



Grilovacia sezóna začína





Úvod

Grilovanie je už takmer národným športom Európy. Jeho popularita je najrozšírenejšia v letných mesiacoch, kedy ho praktikuje široké spektrum ľudí. Oblúbenosť však neznamená, že každý je majstrom. Mýty, stereotypné pokrmy a schematickosť môžu ubíjať potenciál techniky.

Pre reštaurácie je výzvou, aby naplno využili kreatívne možnosti grilovania. Aby ste to mali jednoduchšie, naši šéfkuchári pripravili 4 piliere perfektného grilovania, vďaka ktorým sa vyhnete najčastejším chybám. Predstavené techniky, odporúčania a triky vám pomôžu získať si srdcia zákazníkov a prekvapíť ich chuťové poháriky.

Grilované pokrmy v najčastejšej forme sú jednoduché a bezprostredné. Práve tie majú pre šéfkuchárov najväčšiu hodnotu, pretože otvárajú dvere neobmedzených možností. Základom je zvládnutá príprava, podmienkou úspechu rôznorodosť a kvalita grilovaných surovín a čerešničkou na torte je dokonalé vychutenie. Úspech sa skrýva v detailoch. Je až neuveriteľné, ako marinády a omáčky dokážu zmeniť chuť aj tých najklasickejších receptov. Pri hľadaní kreatívnych pokrmov, ktoré sa trafia do vkusu hostí, vsadili naši šéfkuchári na omáčky Hellmann's a Knorr. Ich receptúry založené na mnohoročných skúsenostiach šéfkuchárov sa stali zaručeným zdrojom inšpirácie a neopakovateľnej chuti. Nech sú inšpiráciou aj pre vás!

Obsah

4 piliere perfektného grilovanie	4	Krevetový burger, grilovaná slanina s čínskou kapustou a paradajkami, surimi, jalapeño majonéza	22
Najlepšie na gril	6	Vcelku pečený karfiol Buffalo s farmárskym, karí a BBQ dresingom	24
Grilované krevety s ananásovým šalátom	8	Tuniakový wrap (bezlepkový)	26
Grilované kotlety s fazuľou a paradajkami	10	Steak z bravčového karé s údenou slivkovou majonézou	28
Šalát s grilovanou pečeňou a jahodovou zálievkou	12	Kebab na špíze s mäťovou omáčkou a arabským chlebom	30
Rebierka BBQ, s medovo-pivnou glazúrou, kaša zo sladkých zemiakov, zelený hrášok	14	Pečené kuracie stehienka (finger food)	32
Kuracie filety marinované klasickým štýlom, šalát z grilovanej cvikly a mrkvy	16	Morčacie krídla z grilu s medovo-horčicovou omáčkou a šalátom Caesar z pečených bruselských ružičkových kelov	34
Grilovaná krkovička, pečené sladké zemiaky, slivková salsa	18	Opečené hrianky s bryndzou, grilovaným baklažánom a sušenými paradajkami	36
Pikantné hovädzie fajitas so salsou a guacamole	20	Produktová strana	38

Štyri piliere perfektného grilovania

NAŠI UFS KUCHÁRI ODPORÚČAJÚ

Príprava

Grilovanie si vyžaduje čas a trpezlivosť. Väčšinu grilovaných pokrmov treba marinovať, aby získali chuť a aby sa zabránilo prichycovaniu o rošt. Stojí za to dbať aj na vhodnú teplotu ingrediencií. Tá by mala byť vo chvíli, keď sa suroviny ukladajú na gril, čo najbližšia izbovej teplote. Príliš studené kúsky sa budú piecť dlhšie a nerovnomerne, pretože najprv sa upečie koža, zatiaľ čo vnútrajšok môže zostať surový. Pred a po grilovaní treba potrieť gril olejom. Vďaka tomu bude jednoduchšie udržať jeho povrch čistý a pokrmy sa nebudú prichytávať. V neposlednom rade treba pamätať na to, že skôr ako položíme suroviny na klasický gril, treba ho poriadne rozpáliť, aby bolo uhlie rozžeravené a na jeho povrchu bolo vidno prášok (minimálne 30 minút).

Taktiež plynový gril potrebuje nahriatie, aj keď bezpochyby bude vyžadovať menej času.

MILAN SAHÁNEK



Teplota a čas grilovania

Aby sme pripravili ideálny pokrm, je dôležité zladiť teplotu a čas spracovania. Menšie kúsky mäsa, rýb, hotdogov a taktiež niektorá zelenina sú ideálne jedlá na grilovanie. Rýchle spracovanie v tzv. horúcej zóne grilu zaberie nanajvýš 10 – 19 minút. Príprava obvykle v polovici času vyžaduje obrátenie suroviny na druhú stranu. Nespoliehajte sa však na recept – vysoká teplota a rôzna hrúbka spôsobujú, že sa tu počíta každá polminúta. Skôr ako obrátite mäso, presvedčte sa, či má koža zlatohnedú farbu a strany sú ugrilované. Ďalšou fintoou je, že by ste pri obracaní nemali cítiť odpor. Aby ste mali stopercentnú istotu, že pokrm je vnútri upečený, použite teplomer a skontrolujte vnútornú teplotu.

V prípade barbecue, do ktorej sa ideálne hodia väčšie kúsky mäsa a rýb a taktiež niektorá zelenina, pokrmy pomaly dochádzajú. Suroviny umiestnite nie priamo nad žiaru, ale do tzv. chladnejšej zóny grilu. Pokrmami pomaly preniká horúci vzduch a dym pochádzajúci zo spaľovaného dreva. Celý proces dopĺňa veko, ktoré prikrýva gril. Vďaka nemu teplo rovnomerne krúži a chráni pokrm pred nadmerným prehriatím. Je dôležité, aby ste veko nedvihali z grilu príliš často, pretože potom strácate stálu teplotu a dym, ktorý je v tomto procese kľúčovým prvkom. Spomalený proces pečenia zaručí, že pokrm sa upečie rovnomerne, čo je mimoriadne dôležité, ak je čas pečenia dlhší než 25 minút (hydina s kosťou, rebierka, krkovička, kotleta vo väčšom kuse).

PETER KRIŠTOF



Chuť

Prečo grilujeme? Kvôli chuti. Nekupujte hotové ochutené produkty na grilovanie, najmä ak si nie ste istí ich zložením, pretože často obsahujú nadbytočné látky (napríklad vysoký podiel soli). Uistite sa, že mäso a ryby sú čerstvé. Zmrazené kúsky sa na grilovanie nehodia, pretože strácajú vlhkosť, a teda aj chuť, a navyše sa na grile rozpadajú. Ak používate tradičný gril, jemné chuťové odtiene môžete dosiahnuť tým, že ochutíte samotnú pahrebu. Skúste do ohňa pridať pomarančovú kôru, tyčinky skorice alebo semená feniklu. Pri ochucovaní pokrmu používajte bylinky, ktoré sú odolné voči vysokej teplote napr. šalviu alebo rozmarín, pretože vplyvom tepla odovzdávajú viac chuti. Pri solení alebo korenení ryby či mäsa dávajte pozor, aby ste to nerobili príliš skoro. Vyhnite sa takto predčasnému odčerpaniu vlhkosti.

Nič nepridá, ale tiež neskaží chuť grilovaného pokrmu tak, ako marináda alebo omáčka. Spoliehajte sa na najlepšie zložky. V prípade marinovania prispôbte dĺžku marinovania pokrmu, aby aromatické zložky prenikli do vnútrajška kúskov. Čo sa týka omáčok, tak hoci sú zdrojom neobmedzených inšpirácií a variácií, dbajte, aby ste nimi nepolievali mäso, ktoré je priamo na grile. To je častá chyba, ktorá vie pokaziť celý pokrm. Pridávajte ich až úplne na konci, len aby sa stihli ohriať. Hneď ako začína ich redukovanie, odstráňte ich z grilu a jedlo podávajte.

MARCIN SZACHOWICZ



Zdravie

V závislosti od „paliva“, ktoré používate v grile, sa môžu do pokrmov dostať zlúčeniny, ktoré môžu mať v spojení s tukom a dymom rakovinotvorné účinky. Preto je dôležité, aby ste dodržiavali niekoľko pravidiel. Najbezpečnejšie môžu byť pokrmy z elektrického alebo plynového grilu. Pri použití dreveného uhlia by sa nemali používať ihličnaté druhy, ktoré môžu obsahovať živicu alebo éterické oleje. Ak si nie ste istí zložením, najbezpečnejšie je používať prírodné drevo. Pri rozpaľovaní nepoužívajte podpaľač, naftu ani alkohol. Oblíbené zložky marinády ako bylinky alebo alkohol obmedzujú vznik rakovinotvorných zlúčenín v produktoch, ktoré sú vystavené pôsobeniu vysokých teplôt.

Rozpúšťajúci sa tuk by nemal vytekať do grilu, v ktorom je uhlie, pretože sa môžu vylučovať škodlivé látky. Pri použití hliníkových tácoch alebo fólií sa tomu nielen vyhnete, ale zaistíte pokrmy pred pádom do pahreby a zachováte ich požadovaný tvar. Aj keď dodržíte všetky zásady, tie nepomôžu, ak nie je gril udržiavaný v čistote. Dbajte na to, aby na grile nezostával starý tuk. Žadovajte si profesionálne prostriedky na odmastenie a čistenie grilu.

Výborným okamžitým spôsobom na to, aby zostal čistý, je potieranie ho olejom pomocou kefy alebo handričky, pred a po grilovaní.

MARTINS PLOTNIEKS



Najlepšie na gril

Grilovať je možné každé mäso – tmavé, biele, hovädzie, bravčové, hydinu, zverinu alebo ryby.

Najvhodnejšie mäso je to prarastené. Rozpúšťajúci sa tuk zaručí, že sa mäso pod vplyvom teploty stáva krehké a jemné.



Ideálne v tomto ohľade je sezónne hovädzie mäso. Sviečková, roštenka, t-bone a rib-eye. Hoci je jednoduché na spracovanie a ideálne čo sa týka chuti, je taktiež relatívne drahé. Lacnejšie mäsa však vyžadujú oveľa viac prípravy. Ak im ale venujete dostatok času, môžu priniesť oveľa väčší zisk. Stojí za to siahnuť po hovädzom boku (tzv. London Broil). Ak ho marinujete cez noc, v náleve bohatom na soľ, dosiahnete veľmi dobré výsledky, pretože toto mäso má bohatú chuť. Podobne je to s inými tvrdšími časťami hovädzieho ako vysoká roštenka, hrud' alebo pliecko, ktoré sa v priebehu dlhého procesu barbecue stávajú krehké a šťavnaté. Ak chcete ochutnať najdrahšie hovädzie, majte na pamäti, že japonské kravy Wagyu sú pestované taktiež v Poľsku.



Výborné výsledky je možné dosiahnuť rovnako pri spracovaní bravčového mäsa. K jedným z najobľúbenejších druhov mäsa patrí krkovička, často však býva tvrdá a húževnatá. Pri kúpe mäsa je lepšie siahnuť po menších kúskoch, mäkších a najlepšie od strany kotlety, ktoré bývajú jemnejšie. O čerstvosti a chuti svedčia svetlé žilky tuku a farba vo vnútri, ktorá by mala byť taká ako na povrchu. Krkovička vyžaduje marinovanie: zmes korenia (ako je na chuť bohatá zmes Knorr Delikát na mäso), kyslej zložky alebo piva výborne uvoľňuje štruktúru mäsa. Potom z nej treba rozpustiť čo najväčšie množstvo tuku, ale súčasne ju nevysušiť. Barbecue, pomalé pečenie s údením, je ideálny spôsob, ako získať šťavnatý pokrm. Dymovú chuť výborne doplnia omáčka Hellmann's BBQ, ktorú môžete využiť tak v marináde, ako aj vo forme hotového dipu. Alternatívou krkovičky sú tradičné americké rebierka. Marinované, pripravené metódou barbecue, so sladkou medovo-sýrovou chuťou, sú ideálnym pokrmom na grilovanie.



Na gril sa rovnako výborne hodia ryby. Ich jemné mäso nevyžaduje zdĺhavé spracovanie. Ideálny pokrm vyžaduje 2 veci: dobrú kvalitu suroviny a metódu prispôsobenú druhu ich mäsa. Ryby, ktoré najlepšie znášajú vysokú teplotu, ako losos, mečiar, tuniak, morský čert, pražma, sú relatívne menej náročné na prípravu a výborne sa hodia na grilovanie vo forme rybích steakov. Viac zručnosti a opatrnosti však vyžadujú druhy ako platesa, treska a halibut, čo súvisí s ich jemnou štruktúrou. Jednou z najlepších a najjednoduchších metód je príprava celej ryby. Treba siahnuť po exemplári nevyžadujúcom príliš dlhú prípravu napríklad po pstruhovi, sardinkách, makrele, ostriežovi alebo sledovi.

K väčšine rýb sa hodia marinády, ktoré zvyrazňujú chuť a arómu. Výborne s nimi ladí cesnak, čili, bazalka, nové korenie, zeler, petržlenová viňač a tymian. V prípade použitia citrónu a limetky treba predísť zrazeniu bielkoviny, čo zbytočne vysuší mäso, preto je najlepšie pridať ich nakoniec. Treba tiež hľadať spojenia, ktoré dodajú rozhodujúcu chuť a šťavnatosť. Ku každej rybe sa výborne hodí klasika – jemná maslová omáčka beurre blanc a sladko pikantná španielska omáčka – paprikovo-paradajková Romesco. Rybacie steaky výborne oživi omáčka na báze citrónu, kôpru a uhorky. Tuniak, ktorého grilovaná chuť je neopakovateľná, je dobré vyskúšať s wasabi, balzamickým octom a sezamom. Pri príprave ryby je dobré pamätať na maslo, ktoré je chuťovo bohaté, s pridaním estragónu, petržlenu alebo citrónu, ktorým je možné poliať alebo vyplniť rybu. Treba však dávať pozor na to, aby ste to neprehnali a nestlmili jemnú chuť ryby.



Ak sa rozhodnete použiť lacnejšie a obľúbenejšie mäso, akým je nepochybne hydina a všadeprítomné kurča, stojí za to siahnuť po tmavších partiách. Dolné stehno, mäso s kosťou alebo krídla sa nevysušia tak ako prsia a vhodná marináda im dodá charakter a chuť. Hľadajte zaujímavé chute a inšpirácie. Či už to bude ázijská verzia so žltým kari korením, kokosovým mliekom a koriandrom, pikantná verzia s čili omáčkou, tradičná podoba s bylinkami alebo v omáčke na báze horčice, alebo chuť získaná z kávy – zakaždým môžete vytvoriť prekvapivý pokrm.



Nič nezvyšuje spotrebu zeleniny tak, ako jej servírovanie v grilovanej forme – spojenie sladkosti, dymovej arómy a chrumkavej šupky je pre hostí skutočným lákadlom. Hoci sa na grilovanie hodí množstvo druhov zeleniny, niektoré si zaslúžia zvláštne spomenutie. Medzi ne patrí určite kukurica, ktorá stojí za to vyskúšať v mexickej verzii. V spoločnosti syra cotija, majonézy, smotany a čili predstavuje neopakovateľnú hostinu. Ďalšou perlou je grilovaný baklažán, ktorý, rovnako ako zemiaky, môžete podávať s tvarohom (crème fraiche) a s pažitkou alebo servírovať s píniovými orieškami. Špargľa a fazuľové struky sa ideálne hodia k mäsu. Môžete ich grilovať obalené v parmskej šunke alebo plátkoch slaniny, ako aj preliať maslom. Ak chcete ozvláštniť ich chuť, pridajte k nim marhule a píniové oriešky. Ďalšia top zelenina, ktorá má po ugrilovaní neobyklú chuť, je paprika, cibuľa, cuketa, tekvica a zemiaky. Nič však nebráni tomu, aby ste využili menej používané druhy, ktoré taktiež umožnia spestriť menu pre vegetariánov. Jemný karfiol s omáčkou tahini alebo prichuťou kari, chrumkavá brokolica so syrom ricotta alebo grilované avokádo s paradajkami a bylinkami, to sú iba niektoré príklady možností, aké dáva gril.

Grilované krevety

s ananásovým šalátom



Suroviny na 10 porcií

Marináda na krevety

- 0,08 l Olej
- 0,1 l Olivový olej
- 0,02 kg **Knorr Essence Rybací bujón**
- 3 strúčiky Cesnak
- 0,01 kg **Knorr Žltá karí pasta**
- 0,04 l Sambuca

Krevety

- 20 ks Krevety 8-9

Ananásový šalát

- 0,8 kg Ananás (očistený)
- 1 ks Čili
- 0,03 kg Koriander
- 0,04 kg **Knorr Sunshine Chilli omáčka**

Citrusová majonéza

- 0,2 kg **Hellmann's Majonéza na zdobenie**
- ½ ks Šťava z citróna
- 0,05 l Šťava z čerstvo vytlačených pomarančov

Podávanie

Marináda na krevety

- Olivový olej rozmixujte s Knorr Essence Rybací bujón.
- Pridajte nadrobno nasekaný cesnak, žltú pastu karí a sambuku. Všetko premiešajte.

Krevety

- Krevety rozkrojte na polovicu, vrátane hlavy a zadočka. Odstráňte črevo a očistite hlavu krevety.
- Premiešajte krevety s pripravenou marinádou a ponechajte na chvíľu odležať.
- Krevety ugrilujte.

Ananásový šalát

- Ananás nakrájajte na kocky, premiešajte s nadrobno pokrájanou čili papričkou a koriandrom. Dodatočne šalát ochuťte omáčkou sunshine chilli.

Citrusová majonéza

- Z umytého citróna nastrúhajte kôru.
- Celý ostrúhaný citrón pečte pri teplote 180 °C cca 10 – 15 minút.
- Upečený citrón rozkrojte na polovicu a vytlačte šťavu.
- Majonézu na zdobenie rozmiešajte so šťavou z upečeného citróna, nastrúhanou kôrou a šťavou z pomaranča.



Grilované krevety podávajte so šalátom a citrusovou šťavou.

Omáčku môžete naliať na krevety alebo servírovať ako dip.



Upečený citrón zaručí, že z neho získame omnoho viac šťavy a súčasne bude šťava jemnejšia a menej kyslá.

Knorr Žltá karí pasta 850 g

Autentická receptúra z Ázie s čerstvými thajskými surovinami: citrónovou trávou, šalotkou, galgánom a kôrou z kafir limetky. Ochucujúca pasta pre Thai-Curry pokrmy.



Grilované kottlety

s fazuľou a paradajkami



Suroviny na 10 porcií

Grilované kottlety

- 3 kg Bravčové karé s kosťou 10 ks
- 0,03 kg **Knorr Marináda na bravčové mäso**
- 4 strúčiky Cesnak (tenké plátky)
- 0,05 kg **Hellmann's Horčica**
- 0,15 l Olej

Zapekané paradajky

- 1 kg Paradajky 10 ks
- 0,06 kg Panko
- 0,05 kg Olivový olej
- 0,01 kg **Knorr Primerba Tymian**
- 0,02 kg Čierne olivy (nadrobno nakrájané)
- Podľa chuti Tymian (čerstvý)

Fazuľa s paradajkami

- Na smaženie **Rama Culinesse Profi**
- 0,05 kg Šalotka (drobné kocky)
- 0,05 l Stopkový zeler (drobné kocky)
- 0,06 kg Konzervovaná fazuľa (scedená)
- 0,05 kg Šťava z konzervovaných fazúl
- 0,01 kg **Knorr Paradajkový pretlak**
- Podľa chuti Soľ, čierne korenie

Podávanie

Grilované kottlety

- Naporciované kottlety ochuťte marinádou na bravčové mäso, potrite plátkami cesnaku a horčicou, pokropte olejom a nechajte chvíľu marinovať.
- Grilujte na rošte alebo na grilovacej panvici.

Zapekané paradajky

- Z paradajok odrežte vrchnú časť.
- Panko rozmiešajte s olejom, tymianovou Primerbou, olivami a lístkami tymianu. Pripravenú mrveničku nasypťte na paradajky a potom ich zapečte v rúre do momentu, kým neziskajú červenkastú zlatú farbu.

Fazuľa s paradajkami

- Na Rame Culinesse nechajte zosklovať šalotku, pridajte stopkový zeler a po chvíli premiešajte s paradajkovým pretlakom a fazuľou. Podlejte šťavou z fazule a dochuťte soľou a čiernym korením. Ak bude šťavy z fazule málo, doplňte jej množstvo vodou.



Grilované kottlety podávajte s pečenými paradajkami a fazuľou s paradajkami. Pokrm môžete obohatiť strúčikmi pečeného cesnaku a lístkami čerstvého tymianu.



Bravčové karé je jedným z najobľúbenejších druhov mäsa, takže grilovaná verzia si jednoznačne nájde svojich podporovateľov.

Podávanie kotliet s kosťou zaručí, že si pokrm udrží šťavnatosť a súčasne bude atraktívnejší.

Hellmann's Horčica 3 kg

Má krémovú a hustú konzistenciu. Skvelý doplnok ku akémukoľvek grilovanému mäsu. Možno využiť aj ako základ horčicového dipy.



Šalát s grilovanou pečeňou a jahodovou zálievkou



Suroviny na 10 porcií

Pečeň

- 1 kg Morčacia pečeň
- Na smaženie Rama Culinesse Profi
- Podľa chuti Soľ, čierne korenie

Šalát

- 0,6 kg Jahody
- 0,8 kg Žltý melón
- 0,2 kg Brusnice
- 0,2 kg Zväzok šalátov

Jahodová zálievka

- 0,035 kg Knorr zálievka grécka
- 0,06 l Balzamikový ocot
- 0,15 kg Jahodová zálievka
- 0,2 l Voda
- 0,03 kg Med
- 0,1 l Olivový olej

Podávanie

Pečeň

- Morčáciu pečeň usmažte na stolovom grile alebo panvici, ochuťte soľou a čiernym korením.
- Nakrájajte na menšie kusy a odložte na teplé miesto.

Šalát

- Ovocie očistite a nakrájajte na ľubovoľné tvary, aby ho bolo možné podávať k šalátu.
- Šaláty opláchnite a osušte.

Jahodová zálievka

- Grécku šalátovú zálievku premiešajte s balzamikovým octom, jahodovou zálievkou, vodou a medom. Všetko rozmixujte v mixéri, po chvíli pridajte olej a celý čas mixujte.



Na tanieri pripravte zostavu z ovocia, šalátov a vlažnej pečene.

Všetko pokropte pripravenou zálievkou.

Pokrm ozdobte čipsami zo slaniny, púdom z cvikly a nadrobno drevnou slaninou.



Morčáciu pečeň môžete nahradiť hydinou alebo teľacou pečeňou.

Knorr Grécka zálievka 0,7 kg

Unikátna kombinácia bylín obľúbených v stredomorskej kuchyni: oregana, rozmarín a cesnaku. Výborná ako olejovo-octová zálievka na prípravu klasického gréckeho šalátu. Môže sa použiť na ochutenie šalátov, ale aj marinovanie rýb a hydiny.



Rebierka BBQ

s medovo-pivnou glazúrou, kaša zo sladkých zemiakov, zelený hrášok



Suroviny na 10 porcií

Rebierka

- 5 kg Bravčové rebierka (šírka aspoň 10 cm)
- 0,025 kg Rýchlosoľ
- 0,06 kg Knorr Delikát

Glazúra

- 0,2 kg Pivo (nealkoholické)
- 0,1 kg Med
- 0,3 kg Hellmann's BBQ Omáčka

Sladké zemiaky

- 3 kg Sladké zemiaky
- 0,03 kg Morská soľ
- 0,05 l Olej
- ½ strúčika Pečený cesnak
- Podľa chuti Rímska rasca, soľ
- 0,01 kg Šalotka (nakrájaná na kolieska a zosklovená)

Zelený hrášok

- 1,3 kg Zelený hrášok
- 0,05 kg Maslo
- 0,1 kg Šalotka (nasekaná)
- 0,03 kg Med
- 1 ks Čili paprička (nasekaná)
- 0,02 kg Mäta (nakrájaná nahrubo)
- Podľa chuti Soľ

Dodatky

- Koktailové paradajky

Podávanie

Rebierka

- Rebierka posypte z oboch strán rýchlosťou a na 2 hodiny dajte odležať.
- Potom posypte zmesou Delikát a uzatvorte do vákuového vrecúška.
- Vložte do cirkulátora na teplotu 85 °C po dobu 8 hodín, po tomto čase vložte do studenej vody.

Glazúra a rebierka

- Pivo redukujte s medom na polovicu a premiešajte s omáčkou BBQ.
- Rebierka vyberte z vákuového vrecúška, potrite glazúrou a grilujte. V priebehu grilovania potierajte glazúrou.

Sladké zemiaky

- Zemiaky potrite olejom a posypte soľou, zabaľte do alobalu a pečte pri teplote 170 °C domäkka.
- Potom zemiaky ošúpte a rozlaďte vidličkou spolu s upečeným cesnakom, dochuťte rímskou rascou a soľou.

Glazúrovaný zelený hrášok

- Hrášok vložte do vriacej vody a varte cca 3 minúty, ochlaďte a sceďte.
- Na masle nechajte zosklovať šalotku, pridajte med, čili a hrášok, restujte cca 2 minúty.
- Potom pridajte mäta a dochuťte.



Jednotlivé zložky pokrmu rozložte na doske, sladké zemiaky posypte osmaženou šalotkou.



Z časti predvareného hrášku pripravte pyrú, pri servírovaní ho rozotrite a uložte na neho pripravený glazúrovaný hrášok, bude to vyzerať atraktívne.

Hellmann's BBQ omáčka 4,8 kg

Perfektne vyvážená dymová a sladká chuť. Ideálna na prípravu BBQ rebierok, trhaného mäsa, kuracích krídiel a ďalších pokrmov. Omáčku môžete použiť na marinovanie a potieranie pokrmov alebo ako dip.



Kuracie filety

marinované klasickým štýlom, šalát z grilovanej cvikly a mrkvy



Suroviny na 10 porcií

Kuracie filety

- 1,7 kg Kuracie filety (10 ks)
- 0,02 kg **Knorr Delikát korenie na hydinu**
- 0,1 kg **Hellmann's Decorative majonéza**
- 0,04 kg **Hellmann's Horčica**

Teplý šalát

- 30 ks Mladá cvikla s časťou vňate
- 20 ks Mladá mrkva s časťou vňate
- 0,15 kg Cukrový hrášok (blanšírovaný)
- 0,05 kg Drobné cibulky s pažítkou

Zálievka na teplý šalát

- 0,03 l Studená voda
- 0,015 kg **Knorr zálievka záhradná**
- 0,03 l Olej
- 0,2 l Vínny ocot
- 0,03 kg Tekutý med
- Podľa chuti Čierne korenie

Podávanie

Kuracie filety

- Filety zľahka naklepte, posypte zmesou Delikát.
- Majonézu premiešajte s horčicou a potrite filety, odložte ich do chladničky.
- Po odležaní grilujte z oboch strán.

Teplý šalát

- Mrkvu a cviklu, prekrojené na polovicu, cukrový hrášok a kúsky cibuliek ugrilujte na doske.

Zálievka na teplý šalát

- Zložky zálievky prešľahajte metličkou tak, aby sa nerozvrstvovali, a potom premiešajte s grilovanou zeleninou.



Grilované filety podávajte na teplom šaláte.



Šalát bude mať zaujímavejšiu chuť, ak cviklu pokrújanú na polovicu marinujete aspoň 24 hodín v oleji, mede, octe z červeného vína, soli, čiernom korení a tymiane.

Knorr Záhradná zálievka 0,7 kg

Osviežujúca bylinková chuť s citrónovou príchuťou. Výborná ako klasická olejovo-octová zálievka, doplnená o bylinky alebo ako základ ďalších šalátových zálievok. Môže sa použiť nielen na ochutenie šalátov ale aj na marinovanie rýb.



Grilovaná krkovička, pečené sladké zemiaky, slivková salsa



Suroviny na 10 porcií

Krkovička

- ◊ 1,8 kg Bravčová krkovička
- ◊ 0,02 kg **Knorr Marináda na bravčové mäso**
- ◊ 0,05 l Olej

Pečené sladké zemiaky

- ◊ 3 kg(10 ks.) Sladké zemiaky
- ◊ 0,05 l Olej
- ◊ 0,02 kg Morská soľ

Fazuľa so šalotkou a maslom

- ◊ 0,25 kg Fazuľa biela
- ◊ 0,03 l **Rama Culinesse Prof**
- ◊ 0,1 kg Šalotka (drobné kocky)
- ◊ 0,05 l Suché biele víno
- ◊ 0,05 kg Studené maslo
- ◊ 0,01 kg **Knorr zálievka záhradná**
- ◊ Podľa chuti Soľ

Slivková salsa

- ◊ 0,05 l Suché červené víno
- ◊ 0,08 kg Slivkový lekvár
- ◊ 0,03 kg Tekutý med
- ◊ 0,4 kg Mrazené slivky (drobné kocky)
- ◊ 0,1 kg Červená cibuľa (drobné kocky)
- ◊ 0,07 kg Ošúpané jablko (drobné kocky)
- ◊ 0,01 l Šťava z citróna
- ◊ 1 ks (malá) Čili paprička (kolieska)
- ◊ 0,01 kg Koriander (nasekaný)
- ◊ Podľa chuti Soľ, čierne korenie

Podávanie

Krkovička

- ◊ Krkovičku nakrájajte na steaky, naklepte zľahka dlaňou a potrite marinádou a potom olejom, odložte na 10 – 20 minút.
- ◊ Grilujte z oboch strán, aby boli steaky šťavnaté a krehké.

Pečené sladké zemiaky

- ◊ Zemiaky potrite olejom, posypte soľou a zabaľte do alobalu, pečte cca 40 – 50 minút pri teplote 180 °C.

Fazuľa so šalotkou a maslom

- ◊ Fazuľu opláchnite, namočte a uvarite.
- ◊ Šalotku nechajte zosklovatiť na Rame Culinesse, pridajte víno a redukujte na polovicu, pridajte maslo, záhradnú zálievku a miešajte, kým sa nespoja.
- ◊ Potom pridajte fazuľu a ohrievajte, dochuťte.

Slivková salsa

- ◊ Víno krátko redukujte, pridajte lekvár a znovu chvíľu redukujte, odstavte na vychladnutie.
- ◊ Pridajte zostávajúce zložky, premiešajte a dochuťte.



Zemiaky nakrojte do kríža, dlaňami čiastočne zľúpnite šupku, potom rozložte fazuľu a pridajte ugrilovanú krkovičku. Salsu podávajte v samostatnej nádobe.



Ak budete mať viac času, oberte z fazule šupky, hostia budú nadšení ich chuťou.



Rama Culinesse Profi 0,9 l

Tekutá zmes rastlinných olejov a tukov (99% hm.) s maslovou arómou, vhodná na pečenie a vyprážanie v panvici.



Pikantné hovädzie fajitas

so salsou a guacamole



Suroviny na 10 porcií

Mäso

- 1 kg Hovädzia roštenka

Marináda

- 0,05 l Olej
- 0,005 kg Rímska rasca
- 0,005 kg Mletý koriander
- 0,01 kg Cesnak
- 0,05 kg Papričky jalapeño čerstvé (kocky)
- 0,01 kg Sterilizované papričky jalapeño (kocky)
- 0,01 kg Čerstvý koriander
- 0,06 l Tmavý rum
- 1 ks Limetka (šťava)
- Podľa chuti Soľ

Zelenina

- 0,8 kg Farebná paprika (prúžky)
- 0,3 kg Červená cibuľa (tenké prúžky)
- 0,01 kg Cesnak (plátky)
- 0,05 l Olej
- 0,005 kg Papričky jalapeño
- Podľa chuti Soľ

Paradajková salsa

- 0,4 kg **Knorr Tomato pronto**
- 2 ks Paradajky
- 0,1 kg Farebná paprika (kocky)
- 0,05 kg Červená cibuľa (kocky)
- 0,005 kg Cesnak
- 0,015 kg Sterilizované papričky jalapeño (kocky)
- 0,003 kg Rímska rasca
- 0,005 kg Čerstvý koriander (nakrájaný)

Quacamole

- 3 ks Avokádo
- ½ ks Limetka (šťava)
- 0,3 kg **Hellmann's Yofresh**
- Podľa chuti Soľ
- 0,03 kg Šalotka (kocky)
- Podľa chuti Tabasco
- 1 ks Paradajka (sparená a ošúpaná, kocky)
- 0,004 kg Koriander čerstvý

Podávanie

Mäso a marináda

- Všetky zložky marinády spolu spojte a dobre premiešajte.
- Potom potrite roštenku a vložte do chladničky na niekoľko hodín.
- Potom ju môžete upiecť v konvektomate so sondou nastavenou na 57 °C alebo plátky piecť na grile.

Zelenina

- Cibuľu, farebnú papriku, papričky jalapeño a cesnak orestujte na panvici. Ku koncu dochuťte.

Paradajková salsa

- Paradajky sparte, aby ste ich zbavili šupky. Ošúpte ich a nakrájajte na kocky bez dužiny.
- Pridajte do Tomato pronto farebnú papriku nakrájanú na kocky a zostávajúce zložky. Dochuťte.

Quacamole

- Zrelé avokádo ošúpte a rozťuďte vidličkou. Pokropte šťavou z limetky, aby nesčernalo. Pridajte Hellmann's Yofresh, šalotku, paradajku a dochuťte.



Plátky mäsa a zeleninu zaviňte do grilovanej tortilly. Podávajte s paradajkovou salsou a omáčkou quacamole.



Príprava omáčky quacamole je veľmi jednoduchá, ak poznáte niekoľko zásadných princípov.

Avokádo musí byť veľmi dozreté. Malo by byť ideálne zelené, bez hnedých alebo plesnivejúcich častí vnútri. Čili by malo byť mäkké tak, aby po stlačení prstami ľahko zmenilo tvar.

Hellmann's Yofresh majonéza 5 l

Z vajec z podstielkového chovu.
Obsahuje 15% hm. pasterizovaného jogurtu



Krevetový burger, grilovaná slanina s čínskou kapustou a paradajkami, surimi, jalapeño majonéza



Suroviny na 10 porcií

Krevety

- 50 ks Surové krevety 16/20 ošúpané
- 0,01 kg Cesnak (nasekaný)
- 0,005 kg Zázvor (nasekaný)
- 0,01 kg Koriander (čerstvý)
- 0,15 l **Knorr Sambal Manis**
- 5 ks Vajce
- 0,35 kg Panko
- Na smaženie Olej

Coleslaw z krabích tyčíniek

- 0,3 kg Krabie tyčinky
- 0,1 kg **Hellmann's Decorative majonéza**
- 0,02 kg Pažitka (nadrobno nakrájaná)
- Podľa chuti Soľ, čierne korenie

Majonéza jalapeño

- 0,25 kg **Hellmann's Decorative majonéza**
- 0,1 kg Slanina
- 0,04 kg Papričky jalapeño (sterilizované)
- 0,1 kg **Hellmann's kečup**

Zelenina

- 0,5 kg Kapusta Bok Choy
- 0,02 l Sezamový olej
- 0,005 kg Cesnak
- 0,005 kg Zázvor
- 0,005 kg Čili paprička červená
- 0,01 kg Sezam
- Podľa chuti Soľ, čierne korenie

Podávaní

- 10 ks Žemľa na hamburger
- 10 ks Paradajky

Podávanie

Krevety

- Krevety marinujte v omáčke Knorr Sambal Manis s prídáním cesnaku, zázvoru, čerstvého koriandra a čili. Nechajte v chladničke odležať niekoľko hodín.
- Potom ich obalte v zmesi panko, vajci a ešte raz v panko a smažte vo vysokej vrstve tuku dozlatista.

Coleslaw z krabích tyčíniek

- Krabie tyčinky rozmrvte prstami pozdĺž vlákien, pridajte majonézu, pažitku, okoreňte a premiešajte.

Majonéza jalapeño

- Plátky slaniny rozložte na GN plech a pečte v konvektomate, kým budú chrumkavé a budú mať hnedú farbu. Nechajte vychladnúť a rozmixujte.
- Pridajte majonézu, papričky jalapeño a kečup a znovu premiešajte pomocou mixéra.

Zelenina

- Kapustu bok choy marinujte v bylinkovej marináde z uvedených ingrediencií. Ugrilujte alebo smažte na panvici.
- Paradajky sparte vo vriacej vode, nechajte vychladnúť, ošúpte, nakrájajte na štyri časti a vyrežte časť so semenami.
- Hotové štvrtky grilujte.



Ogrilovanú žemľu potrite majonézou, pridajte bok choy, smažené krevety, Coleslaw z krabích tyčíniek a grilovanú paradajku.



Obalovaciu zmes panko môžete nahradiť sušeným hriankovým pečivom alebo sendvičom. Dávajte však pozor na stupeň ich rozdrobenia.

Hellmann's Kečup 5 kg

Chuť zreých paradajok. Vynikajúci do studených omáčok a dipov. Ideálna, hustá konzistencia.



Vcelku pečený karfiol Buffalo

s farmárskym, kari a BBQ dresingom



Suroviny na 1 celý karfiol

Karfiol

- 1 ks Karfiol (cca 1,000 – 1,200 kg)
- 0,01 kg Mandle (plátky)

Marináda

- 0,4 kg **Knorr Polparicca di Pomodoro - krájané paradajky**
- 0,0 kg Údená paprika
- 0,005 kg Čerstvý tymian
- 0,03 kg **Knorr Primerba Tymian**
- 0,015 kg Olivový olej
- 0,025 kg Cesnak (cca 4 strúčiky)

BBQ omáčka

- 0,5 kg **Hellmann's BBQ omáčka**

Kari omáčka

- 0,4 kg **Hellmann's Delicate majonéza**
- 0,015 kg **Knorr Žltá kari pasta**
- 0,1 Rama Creme Fraiche
- 0,1 Rama Cremefine Profi Na varenie

Paradajková omáčka

- 0,25 kg **Hellmann's Delicate majonéza**
- 0,035 kg **Knorr Paradajkový pretlak**
- 0,15 kg Výpek z pečeného karfiolu
- 0,005 kg Worchestrová omáčka
- 0,1 kg Červená cibuľa (jemne nakrájaná)
- Podľa chuti Tabasco

Podávanie

Marináda

- Rozmixujte všetky suroviny na marinádu.

Karfiol

- Karfiol očistite od listov, hlúb zrežte a narežte do kríža.
- Potrite pripravenou marinádou, vložte do hrnca a prelejte zvyšnou marinádou.
- Hrnec priklopte pokrievkou alebo alobalom a vložte na gril.
- Pečte v grile pri teplote 180 °C takmer domäkka (cca 40 minút).
- Potom karfiol preložte na papier na pečenie a krátko dogrilujte.
- Vzniknutý výpek z hrnca dajte nabok na ďalšie použitie do paradajkovej omáčky.

Omáčky

- Jednotlivé suroviny k daným omáčkam zmiešajte



Karfiol posypte nasucho opraženými mandľami a doplnený omáčkami. Môžete podávať ako samostatné jedlo alebo ako prílohu.



Karfiol môžete pokrájať na pláty a ugrilovať jednotlivé rezy. Môžete doplniť o grilovanú slaninu a pošírované vajce.



Rama Cremefine Fraiche 1 l

Nezraží sa v horúcich aplikáciách, po zmiešaní s alkoholom ani v kyslom prostredí. Je stabilná počas varenia, zjemňuje a zahusťuje. Vynikajúca na dezerty a čerstvé ovocie. Výborná na dokončenie teplých a studených pokrmov.



Tuniakový wrap (bezlepkový)



Suroviny na 10 wrapov

Plnka

- ◊ 0,15 kg Quinoa, uvarená podľa návodu
- ◊ 0,30 kg Tuniak, konzerva
- ◊ 0,30 kg Biela fazuľa, konzerva
- ◊ 0,08 kg Červená cibuľa
- ◊ 0,14 kg Uhorka hadovka
- ◊ 0,25 kg Paradajky
- ◊ 0,02 kg Citrón (šťava)
- ◊ 0,04 kg Olivový olej
- ◊ 0,02 kg Čerstvá mäta

Dressing do wrapu

- ◊ 0,05 kg Krémové balzamiko
- ◊ 0,4 kg **Hellmann's Delicate** majonéza

Tortilly

- ◊ 10 ks Bezlepkové tortilly
- ◊ 0,05 kg Rukola

Podávanie

Plnka

- ◊ Zmiešajte uvarenú a vychladnutú quinoou s fazuľou, tuniakom, rezančkami červenej cibule, nakrájanými prúžkami uhorky a nakrájanými paradajkami.
- ◊ Ochuťte citrónovou šťavou, olivovým olejom a nasekanými mäťovými lístkami.

Dressing do wrapu

- ◊ Zmiešajte majonézu s krémovým balzamikom.

Tortilly

- ◊ Placky potrite balzamickou majonézou, do jednej tretiny navrstíte náplň z tuniaka, položte rukolové listy a wrap pevne zatočte.



Wrap podávajte prekrójený, doplnený zeleným šalátom, ovocím alebo napr. šalátom Waldorf (recept nájdete na UFS webe).



Pre väčšiu chrumkavosť použite viac listového šalátu, napríklad ľadového alebo rímskeho.

Wrap môžete pokrájaný podávať ako finger food alebo v celku v papierovom obrúsku ako street food.

Hellmann's Delicate majonéza 5 l

Obsahuje 51% hm. repkového oleja. Je ideálna do omáčok, dipov a šalátov. S vysokým obsahom Omega 3 mastných kyselín.



Steak z bravčového karé

s údenou slivkovou majonézou

Suroviny na 10 porcií

Steak

10 ks Bravčové rebierko/krkovička (à 0,200 – 0,400 kg)

Marináda

0,025 kg Knorr Professional Marináda na bravčové

0,2 kg Med

0,25 kg Hellmann's BBQ omáčka

0,2 kg Slivkový lekvár

Údená slivková majonéza

0,2 kg Hellmann's Delicate majonéza

0,15 kg Slivkový lekvár

0,001 kg Sušené čili vločky (možno vynechať)

Podľa potreby Limetková šťava

0,01 kg Tekutá udiarenská aróma

Príloha

10 ks Sladká kukurica, celá (à 0,200 kg)

0,1 kg Maslo

Podávanie

Marináda

◊ Zmiešajte všetky suroviny na marinádu.

Steak

- ◊ Jednotlivé steaky potrite zmesou a nechajte aspoň ½ hodinu marinovať.
- ◊ Potom mäso opečte na rozpálenom grile na požadovaný stupeň prepečenia. V priebehu grilovania mäso ešte potrite marinádou.

Príloha

- ◊ Varenú sladkú kukuricu opečte na grile.
- ◊ Potom vložte do rozohriateho masla.

Údená slivková majonéza

- ◊ Majonézu premiešajte s lekvárom a udiarenskou arómou.
- ◊ Podľa potreby dochuťte čili či limetkovou šťavou.



Marinádou potretý steak podávajte s grilovanou kukuricou a údenou slivkovou majonézou.



Do slivkovej údenej majonézy môžete pridať nakrájané sušené slivky marinované vo whisky.

Knorr Marináda na bravčové 0,75 kg

Môže byť zložkou vlastnej marinády: Výborne sa spája napríklad s olejom, olivovým olejom, vínom, brandy alebo citrusovými šťavami.



Kebab na špíze

s mäťovou omáčkou a arabským chlebom



Suroviny na 10 porcií

Kebab

- 1,2 kg Mleté kuracie mäso
- 0,2 kg Cibuľa (jemne nakrájaná)
- 0,025 kg Koriander (čerstvý, nasekaný)
- 0,02 kg Cesnak (drvený)
- 0,004 kg Zázvor (jemne nasekaný)
- 0,002 kg Muškátový orech (mletý)
- 0,004 kg Rímska rasca (mletá)
- 0,002 kg Škorica (mletá)
- 0,004 kg Kardamóm (mletý)
- 0,04 kg Múka hladká
- Podľa chuti Limetková šťava
- Podľa chuti Sušené čili vločky
- Podľa chuti Senovka
- Podľa chuti Soľ
- Na grilovanie Olej

Mäťová omáčka

- 0,21 Hellmann's Dressing Jogurtová chuť
- 0,21 Rama Cremefine Fraiche
- 0,04 kg Čerstvá mäta, nadrobno nasekaná

Podávanie

- 10 ks Arabský chlieb
- Na servírovanie listy zeleného šalátu

Podávanie

Kebab

- Zmiešajte všetky ingrediencie na mäsovú fašírku (sušené čili vločky a senovku môžete prípadne vynechať).
- Nechajte chvíľu odpočinúť a potom mokkými rukami tvarujte rovnomerné valčeky, ktoré napichujte na namočené bambusové špajdle a pevne pritlačte.
- Gril potrite olejom a kebaby ugrilujete zo všetkých strán.

Mäťová omáčka

- Kuracie kebaby podávajte s nahriatym arabským chlebom z grilu, doplnený šalátovými listami a mäťovým dipom.



Kuracie kebaby podávajte s nahriatym arabským chlebom z grilu, doplnený šalátovými listami a mäťovým dipom.



Namiesto valčeka môžete tvarovať guľky alebo placky a spolu s omáčkou naplniť chlieb.

Do omáčky môžete pridať nastrúhanú šalátovú uhorku.

Hellmann's dressing Jogurtová chuť 1 l

Vynikajúci doplnok mnohých teplých aj studených pokrmov. Lahodný dressing s výraznou chuťou jogurtu. Ideálny na prípravu ľahkých zeleninových a cestovinových šalátov ale aj na dochucovanie rôznych pokrmov z mäsa, zemiakov a varenej zeleniny.



Pečené kuracie Stehienka

(finger food)



Suroviny na 10 porcií

Stehienka

- ◊ 10 ks (á 100 g) Kuracie stehienka

Marináda

- ◊ 0,02 kg Cesnak (jemne pokrájany)
- ◊ 0,015 kg Zázvor (jemne pokrájany)
- ◊ 0,025 kg Čili pasta
- ◊ 0,003 kg **Knorr Farebné korenie drvené**
- ◊ 0,015 kg Vínny ocot
- ◊ 0,03 l **Knorr Sambal Manis**
- ◊ 0,13 kg **Hellmann's Kečup**
- ◊ 0,006 kg Cukor
- ◊ 0,015 kg Soľ

Omáčka

- 0,05 kg **Hellmann's Delicate majonéza**
- 0,015 kg Javorový sirup
- 0,05 kg **Hellmann's Kečup**
- 0,1 l **Knorr Sunshine Chilli**

Podávanie

Marináda

- ◊ Zmiešajte suroviny na marinádu. V prípade potreby môžete vynechať čili pastu.

Stehienka

- ◊ Kuracie stehienka pod kĺbikom dookola narežte a kožu s mäsom stlačte dole do tvaru guľky. Kosť očistite.
- ◊ Stehienka potrite marinádou a nechajte minimálne ½ hodiny marinovať. Potom ich preložte na gril a pečte pri teplote asi 160 °C domäkka.

Omáčka

- ◊ Zmiešajte všetky ingrediencie na omáčku.



Podávajte tak, že konce kuracích stehienok obalte kúskom alobalu (lepšie uchopenie rukou), naaranžujte na servírovaciu misu, ktorú na ozdobu pokvapkajte omáčkou.



Namiesto jednoporciových kuracích stehienok môžete použiť celé kuracie stehná alebo iné mäso v celku na prípravu veľkého hlavného jedla.

Knorr Sambal Manis - Omáčka chilli a sója 1 l
Skvelý výrobok pre pokrmy ázijskej kuchyne. Môže byť použitý na marinovanie alebo ako základ pre teplé aj studené pokrmy.



Morčacie krídla z grilu

s medovo-horčicovou omáčkou a šalátom Caesar
z pečených bruselských ružičkových kelov



Suroviny na 10 porcií

Kidla

- 10 ks Morčacie krídla (prípadne kuracie)

Marináda

- 0,025 kg Cesnak (drvený)
- 0,004 kg Sušené čili vločky (možno vynechať)
- 0,020 kg Med
- 0,025 kg **Hellmann's Delicate majonéza**
- 0,060 kg **Knorr Sambal Manis**
- 0,050 kg **Hellmann's Horčica**
- 0,006 kg Vínny ocot
- 0,015 kg **Knorr Primerba Tymian**
- 0,015 kg **Knorr Primerba Rozmarín**
- 0,010 kg Olej
- 0,005 kg Cukor

Šalát

- 0,150 kg Biely chlieb (väčšie kocky)
- 0,100 kg Raňajková slanina (chrumkavé plátky)
- 0,015 kg Cesnak (plátky)
- 0,060 kg Olivový olej
- 0,600 kg Ružičkový kel (čerstvý alebo mrazený)
- 0,150 kg Červená cibuľa (hrubšie rezančeky)
- 0,120 l **Hellmann's Dressing Caesar**
- 0,060 kg Parmezán, hobliny

Podávanie

Marináda

- Zmiešajte suroviny na marinádu. V prípade potreby môžete vynechať sušené čili vločky.

Kidla

- Očistené krídla potrite marinádou. Nechajte odležať aspoň ½ hodinu.
- Potom vložte krídla na rozpálený rošt a grilujte pri teplote 160 °C asi 30 – 40 minút.

Šalát

- Chlebové kocky opečte dozlatista a dajte bokom.
- Čerstvý ružičkový kel najprv povarte alebo uvarené mrazené kelové hlavičky rozpojte a reznou stranu dole opečte, pridajte cesnak a červenú cibuľu.
- Tento teplý šalát rozmiestnite na tanier, pridajte opečené krutóny, nalámanú chrumkavú slaninu, pokvapkajte dresingom Caesar a doplňte hoblinami syra.



Naaranžovaný šalát z ružičkového kelu doplňte grilovanými hydinovými krídlami.



Morčacie krídla môžete veľmi ľahko ugrilovať na liatinovom alebo teflonovom grilovacom GÑ rošte v konvektomate.

Hellmann's dressing Caesar 1 l

Studená emulgovaná omáčka. Emulgované s obsahom tuku 25 % hm. Šalátový dresing s nezameniteľnou vôňou a chuťou parmezánu, cesnaku a ďalších typických surovín.



Opečené hrianky & bryndzou

grilovaným baklažánom
a sušenými paradajkami



Suroviny na 10 ks

Opečené hrianky

- 5 žemlí Biely chlieb
- 0,5 kg Baklažán (10 tenších plátkov)
- 0,04 kg Olivový olej
- 0,05 kg **Knorr Sušené paradajky v oleji**
- 0,002 kg Čerstvá mäta (jemne nasekaná)
- 0,01 kg Balzamikový ocot
- 0,01 kg Olivový olej
- podľa chuti Soľ a čierne korenie

Nátierka

- 0,12 kg Bryndza
- 0,07 kg **Hellmann's Delicate majonéza**
- 0,002 kg Petržlenová vňať

Podávanie

Nátierka

- Zmiešajte bryndzu s majonézou a nasekanou petržlenovou vňaťou.

Opečené hrianky

- Biely chlieb opečte do chrumkava.
- V miske zmiešajte mäta, ocot, olej a dochuťte soľou a čiernym korením.
- Plátky baklažánu potrite olivovým olejom a ugrilujte. Potom ich zľahka potrite pripravenou zmesou.
- Hrianky natrite nátierkou z bryndze, navrch položte plátky baklažánu a nasekané sušené paradajky.



Na tanier položte hrianky a pokvapkajte trochou olivového oleja.



Môžete použiť klasický opečený alebo ugrilovaný chlieb ako obľúbené hrianky.

Pri nákupe baklažánu dávame prednosť menším plodom, staršie plody by mohli byť horkasté. Namiesto baklažánu môžete použiť grilovanú cuketu alebo papriku.

Knorr Sušené paradajky v oleji 0,75 kg

Vyrobené v Taliansku z talianskych paradajok.
Výborné do všetkých jedál podávaných ako v teplom, tak aj v studenom stave.



Produkty



Jedinečná BBQ omáčka od svetoznámej značky Hellmann's

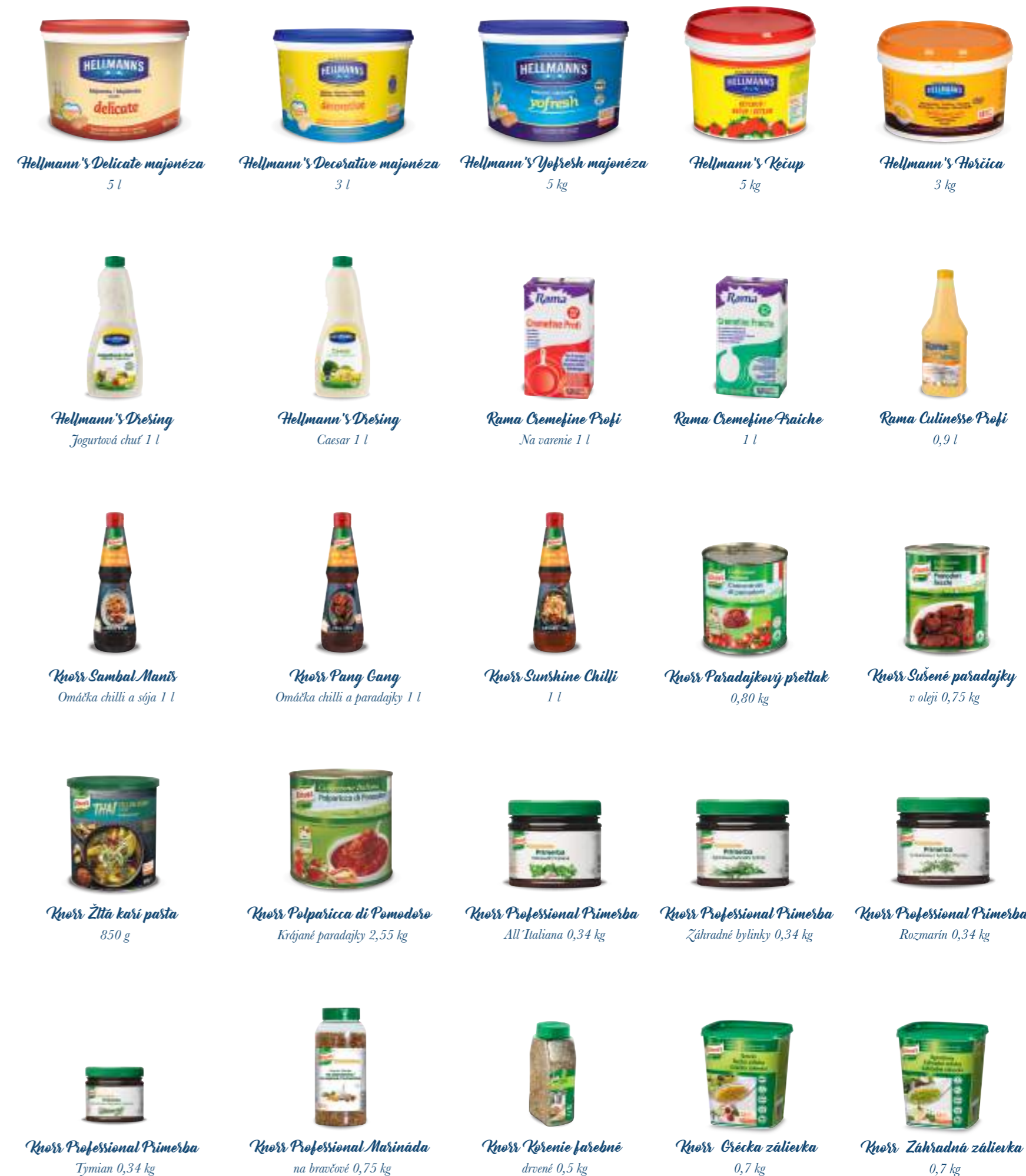
Perfektná na prípravu BBQ rebierok, trhaného mäsa, kuracích krídiel a ďalších pokrmov.

- ♦ Z každého balenia pripravíte až 60 porcií rebierok
- ♦ S paradajkami pestovanými udržateľným spôsobom
- ♦ Vyvážená dymová príchuť a hustota
- ♦ Trvanlivosť 9 mesiacov
- ♦ Možnosť použiť omáčku na
 - ♦ marinovanie pokrmov
 - ♦ potieranie pokrmov
 - ♦ dipy



Informácie o produkte

Hellmann's BBQ omáčka		
Bal.:	Počet porcií z 1 bal. omáčky:	Trvanlivosť:
3 x 4,8 kg	60 porcií rebier	9 mesiacov



*Viac profesionálnych tipov
nájdete na www.unileverfoodsolutions.sk*

