VYCHYTAJ GRILOVACIU SEZÓNU VO SVOJOM PODNIKU

VÍŤAZOVIA CHUŤOVIEK

RECEPTY K FUTBALOVÝM ZÁPASOM

PETR ČECH

HELLMANN'S EST.1913

UEFA EURO2024 GERMANY

Unilever Food Solutions

OFICIÁLNY PARTNER UEFA EURO 2024™

VYCHYTAJ GRILOVACIU SEZÓNU VO SVOJOM PODNIKU

S

MAJONÉZOU HELLMANN'S

Veľké futbalové turnaje znamenajú pre váš pub alebo bar väčšie tržby a návštevnosť.

Nespoliehajte sa len na nápoje a pripravte sa na výnosnejšie leto s občerstvením v podobe futbalových chuťoviek. Recepty sú inšpirované tímami z celého kontinentu.

VYNIKAJÚCA STABILITA A SKVELE SA VIAŽE
Hellmann's Professional má hustejšiu, zamatovú konzistenciu, ktorá umožňuje ľahké spojenie kapustových a zemiakových šalátov a ďalších pokrmov či použitie na chlebíčky, aby ste dokázali pripraviť viac za menej.

EŠTE VÄČŠIA TEPELNÁ STABILITA
Profesionálni kuchári potrebujú konzistentnú, spoľahlivú majonézu, ktorá je na grile a rúre tepelne stabilná. S Hellmann's Professional môžete variť bez rizika oddeľovania olejovej zložky.

BEZKONKURENČNÁ KRÉMOVITOSŤ
Hellmann's Professional prináša zamatovú, bohatú textúru, ktorá zvýrazní chuť vašich jedál.

UDRŽATEĽNÉ ZDROJE
Prejavte svoj záväzok k udržateľnosti a používajte produkty značky Hellmann's, ktorá sa zaviazala k zodpovednému získavaniu surovín a ekologickým postupom.

HELLMANN'S je
NO 1
PRI VÝBERE MAJONÉZY*
PRE VÁŠ GASTRO PODNIK A VAŠICH HOSTÍ, S DOKONALOU CHUŤOU, KONZISTENCIOU A KVALITOU.

*Podľa prieskumu maloobchodu s potravinami spoločností Nielson a Kantar k dátumu 16. 10. 2022.

Predstavujeme
MAJONÉZU HELLMANN'S PROFESSIONAL
Nový názov, rovnaká chuť

Recepty

PADRÓNSKE PAPRIČKY, ŠAFRANOVÁ OMÁČKA AIOLI, KVÁSKOVÝ CHLIEB 04

CROQUE „TEAR AND SHARE“ 05

CURRYWURST, PIVNÁ CIBUĽKA, KYSLÁ KAPUSTA A ČERVENÁ REPA 06

PATEIS DE BACALHAU 08

BELGICKÉ HRANOLČEKY, ANDALÚZSKA OMÁČKA A KIP KAP 09

ROLKA S KLOBÁSOU, NAKLADANOU ZELENINOU A SO ŽERUCHOVOU MAJONÉZOU 10

ARANCINI SO SYROM TALEGGIO, DIP Z FAVA FAZULE S BAZALKOU 12

BITTERBALLEN 13

HELLMANN'S MAJONÉZA ZÁKLAD DO OMÁČOK 14

PADRÓNSKE PAPRIČKY, ŠAFRANOVÁ OMÁČKA AIOLI, KVÁSKOVÝ CHLIEB

Oslávte Euro s týmto malým jedlom inšpirovaným Španielskom a pridajte majonézu Hellmann's Professional na prípravu šafranovej omáčky aioli.

Suroviny na 10 porcií

500 g	padrónskej papriky
200 ml	majonézy Hellmann's Professional
0,25 g	štipka šafranu alebo nahradiť Knorr šafranovou pastu
20 ml	olivového oleja
20 g	cesnak
1	bochník kváskového chleba
5 g	morskej soli

Príprava

- Umyte a osušte padrónske papriky.
- Na panvici zohrejte olivový olej so šafranom a nechajte ho 1 hodinu lúhovať.
- Olej sceďte a metličkou vmiešajte majonézu Hellmann's Professional s prelisovaným cesnakom.

Podávanie:

- Rozpáľte veľkú panvicu, pridajte padrónske papriky a nechajte ich opiecť celkovo 2-4 minúty.
- Posypte morskou soľou a podávajte v miske.
- Ako prílohu podávajte šafranovú omáčku Hellmann's aioli s teplým kváskovým chlebom.

CROQUE „TEAR AND SHARE“

Oslávte Euro touto verziou klasického francúzskeho sendviča s hustou syrovou omáčkou z majonézy Hellmann's Professional.

Suroviny na 10 porcií

5 ×	200 g kváskového chleba
50 g	masla
50 g	múky
500 ml	mlieka
200 g	majonézy Hellmann's Professional
25 g	dijonskej majonézy
200 g	syra comté
250 g	šunky
2 g	mletého bieleho korenia

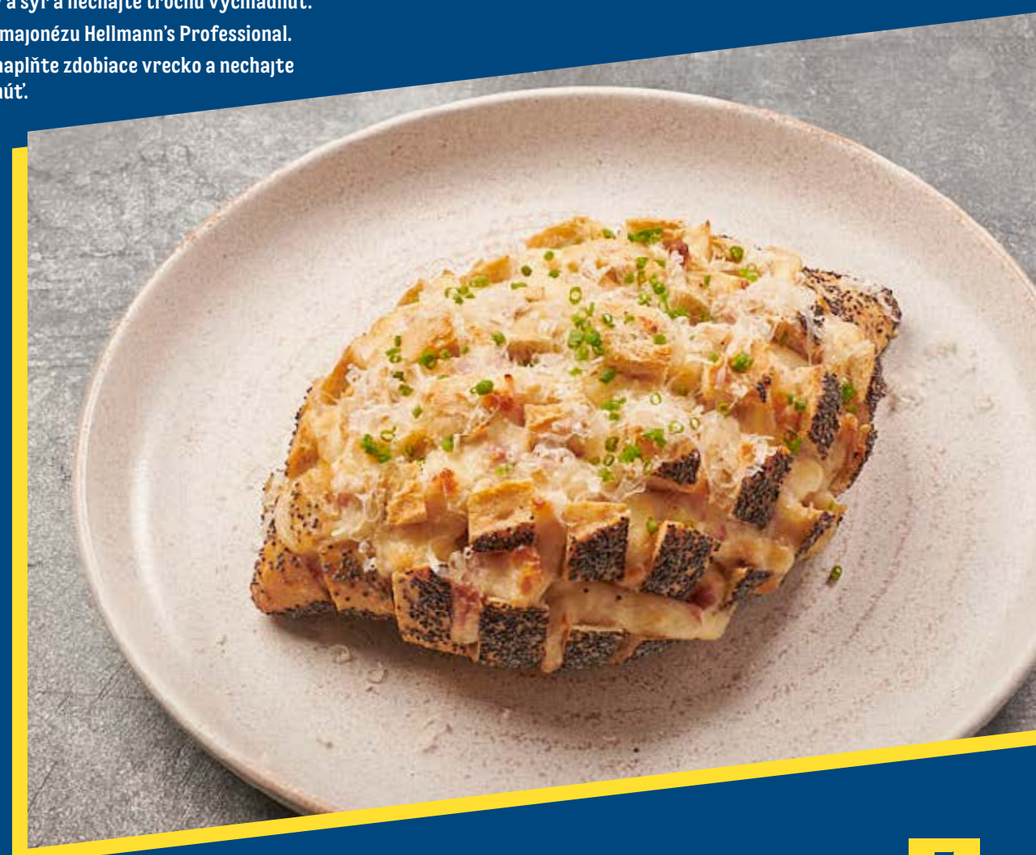
Príprava

Zmes „croque“:

- Na panvici zohriatej na miernom ohni pripravte zápražku z rozpusteného masla a múky (4 minúty).
- Po troškách pridávajte mlieko, kým nevznikne hustá a hladká biela omáčka.
- Vmiešajte dijonskú horčicu, šunku nakrájanú na kocky a syr a nechajte trochu vychladnúť.
- Pridajte majonézu Hellmann's Professional.
- Zmesou naplňte zdobiace vrecko a nechajte vychladnúť.

Podávanie:

- Do chleba urobte šikmé zárezy, ktoré vytvoria kríž.
- Zárezy opatrne otvorte a vtlačte do nich zmes „croque“.
- Pečte 10 minút v predhriatej rúre pri 175 °C dozlatista a podávajte teplé.



CURRYWURST, PIVNÁ CIBUĽKA, KYSLÁ KAPUSTA A ČERVENÁ REPA

Oslávte Euro s týmto jedlom inšpirovaným klasickým nemeckým pokrmom s currywurst omáčkou pripravenou z majonézy Hellmann's Professional.

Suroviny na 10 porcií

200 ml	majonézy Hellmann's Professional
10 g	stredne silného karí
5 g	papriky
100 g	Hellmann's Omáčka Salsa Brava
10 ks	klobás typu Bratwurst
800 g	cibule
25 g	masla
250 ml	svetlého piva
25 g	trstinového cukru demerara
5 g	soli
1	bobkový list
10 g	chrumkavej cibuľky
5 g	tymiánu
250 g	červenej kapusty
250 g	červenej repy
10 g	soli
1 g	celej rasce

Príprava

Currywurst omáčka:

- Na panvici zľahka opražte stredne silné karí a papriku. Nechajte vychladnúť a zmiešajte s omáčkou Hellmann's Salsa Brava. Preceďte cez jemné sitko a vmiešajte majonézu Hellmann's Professional. Naplňte do servírovacej plastovej stláčacej fľaše na podávanie.

Kyslá kapusta:

- Opražte rascu.
- Umyte a nadrobno nakrájajte červenú kapustu a nastrúhajte červenú repu.
- Pridajte soľ a rascu, dôkladne premiešajte a nechajte postáť 1 hodinu pri izbovej teplote.
- Zmes dajte do sterilizovanej nádoby s gumovým uzatváracím viečkom. Dbajte na to, aby sa v nádobe netvorili vzduchové bubliny a aby bola kapusta úplne ponorená v náleve. V prípade potreby použite sterilizované keramické závažia. Uzavrite viečko.
- Nechajte v tme pri izbovej teplote 3–4 dni a pravidelne kontrolujte, aby sa mohlo rozvinúť mliečne kvasenie. Potom sa môže uchovávať v chladničke až 6 týždňov.

Pivná cibuľka:

- Rozpustite maslo na panvici.
- Pridajte nadrobno nakrájanú cibuľu, bobkový list, soľ a cukor.
- Varte na miernom ohni 40 minút za občasného miešania, kým sa cibuľa uvarí a jemne skaramelizuje.
- Odstráňte bobkový list. Pridajte svetlé pivo a zredukujte na lepkavú glazúru, pripravte na podávanie.

Podávanie:

- Bratwurst položte na nepriamy oheň, aby sa zvýšila vnútorná teplota, a dopečte ho na grile.
- Podávajte na základe z pivnej cibuľky, s omáčkou z currywurstu, s chrumkavou cibuľkou, natrhaným tymiánom a prílohou z kyslej kapusty a červenej repy.

PATEIS DE BACALHAU

Skvelé barové občerstvenie pre Euro inšpirované týmto klasickým pokrmom z Portugalska. Použitie majonézy Hellmann's Professional na ochutenie krokiet a citrónovej majonézy.

Suroviny na 10 porcií

300 ml	majonézy Hellmann's Professional
400 g	nasolenej tresky
400 g	zemiakov
3	citróny
20 g	petržlenovej vňate
20 g	cesnak
50 g	krupice
200 g	paradajok
100 g	olivového oleja
5 g	papriky
40 g	kapár
3 g	mletého čierneho korenia

Príprava

Paradajky a kapary:

- Paradajky nakrájajte nadrobno, z jedného citróna odstráňte kôru, polovicu petržlenovej vňate a kapary nasekajte nadrobno.
- Zmiešajte s olivovým olejom.

Citrónová majonéza:

- Zmiešajte kôru a šťavu z jedného citróna s 200 ml majonézy Hellmann's Professional.
- Uchovávajte v chladničke na podávanie.

Krokety:

- Slanú tresku namočte do vody, nechajte odkvapkať a osušte. Popučte ju vidličkou.
- Zemiaky umyte a pečte v rúre pri 170 °C, kým nie sú uvarené.
- Rozkrojte ich na polovicu, prepasírujte cez jemné sito a zbavte ich šupky.
- Jemne zmiešajte majonézu Hellmann's Professional, slanú tresku, zemiakovú kašu, prelisovaný cesnak, cibuľu, nadrobno nasekanú petržlenovú vňať, čierne korenie a kôru z 2 citrónov.
- Vytvarujte 30 krokiet a dajte ich do chladničky stuhnúť.

Podávanie:

- Na jednu porciu posypte 3 krokety zo slanej tresky veľkým množstvom krupice a vyprážajte pri 170 °C 4 minúty dozlatista.
- Podávajte s paradajkami, kaparami a citrónovou majonézou Hellmann's Professional.

BELGICKÉ HRANOLČEKY, ANDALÚZSKA OMÁČKA A KIP KAP

Oslávte Euro týmto malým pokrmom inšpirovaným Belgickom. Hranolčeky s klasickou andalúzskou omáčkou z majonézy Hellmann's Professional a kip kap (lisované bravčové líčka).

Suroviny na 10 porcií

200 ml	majonézy Hellmann's Professional
50 g	červenej papriky
10 g	paradajkového pretlaku Knorr
1 kg	zemiakov na varenie typ A
5 g	morskej soli
1 kg	bravčových líčok
25 g	vývaru s príchuťou údeného Knorr Professional
1 l	vody
200 g	mrkvy
200 g	šalotky
25 g	nakladaných uhoriek
15 g	petržlenovej vňate
20 g	kapary
1	plátok želatíny

Príprava

Andalúzska omáčka:

- Červenú papriku opečte, prikryte fóliou, nechajte vychladnúť a potom ošúpte.
- Paradajkový pretlak uvarte s rovnakým množstvom vody.
- Rozmixujte, kým zmes nebude hladká.
- Krátko vmiešajte majonézu Hellmann's Professional.

Kip kap:

- Vo veľkej panvici opečte bravčové líčka a spolu s celou nastrúhanou mrkvou a nahrubo nakrájanou šalotkou ich 3–4 hodiny varte vo vývare Knorr s príchuťou údeného.
- Líčka vyberte, nechajte trochu vychladnúť a nakrájajte na malé kúsky.
- Pridajte nadrobno nakrájanú šalotku, uhorky, kapary a nasekanú petržlenovú vňať.
- Namočený plátok želatíny rozpustíme v 100 ml scedeného vývaru s príchuťou údeného a pridáme do zmesi bravčových líčok.
- Zmes natlačte do vyloženého plechu alebo formy na paštétu a nechajte vychladnúť.

Hranolčeky:

- Zemiaky umyte, neošúpte a nakrájajte ich na hranolčeky hrubé 1 cm.
- Varte ich 5 minút v pare, kým nie sú pružné, ale nie úplne mäkké.
- Rozložte ich na GN plech a uložte do chladničky aspoň na 1 hodinu, aby boli suché a studené.
- Hranolčeky blanšírujte v malých dávkach pri 130 °C 7 minút, aby sa pri vyprážaní nezafarbili.
- Potom ich opäť rozložte na GN plech a opäť dajte na 30 minút do chladničky.

Podávanie:

- Hranolčeky vyprážajte vo fritéze pri 180 °C do zlatista, nechajte odkvapkať a dochuťte morskou soľou.
- Podávajte s andalúzskou omáčkou pripravenou z majonézy Hellmann's Professional.
- Pridajte kip kap nakrájaný na 2 cm kocky.

ROLKA S KLOBÁSOU, NAKLADANOU ZELENINOU A SO ŽERUCHOVOU MAJONÉZOU

Oslávte Euro týmto malým jedlom, ktoré obsahuje čerstvý žeruchový dip pripravený s majonézou Hellmann's Professional.

Suroviny na 10 porcií

- 500 g mletá klobásová zmes
- 25 g masla
- 100 g šalotky
- 2 g mletého bieleho korenia
- 500 g lístkového cesta
- 200 ml majonézy Hellmann's Professional
- 100 g žeruchy
- 20 g plocholistej petržlenovej vňate
- 5 g tymiánu
- 2 žĺtky
- 10 ml anglickej horčice Colman's
- 5 g morskej soli
- 50 g reďkoviek
- 50 g červenej cibule
- 50 g uhorky
- 100 ml bieleho vínneho octu
- 10 g krupicového cukru

Príprava

Žeruchový dip s majonézou Hellmann's Professional:

- Žeruchu a plocholistú petržlenovú vňať zbavte veľkých stoniek, blanšírujte ich 10 sekúnd vo viacej osolenej vode a potom ich zalejte ľadovou vodou.
- Žeruchu sceďte a osušte.
- Zmiešajte ju s majonézou Hellmann's Professional.

Klobásová rolka:

- Šalotku nakrájajte nadrobno, 5 minút opekajte na panvici na rozpustenom masle a nechajte vychladnúť.
- Šalotku zmiešajte s klobásovou fáši, polovicou tymianu (natrhaného) a mletým bielym korením.
- Zo zmesi vytvarujte dlhú šišku, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte vychladnúť.
- Žĺtky zmiešajte s horčicou a preceďte cez jemné sítko.
- Lístkové cesto rozvaľkajte na veľký obdĺžnik s hrúbkou 3 mm a potrite ho ½ polevy.
- Navrch položte mäsovú zmes. Cesto preložte, okraje pritlačte k sebe a nechajte 1 hodinu chladiť.

Nakladaná zelenina:

- Zohrejte ocot, cukor a soľ so 100 ml vody, kým sa cukor nerozpustí. Nechajte vychladnúť.
- Červenú cibuľu nakrájajte nadrobno, uhorku na tenké plátky a reďkovky na štvrtiny.
- Umiestnite ich do samostatných nádob a zalejte nálevom. Nechajte lúhovať cez noc.

Podávanie:

- Klobásovú rolku vyberte z chladničky, potrite ju zvyšným žĺtkom a posypte natrhaným tymiánom a morskou soľou.
- Pečte pri teplote 165 °C 20–25 minút, kým cesto nie je chrumkavé a zlatisté a plnka dobre prepečená.
- Podávajte teplé s nakladanou zeleninou a so žeruchovým dipom s majonézou Hellmann's Professional.

ARANCINI SO SYROM TALEGGIO, DIP Z FAVA FAZULE S BAZALKOU

Oslávte Euro týmto skvelým malým pokrmom. Je inšpirované Talianskom a podáva sa s dipom z fava fazule pripraveným z majonézy Hellmann's Professional.

Suroviny na 10 porcií

200 ml majonézy Hellmann's Professional
200 g fava fazule
cesnak
20 g bazalky
300 g ryže Arborio
25 g zeleninového vývaru Knorr Professional v paste
1 l vody
75 g šalotky
20 ml olivového oleja
3 ks vajec
200 g hladkej múky
200 g strúhanky panko

Príprava

Dip z fava fazule:

- Fava fazuľu zbavte šupky.
- Zmiešajte 150 g s majonézou Hellmann's Professional, pridajte 10 g bazalky a prelisovaným cesnakom.
- Pred podávaním nechajte vychladnúť.
- Do zvyšku fava fazule pridajte 10 ml olivového oleja a okoreňte. Odstavte, kým nebudete jedlo podávať.

Arancini:

- Priveďte vodu do varu a metličkou vmiešajte zeleninový bujón KNORR Professional.
- Šalotku ošúpte a nakrájajte.
- Rozpáľte olej a nechajte nadrobno nakrájanú šalotku 2–3 minúty smažiť. Pridajte ryžu a varte ďalšie 2–3 minúty.
- Pridajte ¼ vývaru a varte, kým ryža neabsorbuje tekutinu. Potom postup opakujte, kým ryža nie je mäkká, ale stále pevná.
- Ryžu nechajte vychladnúť a odložte, kým ju nebudete potrebovať.
- Natrhajte najmenšie lístky bazalky a 5 sekúnd ich smažte vo fritéze. Potom ich vyberte a nechajte uschnúť, aby boli chrumkavé.
- Zmiešajte panko strúhanku so zvyškom bazalky.
- Ryžovú zmes rozdeľte na 30 guľôčok.
- Syr taleggio nakrájajte na 30 kociek.
- Do stredu každej ryžovej guľôčky vtlačte jednu kocku syra a dlaňami vytvarujte arancini do šišiek.
- Šišky arancini obaľte v ochutenej hladkej múke, rozšľahaných vajciach a panko strúhanke s bazalkou. Pred podávaním uložte do chladničky.

Podávanie:

- Vo fritéze smažte 3 arancini na porciu 4–5 minút pri 170 °C, kým nie sú zlatisté a prepečené.
- Na dno malého taniera dajte lyžičku dipu z fava fazule s majonézou Hellmann's.
- Navrch položte 3 arancini, ozdobte fava fazuľkami a vyprážanou bazalkou.

BITTERBALLEN

Oslávte Euro týmto skvelým malým pokrmom. Klasické holandské jedlo pozostáva z duseného hovädzieho mäsa a horčicového dipu s majonézou Hellmann's Professional.

Suroviny na 10 porcií

200 ml majonézy Hellmann's Professional
50 ml dijonska horčica Colman's, (americká horčica)
400 g hovädzích líčok
400 g cibule
25 g hovädzieho vývaru Knorr Professional v paste
1 bobkový list
15 g droždovej nátierky marmite
2 g mletého muškátového orieška
1 l vody
50 g masla
50 g hladkej múky
200 g strúhanky panko
4 ks vajec
soľ
mleté biele korenie

Príprava

Horčicový dip:

- Zmiešajte 150 g majonézy Hellmann's Professional so dijonskou žltou horčicou a americkou horčicou.
- Naplňte do zdobiaceho vrecúška a pred podávaním vychladťte.

Hovädzie mäso:

- Hovädzie líčka nechajte na panvici zatiahnuť a zhnednúť, pridajte cibuľu a bobkový list.
- Zalejte hovädzím vývarom pripraveným rozmiešaním hovädzej pasty v 1 litri vriacej vody. Pre intenzívnejšiu chuť umami pridajte nátierku marmite.
- Hovädzie mäso ponorené do vývaru dusíme v kombinovanej rúre pri 150 °C 2–3 hodiny, kým nezmäkne.
- Vyberte bobkový list a hovädzie mäso. Mäso rozdeľte na malé kúsky.
- Medzitým rozmixujte cibuľu s hovädzím vývarom Knorr na hustú a hladkú zmes.

Zmes:

- Nechajte maslo rozpustiť a speniť.
- Pridajte hladkú múku a muškátový oriešok a za stáleho miešania miešajte 2 minúty.
- Postupne pridávajte po naberačkách zmes hovädzieho vývaru a cibule, kým nevznikne hustá omáčka.
- Vmiešajte kúsky hovädzích líčok a nátierku marmite, kým sa všetko dobre nespojí.
- Preneste na vyložený plech, nechajte vychladnúť a odložte.
- Zmes rozdeľte na 60 guľôčok a obaľte ich v ochutenej múke, rozšľahaných vajciach a strúhanke panko.
- Pred podávaním nechajte vychladnúť.

Podávanie:

- Na panvici opečte 6 guľôčok bitterballen na porciu do zlatohneda a úplného prepečenia.
- Podávajte s dipom pripraveným z majonézy Hellmann's Professional a dijonskej horčice Colman's a s americkou horčicou.

HELLMANN'S PROFESSIONAL
JEDEN ZÁKLAD – NEKONEČNÉ MOŽNOSTI

HELLMANN'S Majonéza sa používa ako základ všetkých omáčok. S bylinkami a korením na rafinované variácie.
PRÍPRAVA: Všetky prísady v miske poriadne premiešajte. Dochuťte soľou a korením. Pred podávaním 30 minút chlaďte.

AVOKÁDO & PEČENÁ PAPRIKA

Hellmann's Professional	550 g
Grilované papriky, nasekané	160 g
Jalapeños, nasekané	45 g
Koriander, čerstvý, nasekaný	45 g
Avokádo, roztlačené	200 g
Soľ a korenie	

HORČICA & MED

Hellmann's Professional	740 g
Hellmann's Horčica	190 g
Dijonská horčica, hrubá	30 g
Med	70 g
Soľ a korenie	

KORENIE & HORČICA

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Kečup	130 g
Hellmann's Horčica	100 g
Zelené korenie, bez nálevu	65 g
Nakládané uhorky, nasekané	130 g
Soľ a korenie	

BBQ & WHISKY

Hellmann's Professional	660 g
Hellmann's BBQ omáčka	200 g
Hellmann's Pikantná omáčka	40 g
Jack Daniels	100 g
Soľ a korenie	

PESTO

Hellmann's Professional	690 g
Píniové oriešky, opečené, nasekané	30 g
Knorr Primerba Pesto	180 g
Knorr Sušené paradajky, nasekané	100 g
Soľ a korenie	

KORENIE & LIMETKA

Hellmann's Professional	930 g
Zelené korenie, bez nálevu	50 g
Limetka, strúhaná kôra	3 ks
Limetkový olej	20 g
Soľ a korenie	

BBQ SO SLANINOU

Hellmann's Professional	665 g
Smotana	50 g
Hellmann's BBQ omáčka OHB	185 g
Raňajková slanina, vypražená, nakrájaná	100 g
Soľ a korenie	

AIOLI & JARNÁ CIBUĽKA

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Cesnaková omáčka	340 g
Jarná cibuľka, jemne nasekaná	85 g
Soľ a korenie	

WASABI & ZÁZVOR

Hellmann's Professional	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Zázvorová pasta	80 g
Soľ a korenie	

AVOKÁDO & JALAPEÑOS

Hellmann's Professional	550 g
Avokádo, roztlačené	330 g
Jalapeños, nasekané	100 g
Koriander, čerstvý, nasekaný	20 g
Soľ a korenie	

PIKANTNÉ BRUSNICE

Hellmann's Professional	675 g
Brusnice	300 g
Zelené korenie, bez nálevu	25 g
Soľ a korenie	

MODRÝ SYR & CHILI

Hellmann's Professional	510 g
Syr Roquefort	230 g
Hellmann's Pikantná omáčka	255 g
Harissa	5 g
Soľ a korenie	

HĽUZOVKOVÝ OLEJ & MODRÝ SYR

Hellmann's Professional	750 g
Syr Roquefort	220 g
Hľuzovkový olej	30 g
Soľ a korenie	

MOJITO

Hellmann's Professional	620 g
Jalapeños, nasekané	180 g
Biely rum	20 g
Mäta, nasekaná	50 g
Hellmann's Fries Deluxe	100 g
Limetková šťava a kôra	2 ks
Pažítka, jemne nasekaná	30 g
Soľ a korenie	

Príprava na 11 omáčky

VYCHYTAJ GRILOVACIU SEZÓNU VO SVOJOM PODNIKU

HELLMANN'S EST.1913

UEFA EURO2024 GERMANY

OFICIÁLNY PARTNER UEFA EURO 2024™

VIAC INFORMÁCIÍ: