PESTRÝ SVET VARIÁCIÍ

HELLMANN'S
EST.1913

ZAL. 1913

Skvelá chuť bez kompromisov

Korenia a omáčky

sú súčasťou ľudskej histórie. Použitie karí bolo zdokumentované už v roku 2000 pred n. l. v Indii a Egypťania používali cesnak, rascu, koriander a ďalšie druhy minimálne od roku 1500 pred n. l. Vďaka cestám známych moreplavcov a európskej kolonizácii Ameriky, Afriky a Ázie sa v priebehu 15. – 17. storočia rozšírilo používanie korením po celom svete. V storočí osemnástom potom prvýkrát uzrela svetlo sveta majonéza. Jeden z príbehov o údajnom pôvode tvrdí, že sa majonéza zrodila v roku 1756 po tom, čo francúzske sily pod velením vojvodu de Richelieu obliehali Port Mahon na stredomorskom ostrove Menorca. Keď vojvodov šéfkuchár zistil, že na ostrove chýba smotana, ktorú používal do svojej víťaznej omáčky, vznikla z vajec a oleja takzvaná mahonéza. V tej dobe iste nikomu nenapadlo, že sa majonéza stane jednou z najobľúbenejších omáčok na svete. Len v Spojených štátoch amerických sa každý rok zje majonéza v hodnote 5,5 – 6 miliárd amerických dolárov.

Nie je však majonéza ako majonéza

Pre majonézy Hellmann's používame výhradne vajcia od sliepok z podstielkového chovu a najkvalitnejšie rastlinné oleje. Sledujeme obľúbenosť chuti medzi zákazníkmi, aby omáčky Hellmann's boli vždy tie najlepšie. V spoločnosti Hellmann's neveríme na kompromisy, pokiaľ ide o potešenie z jedla. A nejde len o majonézu Hellmann's, široký sortiment omáčok uspokojí každého gurmána. Naša Tatárska omáčka je číslom 1 medzi tatárskymi omáčkami nielen v Čechách a na Slovensku, ale na celom svete. Ako hovorí šéfkuchár reštaurácie The Phoenix Tavern vo Favershame vo Veľkej Británii: „Mať Hellmann's na stole je pečať kvality. Odráža to vysoký štandard reštaurácie."

Podľa prieskumu

spoločnosti Cambridge Direct môžu mať správne korenia a dresingy na stole veľký dopad aj na úspech vášho podnikania. 79 % zákazníkov uvádza, že je pre nich dôležité mať k dispozícii výber omáčok a dochucovadiel, a 67 % klientov považuje za nepríjemné o omáčky žiadať a radšej by ich chceli mať na stole.

Chute a trendy

v stravovaní sa neustále vyvíjajú. Aktuálne prieskumy a nakoniec aj tvrdé predajné dáta dávajú tušiť, že trend rastlinného stravovania a záujmu oň stále rastie. Z analýzy spoločnosti Ipsos z augusta 2020 vyplýva, že 42 % spotrebiteľov vo veku 18 – 26 rokov plánuje jesť menej mäsa alebo ho v niektorých jedlách nahradiť alternatívami. Na zvýšený dopyt reagujú výrobcovia, obchodníci aj reštauratéri. Vďaka tomu, že sme na trh uviedli našu omáčku Hellmann's vegan, si svoje jedlo budú môcť dochutiť aj tí, ktorí sa vyhýbajú živočíšnym produktom. Značka spoločnosti Unilever The Vegetarian Butcher je značka založená na tradičnom rodinnom farmárčení. Ponúka produkty rastlinného pôvodu, ktoré chutia ako mäso a majú aj rovnaké náležitosti. S týmito produktmi môžete bez obáv vytvoriť plant based variant akéhokoľvek receptu v tejto kuchárke. Náš sortiment riešení vám pomôže uspokojiť potreby všetkých vašich hostí.

Správne dochutenie jedla totiž môže povýšiť každý pokrm na majstrovské dielo. Naše omáčky vám tak otvoria dvere do nových chuťových dimenzií. Inšpiráciu v podobe neodolateľných receptov s rôznymi variáciami omáčok nájdete na nasledujúcich stránkach.

Dobrú chuť!
Hellmann's

Obsah

Ako šetriť jedlom	1 – 2
Jeden základ – nekonečné možnosti	3 – 4
Burger so zeleninou a harissa-veganézou	5 – 6
Škandinávsky sendvič s makrelou	7 – 8
Vyprážané šampiňóny s tatárskou omáčkou	9 – 10
Obaľované kuracie supreme s mangom	11 – 12
Vyprážané vajcia s tatárskou omáčkou a nakladanou špargľou	13 – 14
Panini s bravčovým mäsom	15 – 16
Grilovaný, chrumkavý bravčový bôčik s bielym kapustovým šalátom	17 – 18
Pita s lososovým špízikom	19 – 20
Kapor, majonéza s uhlím, mrkva a zemiaky	21 – 22
Chorizo – kuracie quesadillas	23 – 24
Trhaný kurací burger	25 — 26
Syrové tyčinky halloumi s jogurtovou majonézou	27 – 28
Losos, uhorka, mrkva, hrášok, jablká	29 – 30

Ako šetriť jedlom?

Odporúčania od projektu RedPot pre jedálne a rýchle občerstvenia.

U našich najbližších susedov v Česku sa podľa dostupných informácií v jedálňach a rýchlych občerstveniach denne vyhodí 45 kg jedla. Viac ako 50 % sa vyhodí v kuchyni, 1/3 zostáva na tanieroch po zákazníkoch a 14 % je hotové, nevydané jedlo. V európskych reštauráciách sa ročne vyhodí jedlo za 17 miliárd eur. To sú peniaze, ktoré by sa dali investovať oveľa efektívnejšie. Nejde však iba o financie. Plytvanie jedlom tiež výrazne prispieva ku globálnej klimatickej kríze. Poďte to zmeniť. Ušetríte peniaze aj planétu. Na základe prvého merania odpadov v českých reštauráciách s rýchlou obsluhou, ktoré prebiehalo v rámci projektu RedPot v Českej republike (Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování) **vznikli tieto odporúčania, ako plytvanie v prevádzkach znížiť.**

1 Kotrolujte sklad

Poverte zamestnanca, ktorý bude mať prehľad o zásobách surovín, ich trvanlivosti a kvalite. Budete vedieť, čo sa čoskoro pokazí. Podľa toho môžete buď upraviť denné menu, alebo jedlo darovať. Alebo nakupujte predspracované suroviny s dlhšou trvanlivosťou.

2 Zmiernite normy

Normy vo výdaji bývajú nadštandardné a veľmi striktné – napr. čas, v ktorom je možné predpripravený pokrm ešte vydať zákazníkovi. Zvážte, či pár pridaných minút jedlu skutočne natoľko uškodí, alebo bude rovnako kvalitné. Ak sú normy dané centrálne, otvorte debatu o zmene v celej firme.

3 Zapojte personál

Nechajte skúsenejších pracovníkov dohliadať na nováčikov. Minimalizujete tak chyby z nedbanlivosti, zbytočne veľké odrezky či spálené a inak znehodnotené jedlá. Organizujte školenia a tým vzdelávajte. Ľudia svoj profesijný posun ocenia a nebudú sa obzerať po iných pracovných príležitostiach.

4 Informujte zákazníkov

Ukážte stravníkom, aké dôsledky má plytvanie jedlom a ako tomu môžu zabrániť. Skúste tiež častejšie vykonávať prieskum spokojnosti, podchytíte tým zmeny v ich správaní alebo požiadavkách.

5 Zaujmite zľavou

Hotové pokrmy, ktoré sa nepodarilo vydať, predajte so zľavou. Môžete využiť napríklad niektorú z mobilných aplikácií, kde si zákazník jedlo objedná a u vás vyzdvihne – v Českej republike fungujú napríklad Nesnězeno alebo Jídlov. Na Slovensku na podobnom princípe funguje aplikácia HungrySlovak - Food for smarter.

6 Využite technológie

Vákuové balenie predĺži trvanlivosť jedla o tri dni, a ak nevydané porcie zmrazíte v šokeri, vydrží ešte dlhšie. Zachladiť môžete aj jednotlivé komponenty pokrmov a tie následne ohrievať až podľa prichádzajúcich stravníkov.

7 Darujte suroviny aj hotové pokrmy

Pri dodržaní predpísaných podmienok skladovania môžete darovať napríklad chladené pokrmy a nápoje, čerstvé i mrazené mäso, ryby, ovocie, zeleninu a pekárenské výrobky. Darovať možno aj nevydané varené jedlá, avšak hygienické podmienky sú veľmi striktné.

Projekt TL01000071 Redukcia plytvania potravinami vo verejnom stravovaní je spolufinancovaný so štátnou podporou Technologickej agentúry Českej republiky v rámci Programu ETA.

8 Tried'te

Odpadu nemožno predísť úplne. Jeho správnym triedením aspoň ušetríte. Zvoz zmesového komunálneho odpadu je totiž väčšinou drahší než toho triedeného. Základným pravidlom je oddeľovať bioodpad od surovín živočíšneho pôvodu, aby sa mohol dať do kompostu. Triediť pre ďalšie využitie by ste správne mali tiež použitý olej (na výrobu biopalív), gastroodpad (do bioplynovej stanice), zvyšky mäsa a kostí (do kafilérie) a staré pečivo (na skŕmenie zvieratám).

9 Plánujte, ak sa dá

Objednávkové systémy sú jedným z najefektívnejších riešení, ako zosúladiť počet pripravených jedál a stravníkov. V kombinácii s teplým bufetom pokryjete aj zvýšený dopyt prípadných nečakaných stravníkov. Šírku sortimentu navyše môžete ku koncu času výdaja zužovať.

Odporúčania číslo 9, 10, 11 a 12 platia najmä pre prevádzky typu jedální. Rýchle občerstvenia väčšinou fungujú na iných princípoch a nie sú v práci s ponukou také flexibilné.

10 Investujte spoločne

Technológie predlžujúce trvanlivosť potravín sú nákladné, skúste sa na úhrade dohodnúť s vaším rámcovým klientom.

11 Upravte porcie

Mnoho stravníkov už dopredu vie, že normálnu porciu nezje, dajte im možnosť požiadať o menšiu. Ak ste viazaní rámcovou zmluvou, vyskúšajte s vedením spoločnosti vyjednávať a pravidelne komunikujte, koľko jedla na tanieroch zostáva a koľko peňazí tak investujú zbytočne.

12 Foťte vzorové porcie

Vystavené porcie, ktoré sa v priebehu výdaja niekoľkokrát nahrádzajú a likvidujú, nahraďte elektronickými tabuľami s fotkou jedla. Na tabuli môžete navyše uvádzať zloženie, použité korenia či alergény.

Zachraň jídlo

Jeden základ – nekonečné možnosti

Príprava na 1 liter omáčky.

PRÍPRAVA:
- Všetky prísady v miske intenzívne premiešajte
- Dochuťte soľou a korením
- Pred podávaním 30 minút chladťe

HELLMANN'S Majonéza sa používa na všetky omáčky ako základ.
S bylinkami a korením pre rafinované variácie.

HORČICA & MED

HELLMANN'S Majonéza	740 g
HELLMANN'S Horčica	190 g
Dijonská horčica, hrubá	30 g
Med	70 g
Soľ & Čierne korenie	

BBQ & WHISKY

HELLMANN'S Majonéza	660 g
HELLMANN'S BBQ omáčka	200 g
HELLMANN'S Pikantná omáčka	40 g
Jack Daniel´s	100 g
Soľ & Čierne korenie	

KORENIE & HORČICA

HELLMANN'S Majonéza	575 g
HELLMANN'S Kečup OHB	130 g
HELLMANN'S Horčica	100 g
Zelené korenie, b. n.	65 g
Nakladané uhorky, nasekané	130 g
Soľ & Čierne korenie	

BBQ SO SLANINOU

HELLMANN'S Majonéza	665 g
Smotana	50 g
HELLMANN'S BBQ omáčka OHB	185 g
Raňajková slanina, vypražená, nasekaná	100 g
Soľ & Čierne korenie	

PESTO

HELLMANN'S Majonéza	690 g
Píniové oriešky, opečené, nasekané	30 g
KNORR Primerba Pesto	180 g
Knorr Sušené paradajky, nasekané	100 g
Soľ & Čierne korenie	

PIKANTNÉ BRUSNICE

HELLMANN'S Majonéza	675 g
Brusnice	300g
Zelené korenie, b. n.	25 g
Soľ & Čierne korenie	

KORENIE & LIMETKA

HELLMANN'S Majonéza	930 g
Zelené korenie, b. n.	50 g
Limetky, strúhaná kôra	3 ks
Limetkový olej	20 g
Soľ & Čierne korenie	

WASABI & ZÁZVOR

HELLMANN'S Majonéza	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Zázvorová pasta	80 g
Soľ & Čierne korenie	

HĽUZOVKOVÝ OLEJ & MODRÝ SYR

HELLMANN'S Majonéza	750 g
Syr Roquefort	220 g
Hľuzovkový olej	30 g
Soľ & Čierne korenie	

AVOKÁDO & JALAPEÑOS

HELLMANN'S Majonéza	550 g
Avokádo, roztlačené	330 g
Jalapeños, nasekané	100 g
Koriander, čerstvý, nasekaný	20 g
Soľ & Čierne korenie	

MODRÝ SYR & ČILI

HELLMANN'S Majonéza	510 g
Syr Roquefort	230 g
HELLMANN'S Pikantná omáčka	255 g
Harissa	5 g
Soľ & Čierne korenie	

AVOKÁDO & PEČENÁ PAPRIKA

HELLMANN'S Majonéza	550 g
KNORR Grilované papriky, nasekané	160 g
Jalapeños, nasekané	45 g
Koriander, čerstvý, nasekaný	45 g
Avokádo, roztlačené	200 g
Soľ & Čierne korenie	

AIOLI & JARNÁ CIBUĽA

HELLMANN'S Majonéza	575 g
HELLMANN'S Cesnaková omáčka	340 g
Jarná cibuľa, jemne nasekaná	85 g
Soľ & Čierne korenie	

MOJITO

HELLMANN'S Majonéza	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 & Čierne korenie	

Burger so zeleninou a harissa-veganézou

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Hamburger:

Rama Culinesse Profi 900 ml	50 ml
TVB Raw NoBeef Burger	10 ks
Hamburgerová žemľa	10 ks

Obloha:

Rama Culinesse Profi 900 ml	50 ml
Divoká brokolica	250 g
Baklažán	2 ks
Olivový olej	40 ml
Vločky morskej soli	5 g
Čierne korenie	
Rukola	50 g

Harissa –Veganéza:

Hellmann's Vegan Mayo	300 g
Harissa	30 g
Listový petržlen	20 g

PRÍPRAVA:

Hamburger:
Zohrejte margarín s maslovou príchuťou a na strednom ohni opečte TVB Raw NoBeef Burger. Potrite štetčekom žemle tukom a pečte v rúre pri 180 °C 5 minút.

Obloha:
Brokolicu krátko orestujte na tuku a dochuťte. Baklažán rozpoľte, ochuťte morskou soľou a nechajte 10 minút vypotiť. Zotrite vyrosenú vodu a pokvapkajte olivovým olejom. Pečte v rúre pri 160 °C 45 minút. Vylúpnite vnútro baklažánu, nahrubo nasekajte a dochuťte.

Harissa – Veganéza:
Dajte Hellmann's Vegan Mayo do misy. Zmiešajte s harissou a nasekanou petržlenovou vňaťou. Potrite základňu hamburgera veganézou. Na vrch položte opečený hamburger, prikryte zvyšnými ingredienciami a podávajte.

Vegan Mayo

Škandinávsky sendvič s makrelou

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Avokádo	5 ks
Hellmann's Salad majonéza	500 g
Ocot	250 g
Voda	250 g
Cukor	250 g
Fenikel	2,5 ks
Vajcia	10 ks
Celozrnný chlieb	10 plátkov
Údená makrela	1 kg
Soľ, čierne korenie podľa chuti	
Na zdobenie hŕstka čerstvých bylín	

PRÍPRAVA:

Roztlačte avokádo s majonézou, soľou a korením. Prevarte ocot, vodu, cukor, pridajte jemne nakrájaný fenikel a nechajte marinovať. Pripravte pošírované vajce.

Natrite avokádový krém na plátky chleba, pridajte marinovaný fenikel a natrhanú makrelu. Položte pošírované vajce a pridajte čerstvé bylinky.

Salad majonéza

Vyprážané šampiňóny s tatárskou omáčkou

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Šampiňóny, čerstvé	1,2 kg
Múka hladká	100 g
Knorr Koreniaca zmes na grilovanie	20 g
Vajcia	150 ml
Strúhanka	150 g
Omáčka:	
Hellmann's Tatárska omáčka	600 g
Vajcia, varené, jemne nasekané	200 g
Nakladané uhorky, bez nálevu	100 g
Pažítka, jemne nakrájaná	20 g

PRÍPRAVA:

Šampiňóny:
Huby ochuťte koreniacou zmesou a obaľte múkou. Potom ich obaľte v rozšľahanom vajci a v strúhanke. Osmažte vo fritéze dochrumkava, vyberte, nechajte dobre odkvapkať a dochuťte prípadne soľou. Alternatívnou strúhankou namiesto chlebovej môže byť: pufovaný amarant, pufovaná quinoa, jemne nasekané jadrá a orechy, mierne roztlačené kukuričné lupienky, zemiakové vločky a pod.

Omáčka:
Zmiešajte všetky prísady do omáčky. Naplňte omáčku do samostatnej misky alebo omáčnika a podávajte ju so šampiňónmi.

Tip:
K jedlu sa hodí aj nakrájaná surová zelenina alebo šaláty.

Tatárska omáčka

Obaľované kuracie supreme s mangom

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Kuracie supreme (prsia s kosťou)	10 ks
Vajcia	10 ks
Panko strúhanka	600 g
Mango	2,5 ks
Nakladaný ružový zázvor	200 g
Hellmann's Professional majonéza	400 g
Knorr Ketjap Manis sójová omáčka	100 g
Varená ryža basmati	400 g
Soľ, čierne korenie podľa chuti	
Olej na vyprážanie	
Na zdobenie hŕstka lístov koriandra	

PRÍPRAVA:

Kuracie prsia veľmi tenko prekrojte na 2 kusy, posypte soľou a korením. Ponorte do vajca a strúhanky. Smažte na zahriatom tuku z oboch strán do zlatista.

Nakrájajte mango na kocky a sceďte nakladaný zázvor. Zmiešajte majonézu so sladkou sójovou omáčkou.

Nalejte omáčku na vyprážané kurča, položte ryžu a mango so zázvorom. Podávajte s koriandrom.

Vyprážané vajcia s tatárskou omáčkou a nakladanou špargľou

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Vajcia:

Vajcia	20 ks
Múka hladká	300 g
Kukuričný škrob	20 g
Rama Cremefine Profi 31 %	150 ml
Vajcia	200 g
Strúhanka	300 g

Zelenina:

Biela špargľa	1 kg
Voda	2 l
Soľ	10 g
Cukor	10 g

Omáčka:

Hellmann's Tatárska omáčka	400 g
Dijonská horčica	10 g
Šalotka, jemne nakrájaná	20 g
Kapary, nasekané	20 g
Nakladané uhorky, malé kocky	40 g
Petržlen, nasekaný	20 g
Citrónová šťava	5 ml

PRÍPRAVA:

Vajcia:
Vajcia uvarené namäkko opatrne olúpte. Zmiešajte múku so škrobom a vyvaľkajte v nej vajcia. Zmiešajte vyšľahané vajcia so smotanou, vložte do nej varené pomúčené vajcia a obaľte strúhankou. Vajíčka osmažte do chrumkava.

Zelenina:
Umyte špargľu, odrežte drevnaté konce a špargľu dôkladne ošúpte. Šupky a odkrojené koncové kúsky vložte do hrnca a zalejte vodou. Vodu dochuťte soľou a cukrom, potom priveďte do varu a na strednom ohni varte špargľové šupky. Poháre očistite a sterilizujte 15 minút v rúre alebo konvektomate pri 150 °C. Vyberte sterilizované nádoby z rúry a nechajte ich krátko vychladnúť. Špargľu nakrájajte na rovnako dlhé kúsky a čo najtesnejšie naplňte poháre. Zalejte dobre okoreneným špargľovým vývarom a pevne uzavrite. Vložte poháre do GN nádoby naplnenej vodou. Poháre by mali byť z 3/4 vo vode a voda by mala mať na začiatku približne rovnakú teplotu ako obsah pohára. Varte v pare na 100 °C 120 minút. Vyberte poháre a nechajte úplne vychladnúť.

Omáčka:
Zmiešajte všetky prísady do omáčky.

Panini s bravčovým mäsom

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Trhané bravčové mäso	1 kg
Hellmann's Barbecue omáčka	400 g
Jablko	5 ks
Zmes na tempura cestíčko	250 g
Koriandrové semená	50 g
Panini chlieb	10 ks
Hellmann's Majonéza	400 g
Knorr Grilovaná paprika	400 g
Červená cibuľa	300 g

PRÍPRAVA:

Natrhané bravčové mäso zmiešajte s trochou barbecue omáčky.

Nakrájajte jablko na plátky a vložte do tempurového cestíčka so semienkami koriandra. Pečte v zohriatej rúre na papieri na pečenie.

Panini prekrojte na polovicu a opečte. Potom potrite majonézou a vložte trhané bravčové mäso, vyprážané jablká, nakladané pečené papriky a cibuľu.

Barbecue omáčka 15 – 16

Grilovaný, chrumkavý bravčový bôčik s bielym kapustovým šalátom

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Bravčový bôčik	1,4 kg
Hellmann's Barbecue omáčka	100 g
Knorr Essence Hovädzí bujón 1 l	100 ml
Knorr Koreniaca zmes na grilovanie	30 g
Šalát:	
Biela kapusta	800 g
Soľ	8 g
Cukor	5 g
Celá rasca	2 g
Drvené čierne korenie	5 g
Vínny ocot	80 ml
Kyslá smotana	100 g
Hellmann's Salad majonéza	100 g
Príloha:	
Farmársky chlieb	800 g
Omáčka:	
Hellmann's Horčica	200 g

PRÍPRAVA:

Mäso:
Bravčový bôčik dobre opláchnite a osušte. Zavákuujte v pevnom vrecúšku spolu s hovädzím bujónom a Barbecue omáčkou. Varte v konvektomate na 75 °C v 100 % pare 12 hodín. Vyberte, nechajte mierne vychladnúť, kožu narežte priečne na štvorčeky. Dochuťte ochucovacou zmesou a pečte v rúre pri 240 °C do chrumkava. Bravčový bôčik naporciujte a uchovajte v teple.

Šalát:
Bielu kapustu nastrúhajte/nakrájajte veľmi jemne a dobre postláčajte so soľou a cukrom. Pridajte zvyšné prísady a opäť dobre premiešajte. Nechajte šalát preležať aspoň 1 hodinu.

Príloha:
Nakrájajte chlieb alebo podávajte s grilovaným zemiakom v šupke.

Omáčka:
Servírujte s horčicou v samostatnej nádobe.

Pita s lososovým špízikom

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Fileta z lososa	1 kg
Plátok riasy Nori	5 ks
Pita chlieb	10 ks
Hellmann's Yofresh jogurtová majonéza	300 g
Čerstvé uhorky	400 g
Avokádo	2,5 ks
Nakladaný zázvor	200 g
Mäta	25 g
Koriander	50 g
Limetka	2,5 ks
Soľ, čierne korenie podľa chuti	

PRÍPRAVA:

Lososa nakrájajte na hrubé kúsky. Nori plátky nakrájajte na šírku lososa a rolujte hadovito s mäsom na ihle.

Ochuťte soľou, korením a opečte z oboch strán.

Zahrejte pita chleby a potrite ich majonézou. Vložte plátky uhorky a avokáda. Navrch dajte marinovaný zázvor.

Vložte opečeného lososa na pita placku a pridajte mätu, plátok limetky a list koriandra.

Kapor, majonéza s uhlím, mrkva a zemiaky

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Kapor:

Kapor	1,2 kg
Vajcia	3 ks
Smotana na varenie	50 ml
Múka hladká	150 g
Kukuričný škrob	15 g
Strúhanka	200 g
Soľ a čierne korenie	
Citrónová šťava	

Majonéza s uhlím:

Crème fraîche	300 g
Živočíšne uhlie, prášok	5 g
Hellmann's Decorative majonéza	200 g

Mrkva:

Baby mrkva	500 g
Olivový olej	60 ml
Citrónový tymian	1 g
Zázvor, strúhaný	10 g
Knorr Zeleninový bujón	2 g
Morská soľ, jemná	
Čierne korenie	

Zemiak:

Knorr Zemiaková kaša s mliekom, pripravená	400 g
Cesnaková pasta	10 g
Smotana na varenie	100 ml
Olivový olej	

PRÍPRAVA:

Kapor:
Kapra nakrájajte na malé rovnaké (60 g) kúsky, dochuťte soľou, čiernym korením a trochou citrónovej šťavy. Rozšľahajte vajcia a vmiešajte smotanu. Zmiešajte múku so škrobom a potom filety obaľte ako obvykle.

Majonéza s uhlím:
Vymiešajte všetky prísady do hladka, potom preneste do cukrárskeho vrecka na ďalšie použitie.

Mrkva:
Baby mrkvu neolúpte (ponechajte časť vňate), dobre umyte, marinujte korením a olivovým olejom. Pečte v rúre pri teplote 190 °C počas 20 minút.

Zemiaky:
Podľa návodu pripravenú zemiakovú kašu dochuťte olivovým olejom, zjemnite smotanou a ochuťte cesnakom. Upravte finálnu konzistenciu.

Chorizo – kuracie quesadillas

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Varené údené kurča	1 kg
Ananás	1 kg
Klobása chorizo	1 kg
Hellmann's Salad majonéza	400 g
Feferónka	5 ks
Tortilla	20 ks
Tvrdý syr	400 g
Koriander	50 g

PRÍPRAVA:

Nakrájajte kurča, ananás a chorizo na kocky a opečte na panvici.

Zmiešajte majonézu s nakrájanou feferónkou.

Natrite tortilly ochutenou majonézou a vložte časť náplne, všetko posypte nastrúhaným syrom.

Preložte a opečte z oboch strán na grile. Podávajte s lístkami koriandra.

Salad majonéza

Trhaný kurací burger

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Trhané kurča:

Kuracie stehná	5 ks
Knorr Essence Kurací bujón 1 l	20 ml
Knorr Červené karí	30 g
Čili papričká, nasekaná	

Žemľa:

Hamburgerová žemľa	10 ks
Maslo	200 g

Obloha:

Biela kapusta	400 g
Hellmann's Salad majonéza	80 g
Knorr Kokosové mlieko v prášku	30 g
Knorr Citrusová esencia	
sol'	
Frisée šalát	100 g
Hellmann's Barbecue omáčka	300 g

PRÍPRAVA:

Trhané kurča:
Pripravte kuracie stehná v konvektomate na programe pečenie cez noc. Po procese konečného opečenia do farby v konvektomate pridajte trochou vody a kuracieho vývaru. Po ukončení krátkeho podusenia kuracie stehná natrhajte. Z kuracieho vývaru a karí pasty pripravte marinádu, ktorú použite na marinovanie trhaného kurčaťa.

Žemľa:
Žemle potrite maslom. Krátko opečte na grile.

Obloha:
Bielu kapustu nakrájajte nadrobno, trocha posoľte a premiešajte. Zmiešajte majonézu a sušené kokosové mlieko, podľa vlastného uváženia ochuťte citrusovou esenciou. Vmiešajte krém do kapusty. Natrhajte očistený frisée šalát. Usporiadajte všetko na hamburger a podávajte s omáčkou Hellmann's Barbecue omáčka.

Barbecue omáčka 25 – 26

Syrové tyčinky halloumi s jogurtovou majonézou

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Syr Halloumi	800 g
Panko strúhanka	1 kg
Čili vločky	50 g
Vajcia	10 ks
Hellmann's Yofresh jogurtová majonéza	450 g
Mangové pyré	200 g
Soľ, čierne korenie podľa chuti	
Na zdobenie listy koriandra	

PRÍPRAVA:

Syr Halloumi nakrájajte na pásiky a osušte papierovou utierkou.

Zmiešajte Panko strúhanku s čili vločkami. Rozšľahajte vajcia.

Ponorte syrové hranolky Halloumi do vajca a obaľte v strúhanke (opakujte dvakrát). Smažte v oleji zahriatom na 180 ° C.

Zmiešajte majonézu s mangovým pyré. Pridajte podľa potreby soľ a korenie.

Usmažené syrové hranolčeky podávajte s omáčkou a ozdobte čerstvými lístkami koriandra.

Yofresh jogurtová majonéza

Losos, uhorka, mrkva, hrášok, jablká

10
POČET PORCIÍ

INGREDIENCIE

Losos:

Fileta z lososa	1 kg
Voda	200 ml
Soľ	70 g
Cukor	30 g
Čierne korenie, celé	2 g

Uhorka-mrkva:

Uhorka čerstvá	2 ks
Mrkva	200 g

Hrášková Shiso pena:

Hellmann's Professional majonéza	250 g
Mlieko	70 ml
Žerucha, Shiso	28 g
Hrášok, mrazený	150 g
Ocot	5 ml

Jablkové želé:

Jablkový džús	1 l
Agar-agar	15 g
Soľ a čierne korenie	
Citrónová šťava	

PRÍPRAVA:

Losos:
Pripravte marinádu z vody, soli, cukru a korenia. Nakrájajte priečne lososa na podlhovasté kusy a vákuovo ho utesnite s marinádou. Po 6 – 8 hodinách mäso vyberte, osušte a znovu cez noc vákuujte.

Uhorka-mrkva:
Nakrájajte natenko uhorku a mrkvu podlhovasto na krájači. Položte plátok uhorky a plátok mrkvy na seba a 100 % vákuovo utesnite. Nechajte asi 1 hodinu odležať.

Hrášková Shiso pena:
Zmiešajte majonézu Hellmann's s mliekom a Shiso infúziou (tekutina z rozmixovanej a scedenej žeruchy). Zmes doplňte hráškovým pyré a ideálne sladovým octom. Nalejte zmes cez sito do iSi fľaše a naplňte fľašu N^2 patrónou. Pena môže byť spracovaná studená alebo teplá.

Jablčné želé:
Priveďte jablkový džús do varu a dochuťte soľou, korením, cukrom a citrónovou šťavou. Vmiešajte prášok agar-agar a premiešajte metličkou. Nechajte to dobre prevariť. Nechajte cez noc vychladnúť v chladničke. Vložte do Thermomixu a jemne rozmixujte na želé. Vložte do mäkkej plastovej fľaše a uchovajte v chlade.

KUCHÁRSKY TÍM UFS

MILAN SAHÁNEK

Vedúci kuchárskeho tímu a manažér kuchárskeho servisu UFS Česká republika.

Držiteľ dvoch zlatých medailí z kuchárskych olympiád IKA v rôznych disciplínach a medzinárodný rozhodca Svetovej federácie kuchárov, ktorý rozhoduje najvyššie kulinárske súťaže sveta.

JURAJ DOHŇANSKÝ

Kuchár prezentér UFS Česká republika.

Hlavný školiteľ špecializovaný na kuchynský personál v školských zariadeniach a nemocniciach. Pôsobí po celej Českej republike a čiastočne aj na Slovensku.

Produkty

Salad majonéza

OHB Horčica

Decorative majonéza

Vegan Mayo

Barbecue omáčka

Yofresh jogurtová majonéza

Tatárska omáčka

Professional majonéza

UNILEVER SK

Divízia Food Solutions
Karadžičova 7243/10, 811 08 Bratislava
infolinka +421 850 123 850
e-mail: **infolinka@unilever.com**

Ďalšie recepty a inšpiráciu nájdete na:
www.unileverfoodsolutions.sk