní stehno se smaženými nudlemi a zeleninou	18	Produkty	38
Pečený roastbeef s cibulí, mrkví a červeným kari	20		

KOKOSOVÉ MLÉKO A JEHO POUŽITÍ

Kokosové mléko vzniká z rozdrobené dužniny kokosu a vody a lze ho považovat za asijský ekvivalent naší smetany nebo kravského mléka. V orientální kuchyni se přidává prakticky do všeho. Zmírňuje pálivost ostrých pokrmů, zahušťuje omáčky a dodává jim krémovou konzistenci. Například v kari nebo klasické thajské polévce nesmí chybět. Skvěle se osvědčuje také v koktejlech a sladkých dezertech (můžete ho dokonce ušlehat jako šlehačku). Lze ho tedy bez obav přidat do každého orientálního pokrmu, existuje ale celá řada dalších možností, kde všude jej můžete použít.

Kokosové mléko je navíc známé svými zdravými prospěšnými vlastnostmi, takže je můžeme považovat za dobrou náhradu kravského mléka a přidávat do mnoha evropských pokrmů. Je základním přírodním zdrojem triglyceridů se středně dlouhým řetězcem neboli tuků, které urychlují látkovou přeměnu a fungují protizánětlivě. Sportovci je milují, protože urychluje spalování tukové tkáně a napomáhá růstu svalové hmoty. Je to také dobrý zdroj vitaminů a minerálních složek, má rovněž vlastnosti antibakteriální a antivirové. Po pokrmech, ve kterých bylo kravské mléko nahrazeno kokosovým mlékem, rádi sáhnou vegani a osoby s intolerancí laktózy nebo alergií na bílkoviny kravského mléka.

Kokosové mléko lze koupit v tekuté formě (v plechovce nebo kartonu) nebo v sypké formě. Kokosové mléko v prášku je však často hodnoceno jako praktičtější při používání, protože tak můžete získat rychle požadovanou konzistenci, stačí jen přidat více nebo méně prášku.



KARI JAKO POKRM



Přestože pro většinu Evropanů slovo kari znamená především suchou směs koření, čím dál víc si jej začínáme spojovat i s konkrétním typem orientálního pokrmu. Toto jídlo pocházející z Indie si již stihlo podmanit téměř celou Asii a stále více příznivců nachází i na Západě. Jak by mělo správné kari vypadat a chutnat?

Šíře možností je značná. Existuje mnoho variant a druhů, které se liší podle zemí nebo i oblastí dané země. Samotné slovo pochází z tamilského kari neboli omáčka. Základem pokrmu je totiž vždy aromatická omáčka plná asijského koření a bylin. V indické kuchyni svou konzistencí připomíná guláš, v thajské kuchyni spíše řidší vývar.

Příprava pokrmu obvykle začíná restováním speciální kari pasty nebo sušené směsi na oleji, aby se rozvinulo její aroma. Teprve poté se zalévá kokosovým mlékem nebo vývarem (případně obojím) a vkládá se do ní vše, co diktuje fantazie – maso, ryby, plody moře, zelenina, a dokonce i ovoce. Část ingrediencí je předem tepelně upravená.

Kari pasta by měla ladit se složkami, které chceme použít. Například nejlahodnější a nejpoblíbenější žlutá kari pasta (za svou barvu vděčí kurkumě) se výborně hodí k plodům moře a rybám. Červená zase třeba k červenému masu a rybám a zelená – nejostřejší kari pasta (obsahuje hlavně zelené chilli papričky a kafírové listy) – se výborně doplňuje se zeleninou a kuřetem.

Naši experti vám dokážou, že kari je nejen skvělým, ale také rychlým pokrmem – lze ho snadno připravit, hodí se pro každou denní dobu a v podstatě ho nemůžete zkažit. Podává se s rýží nebo s rýžovými nudlemi.

THAJSKÁ KOLEKCE

IDEÁLNÍ PRO ORIENTÁLNÍ KUCHYNI A KLASICKÉ POKRMY S NÁDECHEM ASIE

KNORR ŽLUTÁ KARI PASTA 850 G

Autentická asijská receptura: z čerstvých thajských surovin jako kurkuma, citrónová tráva, šalotka, galgán a kůra z kafiřové limety.

Pasta se v pokrmu snadno rozpouští.

SKVĚLÁ V KOMBINACI:



 20 g / 100 ml



 42x
při dávkování 20 g

**VYROBENO
V THAJSKU**


KNORR ČERVENÁ KARI PASTA 850 G

Autentická asijská receptura: z čerstvých thajských surovin jako červené chilli papričky, citrónová tráva, šalotka, galgán a kůra z kafiřové limety.

Pasta se v pokrmu snadno rozpouští.

SKVĚLÁ V KOMBINACI:



 20 g / 100 ml



 42x
při dávkování 20 g


**VYROBENO
V THAJSKU**

KNORR SVĚTOVÁ KUCHYNĚ

KNORR ZELENÁ KARI PASTA 850 G

Autentická asijská receptura: z čerstvých thajských surovin jako zelené chilli papričky, citrónová tráva, šalotka, galgán a kůra z káfirové limety.

Pasta se v pokrmu snadno rozpouští.

SKVĚLÁ V KOMBINACI: 

 20 g / 100 ml



 42x
při dávkování 20 g

VYROBENO
V THAJSKU



KNORR SUŠENÝ KOKOSOVÝ KRÉM 1 KG

1 kg Knorr sušeného kokosového krému je získán z dužniny 20 kokosových ořechů.*

Všestranné použití v pikantních či sladkokyselých polévkách, omáčkách, rybích pokrmech, skvělé i do sladkých dezertů.

Díky sypké konzistenci lze prášek dávkovat přesně podle potřeby, takže lehce dosáhnete požadované intenzity chuti; oproti tekutému kokosovému mléku snáz získáte požadovanou koncentraci.

MLÉKO = 150 g  + 850 ml 

KRÉM = 250 g  + 750 ml 

 6,6 l
z 1 kg balení



* Z kokosových ořechů pěstovaných udržitelným způsobem.

Tip:

Pro pikantnější variantu přidejte najemno nakrájenou chilli papričku. K salátu také můžete připravit libovolný dresink a navrch přidat orestované kuřecí kousky.



ZÁKLADNÍ ČÍNSKÝ ZELNÝ SALÁT

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

3 kg Bílé zelí
150 ml Rýžový ocet
200 ml Olivový olej

250 g **Knorr Sambal Manis**
Pikantní omáčka s chilli
a sójou

Podle chuti cukr a sůl

PŘÍPRAVA

- Zelí nakrájejte najemno.
- Přidejte sůl, ocet, cukr, Knorr Sambal Manis, olivový olej a jemně promíchejte.
- Salát nechte 10 minut odpočinout, znovu promíchejte a můžete podávat.



Knorr Sambal Manis Pikantní omáčka s chilli a sójou 1 l

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

Tip:

Můžete si připravit i vlastní tempuru. Potřebujete: 500 ml sycené vody, 1 vejce, 350 g hladké mouky, 80 g škrobu a 5 g kypřicího prášku.

**Knorr Sunshine Chili Pikantní omáčka s chilli a česnekem 1 l**

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

KŘUPAVÁ ZELENINA V TEMPUŘE

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

CHILLI OMÁČKA S POMERANČEM

450 ml	Knorr Sunshine Chili Pikantní omáčka s chilli a česnekem	45 ml	Pomerančový džus
		15 ml	Rybí omáčka
		10 g	Koriandr

SLADKÁ SÓJOVÁ OMÁČKA S CHILLI PAPRIČKOU

450 ml	Knorr Ketjap Manis sójová omáčka	20 g	Chilli paprika
		10 g	Sezam (pražený)

TEMPURA

300 g	Směs na tempurové těstíčko	300 ml	Studená voda s ledem
			Olej na smažení

ZELENINA

400 g	Brokolice	200 g	Šalotka
200 g	Mrkev	200 g	Ředkvičky
200 g	Petržel	40 g	Hladká mouka
200 g	Řapíkatý celer	60 g	Knorr Professional Essence Zeleninový bujón

PŘÍPRAVA

CHILLI OMÁČKA S POMERANČEM

- Suroviny na omáčku rozmíchejte a promíchejte s nasekaným koriandrem.

SLADKÁ SÓJOVÁ OMÁČKA S CHILLI PAPRIČKOU

- Chilli papričku nakrájejte na drobné kostičky a přidejte do sójové omáčky. Vše rozmíchejte a promíchejte s praženým sezamem.

TEMPURA

- Tempuru promíchejte se studenou vodou.

ZELENINA

- Zeleninu rozdělte na libovolně malé kousky, dochuťte Knorr Essencí a poprašte moukou pro lepší přilnavost těstíčka.
- Obalte v tempuře a osmažte.



Tip:

Smažené kuře podávejte s čatní, ozdobené čerstvým koriandrem.

**Knorr Delikat koření na drůbež 600 g**

Obohatí chuť vašeho jídla. Kvalitní kořenící směs, která vyladí každý pokrm.



FILET Z KUŘETE VE SMĚSI PANKO S JABLEČNÝM ČATNÍ

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

KUŘE

1,2 kg	Kuřecí prsa	30 g	Knorr Kořenící směs Delikat na drůbež
--------	-------------	------	--

OBALOVACÍ SMĚS

0,5 l	Sycená voda	2 g	Mleté chilli
1 ks	Vejce	250 g	Panko
350 g	Hladká mouka	150 ml	Rama Combi Profi
100 g	Kukuřičný škrob		Podle chuti sůl
5 g	Kypřicí prášek		

ČATNÍ

100 g	Cukr	500 g	Jablka (oloupaná)
150 ml	Jablečný ocet	20 g	Knorr Žlutá kari pasta
50 g	Zázvor		K ozdobení lístky koriandru
1 ks	Limetka		

PŘÍPRAVA

KUŘE

- Prsa nakrájejte na velké kousky a okořeňte směsí Knorr Delikat.

OBALOVACÍ SMĚS

- Sycenou vodu rozmíchejte s vejcem, moukou, škrobem, kypřicím práškem, chilli a dochuťte.
- Kousky kuřete vložte do připravené obalovací směsi a potom obalte také v panko strouhance.
- Na GN plech rozložte obalené kousky masa, postříkejte Ramou Combi, otočte na druhou stranu a znovu postříkejte.
- Pečte 12 minut v troubě vyhřáté na teplotu 190 °C.

ČATNÍ

- V hrnci svařte ocet s cukrem a zázvorem nakrájeným na velmi drobné kostičky, vařte až do odpaření poloviny tekutiny. Potom přidejte nakrájená jablka, kari pastu, limetovou šťávu a kůru. Čatní vařte cca 3 minuty, odstavte a nechte vychladnout.

Tip:

Můžete použít i jiný druh zeleniny, například růžičkovou kapustu nebo grilovanou papriku.



Knorr Žlutá kari pasta 850 g

Vyvážený základ pro thajské pokrmy s jemnou a lahodnou chutí. Pasta má široké využití, například k masu, rybám nebo mořským plodům. Skvěle dochutí i vegetariánská a zeleninová jídla. Lze s ní i marinovat.



SMAŽENÉ RÝŽOVÉ NUDLE S TOFU, VAJÍČKOVOU KARI OMELETOU A BROKOLICÍ

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

NUDLE

800 g	Rýžové nudle	5 g	Česnek
1 kg	Tofu	100 g	Olej
1 kg	Brokolice	50 g	Cukr
150 g	Knorr Ketjap Manis sójová omáčka		Podle chuti sůl

OMELETA

8 ks	Vejce	50 ml	Olej
20 g	Knorr Žlutá kari pasta		

PŘÍPRAVA

NUDLE

- Rýžové nudle namočte do teplé vody (podle návodu na obalu, obvykle na 10–20 minut). Poté vyndejte a odložte stranou.
- Tofu nakrájejte na hranolky.
- Růžičky brokolice oddělte a spařte na chvíli ve vařící vodě.
- Do rozpáleného woku nebo větší pánve nalijte olej, přidejte nakrájený česnek, cukr, sójovou omáčku, nakrájené tofu, spařenou brokolici a opečte.
- Přidejte těstoviny a lehce je osmažte.

OMELETA

- Vejce rozšlehejte s kari pastou a opečte na pánvi.
- Omeletu zarolujte, nakrájejte a přidejte do směsi s nudlemi.

SERVÍROVÁNÍ

- Podle chuti osolte a podávejte v hlubokých miskách.





Tip:

Můžete použít různé druhy hub, které jsou k dostání v dané sezóně, například žampiony nebo bedly.

HOUBOVÉ RAGÚ S MRKVÍ A ČERVENÝM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

RAGÚ

800 g	Hlíva ústříčná	225 g	Knorr Sušený kokosový krém
800 g	Lišky	800 ml	Voda (vlažná)
800 g	Shimeji houby	200 g	Knorr Červená kari pasta
500 g	Hřібky (mražené)	300 ml	Rama Cremefine Profi Na šlehání
150 g	Šalotka	30 ml	Limetková šťáva
300 g	Mrkev	20 g	Hnědý cukr
60 ml	Rostlinný olej		Podle chuti sůl

PŘÍPRAVA

RAGÚ

- Orestujte kari pastu na rozehřátém oleji, přilijte vodu a přidejte kokosový krém, nakrájenou mrkev na kolečka a povařte.
- Přidejte nakrájené houby a dál vařte.
- Jakmile mrkev změkne, dochuťte solí, limetkovou šťávou, cukrem a zjemněte krémem na šlehání.

SERVÍROVÁNÍ

- Podávejte s jasmínovou rýží nebo rýžovými nudlemi.



Knorr Červená kari pasta 850 g

Vyvážený základ pro thajské pokrmy s jemnou a lahodnou chutí. Pasta má široké využití, například k masu, rybám nebo mořským plodům. Skvěle dochutí i vegetariánská a zeleninová jídla. Lze s ní i marinovat.

Tip:

Pro méně tučnou variantu můžete místo kachních stehen použít kuřecí nebo králičí stehna.



Knorr Ketjap Manis Indonéská sójová omáčka 1 l

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

KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO SE SMAŽENÝMI NUDLEMI A ZELENINOU

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

GLAZURA

200 ml	Ketjap Manis sójová omáčka	100 ml	Rýžové víno - Mirin
60 ml	Voda	40 g	Hnědý cukr
			Podle chuti citrónová šťáva

KACHNA

2,5 kg	Kachní stehno	2 kg	Kachní tuk
			Podle chuti sůl

TĚSTOVINY

1 kg	Rýžové nudle	400 g	Červená paprika
600 g	Mrkev	500 g	Čerstvý špenát
300 g	Červená cibule	100 ml	Knorr Ketjap Manis sójová omáčka
200 g	Řapíkatý celer	100 ml	Olej

PŘÍPRAVA

GLAZURA

- Všechny suroviny vložte do hrnce a redukujte, dokud nevznikne tekutina o hustotě medu.

KACHNA

- Kachní stehna osolte, vložte do pekáče a zalijte teplým kachním tukem. Maso musí být zcela ponořené.
- Vložte do konvektometru a konfitujte při teplotě 95 °C po dobu 2,5 hodiny.
- Kachní stehna po upečení vyjměte, potřete glazurou a nechte zapéct přibližně na 10 minut.

TĚSTOVINY

- Rýžové nudle namočte do teplé vody (podle návodu na obalu, obvykle na 10–20 minut). Vyndejte a dejte stranou.
- Mrkev, řapíkatý celer, červenou papriku a cibuli nakrájejte na kousky.
- Do rozehřátého woku nebo větší pánve přidejte olej, cukr, sójovou omáčku, nakrájenou zeleninu a opečte.
- Přidejte nudle, špenát a ještě krátce orestujte.

SERVÍROVÁNÍ

- Kachnu položte na orestované těstoviny.



Tip:

Hovězí roštěnou je dobré nechat odpočívat v ledničce 24 hodin, aby se v maso rozvinula chuť koření.

**Rama Combi Profi 3,7 l**

Na smažení a pečení v konvektomatu a horkovzdušných troubách. Rama Combi Profi snižuje vysoušení při pečení a smažení, maso má pak jednotnou zlatavou barvu, je méně nasáklé tukem a zároveň mnohem šťavnatější.

PEČENÝ ROASTBEEF S CIBULÍ, MRKVÍ A ČERVENÝM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

ROASTBEEF

1,5 kg	Hovězí roštěnec	50 g	Hellmann's Hořčice
10 g	Knorr Pepř barevný drcený	10 g	Sůl
		200 ml	Rama Combi Profi

OMÁČKA

1 kg	Mrkev	60 ml	Rama Culinesse Profi
0,8 kg	Cibule	400 ml	Rama Cremefine Profi Na šlehání
80 g	Houby shitake (sušené)	20 g	Hnědý cukr
225 g	Knorr Sušený kokosový krém	50 ml	Limetková šťáva
1 l	Voda (vlažná)	50 g	Čerstvá pažitka
200 g	Knorr Červená kari pasta	Podle chuti	sůl

PŘÍPRAVA

ROASTBEEF

- Hovězí roštěnou okořeňte solí a barevným pepřem, potřete hořčicí a nechte v ledničce odpočívat 1 hodinu.
- Maso vyndejte z lednice a vložte do rozehřátého konvektomatu, postříkejte Rama Combi Profi a pečte při 240 °C po dobu 12 minut. Potom snižte teplotu na 85 °C a nastavte sondu konvektomatu na 45 °C. Ke konci pečení nastavte konvektomat na 75 °C a sondu na 53 °C.
- Upečené maso nakrájejte na plátky.

OMÁČKA

- Houby shitake namočte do teplé vody.
- Orestujte kari pastu na rozehřátém tuku, přilijte vodu a přidejte kokosový krém, mrkev, opečenou cibuli, houby a povařte.
- Jakmile mrkev změkne, dochuťte solí, limetkovou šťávou, cukrem a zjemněte krémem na šlehání.



Tip:

Aby maso bylo rovnoměrně propečené a zároveň šťavnaté, naložte ho do vody se solí.

**Knorr Štáva k vepřovému masu 1,4 kg**

Pro výraznější chuť a barvu pečeného masa. Ideální na rychlou přípravu klasické tmavé omáčky. Lze použít bez další úpravy nebo jako základ pro jiné variace štáv.



POMALU PEČENÉ VEPŘOVÉ V KOREJSKÉM STYLU

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

MARINÁDA

20 g	Knorr Kořenící směs Delikat na maso	30 g	Hnědý cukr (hrubý)
20 g	Mořská sůl (hrubá)		

PEČENÉ MASO

2,5 kg	Vepřová plec bez kosti	30 g	(5 stroužků) česnek (nasekaný)
60 g	Zázvor (nasekaný)		
150 g	Cibule (velké kousky)	1 g	Chilli paprika (plátky)
		20 ml	Olej

OMÁČKA

70 g	Knorr Štáva k vepřovému masu	30 g	Hnědý cukr
700 ml	Voda	20 g	Knorr Ketjap Manis sójová omáčka
70 g	Arašídý	10 ml	Sezamový olej
30 ml	Ocet z červeného vína		

SERVÍROVÁNÍ

600 g	Jasmínová rýže	K ozdobení koriandr
-------	----------------	---------------------

PŘÍPRAVA

MARINOVÁNÍ

- Maso naložíme do marinády a marinujeme 12 až 24 hodin v lednici.

PEČENÉ MASO

- Všechny složky kromě masa promíchejte.
- Na GN plech položte maso, ochuťte směsí, přikryjte alobalovou fólií a pečte při teplotě 140 °C zhruba 2 hodiny.

OMÁČKA

- Štávu k vepřovému masu rozmíchejte v horké vodě a přiveďte k varu.
- Přidejte 40 g rozmixovaných arašídů a zbývající ingredience.
- Redukujte po dobu více než 10 minut.
- Měkké maso přeložte na nový GN plech (vyložený pečicím papírem), polijte částí omáčky. Vložte do trouby vyhřáté na teplotu 230 °C a pečte cca 10 minut, dokud maso neztmavne.
- Do zbylé omáčky přidejte zbytek celých arašídů.

SERVÍROVÁNÍ

- Maso nakrájejte na plátky, podávejte v omáčce s arašídý a s rýží, libovolnou zeleninou a čerstvým koriandrem.



Tip:

Můžete zkusit i vegetariánskou variantu, stačí místo masových kuliček připravit zeleninové.

**Knorr Sušený kokosový krém 1 kg**

Je základem nejen pro mnohá thajská jídla. Můžete jej využít při přípravě omáček, ale i různých nápojů, smoothies nebo dezertů. Knorr Sušený kokosový krém má opravdu všestranné využití.

MASOVÉ KULIČKY V ČERVENÉM KARI S LILKEM

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

MASOVÉ KULIČKY

2,5 kg	Hovězí mleté maso	60 ml	Rostlinný olej
100 g	Hellmann's Hořčice	Podle chuti Knorr Pepř černý mletý	
20 g	Zázvor, nastrohaný	Podle chuti sůl	
5 ks	Vejce		

OMÁČKA

60 ml	Rostlinný olej	20 ml	Limetková šťáva
600 g	Lilek	35 g	Hnědý cukr
225 g	Knorr Sušený kokosový krém	100 g	Jarní cibulka
1 l	Voda (vlažná)	Podle chuti chilli papričky a sůl	
200 g	Knorr Červená kari pasta		

PŘÍPRAVA

MASOVÉ KULIČKY

- Mleté maso promíchejte s příslušnými surovinami, dochutěte solí a vytvořte kuličky.
- Kuličky zprudka osmažte na oleji nebo ve fritéze.

OMÁČKA

- Orestujte kari pastu na rozehřátém oleji, zalijte vodou, přidejte kokosový krém, lilek a masové kuličky. Chvilku povařte.
- Po chvíli vaření přidejte cukr, limetkovou šťávu a dosolte podle chuti.
- Nakonec posypte nasekanou jarní cibulkou a nakrájenou chilli papričkou.

SERVÍROVÁNÍ

- Podávejte s jasmínovou rýží.



Tip:

Můžete doplnit větvičkou zeleného pepře, nakrájenou chilli papričkou nebo pažitkou.



KREVETY S ANANASEM VE ŽLUTÉM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

1 kg	Krevety (mražené, loupané)	200 g	Knorr Žlutá kari pasta
300 g	Ananas (konzerva, kostky)	20 g	Knorr Professional Essence Rybí bujón
500 g	Hráškové lusky	20 g	Kafírové listy
225 g	Knorr Sušený kokosový krém	30 ml	Rybí omáčka
1,3 l	Voda (vlažná)	35 g	Hnědý cukr
60 ml	Rostlinný olej		Podle chuti sůl

PŘÍPRAVA

- Orestujte kari pastu na rozehřátém oleji, zalijte vodou, přidejte kokosový krém, kafírové listy a povařte.
- Přidejte krevety, hráškové lusky a kousky ananasu.
- Jakmile jsou krevety prohřáté, dochuťte rybí omáčkou, rybím fondem, cukrem a solí.

SERVÍROVÁNÍ

- Podávejte s jasmínovou rýží.

Knorr Žlutá kari pasta 850 g

Vyvážený základ pro thajské pokrmy s jemnou a lahodnou chutí. Pasta má široké využití, například k masu, rybám nebo mořským plodům. Skvěle dochutí i vegetariánská a zeleninová jídla. Lze s ní i marinovat.



Tip:

Pro tento pokrm nemusíte používat jen ty nejdražší kousky masa. Ideální je také spodní šál z kýty nebo pupek.



HOVĚZÍ S ČERVENÝM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

KARI

400 g	Hovězí roštěnec	225 g	Knorr Sušený kokosový krém
200 g	Knorr Červená kari pasta	1,3 l	Voda
200 g	Cukrový hrášek	60 g	Cukr
400 g	Rajčata	60 ml	Rostlinný olej
60 ml	Šťáva z limetky	30 ml	Rybí omáčka

PŘÍPRAVA

KARI

- Na rozehřátém oleji jemně orestujte červenou kari pastu, vlijte teplou vodu a přidejte kokosový krém. Vše promíchejte, ochuťte cukrem a rybí omáčkou. Potom přidejte hovězí maso nakrájené na kostičky a duste do měkka.
- Ke konci dušení přidejte hrášek, půlky rajčat a šťávu z limetky.
- Uvařte jasmínovou rýži.

SERVÍROVÁNÍ

- Hovězí maso a rýži podávejte zvlášť v miskách.



Knorr Červená kari pasta 850 g

Příjemně vonící, barevná a pikantní, přesně taková je Knorr Červená kari pasta. Má široké využití, například k masu, rybám nebo mořským plodům. Skvěle dochutí i vegetariánská a zeleninová jídla. Lze s ní i marinovat.

Tip:

Kuřecí maso můžete nakrájet na kostky nebo plátky a vložit přímo do omáčky.

**Knorr Zelená kari pasta 850 g**

Pasta s vyšší ostrostití po zelených chilli papričkách. Má široké využití, například k masu, rybám nebo mořským plodům. Skvěle dochutí i vegetariánská a zeleninová jídla. Lze s ní i marinovat.

KUŘECÍ PRSA SE ZELENÝMI FAZOLKAMI A DÝNÍ V ZELENÉM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

MASO

1,4 kg	Kuřecí prsa	20 g	Knorr Professional Essence Kuřecí bujón
60 ml	Rostlinný olej		

OMÁČKA

60 ml	Rostlinný olej	200 g	Knorr Zelená kari pasta
600 g	Zelené fazolky (mražené)	30 ml	Rybí omáčka
200 g	Dýně (mražená, kostky)	15 g	Černý sezam
1,3 l	Voda (vlažná)	35 g	Hnědý cukr
225 g	Knorr Sušený kokosový krém	Podle chuti sůl	

PŘÍPRAVA

MASO

- Kuřecí prsa ochuťte kuřecím fondem a prudce opečte na oleji nebo osmažte ve fritéze.

OMÁČKA

- Orestujte kari pastu v rozehřátém oleji, přidejte vodu, kokosový krém, fazolky, dýni a povařte.
- Jakmile zelenina změkne, ochuťte rybí omáčkou, solí a cukrem.
- Opečené kuřecí maso překrojte na půlku, posypte černým sezamem a vložte do omáčky.

SERVÍROVÁNÍ

- Můžete podávat se skleněnými nudlemi doplněnými lístky máty, vše zabalené do většího listu ledového salátu.



Tip:

Můžete použít také uzenou rybu nebo jakoukoli lokálně dostupnou rybu.



KOUSKY LOSOSA S CHERRY RAJČATY V ČERVENÉM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

1,4 kg	Losos kousky	3 ks	Kaфіrové listy
200 g	Cherry rajčata, krájená	30 ml	Rybí omáčka
225 g	Knorr Sušený kokosový krém	20 g	Knorr Professional Essence Rybí bujón
1,3 l	Voda (vlažná)	100 g	Čerstvý koriandr
60 ml	Rostlinný olej	35 g	Hnědý cukr
200 g	Knorr Červená kari pasta		

PŘÍPRAVA

- Orestujte kari pastu v rozeřtátem oleji, zalijte vodou, přidejte kokosový krém, kařirové listy a povařte.
- Přidejte nakrájené kousky ryby a rajčata překrojená na polovinu.
- Jakmile je ryba měkká, dochuťte rybí omáčkou, rybím fondem a cukrem.

SERVÍROVÁNÍ

- Dozdobte čerstvým koriandrem a podávejte s jasmínovou rýží.



Knorr Sušený kokosový krém 1 kg

Je základem nejen pro mnohá thajská jídla. Můžete jej využít při přípravě omáček, ale i různých nápojů, smoothies nebo dezertů. Knorr Sušený kokosový krém má opravdu všestranné využití.

Tip:

K tomuto receptu se báječně hodí různé druhy mas, záleží na vaší fantazii a dostupnosti surovin.



Knorr Professional Essence Hovězí bujón 1 l

Tekutá esence pro zvýraznění základní chuti pokrmu. Tekutá forma usnadňuje dávkování, skvěle se rozpouští v teplých i studených jídlech. Můžete použít do polévek, omáček, těstovin, rizota, marinád, dipů.

VEPŘOVÉ PLÁTKY S ARAŠÍDY VE ŽLUTÉM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

MASO

1,4 kg	Vepřová panenka, plátky	60 ml	Rostlinný olej
20 g	Knorr Professional Essence Hovězí bujón		

OMÁČKA

60 ml	Rostlinný olej	3 ks	Kafírové listy
150 g	Knorr Sušený kokosový krém	30 ml	Rybí omáčka
850 ml	Voda (vlažná)	35 g	Hnědý cukr
200 g	Knorr Žlutá kari pasta	50 g	Šalotka
0,8 kg	Brambory, kostky	400 g	Zelené fazolky
3 ks	Badyán	200 g	Arašídy

PŘÍPRAVA

MASO

- Nakrájené vepřové maso ochuťte masovým fondem a prudce opečte na oleji nebo osmažte ve fritéze.

OMÁČKA

- Orestujte kari pastu na rozehřátém oleji, zalijte vodou, přidejte kokosový krém, brambory, pokrájené zelené fazolky, šalotku, kafírové listy, nasucho orestované arašídy, badyán a povařte.
- Jakmile brambory změkknou, přidejte opečené maso, ochuťte rybí omáčkou a cukrem.

SERVÍROVÁNÍ

- Můžete podávat s rýžovými nudlemi, rýží nebo osmaženou cibulí.





Tip:

Kachní prsa mohou být propečená medium nebo well done, podle toho, co mají vaši hosté rádi.

Rama Culinesse Profi 0,9 l

Ideální na pečení masa, ryb, zeleniny nebo hub. Při pečení neprská a dodává příjemnou máslovou příchut.

PLÁTKY KACHNÍCH PRSOU S LIČI A LILKEM V ČERVENÉM KARI

SUROVINY

NA 10 PORCÍ

KACHNA

1,4 kg	Kachní prsa	60 ml	Rama Culinesse Profi
20 g	Knorr Professional Esence Kuřecí bujón		

OMÁČKA

200 g	Knorr Červená kari pasta	200 g	Liči (konzerva)
225 g	Knorr Sušený kokosový krém	1,3 l	Voda (vlažná)
600 g	Lilek, kostky	20 g	Čerstvá petrželová nat
60 g	Rostlinný olej	30 ml	Rybí omáčka
		35 g	Hnědý cukr

PŘÍPRAVA

KACHNA

- Kůži na povrchu kachního prsa pokrájejte do mřížky, celé prso potřete koncentrovaným kuřecím fondem a nechte v chladu odležet. Poté na tuku opečte do růžova.

OMÁČKA

- Orestujte kari pastu na rozehřátém oleji, zalijte vodou, přidejte kokosový krém. Omáčku převařte a přidejte nakrájený lilek a liči. Ochuťte rybí omáčkou, cukrem a společně krátce povařte.
- Opečené kachní prso nakrájejte na plátky a vložte do omáčky.

SERVÍROVÁNÍ

- Ozdobte smaženými listy petrželové natě.



NAŠE PRODUKTY



Knorr Sušený kokosový krém



Knorr Červená kari pasta



Knorr Žlutá kari pasta



Knorr Zelená kari pasta



Knorr Ketjap Manis sójová omáčka 1 l



Knorr Pang Gang Omáčka chilli a rajčata 1 l



Knorr Sambal Manis Omáčka chilli a sója 1 l



Knorr Sunshine Chilli omáčka 1 l



Knorr Professional Essence Hovězí bujón 1 l



Knorr Professional Essence Kuřecí bujón 1 l



Knorr Professional Essence Zeleninový bujón 1 l



Knorr Professional Essence Rybí bujón 1 l



Knorr Delikat Koření na drůbež 600 g



Knorr Pepř černý mletý 0,5 kg



Knorr Pepř barevný drcený 0,5 kg



Knorr Štáva k vepřovému masu 1,4 kg



Hellmann's Hořčice 3 kg



Rama Culinesse Profi 0,9 l



Rama Combi Profi 3,7 l



VÍCE PROFESIONÁLNÍCH INSPIRACÍ
NAJDETE NA WWW.UFS.COM

