Knorr PROFESSIONAL

Oživte *gurmánske chute*

Knorr Professional **hotové tekuté omáčky.** Získajte bohatú, vyváženú a konzistentnú chuť s minimálnou dobou prípravy. Vďaka tomu zvládnete servis aj pri plnom vyťažení a zároveň naplníte očakávania svojich hostí.

Objavte ďalšie druhy na: **unileverfoodsolutions.sk**

Unilever Food Solutions

Knorr Professional Teľacia šťava & jus 1 l

- Rýchla príprava, vždy s vynikajúcimi výsledkami.
- Univerzálne použitie.
- Vhodné na mäso a omáčky.
- Lahodnú chuť omáčky môžete obohatiť vlastnou kombináciou ingrediencií.
- Neobsahuje lepok.

NOVINKA

Knorr Professional Garde d'Or Omáčka zo zeleným peprom 1 l

- Rýchla príprava, vždy s vynikajúcimi výsledkami.
- Univerzálne použitie.
- Vhodná na mäso a grilovanú zeleninu.
- Lahodnú chuť omáčky môžete obohatiť vlastnou kombináciou ingrediencií.
- Neobsahuje umelé konzervačné látky ani glutaman sodný.
- Neobsahuje lepok.

NOVINKA

Knorr Professional Garde d'Or Holandská omáčka 1 l

- Rýchla príprava, vždy s vynikajúcimi výsledkami.
- Univerzálne použitie na ohrievanie alebo pečenie.
- Vhodná na špargľu a inú zeleninu, mäso, ryby a vajcia.
- Lahodnú chuť omáčky môžete obohatiť vlastnou kombináciou ingrediencií.
- Neobsahuje žiadne umelé arómy ani konzervačné látky.

JAHŇACIE DUO S BYLINKOVOU KÔRKOU A BURGUNDSKOU REDUKCIOU

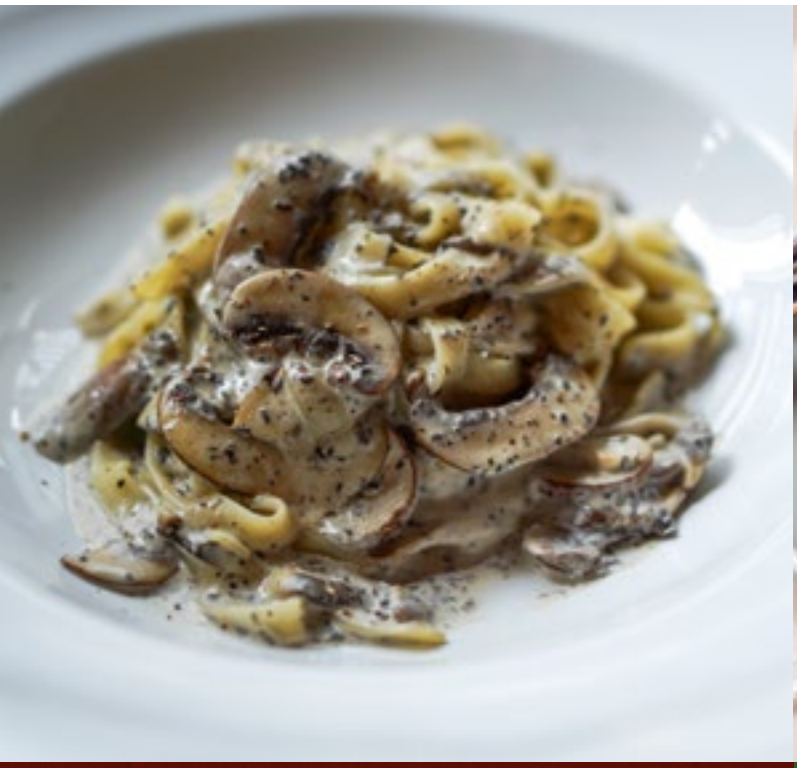
SUROVINY NA: 10 PORCIÍ

Burgundská redukcia:	
Červené víno z Burund	1 l
Repkový olej	15 ml
Šalotka, nakrájaná nadrobno	250 g
Mrkva, nakrájaná	100 g
Zeler, nakrájaný	100 g
Knorr Paradajkový pretlak	15 g
Cesnak	5 g
Tymian	3 vetvičky
Bobkový list	2 ks
Čierne korenie	10 zrniek
Maslo	50 g
Knorr Teľacia šťava – Jus	1 l
Bylinková kôra:	
Maslo	170 g
Cesnak, prelisovaný	20 g
Rozmarín, nasekaný	3 g
Šalvia, nasekaná	3 g
Tymian, nasekaný	3 g
Opečená strúhanka (hrubá)/pánko	170 g
Plochá petržlenová vňať, nasekaná	7 g
Soľ	5 g
Korenie čierne, mleté	2 g
Horčicová nátierka:	
Hellmann's Horčica	220 g
Maslo	60 g
Jahňacie rebierka:	
Jahňací hrebienok	1000 g
Olej	30 ml
Soľ	3 g
Korenie čierne, drvené	1 g
Jahňacia roláda:	
Jahňací bok, rolovaný	1000 g
Olej	30 ml
Soľ	3 g
Korenie čierne, mleté	1 g

PRÍPRAVA

1. Na burgundskú redukciu pomaly redukujte burgundské víno na panvici na stredne nízkej teplote, aby sa vytvorila para a malé bublinky, ale víno nesmie vrieť, kým sa jeho objem nezníži na polovicu, čo trvá 45 až 50 minút. Víno sa môže zredukovať vopred a uchovávať v chladničke.
2. Na panvicu dajte olej (alebo najprv orestujte jahňacie odrezky) a pridajte šalotku. Smažte, kým šalotka nie je mäkká a priesvitná. Pridajte mrkvu a zeler a zeleninu skaramelizujte, približne 5 minút. Zeleninu premiestnite na jednu stranu panvice. Do prázdneho priestoru pridajte paradajkový pretlak, cesnak, tymián, bobkové listy a zrnká korenia a smažte, kým sa nerozvonia, asi 2 minúty. Všetko premiešajte a restujte, kým paradajkový pretlak nezíska hrdzavú farbu, ďalších 5 až 6 minút. Pridajte maslo. Keď sa rozpustí, pridajte teľací jus a redukované víno. Všetky prísady premiešajte a všetko zoškrabte zo dna panvice. Na miernom ohni priveďte do mierneho varu a varte, kým sa objem nezmenší na polovicu a omáčka nebude dostatočne hustá, aby sa dala obaliť na chrbte lyžice, približne 1 hodinu. Omáčku odtučnite a preceďte cez jemné sitko. Malo by zostať asi 720 ml omáčky. Omáčku opäť priveďte do varu. Ochutnajte a upravte korenie.
3. Na bylinkovú kôrku rozpustite maslo na panvici na miernom ohni. Pridajte cesnak a smažte, kým maslo a cesnak nezozlátnu, približne 10 minút. Pridajte rozmarín, šalviu a tymián a restujte, kým sa nerozvonia, približne 30 sekúnd. Odstráňte z ohňa. Pridajte strúhanku, petržlenovú vňať, soľ a korenie. Premiešajte, ochutnajte a upravte korenie. Strúhanka by mala byť vlhká a po stlačení držať tvar. Ak nie, pridajte po lyžiciach viac rozpusteného masla, kým sa tak nestane. Bylinkovú kôrku si môžete pripraviť vopred. Uchovávajte ju v plastovom vrecku v chladničke 3 dni alebo v mrazničke 3 mesiace.
4. Na horčicovú nátierku zmiešajte horčicu a maslo, kým sa rovnomerne nespoja. Horčicovú nátierku si môžete pripraviť aj vopred.
5. Na prípravu jahňacích rebier predhrejte rúru na 120 – 130° C. Očistené rebierka vložte do GN nádoby. Pridajte repkový olej, soľ a korenie a rovnomerne okoreňte. Potom položte hrebienok na rozpálenú panvicu a opekajte, kým mäso nebude zo všetkých strán dokonale sfarbené do hneda, vráťte späť do GN nádoby a vložte do konvektomatu. Pečte na vnútornú teplotu 50 °C. Odkryte a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu, približne 20 minút. Zo rebier odstráňte prebytočnú chrupavku alebo blanky.
6. Na prípravu jahňacej rolády použite rovnaký úvodný postup a po opečení mäso preložte do GN nádoby, podlejte teľacou šťavou a upečte úplne do mäkka. Mäkké mäso vyberte a šťavu pridajte do burgundskej redukcie.
7. Predhrejte konvektomat alebo gril na vysokú teplotu (230 °C). Rebierka a roládu položte na GN plech a rovnomerne ich potrite hrubou vrstvou horčicové nátierky na hornej strane rolky a na mäsitej strane rebier. Na horčicu pritlačte bylinkovú kôru, aby sa vytvorila vrstva hrubá asi 6 mm.
8. Pečte v rúre, kým strúhanka nie je zlatistá, ale jahňacie mäso je stredne prepečené alebo má vnútornú teplotu 50 – 52° C, 8 až 10 minút. Ak kôrka nie je dostatočne chrumkavá alebo zlatistá, opečte ju pod grilom (salamandrom) na silnom ohni 30 sekúnd až 1 minútu. Potom mäso voľne prikryte alumíniovou fóliou a pred krájaním ho nechajte 10 minút odpočívať. Podávajte s burgundskou redukciou.

TAGLIATELLE S HUBAMI A KURACÍM MÄSOM



SUROVINY NA: 10 PORCIÍ

Mäso:

Múka hladká	150 g
Prášok z hríbov	15 g
Mleté čierne korenie	3 g
Knorr Kurací bujón	30 g
Tuk	150 ml
Kuracie prsia	1000 g

Omáčka:

Zmes húb	100 g
Knorr Pepřová/Koreninová omáčka	500 ml
Čerstvé šampiňóny	100 g
Parmezán	100 g
Maslo	80 g
Olivovy olej	30 ml

Cestoviny:

Knorr Tagliatelle	900 g

PRÍPRAVA

Mäso:

- Očistené kuracie mäso ochutíme, pridáme hubový prášok a kurací vývar.
- Obalte ich v hladkej múke a pečte 15 minút v rúre vyhriatej na 180 °C alebo ich opečte na panvici.

Cestoviny:

- Cestoviny uvarte v mierne osolenej vode a sceďte, nepreplachujte ich v studenej vode.

Omáčka:

- Pripravené šampiňóny a hubovú zmes podusíme na masle.
- Přidajte Knorr koreninovú omáčku a prehrejte.
- Potom pridajte uvarené tagliatelle a kuracie mäso a krátko povarte.
- Cestoviny vložte do hlbokého taniera a posypte ich hoblinami parmezánu.

MÄSOVÉ GUĽKY S MRKVOVÝM RAGÚ

SUROVINY NA: 10 PORCIÍ

Mäso:

Morčacie prsia – mleté	800 g
Cibuľa	50 g
Knorr Primerba Záhradné bylinky	5 g
Med	20 g
Worchester	20 g
Toastový chlieb – tmavý	100 g
Strúhanka	80 g
Mlieko	100 ml
Repkový olej	80 g

Omáčka:

Mrkva	1,5 kg
Cukor	60 g
Repkový olej	100 g
Knorr Professional Garde d'Or Holandská omáčka	150 ml
Karí korenie	3 g
Voda	1 l
Smotana na varenie 12%	200 ml
Petržlenová vňať – čerstvá, listová	20 g
Knorr Gnocchi	50 g

PRÍPRAVA

Mäso:

- K mletému morčaciemu mäsu pridajte nadrobno nakrájanú cibuľu, záhradné bylinky, worchester, med, toastový chlieb namočený v mlieku a strúhanku. Dôkladne premiešajte a vytvarujte guľky. Pečieme 40 minút v konvektomatu vyhriatom na 160 °C v GN nádobách vymastených tukom.

Omáčka:

- Očistíme a nakrájame mrkvu na hranolky, krátko opečieme na tuku s cukrom a kari korením, zalejeme vodou a necháme 15 minút variť. Pridáme gnocchi, holandskú omáčku, smotanu a krátko povaríme.

Podávanie:

- Podávajte s mäsovými guľôčkami a nasekanou petržlenovou vňaťou.