HELLMANN'S EST.1913

Knorr

GRILMÁNIE

Unilever Food Solutions

ÚVOD

Čas vůně grilů, linoucí se ze zahrádek restaurací, a chuť posedět venku nad dobrým jídlem je tady. A s tím i potřeba obohatit vaše menu o nové svěží nápady a sezonní ingredience, aby jejich vůně nalákala hosty právě k vám. Přemýšlíte, po čem sáhnout? Prozkoumali jsme světové trendy v grilování za vás a připravili několik žhavých tipů, receptů a inspirací, se kterými letos rozhodně neuděláte chybu.

Při sestavování receptů naši šéfkuchaři vycházeli jak ze stále větší obliby světových kuchyní, bezmasých pokrmů nebo trendu street food, tak i ze svých dlouholetých zkušeností. Některé věci se totiž nemění – základem správného grilování je vždy poctivá příprava, kvalita a různorodost surovin a správná technika.

Zapomínat nesmíme ani na onu pověstnou třešničku, jíž jsou v případě grilování omáčky a přílohy. Při jejich ladění využili šéfkuchaři pestrost nabídky omáček Hellmann's a dalších našich produktů, které jsou zárukou kvality a neopakovatelné chuti.

PŘEJEME VÁM MNOHO ČERSTVÉ INSPIRACE
A SPOUSTY SPOKOJENÝCH ZÁKAZNÍKŮ!

JAK NA TO, ABY Z GRILU CHUTNALO VŠEM

AŤ TO MÁ CHUŤ A ŠŤÁVU

Co dá pokrmu z grilu jeho nezaměnitelnou chuť? Přece marináda, která jej už před samotným grilováním rovnoměrně prostoupí chutí. Její výběr závisí na způsobu úpravy i na druhu pokrmu. Suché směsi koření bez jakékoli tekutiny se hodí na barbecue (kořeněnější na vepřové, ryby či kuře, méně kořeněné na hovězí). Naopak na grilování masa nebo zeleniny volte olejové či mokré marinády, suché koření se snadno spálí. Osvědčenou zásadou je kombinovat suroviny a chuť ze stejného regionu. Nezapomeňte také přebytečnou marinádu z masa či zeleniny před vložením na rošt osušit, aby nekapala na rozžhavené uhlíky.

KŮRČIČKA NAKONEC

Glazurování dodá výslednému jídlu neodolatelnou kůrčičku na povrchu a čas na něj nastává v průběhu grilování nebo těsně poté. Základním pravidlem je použití stejných chutí jako u zvolené marinády. Můžete aplikovat stejnou tekutou směs pro obě techniky – ovšem s podmínkou, že obsahuje cukr, který je základem glazury. Pokud jste předtím použili suchou marinádu, stačí ji nakonec rozmíchat s alkoholem, omáčkou barbecue nebo orientálním Ketjap Manis. Ne ke každému masu se však glazura hodí, u ryb a hovězího masa bohatě stačí marináda.

CHUTĚ CELÉHO SVĚTA

Základem pestré a originální nabídky grilovaných jídel je nebát se experimentovat. Poohlédněte se po inspiraci ve světových kuchyních, vedle oblíbené mexické nebo balkánské se můžete vydat třeba za chutěmi Blízkého východu, severní Afriky, Indie nebo Vietnamu. Neocenitelnými pomocníky vám při tom budou čerstvé bylinky a koření jako kurkuma, koriandr či římský kmín, které dokážou dát obyčejné marinádě úplně nový rozměr.

BEZ OMÁČKY TO NENÍ ONO

Omáčky a dipy představují nevyčerpatelné možnosti hrát si s kombinacemi a chutěmi, a díky tomu taky jednoduchý způsob, jak podávané pokrmy doladit do naprosté dokonalosti. Klasika jako tatarská omáčka, hořčice a kečup do základní výbavy samozřejmě stále patří, vyplatí se ale nabídnout i něco kreativnějšího. Častými základy pro přípravu omáček a dipů jsou olej, majonéza, jogurt, zakysaná smetana, čerstvý rajčatový protlak nebo hořčice, jejich další dochucení už je pak zcela na vás. Volit můžete od česnekových a pikantních chilli omáček až po dipy například s modrým sýrem nebo sladkým ovocem.

SALÁT NEJEN NA OZDOBU

Čistě zeleninový pro odlehčení a osvěžení nebo sytější jako hlavní příloha... Čím jiným doplnit grilované jídlo než salátem! Saláty zkrátka chutnají i vypadají skvěle a na talíř navíc dodají zdravé sezonní potraviny, díky kterým si snáz omluvíme nějakou tu grilovanou dobrotu. Vedle tradičních listových salátů nebo čínského zelí je dobré pohrát si i s dalšími ingrediencemi. Skvělý je fenykl, čekanka, nebojte se používat luštěniny, quinou, klíčky, červenou řepu a různé druhy ořechů nebo si hrát se spojením kyselých a sladkých chutí. Vyzkoušejte, jak chuť salátu obohatí ananas, granátové jablko, maliny, brusinky, borůvky, fíky nebo svěží citrusy.

JDE TO I BEZ MASA

Na grilu zkrátka můžete vykouzlit neodolatelný chuťový zážitek pro každého – včetně vegetariánů a veganů. Na křupavé a voňavé grilované zelenině si ale pochutná i zarytý masožravec, pokud víte, jak na to. Zeleninu můžete marinovat, potírat, kořenit nebo podávat ve verzi sauté. O její aroma se postará třeba sójová omáčka, kari pasta nebo čerstvé bylinky, pro vegetariány je skvělé doplnit ji například grilovaným sýrem, ve veganské verzi pak tofu nebo tempehem.

INSPIRACE Z ULICE

Dobré nápady ale můžete potkat i „na ulici". Stále oblíbenější trend street food v podobě různých food trucků a malých bister může osvěžit i vaši nabídku leckterou zajímavou chutí nebo kombinací, a zdaleka nejde jen o originální variace burgerů či oblíbený kebab. Nejen mladší generace ocení ve vašem menu nejrůznější wrapy, asijské či bezmasé pokrmy anebo naopak klasické grilované kuře a poctivé hranolky.

GRILOVANÉ PLNĚNÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO S PANZANELLA SALÁTEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ

MASO

Vepřové žebírko (à 300 g) ..... 3 000 g
Vepřový prejt ..... 570 g
Jablka, oloupaná, na malé kostičky ... 430 g
Calvados ..... 15 ml
Knorr Sypký kořenící přípravek na vepřové ..... 15 g

MARINÁDA NA MASO

Tmavé pivo ..... 500 ml
Tymián, čerstvý ..... 5 g
Rozmarýn, čerstvý ..... 5 g
Třtinový sirup ..... 60 ml

SALÁT

Bílý chléb, větší kostky ..... 400 g
Rama Culinesse Profi ..... 60 g
Cherry rajčata ..... 300 g
Plochá petržel ..... 10 g
Jarní cibule, nakrájená ..... 100 g
Pažitka, nakrájená ..... 15 g
Bazalka, čerstvá, lístky ..... 10 g

ZÁLIVKA

Olivový olej ..... 50 g
Knorr Řecká zálivka ..... 15 g
Voda ..... 100 ml

Nádivka

Jelítkový prejt pokrájíme nadrobno, promícháme s nakrájenými jablky a ovoníme pálenkou.

Maso

Do žebírka vyřízneme kapsu a celé maso potřeme marinádou. Ponecháme v chladu 3–4 hodiny.

Žebírka vyndáme z marinády, otřeme a naplníme nádivkou.

Maso vložíme na rozpálený gril, vypálíme typickou mřížku a poté při střední teplotě dogrilujeme na požadovaný stupeň propečení.

Salát

Nakrájený chléb vysušíme v konvektomatu a poté opečeme na rostlinném tuku, do kterého jsme přidali česnek.

Rajčata napůlíme, lehce pomačkáme na sítku a vytlačenou šťávu přidáme do zálivky.

Zálivka

Olivový olej smícháme s Knorr zálivkou a vodou.

Servírování

Do středu talíře položíme salát, sestavený smícháním připravených složek s dresinkem, a navrch umístíme grilované žebírko.

Žebírko můžeme před grilováním zabalit do bránice, aby náplň z masa nevyklouzla ven.

KNORR SYPKÝ KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVEK NA VEPŘOVÉ 0,75 KG

Směs s velkými kusy bylinek a koření je ideální pro marinování vepřového masa na sucho i klasickou cestou.

KOFTA KEBAB

SE SALÁTEM Z MLADÉ PŠENICE

SUROVINY NA 10 PORCÍ

KEBAB

Cibule, na jemno krájená ..... 200 g
Mletý hovězí krk ..... 1 200 g
Mletá jehněčí plec ..... 200 g
Koriandr, nasekaný ..... 15 g
Hladkolistá petržel, nasekaná ..... 8 g
Olivový olej ..... 15 g
Sůl ..... 12 g
Římský kmín, mletý ..... 1 g
Knorr Paprika sladká mletá ..... 1 g
Knorr Barevný pepř drcený ..... 0,5 g
Prášek do pečiva ..... 0,5 g
Nové koření, mleté ..... 0,3 g
Hellmann's Kebab omáčka One hand bottles ..... 300 g

SALÁT

Mladá pšenice ..... 250 g
Červená cibule, nakrájená ..... 50 g
Knorr Sušená rajčata v oleji ..... 120 g
Hladkolistá petržel, nasekaná ..... 30 g
Ředkvičky, nakrájené na julienne ..... 60 g
Škumpa ..... 5 g
Sůl a pepř na dochucení

1 Kebab

Ve velké misce smícháme cibuli, hovězí a jehněčí maso, koriandr, petržel, olivový olej, sůl, kmín, papriku, pepř, prášek do pečiva a nové koření, dokud se nespojí.

Vytvarujeme do kebabu a ogrilujeme.

2 Salát

Přivedeme k varu vodu ve velkém hrnci. Přidáme pšenici a vaříme, dokud není al dente – trvá to mezi 20 a 30 minutami v závislosti na druhu pšenice.

Uvařenou pšenici scedíme a necháme zcela vychladnout. Smícháme s červenou cibulí, sušenými rajčaty, petrželkou, ředkvičkami a škumpou.

Kebaby servírujeme na salátu nebo vedle salátu s kebab omáčkou.

HELLMANN'S KEBAB OMÁČKA ONE HAND BOTTLES 842 G

Ta správná chuť vždy po ruce: perfektně vyladěná kebab omáčka v praktickém balení s hygienickým otvíráním.

PORTOBELLO
PLNĚNÉ STEAKEM
S KRÉMOVOU OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK

SUROVINY NA 10 PORCÍ

NA GRIL

Hovězí steak (5 ks à 250 g) ..... 1 250 g
Knorr Professional Essence Hovězí bujón ..... **10 g**
Knorr Barevný pepř drcený ..... **1,5 g**
Portobello, velké, bez nohy (10 ks à 150 g) ..... 1 500 g
Olej zbylý z konzervy od paprik

OMÁČKA

Knorr Peperoni Grigliati – grilovaná paprika ..... **450 g**
Cibule žlutá, nakrájená ..... 2 ks
Česnek, nasekaný ..... 60 g
Rama Crémefine Profi Na vaření 15% ..... **150 ml**
Mozzarella, strouhaná ..... 350 g
Koriandr, nasekaný ..... 20 g
Limetková nebo citronová šťáva ..... 5 g

SERVÍROVÁNÍ

Avokádo, na tenké plátky ..... 1,5 ks
Nať koriandru na ozdobu

1 Grilování

Houby pokapeme olejem a na mírně rozpáleném grilu (180 °C) pečeme asi 15 minut do změknutí.

Hovězí steaky okořeníme, vložíme na gril a propečeme na stupeň medium. Stáhneme z grilu, maso přikryjeme fólií a po krátkém odpočinutí nakrájíme na kostky nebo nudle. Vložíme do mísy a promícháme se sýrem. Směsí naplníme hotové klobouky a zapečeme na grilu.

2 Omáčka

Na pánev vložíme grilované papriky, cibuli a česnek. 2–3 minuty opékáme, zalijeme rostlinným krémem a přivedeme k varu. Poté vše vložíme do mixéru, přidáme koriandr a limetkovou nebo citronovou šťávu a dobře rozmixujeme, případně dochutíme solí a pepřem.

3 Servírování

Omáčku rozprostřeme na talíři a položíme na ni zapečené houby s grilovaným masem. Navrch doplníme tenkými plátky avokáda a dozdobíme koriandrovou natí.

RAMA CRÉMEFINE PROFI NA VAŘENÍ 15% 1 L

Ideální ke zjemňování, zahušťování a redukování. Nesráží se během přihřívání, lze ji přidávat i do kyselých pokrmů.

BANGKOK BBQ BURGER

SUROVINY NA 10 PORCÍ

ZELÍ

Špičaté bílé zelí, nakrájené .....300 g
Hellmann's Majonéza One hand bottles.....**60 g**
Voda..... 25 ml
Knorr Sušený kokosový krém .....**25 g**
Knorr Žlutá kari pasta.....**15 g**

MARINÁDA

Hellmann's BBQ omáčka One hand bottles.....**200 g**
Knorr Tomato Pronto .....**150 g**
Knorr Červená kari pasta .....**30 g**
Knorr Ketjap Manis – sójová omáčka .....**60 g**

BURGER

Hamburgerové bulky ..... 10 ks
Burger hovězí..... 10 ks
Hellmann's Hořčice One hand bottles.....**100 g**
Hellmann's Kečup One hand bottles.....**100 g**

1. **Zelí**
   Majonézu smícháme s kari pastou.
   Vodu a kokosový krém smícháme dohromady a vmícháme kari majonézu.
   Vše vmícháme do zelí a necháme odležet.

2. **BBQ marináda**
   BBQ omáčku, Tomato Pronto, červenou kari pastu a Ketjap Manis smícháme dohromady.

3. **Burger**
   Hamburgery ogrilujeme a glazujeme BBQ marinádou.
   Vložíme na ogrilované housky.
   Přidáme kečup a hořčici.
   Navrch klademe připravené zelí.

HELLMANN'S BBQ OMÁČKA ONE HAND BOTTLES 950 G

Inspirace tím nejlepším ze street food. Vyladěná BBQ omáčka v praktickém balení a s hygienickým otvíráním.

SALÁT Z GRILOVANÉHO HOVĚZÍHO S MANGEM A KROUPAMI

SUROVINY NA 10 PORCÍ

MASO

Hovězí steak (à 250 g) ..... 2 ks
Knorr Sypký kořenící přípravek na hovězí ..... **20 g**
Knorr Paprika sladká mletá ..... **4 g**
Olej zbylý z konzervy od paprik podle potřeby

SALÁT

Knorr Peperoni Grigliati – grilovaná paprika ..... **450 g**
Kroupy (uvařené cca 400 g) ..... 100 g
Mango (3 ks à 700 g) ..... 2 000 g
Jarní cibule, krájená ..... 80 g
Ledový salát ..... 1 ks

SERVÍROVÁNÍ

Hellmann's Dresink Tisíc ostrovů ..... **300 g**
Koriandr na ozdobení

1 **Maso**

Maso na steaky okořeníme, pokapeme olejem a ogrilujeme do stupně medium. Necháme chvíli odpočívat pod fólií a poté zlehka posypeme mletou paprikou. Vychladlé maso pokrájíme na proužky nebo na kostky.

2 **Salát**

Ječné kroupy uvaříme do měkka a necháme zchladnout.

Oloupané a vypeckované mango nakrájíme na větší kostky, salát natrháme a papriky překrojíme.

Všechny složky salátu rozprostřeme na talíř a dochutíme dresinkem.

Pokrájený steak můžeme ještě dochutit balsamico sirupem.

HELLMANN'S DRESINK TISÍC OSTROVŮ 1 L

Oblíbená studená omáčka jemně dochucená chilli. Skvělá k salátům i teplým pokrmům s masem.

PEČENÁ BRAMBORA S KREVETKAMI
A ZAKYSANÝM KRÉMEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ

KREVETY

Krevety vařené, vyloupané (200/400) ..... 500 g
Mořská sůl ..... 9 g
Olivový olej ..... 10 g
Kopr, čerstvý ..... 50 g
Citronová šťáva ..... 10 g
Pepř bílý, mletý, podle chuti
Worchester ..... 5 g

BRAMBORY

Brambory, velké, na gril (10 ks à 250 g) ..... 2 500 g
Olivový olej ..... 20 g

KRÉM

Mořská sůl ..... 4 g
Tvaroh měkký, plnotučný ..... 600 g
Rama Cremefine Profi Fraiche 24% ..... 500 g
Citronová kůra ..... 6 g
Balsamico bílé ..... 10 g
Knorr Barevný pepř drcený ..... 2 g

1 **Brambory**

Brambory důkladně omyjeme, osušíme, slupku několikrát propíchneme vidličkou a pokapeme olejem. Vložíme na gril a pečeme při mírné teplotě (cca 180 °C) asi 80 minut.

2 **Krém**

Spojíme tvaroh, zakysaný krém, citronovou kůru, balsamico, sůl a pepř a dobře promícháme.

3 **Krevety**

Nasekaný kopr s trochou oleje, citronovou šťávou, solí, pepřem a worchesterem promícháme a spojíme s krevetami. Necháme krátce marinovat.

4 **Servírování**

Brambory propíchneme špejlí a ověříme, že jsou propečené. Vyjmeme z grilu, podélně rozkrojíme, případně můžeme částečně vydlabat. Dochutíme solí a rozdělíme na ně ochucený zakysaný krém. Navrch položíme krevety. Vhodnou přílohou je frisée nebo římský salát.

RAMA CREMEFINE PROFI FRAICHE 24% 1 L

Krém s krásně hustou konzistencí je ideální pro konečnou úpravu teplých i studených pokrmů a moučníků.

GRILOVANÉ MLADÉ KUŘÁTKO

PODÁVANÉ S KUKUŘIČNÝMI PUDINKOVÝMI TAMALES A BBQ OMÁČKOU

SUROVINY NA 10 PORCÍ

KUŘE

Baby kuře, bez letek (à cca 450 g) ... 4 500 g
Olivový olej ... 200 ml
Knorr Sypký kořenící přípravek na kuřecí ... 20 g
Česnek, nasekaný ... 20 g
Šalotka, nakrájená ... 250 g
Knorr Ketjap Manis – sójová omáčka ... 150 g
Worchester ... 80 g
Chilli vločky, sušené ... 10 g
Koriandr, nasekaný ... 30 g
Limetková šťáva ... 20 g

TAMALES

Česnek, nasekaný ... 30 g
Šalotka, nakrájená ... 70 g
Kukuřičná zrna ... 500 g
Rama Culinesse Profi ... 80 g
Rama Cremefine Profi Na šlehání 31% ... 400 ml
Vaječný žloutek ... 3 ks
Kukuřičná mouka ... 100 g
Cukr ... 5 g
Sůl ... 5 g
Vaječný bílek, vyšlehaný do sněhu ... 3 ks
Pažitka, pokrájená ... 10 g
Knorr Professional Primerba Bazalka ... 15 g
Koriandr, nasekaný ... 3 g
Kukuřičné listy – šustí (přes noc namočené) ... 20 ks
Hellmann's BBQ omáčka ... 500 g

1 Kuře

Smícháme olivový olej, česnek, šalotku, Knorr Ketjap Manis – sójovou omáčku, worchester, chilli vločky, koriandr a limetkovou šťávu.

Kuře rozkrojíme na zádech, rukou zatížíme, aby se zploštělo. Okořeníme a minimálně na 2 hodiny vložíme do marinády.

Kuře vyjmeme a grilujeme do měkka.

2 Tamales

Na tuku krátce orestujeme česnek, šalotku a kukuřičná zrna. Směs vložíme do mísy, přidáme rostlinný krém, žloutky, mouku, cukr a sůl a dobře promícháme. Opatrně vmícháme vyšlehané bílky, pažitku, bazalku a koriandr. Pudink přendáme do nepřilnavé formy, případně formy vyložené fólií, a pečeme cca 1 hodinu při 150 °C ve vodní lázni. Když začne zlátnout, vyjmeme a zchladíme.

Do kukuřičného listu vložíme porci pudinku, zabalíme, vložíme do konvektomatu a povaříme v páře 8 minut.

Grilované kuře doplníme kukuřičným tamale, BBQ omáčkou a vhodnou přílohou je i malý listový salát s rajčetem.

HELLMANN'S BBQ OMÁČKA 4,8 KG

Perfektní na marinování i jako dip. Ideálně se hodí k přípravě BBQ žeber, trhaného masa či kuřecích křídel.

SALÁT S GRILOVANOU

ČEKANKOU, FÍKY A HRUŠKAMI

SUROVINY NA 10 PORCÍ

MASO

Hovězí steak (2 ks à 250 g) ..... 500 g
Knorr Sypký kořenící přípravek na hovězí ..... **20 g**
Olivový olej podle potřeby
Balsamico sirup ..... 30 g

SALÁT

Radicchio salát, rozebraný na listy .... 2 ks
Hrušky (à 200 g), bez jadřince, oloupané, na tenké lodičky ..... 4 ks
Fíky (à 50 g) ..... 10 ks
Hellmann's Dresink Jogurtová chuť ..... **300 g**

SERVÍROVÁNÍ

Pistáciové oříšky ..... 100 g

1. **Maso**
Steaky okořeníme, pokapeme olejem a ogrilujeme na stupeň medium. Nakrájíme na plátky a potřeme balsamicovým sirupem. Necháme vystydnout.

2. **Salát**
Listy salátu natrháme na kusy, fíky rozpůlíme a velmi krátce opečeme na grilu.

3. **Servírování**
Zchladlé ingredience rozmístíme na talíř, doplníme o pokrájenou hrušku, posypeme pistáciemi a zvlášť podáváme dresink.

HELLMANN'S DRESINK JOGURTOVÁ CHUŤ 1 L

Lahodný dresink s výraznou chutí jogurtu. Vynikne třeba při přípravě lehkých zeleninových a těstovinových salátů.

QUICHE S UZENÝM KUŘECÍM MASEM, HOŘČICÍ A ČEDAREM

SUROVINY NA 12 PORCÍ

Cibule, nakrájená na plátky ..... 150 g
Kuřecí prsa bez kůže, uvařená, uzená ..... 200 g
Těsto na koláč ..... 250 g
Rama Cremefine Profi Na šlehání 31% ..... 300 ml
Vejce ..... 150 g
Knorr Professional Primerba Zahradní bylinky ..... 12 g
Zauzený sýr Applewood, strouhaný ... 50 g
Čedar, strouhaný ..... 100 g
Hladkolistá petržel, nasekaná ..... 10 g
Hellmann's Hořčice One hand bottles ..... 35 ml

Troubu předehřejeme na 200 °C.

Cibuli necháme na pánvi pomalu asi 15 minut karamelizovat. Poté zachladíme, přikryjeme a ponecháme pro pozdější použití.

Uzené kuřecí maso nakrájíme na proužky.

Pečicí formu vyložíme těstem, překryjeme pečicím papírem a vysypeme fazolemi.

Formu vložíme do předehřátého konvektomatu a pečeme cca 15 minut. Vyndáme z trouby, fazole a pečicí papír odstraníme. Necháme vychladnout.

Nakrájené uzené kuřecí maso smícháme s hladkolistou petrželí.

Rostlinný krém a vejce rozšleháme v misce, ochutíme Knorr Zahradními bylinkami a Hellmann's Hořčicí.

Připravenou cibulí a nakrájeným masem vysypeme upečený korpus a zalijeme krémem s vejci. Konvektomat nastavíme na 180 °C.

Mixem strouhaných sýrů posypeme koláč. Vložíme do konvektomatu a pečeme asi 25–30 minut.

HELLMANN'S HOŘČICE ONE HAND BOTTLES 880 G

Perfektně vyladěná hořčice k okamžitému servírování. V praktickém one hand balení s hygienickým otvíráním.

GRILOVANÁ TRESKA

SE SLANINOU A MAČKANÝM AVOKÁDEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ

RYBA

Filety z tresky (nebo bílé ryby à 150 g) ..... 10 ks
Knorr Sypký kořenící přípravek na ryby ..... **2 g**
Pomerančová šťáva ..... 150 ml
Česnek, nasekaný ..... 10 g

AVOKÁDO

Slanina snídaňová, plátky ..... 200 g
Avokádo, rozmačkané ..... 300 g
Koriandr, nasekaný ..... 20 g
Šalotka, nakrájená ..... 50 g
Jarní cibule, chiffonade (proužky) .... 100 g

CHLÉB

Pita chléb (kus à 20 g) ..... 10 ks
Kachní sádlo ..... 30 g

ZÁLIVKA

Knorr Zahradní zálivka ..... **3 g**
Olivový olej ..... 10 ml
Mikrobylinky a citronová kůra na ozdobu
Sůl a pepř podle chuti

1 Ryba

Porce ryby marinujeme v pomerančové šťávě spolu s polovinou česneku.

Později rybu vyjmeme z marinády, otřeme do sucha a pokapeme olivovým olejem. Vložíme na rozpálený gril a opečeme z obou stran. Zbytečně nevysušíme.

2 Avokádo

Slaninu vypečeme do křupava a položíme na savý papír.

Avokádo smícháme s nasekaným koriandrem, šalotkou a druhou polovinou česneku. Dochutíme případně solí a pepřem.

3 Zálivka

Ze směsi na zálivku a oleje připravíme dresink.

4 Servírování

Nahřáté placky pita chleba potřeme kachním sádlem a položíme na talíř. Rozetřeme mačkané avokádo, položíme na něj porci ryby, doplníme o křupavou slaninu a navrch položíme směs jarní cibule s mikrobylinkami ochucenými dresinkem a citronovou kůru.

KNORR SYPKÝ KOŘENÍCÍ PŘÍPRAVEK NA RYBY 0,7 KG

Směs bylinek a koření s hrubou strukturou pro dokonalé marinování ryb na sucho i klasickou cestou.

GRILOVANÁ MRKEV

S ARAŠÍDY, MRKVOVÝM PYRÉ A LIMETKOVÝM MEDEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ

MRKEV

Mrkve, středně velké ..... 20–30 ks

VÁRKA

Zázvor, nakrájený .....40 g
Citronová tráva.....40 g
Med .....90 g
Kardamon, mletý .....0,5 g
Fenykl, semena .....0,5 g
Koriandr, semena.....0,5 g
Limetková kůra.....5 g
Badyán .....5 g
Skořice, celá .....8 g
Sůl a pepř na dochucení

MRKVOVÉ PYRÉ

Cibule žlutá.....100 g
Knorr Sušený kokosový krém .....75 g
Mrkev .....600 g
Med .....60 g
Kari, mleté .....8 g
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón.....20 g
Voda.....500 ml

KOŘENĚNÝ LIMETKOVÝ MED

Med .....150 ml
Knorr Barevný pepř drcený podle chuti
Kari, mleté .....4 g
Limetková šťáva..... 50 ml

SERVÍROVÁNÍ

Arašídy, na sucho pražené.....150 g
Petržel, plochá, na ozdobení

Mrkev

Nasucho opražené arašídy nasekáme a listy petrželky vysmažíme v oleji do křupava.

Mrkev neloupeme ani neokrajujeme konce, pouze důkladně okartáčujeme.

Vložíme do várky připravené ze zbylých ingrediencí a do měkka povaříme. Vyjmeme z várky.

Zprudka ogrilujeme.

Pyré

Zesklovatíme cibuli, přidáme pokrájenou mrkev a zbylé ingredience. Povaříme do měkka. Vše dobře rozmixujeme, případně propasírujeme přes jemné síto.

Med

Med necháme na pánvi karamelizovat do hněda, stáhneme z ohně a necháme částečně zchladnout.

Přidáme pepř a kari a dobře promícháme.

Servírování

Do středu nebo na kraj talíře umístíme mrkvové pyré a navrch položíme grilovanou mrkev.

Ochucený med promícháme s arašídy a přidáme na mrkev. Dozdobíme vysmaženými lístky petrželky.

Jídlo můžeme ozdobit i kandovanou kůrou z citrusů.

KNORR SUŠENÝ KOKOSOVÝ KRÉM 1 KG

Chuť Asie kdykoli a snadno. Kokosový krém si připravíte vždy přesně v požadovaném množství i konzistenci.

NADÝCHANÝ BUN PLNĚNÝ TRHANÝM KUŘECÍM MASEM

S HOISIN A CHILLI OMÁČKOU, NAKLÁDANOU OKURKOU, KORIANDREM A CHILLI

SUROVINY NA 17 KS (PO 50 G)

BUNY

Mléko, teplé ..... 50 g
Olej ..... 15 ml
Rýžový ocet ..... 15 ml
Prášek do pečiva ..... 4 g
Droždí čerstvé ..... 20 g
Hladká mouka ..... 335 g
Cukr krupice ..... 30 g
Bao mouka ..... 200 g
Voda ..... 270 ml

NAKLÁDANÉ OKURKY

Okurka salátová ..... 250 g
Cukr krystal ..... 500 g
Rýžový ocet ..... 1 000 ml
Sůl ..... 12 g

OMÁČKA HOISIN

Hoisin omáčka ..... 500 g
Zázvor, na jemno krájený ..... 30 g
Chilli, na jemno ..... 25 g
Černý čínský ocet ..... 25 ml
Čínské víno Chao xing ..... 25 ml
Voda ..... 200 ml
Hellmann's Pikantní omáčka One hand bottles ..... 200 g

NÁPLŇ

Jarní cibulka ..... 1 svazek
Koriandr ..... 1 svazek
Velké červené chilli papričky ..... 5 ks
Kuřecí prsa ..... 500 g
Citronová tráva ..... 1 svazek
Limetové listy ..... 10 ks

1 Buny

Nejprve si uděláme kvásek z teplého mléka, cukru a droždí. Když kvásek naroste, přidáme ostatní suroviny a vymícháme hladké těsto, dáme do misky, přikryjeme fólií a necháme vykynout.

Z vykynutého těsta tvarujeme kuličky po 50 g, které necháme přikryté na plechu opět kynout.

Z vykynutých kuliček vytvarujeme buny, které přendáme do napařováku a necháme ještě jednou vykynout.

Vykynuté buny vaříme v páře 20 minut.

2 Náplň

Kuřecí prsa uvaříme do měkka v osolené vodě ochucené citronovou trávou a limetovými listy. Uvařené maso natrháme a oglazujeme v hoisin omáčce.

Okurky nakrájíme na kolečka, mírně ohřejeme připravený nálev a okurky jím zalijeme. Takto naložené okurky jsou nejlepší odleželé 1 až 3 dny.

3 Servírování

Do připravených a napařených bunů naskládáme marinované okurky, trhané kuřecí maso, chilli omáčku, jarní cibulku, čerstvé chilli a koriandr a můžeme servírovat.

HELLMANN'S PIKANTNÍ OMÁČKA ONE HAND BOTTLES 910 G

Když to má mít říz, sáhněte po pikantní omáčce s chilli v praktickém balení a s hygienickým otvíráním.

FISH & CHIPS

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Filet z tresky ..... 1 200 g
Šampaňský ocet ..... 50 ml
Hellmann's Tatarská omáčka One hand bottles.....**300 g**
Tuk na smažení podle potřeby

SOLNÝ NÁLEV

Voda.....1 200 ml
Sůl.....120 g
Cukr .....60 g

MOKRÁ OBALOVACÍ SMĚS

Voda.....250 ml
Pšeničná mouka.....150 g
Škrob.....80 g
Knorr Professional Essence Rybí bujón.....**80 g**
Zázvorové pivo..... 30 ml
Fenykl, mletý.....2 g
Sušené chilli .....2 g
Semena koriandru.....2 g

SUCHÁ OBALOVACÍ SMĚS

Kukuřičná mouka .....150 g
Pšeničná mouka hladká.....100 g

HRÁŠKOVÉ PYRÉ

Hrášek, mražený .....1 000 g
Máslo.....250 g
Sůl podle potřeby

Smažená ryba

Připravíme si solný nálev z vody, cukru a soli a porce tresky do něj naložíme na 10 minut. Poté scedíme, opláchneme a osušíme.

Nachystáme si mokrou obalovací směs ze všech surovin k tomu určených.

Zvlášť si připravíme suroviny na suchou obalovací směs.

Porce ryb obalíme v suché obalovací směsi a potom ponoříme do těstíčka a znovu obalíme v suché obalovací směsi. Osmažíme v rozpáleném oleji do zlatova, při výdeji smaženou rybu ještě pokropíme šampaňským octem.

Hráškové pyré

Horkou osolenou vodu s máslem přivedeme k varu. Přidáme hrášek a znovu přivedeme k varu.

Jakmile se voda začne znovu vařit, hrášek vyndáme a v mixéru lehce promixujeme, zbylou tekutinou z hrášku upravíme konzistenci pyré.

Servírování

Smaženou rybu podáváme s bramborovými lupínky, hráškovým pyré, tatarskou omáčkou a citronem.

HELLMANN´S TATARSKÁ OMÁČKA ONE HAND BOTTLES 846 G

Skvěle vyladěná tatarská omáčka v praktickém one hand balení s hygienickým otvíráním.

SALÁT S GRILOVANÝMI JABLKY,

MIZUNOU A MARINOVANOU ČERVENOU CIBULÍ

SUROVINY NA 10 PORCÍ

CIBULE

Červená cibule, na kolečka .....300 g
Lák z nakládaných okurek podle potřeby

SALÁT

Jablka, bez jadřince a na plátky.... 2 500 g
Mizuna salát (nebo rukola).....150 g
Lístky červené řepy.....50 g
Pažitka, pokrájená.....10 g
Bílý chléb, krutony nebo plátky.....100 g
Arašídy, na sucho opražené .....150 g

SERVÍROVÁNÍ

Sýr parmazán, hobliny.....100 g
Slanina snídaňová, plátky.....30 ks
Hellmann's Dresink
Med a hořčice .....300 g
Knorr Barevný pepř drcený podle chuti

1 **Cibule**

Lák z okurek přiveďte k varu, přidejte pokrájenou cibuli a odstavte. Zchladlou cibuli i s nálevem vložte do plastového sáčku a zavakuujte. Nechte marinovat alespoň 2 hodiny.

2 **Salát**

Plátky jablek položte na gril a krátce ogrilujte. Chléb opečte do křupava, stejně tak plátky slaniny.

3 **Servírování**

Na talíř střídavě pokládejte lístky salátu, grilovaná jablka, cibuli, lístky řepy. Posypte nakrájenou pažitkou, opraženými oříšky a hoblinami parmazánu. Podávejte s opečenými krutony a medovo-hořčicovým dresinkem.

HELLMANN'S DRESINK MED A HOŘČICE 1 L

Medově nasládlý dresink s hořčicovou notou. Skvělý k dochucení salátů, obložených chlebů i pokrmů s masem.

PATATAS BRAVAS

BRAMBOROVÉ MILLEFEUILLE

SUROVINY NA 10 PORCÍ

BRAMBOROVÉ MILLEFEUILLE

Brambory ..... 900 g
Olivový olej ..... 50 ml
Sůl ..... 4 g
Olej na smažení podle potřeby

OMÁČKY

Hellmann's Fries Deluxe
One hand bottles ..... 300 g
Hellmann's Pikantní omáčka
One hand bottles ..... 300 g

SERVÍROVÁNÍ

Jarní cibulka ..... 20 g

1. Oloupané syrové brambory nakrájíme na velmi tenké plátky (mandolína). Smícháme se solí a s olivovým olejem, natlačíme do pekáče nebo GN nádoby a upečeme do měkka.

   Poté hodně zatížíme a necháme vychladnout.

   Vychlazené nakrájíme na hranoly a vysmažíme do křupava.

2. **Servírování**

   Podáváme s variací omáček a posypeme jarní cibulkou.

HELLMANN'S FRIES DELUXE ONE HAND BOTTLES 1 L

To nejlepší ze street food v kvalitě Hellmann's. Vyladěná omáčka s nádechem citronu se hodí nejen k hranolkům.

JEHNĚČÍ ŽEBÍRKA

S ASIJSKOU BBQ OMÁČKOU

SUROVINY NA 10 PORCÍ

BBQ

Jarní cibule, krájená ..... 120 g
Zázvor, nasekaný ..... 140 g
Cukr hnědý ..... 200 g
Česnek, nasekaný ..... 100 g
Hellmann's BBQ omáčka ..... 150 g
Knorr Sambal Manis – omáčka chilli a sója ..... 150 g
Sezamový olej ..... 20 g
Čínské koření pěti vůní ..... 5 g

MASO

Jehněčí žebírka (porce 3 ks) ..... 2 500 g

1. Smícháme všechny ingredience kromě masa.
Připravenou marinádou potřeme žebírka a necháme 15–30 minut působit.
Žebírka ogrilujeme a ke konci opět potřeme marinádou.
Podáváme například s krátce opečeným pak choi a vařenou jasmínovou rýží.

KNORR SAMBAL MANIS – OMÁČKA CHILLI A SÓJA 1 L

Autentická tekutá asijská omáčka k okamžitému použití do teplých i studených jídel.

SALÁT Z GRILOVANÉ ZELENINY

S CAESAR DRESINKEM

SUROVINY NA 10 PORCÍ (VÁHA 1 PORCE CCA 280 G)

SALÁT

Salát radicchio ..... 500 g
Divoká brokolice ..... 300 g
Mrkev ..... 200 g
Cuketa ..... 250 g
Čekanka, puky ..... 1 500 g
Jarní cibulka ..... 200 g
Malá řepa ..... 500 g
Žlutá paprika ..... 400 g
Olivový olej podle potřeby

SERVÍROVÁNÍ

Hellmann's Dresink Caesar ..... 300 ml
Knorr Barevný pepř drcený podle chuti
Frisée salát ..... 100 g

1 **Salát**

Tvrdší zeleninu můžeme krátce předem povařit nebo spařit.

Zeleninu nakrájíme na větší kusy. Pokapeme olejem a ogrilujeme.

2 **Servírování**

Na talíř položíme veškerou grilovanou zeleninu, přidáme natrhaný frisée salát, posypeme pepřem a podáváme s dresinkem.

HELLMANN'S DRESINK CAESAR 1 L

Dresink s nezaměnitelnou chutí a vůní parmezánu a česneku vynikne hlavně v salátech s kuřecím masem.

BANH MI

VEPŘOVÁ BAGETA

SUROVINY NA 10 PORCÍ

VEPŘOVÁ PLEC

Vepřová plec ..... 1 800 g
Limetková šťáva ..... 120 ml
Červené chilli papričky ..... 20 g
Koriandr ..... 20 g
Knorr Zelená kari pasta ..... 30 g
Knorr Sušený kokosový krém ..... 180 ml
Citronová tráva ..... 30 g
Zázvor, rozmixovaný ..... 10 g
Česnek, rozmixovaný ..... 10 g

NÁLEV NA ZELENINU

Knorr Zelená kari pasta ..... 1 100 g
Badyán ..... 2 g
Koriandr semeno ..... 5 g
Červené chilli papričky ..... 5 g
Rýžový ocet ..... 75 ml
Bílý vinný ocet ..... 75 ml
Cukr ..... 120 g
Bílá ředkev ..... 200 g
Mrkev ..... 200 g
Okurka salátová ..... 200 g

SERVÍROVÁNÍ

Koriandr ..... 50 g
Hellmann's Majonéza One hand bottles ..... 300 g
Hellmann's Pikantní omáčka One hand bottles ..... 200 g
Bageta ..... 10 ks

1 **Maso**

Připravíme si pastu smícháním zelené thajské kari pasty, zázvorového pyré, česnekového pyré, kokosového mléka, koriandru, citronové trávy, limetkové šťávy a chilli.

Vepřovou plec potřeme pastou a přikryjeme pečicím papírem a fólií, abychom ji udrželi úplně zakrytou.

Pečeme při 120 °C po dobu 4 hodin nebo než se maso začne rozpadat.

Po upečení maso natrháme a spojíme se vzniklou šťávou, udržujeme teplé.

2 **Nakládaná zelenina**

Chilli papričky nakrájíme na jemné kostičky.

Nadrcená koriandrová semena pomalu restujeme na pánvi, dokud se nerozvoní.

Přidáme rýžový ocet, bílý vinný ocet, cukr a badyán.

Přivedeme k varu a stáhneme z ohně.

Mrkev, okurku a ředkev nakrájíme na julienne.

Teplý nálev nalijeme na zeleninu a papričky a necháme odležet 24 hodin.

3 **Servírování**

Nálev scedíme a odstraníme badyán.

Poté promícháme zeleninu s koriandrem.

Bagetu rozkrojíme napůl a potřeme majonézou.

Přidáme teplé trhané maso se zeleninou a Pikantní omáčku One hand bottle.

HELLMANN'S MAJONÉZA ONE HAND BOTTLES 820 G

Perfektní chuť i konzistenci majonézy k okamžitému podávání oceníte i díky praktickému balení do ruky.

RYBÍ KOLÁČKY S KRABEM

A PIKANTNÍ SALSA Z AVOKÁDA

SUROVINY NA 10 PORCÍ

PRVOTNÍ PŘÍPRAVA

Treska ..... 250 g
Mléko ..... 250 ml
Brambory, oloupané a nakrájené na kousky ..... 500 g

KOLÁČKY

Maso z kraba, vařené ..... 250 g
Citronová kůra ..... 20 g
Citronová šťáva ..... 30 ml
Petržel hladkolistá, nasekaná ..... 60 g
Hellmann's Decorative majonéza ... 150 ml
Cibule, jemně krájená ..... 100 g
Limetová šťáva ..... 30 ml
Máta, jemně krájená ..... 10 g
Vejce, rozšlehaná ..... 50 g
Chilli pasta ..... 10 g

SALSA

Tomatové concassé, na kostičky ..... 100 g
Avokádo, oloupané a bez pecky ..... 200 g
Jarní cibulka ..... 25 g
Chilli paprička červená ..... 10 g
Koriandr, nasekaný ..... 25 g
Limetková šťáva podle chuti

NA SERVÍROVÁNÍ

Hellmann's Česneková omáčka One hand bottles ..... 300 ml

Maso z kraba můžeme nahradit krevetami.

1. **Ryba a brambory**

Předehřejeme konvektomat na 180 °C.

Brambory uvaříme v horké osolené vodě do měkka.

Tresku vložíme na pánev a zalijeme mlékem, přivedeme k varu a mírně táhneme 5 minut. Scedíme a mléko z ryby použijeme do bramborové kaše.

Rybu necháme vychladnout.

Z uvařených brambor a z mléka od ryby připravíme hladkou kaši.

2. **Koláčky**

Tresku zamícháme do kaše spolu s majonézou Hellmann´s, chilli pastou, vařeným krabím masem, jemně nakrájenou cibulkou, limetkou, citronem, mátou, rozšlehaným vejcem a petrželkou.

Pomocí pomoučněných rukou tvarujte koláčky, před smažením je nechte zatuhnout v lednici.

Koláčky smažíme v rozpáleném oleji na střední teplotu 2–3 minuty z každé strany.

Poté koláčky umístíme na GN plech a dáme dopéct na 8–10 minut do zlatohnědé barvy.

3. **Salsa**

Avokádo nakrájíme na jemné kostičky, přidáme jarní cibulku, červené chilli papričky a nakrájená rajčata.

Ochutíme limetovou šťávou a nakonec přidáme čerstvě nasekaný koriandr.

4. **Servírování**

Podáváme s Hellmann´s Česnekovou omáčkou.

HELLMANN´S ČESNEKOVÁ OMÁČKA ONE HAND BOTTLES 860 G

Omáčka s výraznou chutí česneku inspirovaná trendem street food.
V praktickém balení.

TEXAS RANGER TARTAR

SUROVINY NA 10 PORCÍ

TARTAR

Hovězí roštěná US ..... 700 g
Knorr Professional Essence Hovězí bujón ..... **7 ml**
Pažitka ..... 10 g

KAPAROVÁ MAJONÉZA

Kapary, sekané ..... 10 g
Hellmann's Delicate majonéza ..... **100 g**

SARDELOVÁ MAJONÉZA

Sardelky, sekané ..... 10 g
Hellmann's Delicate majonéza ..... **100 g**

ŠALOTKOVO-HOŘČICOVÝ KRÉM

Hellmann's Hořčice ..... **100 g**
Šalotka ..... 35 g
Portské víno ..... 50 ml
Cukr ..... 10 g

K DOKONČENÍ

Hellmann's Kečup One hand bottles .... **50 g**
Hellmann's Pikantní omáčka One hand bottles ..... **50 g**
Ořechový chléb, chipsy ..... 100 g
Celozrnný chléb ..... 300 g
Marinované hořčičné semínko ..... 30 g
Červený šťovík, lístky ..... 10 g
Kapary medvědí ..... 10 ks
Frisée salát ..... 10 g
Nakládané houby ..... 50 g

1. **Tartar**
   Hodně vychlazené maso nakrájíme na menší kusy a na střední hrubé desce mlýnku, kterou jsme si předem dali na hodinu do mrazáku, jej umeleme.

2. **Kaparová majonéza**
   Sekané kapary smícháme s majonézou.

3. **Sardelová majonéza**
   Sekané sardelky smícháme s majonézou.

4. **Šalotkový hořčičný krém**
   Šalotku nakrájíme, orestujeme na pánvi a přidáme cukr. Lehce karamelizujeme a poté odstavíme.
   Přidáme redukci z portského vína, smícháme se šalotkou a rozmixujeme na pyré, poté smícháme s hořčicí.

5. **Servírování**
   Ostatní komponenty a omáčky dokládáme na připravený tartar, který můžeme servírovat například ve vyvařené a očištěné morkové kosti.

HELLMANN'S KEČUP ONE HAND BOTTLES 950 G

Ta správná chuť a konzistence vždy po ruce. Kečup v praktickém one hand balení k okamžitému podávání.

GRILOVANÝ MELOUN & GRILOVANÝ ANANAS

SUROVINY NA 10 PORCÍ

MELOUN

(Baby) vodní meloun, velké kostky.... 1 500 g
Med ..... 150 g
Limetková šťáva ..... 80 g
Čerstvé ovoce na ozdobu

ANANAS

Ananas, okrájený a bez středu ..... 1 ks
Rum tmavý ..... 150 ml
Rama Cremefine Profi Fraiche 24% ..... **500 ml**
Máta, listy, nasekaná ..... 150 g
Čerstvé ovoce na ozdobu

1 **Meloun**

Svaříme med a limetkovou šťávu do konzistence sirupu a zchladíme.

Kousky melounu napícháme na špíz a při střední teplotě grilujeme 3 minuty z každé strany.

Podáváme pokapané medovo-limetkovým sirupem a ozdobíme čerstvým ovocem.

2 **Ananas**

Podélně nakrájíme dlouhé hranolky. Namočíme ananas na 2–4 hodiny do rumu.

Smícháme zakysaný krém s mátou.

Napícháme překrojené kusy ananasu na špíz a grilujeme do zkaramelizování asi 3 minuty z každé strany.

Podáváme s mátovým krémem a ozdobené čerstvým ovocem.

RAMA CREMEFINE PROFI FRAICHE 24% 1 L

Krém s krásně hustou konzistencí je ideální pro konečnou úpravu teplých i studených pokrmů a moučníků.

MILAN SAHÁNEK

Vedoucí kuchařského týmu
a manažer kuchařského servisu UFS

Držitel hned dvou zlatých medailí z kuchařských olympiád IKA v různých disciplínách a mezinárodní rozhodčí Světové federace kuchařů, který rozhoduje nejvyšší kulinářské soutěže světa.

fb.com/milansahanekchef

PETER KRIŠTOF

Šéfkuchař UFS
Slovenská republika

Držitel několika slovenských i zahraničních ocenění i certifikátu proškolení komisařů SR podle pravidel WACS 2018, člen World Master Chefs Society.

fb.com/peterkristofchef

JAN DAVÍDEK

Šéfkuchař
UFS Česká republika

Vedoucí soutěžního týmu Czech Chefs, držitel zlaté medaile na mezinárodní soutěži Thailand Culinary World Challenge v Bangkoku v roce 2014 a několika certifikátů thajské kuchyně.

fb.com/honzadavidekchef

JURAJ DOHŇANSKÝ

Kuchař prezentér
UFS Česká republika

Hlavní školitel specializovaný na kuchyňský personál ve školních zařízeních a nemocnicích. Působí po celé České republice a částečně na Slovensku.

fb.com/jurajdohnanskychef

OBSAH

Jak na to, aby z grilu chutnalo všem 4

Grilované plněné vepřové žebírko s Panzanella salátem 6

Kofta Kebab se salátem z mladé pšenice 8

Portobello plněné steakem s krémovou omáčkou z pečených paprik 10

Bangkok BBQ burger 12

Salát z grilovaného hovězího s mangem a kroupami 14

Pečená brambora s krevetkami a zakysaným krémem 16

Grilované mladé kuřátko podávané s kukuřičnými pudinkovými tamales a BBQ omáčkou 18

Salát s grilovanou čekankou, fíky a hruškami 20

Quiche s uzeným kuřecím masem, hořčicí a čedarem 22

Grilovaná treska se slaninou a mačkaným avokádem 24

Grilovaná mrkev s arašídy, mrkvovým pyré a limetkovým medem 26

Nadýchaný bun plněný trhaným kuřecím masem s hoisin a chilli omáčkou, nakládanou okurkou, koriandrem a chilli 28

Fish & chips 30

Salát s grilovanými jablky, mizunou a marinovanou červenou cibulí 32

Patatas bravas – bramborové millefeuille 34

Jehněčí žebírka s asijskou BBQ omáčkou 36

Salát z grilované zeleniny s Caesar dresinkem 38

Banh mi – vepřová bageta 40

Rybí koláčky s krabem a pikantní salsa z avokáda 42

Texas Ranger Tartar 44

Grilovaný meloun & grilovaný ananas 46

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!

Více profesionálních tipů najdete na **www.ufs.com**

nebo na **fb.com/UnileverFoodSolutionsCeskarepublika**.

Unilever ČR, spol. s r.o.

Voctářova 2497/18, Praha 8, PSČ 180 00

infolinka: 844 222 844

email: infolinka@unilever.com

www.unileverfoodsolutions.cz