



Tekutý Aromat 6 kg

Ideální k dochucení a zjemnění vývarů, polévek, omáček, zeleniny, salátů a mnoha dalších pokrmů.

Polévkové koření vhodné pro vegetariány. Krásná zlatá barva. Neobsahuje lepek, cukr, laktózu, vejce, maso.



Unilever
foodsolutions

TM

Unilever ČR, spol. s r.o.

Thámová 18, 186 00 Praha 8, infolinka: 844 111 135,
e-mail: teleservis@unilever.com, www.unileverfoodsolutions.cz



**Lidé milují polévky,
polévky milují Tekutý Aromat Knorr**



Unilever
foodsolutions

TM



Nabízíme Vám:



Tekutý Aromat 210 ml



Tekutý Aromat 866 ml/1,04 kg

Kvalitní a chutné koření vyrobené na rostlinném základě, které se nejčastěji používá na dochucení polévek.

V teplé kuchyni jako ochucovadlo.
Pro macerování sojového masa.



Hovězí vývar s játrovými či masovými knedlíčky – 10 litrů

Suroviny:

- hovězí kosti 4600 g
- voda pitná 12000 g
- sůl 100 g
- nové koření 0,6 g
- pepř celý 0,6 g
- zelenina kořenová neočištěná 1000 g
- cibule neočištěná 300 g
- hovězí játra 600 g
- cibule neočištěná 60 g
- veka 240 g
- mouka hladká 90 g
- česnek neočištěný 30 g
- sůl 30 g
- vejce 120 g/3 ks
- majoránka 1,5 g
- mletý pepř 3 g
- polévkové koření 60 g
- petrželová nať/pažitka 30 g

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme přikon tepla, mírně osolíme, přidáme celý pepř a cibuli a pozvolna vaříme nejméně 2-3 hodiny. Potom do vývaru přidáme očištěnou, opláchnutou, nahrubo nakrájenou zeleninu a uvaříme do měkka. Hotový vývar procedíme hustým cedníkem a používáme k přípravě hnědých polévek i pokrmů ve stanoveném množství.

Ušetřete si výrazně čas přípravy polévky a použijte Hovězí vývar Knorr.
Polévku nejlépe dochutíte Tekutým Aromatem Knorr.



Gulášová polévka – 10 litrů

Suroviny:

- hovězí výřez 1500 g
- brambory loupané 2000 g
- voda pitná 8000 g
- sůl 90 g
- cibule očištěná 500 g
- paprika mletá 90 g
- tuk 300 g
- mouka hladká 450 g
- kmín 3 g
- pepř mletý 3 g
- majoránka 1,5 g
- česnek neočištěný 30 g
- polévkové koření 60 g

Výrobní postup:

Opláchnutý hovězí výřez nakrájíme na drobnější kousky. Očištěné, opláchnuté brambory nakrájíme na drobné kostky, zalijeme vodou, osolíme a částečně uvaříme. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na třetině tuku, přidáme maso a krátce je osmahneme. Potom maso zaprášíme paprikou, znovu mírně osmahneme, zalijeme trochou vody, osolíme a dusíme téměř do měkka. Ze zbylých 2/3 dávky tuku a prosáté mouky připravíme světlou zasmažku, přidáme kmín, mletý pepř a majoránku. Za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme zbylou dávkou vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 20 minut. Během vaření přidáme česnek a polévkové koření.

Ušetřete si výrazně čas přípravy polévky a použijte Gulášovou polévku Knorr.
Polévku nejlépe dochutíte Tekutým Aromatem Knorr.



Slepičí vývar s masem a nudlemi – 10 litrů

Suroviny:

- slepice očištěná 2500 g
- voda pitná 9000 g
- sůl 90 g
- nové koření 0,6 g
- pepř celý 0,6 g
- zelenina kořenová očištěná 1000 g
- cibule očištěná 300 g
- nudle polévkové průmyslové 1200 g
- polévkové koření 45 g
- petrželová nať/pažitka 30 g

Výrobní postup:

Očištěnou a opláchnutou slepici zalijeme a uvedeme k varu, zmírníme přikon tepla, mírně osolíme, přidáme nové koření a celý pepř a zvolna vaříme do částečného změknutí. Potom přidáme očištěnou, opláchnutou, na hrubší kusy krájenou kořenovou zeleninu a cibuli a vaříme do měkka. Uvařenou slepici vyjmeme, pečlivě vykostíme a maso se zeleninou nakrájíme na drobné kostičky. Polévkové nudle zavaříme do většího množství osolené vody a za občasného promíchávání je vaříme. Uvařené nudle scedíme, pečlivě propláchneme a okapané lehce promícháme připraveným masem se zeleninou a zalijeme trochou vývaru. Vývar procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením, důkladně převaríme. Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať nebo pažitku vkládáme do polévky při expedici společně s masem, nudlemi a zeleninou.

Ušetřete si výrazně čas přípravy polévky a použijte Kuřecí vývar Knorr.
Polévku nejlépe dochutíte Tekutým Aromatem Knorr.



Dršťková polévka – 10 litrů

Suroviny:

- dršťky syrové 3000 g
- vývar z drštěk 5000 g
- cibule neočištěná 500 g
- tuk 300 g
- mouka hladká 450 g
- paprika mletá 90 g
- voda pitná 4000 g
- kmín 3 g
- pepř mletý 3 g
- majoránka 2 g
- česnek neočištěný 30 g
- sůl 90 g
- polévkové koření 60 g

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné dršťky propláchneme, rozřežeme na menší kusy, zalijeme studenou vodou, necháme zvolna přejít varem a vodu scedíme. Dršťky znovu zalijeme dostatečným množstvím vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme do změknutí. Měkké dršťky vyjmeme (vývar dáme stranou), propláchneme studenou vodou a okapané nakrájíme na tenčí, delší nudličky (asi 3-4 cm). Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do růžova, zasypeme prosátou moukou a připravíme světlou zasmažku, do které zamícháme dávku papriky. Zasmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažnou vodou a vývarem z drštěk. Uvedeme do varu, přidáme kmín, mletý pepř, majoránku a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 20 minut. Během vaření přidáme česnek utřený se solí. Uvařenou polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme do ní nakrájené dršťky a znovu krátce povaříme. Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením, popřípadě osolíme a ještě provaříme.

Ušetřete si výrazně čas přípravy polévky a použijte Dršťkovou polévku Knorr.
Polévku nejlépe dochutíte Tekutým Aromatem Knorr.

