

Grilovacia sezóna začína

HELLMANN'S
EST. 1913

Knorr
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions



Úvod

Grilovanie majú radi snáď úplne všetci. Hlavne v lete, kedy nie je potrebné byť priamo šéfkuchárom, aby ste sa mu mohli venovať naplno. Oblúba a rozšírenosť však neznamená, že každý je hneď majstrom grilu. Veľa mýtov panujúcich okolo grilovania, nedostatok fantázie i začiatočnické chyby pri voľbe surovín môžu výslednému pokrmu dosť uškodiť a to je veľká škoda. Je teda na reštauráciách, aby ukázali, čo všetko sa dá na grile vykúzlitiť a ako využiť jeho plný potenciál. Naši šéfkuchári pre vás zostavili súhrn štyroch hlavných zásad, pomocou ktorých sa hravo vyhnete najčastejším chybám. Vďaka ich metódam, odporúčaniam a špeciálnym trikom ovládnete gril ako skutoční majstri. Prekvapte chuťové bunky svojich zákazníkov a získajte si ich srdcia!

Grilované pokrmy sú obvykle jednoduché a bezprostredné. A práve to býva pre dobrých šéfkuchárov najväčšia hodnota, pretože to pred nimi otvára široké pole možností. Základom správneho grilovania je vždy príprava, podmienkou rôznorodosť grilovaných surovín a ich kvalita, zatiaľ čo čerešničkou na torte sú doplnky.

Lenže čert sa skrýva práve v detailoch. Ak niečo dokáže zmeniť a povýšiť chuť aj tých najklasickejších receptov, sú to marinády a omáčky. Pri hľadaní kreatívnych pokrmov a variácií pre našu publikáciu využili šéfkuchári prednosti omáčok Hellmann's a ďalších produktov Knorr. Receptúry založené na mnohoročných skúsenostiach šéfkuchárov sa pre nich stali zdrojom inšpirácie a zárukou neopakovateľnej chuti. Nech sú inšpiratívne aj pre vás!

Obsah

Štyri zásady perfektného grilovania	4	Morčacie krídla z grilu s medovo-horčičnou omáčkou a Caesar šalátom z pečených bruselských kapustičiek	20
To najlepšie na gril	6	Zemiakové domáce krokety s delikátnou omáčkou	22
Grilované krídelká z kurčatá s gochujang	8	Tuniakový wrap (bezlepkový)	24
Grilovaný lososový špíz na stredomorský spôsob	10	Pečený burger z červenej repy a sladkých zemiakov	26
Steak z bravčového karé s údenou slivkovou majonézou	12	Brokolicový šalát	28
Chrumkavý bôčik, karamelizovaný pastrnák, pikantné marhule v zálievke z bieleho vína a údená majonéza s drveným korením	14	Varianty Hellmann's Professional omáčok	30
Rebierka BBQ s medovo-pivnou glazúrou, pyré zo sladkých zemiakov, zelený hrášok	16	Varianty Hellmann's BBQ omáčok	32
Grécky jahňací burger so syrom Halloumi	18	Produkty	34

Štyri zásady perfektného grilovania

NAŠI KUCHÁRI UNILEVER FOOD SOLUTIONS ODPORÚČAJÚ

Príprava

Grilovanie vyžaduje čas a trpezlivosť. Väčšinu grilovaných pokrmov je potrebné marinovať, aby získali chuť a súčasne sa zabránilo ich pripalovaniu. Preto stojí za to dať si pozor, aby všetky zložky mali vhodnú teplotu, najlepšie čo najbližšie k izbovej teplote, vo chvíli, keď ich vkladáte na gril. Príliš studené kúsky sa budú piecť nielen dlhšie, ale predovšetkým nerovnomerne, pretože sa najskôr upeče koža, zatiaľ čo vnútro môže zostať surové.

Pred grilovaním a tiež po ňom treba gril potrieť olejom. Vďaka tomu bude jednoduchšie udržať jeho povrch čistý a pokrmy sa nebudú prichytávať. Rovnako tak by sme nemali zabudnúť gril dobre rozpáliť skôr, než naň suroviny položíme. Pri tradičnom grile by uhlie malo byť rozžeravené a na jeho povrchu by mal byť vidieť popol (minimálne po dobu 30 minút). Ak používame plynový gril, je nutné ho nahriať tiež, len doba bude kratšia.

JURAJ DOHŇANSKÝ



Teplota a doba grilovania

Aby sme pripravili ideálny pokrm, je dôležité zladiť teplotu a dobu spracovania. Menšie kúsky mäsa a rýb, hotdogy a tiež niektoré druhy zeleniny sa ideálne hodia na rýchle spracovanie v tzv. horúcej zóne grilu. Táto príprava zaberie nanajvýš 10–20 minút a obvykle v polovici času vyžaduje obrátenie potraviny na druhú stranu. Nespoliehajte sa však iba na recept – vysoká teplota a rôzna hrúbka aj druh suroviny spôsobujú, že sa počítta každá polminúta. Než obrátite mäso, vždy sa presvedčte, či má koža zlatohnedú farbu a strany sú ugrilované. Okrem toho by ste pri obracaní nemali cítiť odpor. Aby ste mali stopercentnú istotu, že pokrm je vo vnútri upečený, použijete teplomer a skontrolujte vnútornú teplotu.

V prípade barbecue, pre ktoré sa ideálne hodia väčšie kúsky mäsa a rýb a tiež niektoré druhy zeleniny, pokrmy dochádzajú pomaly. Umiestnením nie priamo nad žiarom, ale v tzv. chladnejšej zóne grilu, preniká horúci vzduch a dym zo spaľovaného dreva pomalšie. Celý proces dopĺňa veko prikrývajúce gril. Vďaka nemu krúži teplo rovnomerne a chráni pokrm pred nadmerným prehriatím. Preto je tiež dôležité, aby ste veko nezdvíhali príliš často a nestrácali tak stálu teplotu a dym, ktorý je v tomto procese kľúčový. Vďaka spomalenému procesu pečenia sa pokrm pripravuje rovnomerne, čo je obzvlášť dôležité, ak je doba pečenia dlhšia ako 25 minút (hydina s kosťou, rebierka, krkovička, kotlety vo väčšom kuse).

JAN WIESNER



Chuť

Prečo grilujeme? Predsa kvôli chuti! Nekupujte teda produkty na grilovanie, u ktorých si nie ste istí zložením, a ktoré môžu byť napríklad zdrojom soli a ďalších zbytočných zložiek. Uistite sa, že mäso a ryby sú čerstvé. Mrazené kúsky sa na grilovanie nehodia, pretože strácajú vlhkosť, a teda aj chuť, a pritom sa na grile rozpadajú.

Pokiaľ používate tradičný gril, jemné chuťové odtiene môžete dodať ochutením samotného grilu. Pridajte do ohňa napríklad pomarančovú kôru, tyčinky škorice alebo semená feniklu. Pri posypávaní pokrmu používajte bylinky odolné voči vysokej teplote, ako napr. šalvia alebo rozmarín, ktoré vplyvom tepla odovzdávajú viac chuti. Pri solení alebo korení ryby alebo mäsa dávajte pozor, aby ste nekorenili príliš skoro. Vyhnite sa tak príliš včasnému odčerpaniu vlhkosti.

Nič tak nepridá, ale tiež nepokazí chuť grilovaného pokrmu ako marináda alebo omáčka. Preto sa spoliehajte len na tie najlepšie suroviny. V prípade marinovania prispôbte jeho dobu druhu pokrmu, aby aromatické zložky mali čas preniknúť dovnútra kúskov. Pokiaľ ide o omáčky, hlavnou zásadou je nepolievať nimi nikdy mäso na grile. Práve to je častá chyba, ktorá dokáže zničiť celý pokrm. Omáčky dodávajte vždy až na samom konci grilovania len tak, aby sa ohriali. Akonáhle začína ich redukovanie, odoberte ich z grilu a podávajte.

———— MARCIN SZACHOWICZ ————



Zdravie

V závislosti na „palive“, ktoré používate v grile, sa môžu do pokrmov dostať aj zlúčeniny, ktoré v spojení s tukom a dymom môžu mať rakovinotvorné účinky. Preto je tak dôležité dodržiavať niektoré pravidlá. Najbezpečnejšie sú pokrmy z elektrického alebo plynového grilu. Pri použití dreveného uhlia by sa nemali používať ihličnaté druhy, ktoré môžu obsahovať živicu alebo éterické oleje. Pokiaľ si nie ste istí zložením, najlepšie je používať prírodné drevo. Pri rozpaľovaní nikdy nepoužívajte podpaľovač, naftu alebo alkohol. Tiež obľúbené zložky marinády ako bylinky alebo alkohol obmedzujú vznik rakovinotvorných zlúčenín v produktoch, ktoré sú vystavené pôsobeniu vysokých teplôt. Nikdy negrilujte peklované mäsa.

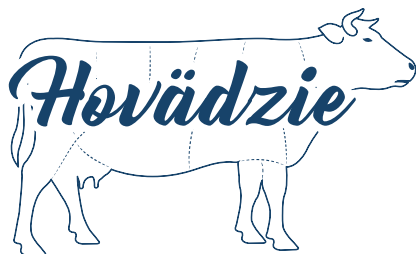
Okrem toho by rozpúšťajúci sa tuk nemal vytekať do uhlia v grile, pretože sa môžu vylučovať škodlivé látky. Používaním hliníkových tácoch alebo fólií sa tomu nielen vyhneme, ale zaisťujeme aj grilované pokrmy pred spadnutím a zosunutím, takže zachováte ich požadovaný tvar. A samozrejme dodržiavanie všetkých zásad je málo platné, pokiaľ gril neudržiavate čistý. Dbajte vždy na to, aby na grile nezostával starý tuk. Zaoštarajte si profesionálne prostriedky na odmastenie a čistenie grilu. Osvedčenou metódou, ako udržiavať gril čistý, je potierať ho olejom (aj za pomoci kefy alebo handričky) pred a po grilovaní.

———— MARTINS PLOTNIEKS ————



To najlepšie na gril

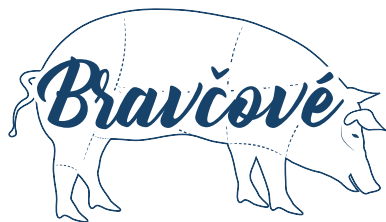
Grilovať sa dá každé mäso – tmavé, biele, hovädzie, bravčové, hydina, zverina i ryby. Najvhodnejšie je však mäso prerastené. Vďaka rozpúšťajúcemu sa tuku sa totiž také mäso vplyvom teploty stáva neobvykle krehké a jemné.



Asi najlepšie je sezónne hovädzie mäso. Sviečkovica, roštenec, T-Bone a Rib Eye. Hoci je jednoduché na spracovanie a ideálne čo do chuti, je tiež veľmi drahé. Môžete preto skúsiť aj lacnejšie kusy mäsa, len počítajte s tým, že vyžadujú oveľa viac prípravy. Pokiaľ im však potrebný čas venujete, môžu vám priniesť aj väčší zisk. Stojí za to siahnuť napríklad po hovädzom boku (tzv. London broil). Pokiaľ ho marinujete cez noc v náleve so soľou (brain technika), dosiahnete veľmi dobré výsledky, pretože ponúka výraznú chuť. Podobné je to s niektorými tvrdšími časťami hovädzieho, ako je vysoký roštenec, hrud' alebo pliecko, ktoré sa v priebehu dlhého procesu barbecue stávajú krehké a šťavnaté. Pokiaľ naopak dostanete chuť na najdrahšie hovädzie, poobzerajte sa po mäse japonských kráv Wagyu, ktoré sú dnes už chované aj v iných častiach sveta než len v Japonsku.



K najobľúbenejším druhom mäsa u nás tradične patrí krkovic, ktorá však často býva tvrdá a húževnatá. Preto pri kúpe mäsa siahnite radšej po menších kúskoch, mäkších a najlepšie od strany kotlety, tie bývajú jemnejšie. O čerstvosti a chuti svedčia svetlé žilky tuku a farba vo vnútri, ktorá by mala byť rovnaká ako na povrchu.



Krkovica vyžaduje marinovanie: zmes korenia, kyslé zložky alebo pivo výborne uvoľňujú štruktúru mäsa. Dôležité je tiež z mäsa rozpustiť čo najväčšie množstvo tuku, ale súčasne ich nepresušiť. Barbecue – pomalé pečenie s údením – je tu ideálny spôsob, ako získať krásne šťavnatý pokrm. Dymovú chuť výborne doplní omáčka BBQ Hellmann's, ktorú môžete využiť ako v marináde, tak aj v podobe hotového dipu. Alternatívou krkovic sú v Amerike rebrá. Marinované, pripravené metódou barbecue, so sladkou medovo-sójovou chuťou, sú tiež skvelé.



Rovnako ryby sa výborne hodia na gril. Ich jemné mäso má skvelú chuť a nevyžaduje príliš dlhé spracovanie. Pri ich príprave je však potrebné dodržiavať dve hlavné zásady: strážiť kvalitu suroviny a metódu prispôbiť rôznym druhom mäsa. Medzi ryby, ktoré najlepšie znášajú vysokú teplotu, patrí losos, mečiar, tuniak, morský čert alebo pražma. Sú relatívne nenáročné na prípravu a výborne sa hodia na grilovanie vo forme rybích steakov. Viac schopností a opatrnosti potom vyžaduje platesa, treska alebo halibut, čo súvisí s ich jemnou štruktúrou. Jednou z najlepších a najjednoduchších metód je príprava celej ryby. Tu je možné siahnuť po druhoch nevyžadujúcich veľa príprav, ako je pstruh, sardinky, makrely, ostriež alebo sled.

K väčšine rýb sa hodia marinády, ktoré zvýrazňujú chuť a arómu. Výborne ladí cesnak, chilli, bazalka, nové korenie, zeler, petržlenová vňať a tymian. V prípade citrónu a limetky je však potrebné predísť zrazeniu bielkoviny, čo zbytočne vysuší mäso, preto je najlepšie pridať ich až na koniec. Treba hľadať správne kombinácie, ktoré mäsu dodajú nielen chuť, ale aj šťavnatosť. Ku každej rybe sa hodí klasika - jemná maslová omáčka *beurre blanc* alebo sladko pikantná španielska paprikovo-paradajková omáčka *romesco*. Steaky zase skvele oživi omáčka na báze citróna, kôpru a uhorky. Tuniak, ktorého grilovaná chuť je neopakovateľná, je dobré vyskúšať v spoločnosti *wasabi*, *balzamikového octu* a sezamu. Na preliatie alebo vyplnenie rýb je príhodné aj maslo, ktoré je tiež chuťovo bohaté, napríklad s pridaním estragónu, petržlenu alebo citróna. Všeobecne však dávajte pozor, aby ste to neprehnali a jemnú chuť ryby nepretĺkli.



Pokiaľ sa rozhodnete použiť lacnejšie, a pritom tiež veľmi obľúbené hydinové alebo kuracie mäso, stojí za to siahnuť po tmavších partiách. Dolné stehno, mäso s kosťou, krídla alebo stehienka sa nevysušia tak ako prsia a vhodná marináda im dodá príslušný charakter a chuť. Nebojte sa hľadať zaujímavé chute a inšpirácie. Či už to bude verzia ázijská, so žltým kari korením, kokosovým mliekom a koriandrom, pikantná verzia s chilli omáčkou, tradičná podoba na bylinkách alebo v horčicnej omáčke, či chuť získaná z kávy – zakaždým môžete vytvoriť prekvapivý pokrm.



V máloktovej forme hostia zeleninu milujú tak, ako keď ju správne ugrilujete. Spojenie sladkosti, dymovej arómy a chrumkavej šupky – tomu jednoducho málokto odolá, aj keď ide „len“ o zeleninu. A hoci sa na grilovanie hodí mnoho druhov, niektoré si zaslúžia zvláštne ocenenie. Patrí medzi ne kukurica, ktorú stojí za to vyskúšať v mexickej verzii. V spoločnosti syra *cotija*, majonézy, smotany a chilli totiž predstavuje neopakovateľný chuťový zážitok. Ďalšou perlou je grilovaný baklažán, ktorý rovnako ako zemiaky môžete podávať s tvarohom, kyslým krémom alebo *crème fraîche* a pažitkou alebo servírovať s píniovými orieškami. Špargľa a fazuľové struky sa ideálne hodia k mäsu. Môžete ich grilovať ako obalené v parmskej šunke alebo plátkoch slaniny, tak len dokončiť preliatím maslom. Ak chcete ich chuť potlačiť, pridajte k nim marhule a píniové oriešky.

Ďalšia top zelenina, ktorú rozhodne nezabudnite na gril pridať, je paprika, cibuľa, cuketa, tekvica a zemiaky.

Nič však nebráni tomu, vyskúšať aj niektoré menej využívané druhy, ktoré tiež umožnia spestriť menu pre vegetariánov. Jemný karfiol s omáčkou *tahini* alebo príchuťou kari, chrumkavá brokolica so syrom *ricotta* alebo napríklad grilované avokádo s paradajkami a bylinkami, to sú len niektoré príklady širokých možností, aké vám gril ponúka aj v oblasti zeleniny.

Grilované krídelká

z kurčatá & gochujang



Suroviny na 10 porcií

Príprava kuracích krídiel

- ◊ 3,5 kg Kuracie krídla
- ◊ 30 ml Pasta Gochujang – kórejská chilli pasta
- ◊ 480 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 5 g Chilli vločky
- ◊ Citrónová šťava a kôra z jedného citróna
- ◊ 60 ml **Knorr Ketjap Manis – Sójová omáčka**
- ◊ 3 strúčiky Cesnak
- ◊ 2 cm Nastrúhaný zázvor
- ◊ 30 g Cibuľa nakrájaná na krúžky
- ◊ 10 g Hnedý cukor
- ◊ podľa chuti Soľ a korenie

Príprava farmárskeho dipu

- ◊ 360 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 60 g Kyslá smotana
- ◊ 60 ml Cmar
- ◊ 1 pl Biely vínny ocot
- ◊ Citrónová šťava
- ◊ 5 ml Worcestershire omáčka
- ◊ Nakrájaný petržlen
- ◊ Nakrájaná pažitka
- ◊ 2 strúčiky Pretlačený cesnak
- ◊ 5 g **Hellmann's Horčica**
- ◊ Hnedý cukor
- ◊ podľa chuti Soľ a korenie

Príprava zázvoru-limetkového dipu

- ◊ 360 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 5 g Nakrájaný zázvor
- ◊ 8 ml Limetková šťava
- ◊ 3 g Limetková kôra
- ◊ Cukor
- ◊ Chilli vločky
- ◊ podľa chuti Soľ a korenie

Príprava Cheddar dipu

- ◊ 360 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 180 g Syr cheddar, nastrúhaný
- ◊ 5 g Pretlačený cesnak
- ◊ 23 ml Citrónová šťava
- ◊ 5 g Dijonská horčica

Príprava jedla s prílohami a ozdobami

- ◊ Grilovaná sladká kukurica
- ◊ Oranžové paradajky
- ◊ Mikro bylinky
- ◊ Pražené sezamové semienka

Príprava

Príprava kuracích krídiel

- ◊ Na prípravu marinády zmiešajte všetky ingrediencie s Hellmann's majonézou v mixéri a vymixujte do hladka.
- ◊ Pridajte marinádu na kuracie krídla, prikryte a nechajte cez noc marinovať v chladničke.
- ◊ Vymažte a predhrejte gril.
- ◊ Pred grilovaním potrite kuracie krídla marinádou, grilujte, kým nebudú prepečené.

Príprava farmárskeho dipu

- ◊ Zmiešajte spolu všetky ingrediencie pre dip.

Príprava zázvoru-limetkového dipu

- ◊ Zmiešajte spolu všetky ingrediencie pre dip.

Príprava Cheddar dipu

- ◊ Zmiešajte spolu všetky ingrediencie pre cheddar dip.

Príprava jedla s prílohami a ozdobami

- ◊ Podávajte grilované kúsky kurčatá so zelenou ozdobou z lístkov a bylínok, trojicou dipov a výberom príloh.



Vyskúšajte jednoduchú zmes amerických a kórejských chutí, ktorá tento klasický recept privedie do súčasnosti. Kombinácia Hellmann's Professional s kórejskou pastou gochujang zaujímavovo premení tradičný celoročný americký trhák.

Hellmann's Professional 5 l
Obsahuje len 29 % oleja. Je ideálna do omáčok, dipov a šalátov. S vysokým obsahom Omega 3 mastných kyselín.



Grilovaný lososový špíz

na stredomorský spôsob



Suroviny na 10 porcií

Ryba

- ◊ **1,7 kg** Losos, filé b. k.
- ◊ **300 g** Citrón (3–4 plátky na porciu)

Marináda

- ◊ **2 g** Oregano
- ◊ **4 g** Rímska rasca, mletá
- ◊ **2 g** Sušené chilli vločky
- ◊ **30 g** Sezam
- ◊ **15 g** Žltá karí pasta
- ◊ **10 g** Cesnak, drvený
- ◊ **20 g** **Knorr Professional Primerba All'Italiana**
- ◊ **15 g** Hnedý cukor
- ◊ **40 g** Olivový olej
- ◊ **podľa chuti** Morská soľ

Omáčka

- ◊ **400 g** **Hellmann's Professional**
- ◊ **20 g** **Knorr Professional Primerba Záhradné bylinky**
- ◊ **100 g** **Knorr Sušené paradajky v oleji, nadrobno pokrúpané**
- ◊ **200 g** **Hellmann's Kečup**
- ◊ **100 ml** Rama Cremefine Profi Na varenie
- ◊ **podľa chuti** Limetky (šťava + kôra)

Servírovanie

- ◊ **na zdobenie** Poľníček
- ◊ **podľa potreby** Limetka

Príprava

Marináda

- ◊ V mise zmiešajte všetky ingrediencie na marinádu. Pokiaľ nebudete mať k dispozícii sušené chilli vločky, môžete ich vynechať.

Ryba

- ◊ Očistenú rybiu filetu zbavenú kože a kostí nakrájajte na kocky (cca 4 kocky na porciu).
- ◊ Lososové kocky potrite marinádou a nechajte minimálne ½ hodiny marinovať.
- ◊ Potom rybie kocky napichujte na zdvojené špízy, pričom jednotlivé kúsky ryby prekladajte nakrájanými plátkami citróna.
- ◊ Jednotlivé lososové špízy položte na rozpálený gril a pečte, kým nebudú hotové.

Omáčka

- ◊ Na prípravu omáčky zmiešajte uvedené ingrediencie a prípadne dochuťte podľa potreby limetkou.



Môžete podávať napríklad s grilovanou limetkou a šalátom.



Namiesto lososa môžete použiť inú obľúbenú rybu alebo aj hydinové mäso. Klasické špajdle je možné nahradiť napríklad citrónovou trávou.



Hellmann's Kečup 5 kg

Prijemná sladkokyslá chuť. Špeciálne balenie a unikátny systém dávkovania zaručujú vysokú hygienickosť aj po otvorení balenia.



Steak z bravčového karé

s údenou slivkovou majonézou



Suroviny na 10 porcií

Steak

- ◊ 10 ks Bravčové rebierko/krkovica (á 200–400 g)

Marináda

- ◊ 25 g **Knorr Professional Marináda na bravčové**
- ◊ 200 g Med
- ◊ 250 g **Hellmann's BBQ omáčka**
- ◊ 200 g Slivkový lekvár

Údená slivková majonéza

- ◊ 200 g **Hellmann's Professional**
- ◊ 150 g Slivkový lekvár
- ◊ 1 g Sušené chilli vločky (možno vynechať)
- ◊ **podľa chuti** Limetková šťava
- ◊ 10 g Tekutá údená aróma

Príloha

- ◊ 10 ks Sladká kukurica, celá (á 200 g)
- ◊ 100 g Maslo

Príprava

Marináda

- ◊ Zmiešajte jednotlivé suroviny na marinádu.

Steaky

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

Údená slivková majonéza

- ◊ Majonézu premiešajte s lekvárom a údenou arómou.
- ◊ Podľa potreby dochuťte chilli alebo 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.

Hellmann's BBQ omáčka 4,8 kg

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



Chrumkavý bôčik,

*karamelizovaný paštrnák, pikantné marhule v zálievke
z bieleho vína a údená majonéza s drveným korením*



Suroviny na 10 porcií

Bôčik

- ◊ 3 000 g Surová slanina s kožou
- ◊ 2,5 l Voda
- ◊ 60 g Soľ
- ◊ 15 g **Knorr Professional Marináda na bravčové**
- ◊ 10 ml Rama Culinesse Profi

Paštrnák

- ◊ 3 000 g Paštrnák (10 ks)
- ◊ 20 g Morská soľ
- ◊ 50 ml Olej

Karamelizované marhule

- ◊ 300 g Sušené marhule
- ◊ 150 ml Suché biele víno
- ◊ 60 g Med
- ◊ 50 g Šalotka (drobné kocky)
- ◊ 20 ml Biely vínny ocot
- ◊ 40 g Cukor
- ◊ 10 g Chilli
- ◊ 5 g Lístky tymianu

Údená majonéza

- ◊ 350 g **Hellmann's Decorative majonéza**
- ◊ **podľa chuti** Tekutá údená aróma
- ◊ 20 g Drvené korenie (prevarené vo vode)
- ◊ 5 g Worcesterská omáčka
- ◊ **podľa chuti** Soľ

Príprava

Slaný nálev - bôčik

- ◊ Studenú vodu rozmiešajte so soľou, vložte slaninu a odstavte do chladničky na 24 hodín.
- ◊ Potom vyberte z nálevu, opláchnite a osušte.
- ◊ Posypte koreniacou zmesou, vložte do plastového vrečka a zavažujte, vložte do sous vide vane s teplotou 80 °C na 5 hodín. Po vybratí zaťažte niečím ťažkým a nechajte vychladnúť.

Karamelizovaný paštrnák

- ◊ Paštrnák vydrhnite a osušte, potrite olejom, posypte soľou a zabaľte do alobalu. Pečte do mäkka pri teplote 180 °C.

Karamelizované marhule

- ◊ Marhule nakrájajte na prúžky.
- ◊ Víno a med vložte do kastróla, pridajte šalotku a krátko redukujte, pridajte marhule a znovu redukujte, pridajte zvyšné zložky a krátko povarte.

Údená majonéza

- ◊ Všetky suroviny na majonézu premiešajte a dochuťte.



Bôčik nakrájajte na plátky s hrúbkou 2–3 centimetre, ugrilujte zo všetkých strán. Paštrnák vyberte z alobalu a rozkrojte pozdĺžne, polovicu na porciu. Všetky zložky rozložte na tanieri alebo servírovacom podklade.



Ak nemáte prístup k tekutej údenej aróme, pridajte do majonézy Hellmann's BBQ omáčku.



Hellmann's Decorative 3 l

Hellmann's Decorative majonéza určená na dekoráciu je produktom vytvoreným pre potreby profesionálnej gastronómie, kde estetický vzhľad a servírovanie pokrmov je rovnako dôležité ako ich vynikajúca chuť. Jej receptúra je tvorená zo 79 % rastlinným olejom a zo 6,9 % žĺtkami zo slepačích vajec.



Rebierka BBQ

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



Suroviny na 10 porcií

Rebierka

- ◊ 5 000 g Bravčové rebierka (šírka aspoň 10 cm)
- ◊ 25 g Peklovacia soľ
- ◊ 40 g **Knorr Professional Marináda na bravčové**

Glazúra

- ◊ 200 ml Pivo Birell (bez alkoholu)
- ◊ 100 g Med
- ◊ 300 g **Hellmann's BBQ omáčka**

Pyré

- ◊ 3 000 g Sladké zemiaky
- ◊ 30 g Morská soľ
- ◊ 50 ml Olej
- ◊ ½ strúčika Pečený cesnak
- ◊ **podľa chuti** Rímska rasca, soľ
- ◊ 100 g Šalotka (nakrájaná na kolieska a zosklovená)

Zelený hrášok

- ◊ 1 300 g Zelený hrášok
- ◊ 50 g Maslo
- ◊ 100 g Šalotka (nasekaná)
- ◊ 30 g Med
- ◊ 1 ks Chilli paprika (nasekaná)
- ◊ 20 g Mäta (nakrájaná nahrubo)
- ◊ **podľa chuti** Soľ

Príprava

Rebierka

- ◊ Rebierka posypte z dvoch strán peklovacou soľou a na 2 hodiny odstavte.
- ◊ Potom posypte koreniacou zmesou a uzavrite do vákuovacieho vrečka.
- ◊ Vložte do sous vide vane s teplotou 85 °C na 8 hodín, po tejto dobe vložte do studenej vody.

Glazúra a rebierka

- ◊ Pivo redukuje s medom na polovicu a premiešajte s omáčkou BBQ.
- ◊ Rebierka vyberte z vákuovacieho vrečka, potrite glazúrou a grilujte, v priebehu grilovania potierajte glazúrou.

Pyré

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

Zelený hrášok

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



Jednotlivé zložky pokrmu rozložte na tanier, roztláčené zemiaky posypte orestovanou šalotkou.



Z časti predvareného hrášku pripravte jemné pyrė a rozotrite ich na tanieri. Na pyrė dajte pripravený glazovaný hrášok a vedľa môžete pridať koktailové paradajky.

Hellmann's BBQ omáčka 4,8 kg

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



Grécky jahňací burger

so syrom Halloumi



Suroviny na 10 porcií

Jahňacie fašerky

- ◊ **1,2 kg** Jahňacie, mleté
- ◊ **50 g** **Hellmann's Horčica**
Mleté čierne korenie

Náplň hamburgera

- ◊ **400 g** Syr Halloumi
- ◊ **150 g** Červená cibuľa, na kolieska
- ◊ **20 ml** Vínny ocot, červený
- ◊ **300 g** **Knorr Sušené paradajky v oleji**

Podávanie

- ◊ **10 ks** Hamburgerové briošky
- ◊ **400 ml** **Hellmann's Yofresh**
- ◊ **200 g** Rukola
- ◊ **1 kg** Hranolky vyprážené

Príprava

Jahňacie fašerky

- ◊ Zmiešajte jahňacie mäso s horčicou a korením.
- ◊ Vytvarujte 10 ks fašírok.
- ◊ Opečte mäso na grile alebo panvici. Uistite sa, že je vo vnútri šťavnaté.

Náplň hamburgera

- ◊ Syr Halloumi nakrájajte na plátky a opečte po oboch stranách.
- ◊ Nakrájanú červenú cibuľu naložte do vínneho octu a nechajte niekoľko minút odležať.
- ◊ Sušené paradajky nakrájajte na kúsky.

Podávanie

- ◊ Briošku opečte.
- ◊ Namažte ich Yofresh, na ktorý položte opláchnutú a osušenú rukolu.
- ◊ Ďalej vršte jahňaciu fašíрку, syr Halloumi, cibuľu a sušené paradajky.
- ◊ Podávajte s čerstvo pripravenými hranolkami.



Šťavnatý jahňací burger sprevádzaný jedinečnou chuťou syra Halloumi je príkladom využitia tradičných gréckych surovín s inovatívnym prístupom.

Hellmann's Yofresh 5 l

Hellmann's Yofresh je majonézová omáčka s jemným jogurtom vhodná na odľahčené jedlá. Je ideálna ako spojivo do lahôdkových a zeleninových šalátov, je výborná ako zložka studených omáčok, dipov či marinád.



Morčacie krídla z grilu

*& medovo-horčičnou omáčkou a Caesar šalátom
z pečených bruselských kapustičiek*



Suroviny na 10 porcií

Kridla

- ◊ 10 ks (á 100 g) Morčacie kridla (prípadne kuracie)

Marináda

- ◊ 25 g Cesnak, drvený
- ◊ 4 g Sušené chilli vločky (možno vynechať)
- ◊ 20 g Med
- ◊ 25 g **Hellmann's Professional**
- ◊ 60 g **Knorr Sambal Manis – Omáčka chilli a sója**
- ◊ 50 g **Hellmann's Horčica**
- ◊ 6 g Vínny ocot
- ◊ 15 g **Knorr Professional Primerba Tymian**
- ◊ 15 g **Knorr Professional Primerba Rozmarín**
- ◊ 10 g Olej
- ◊ 5 g Cukor

Šalát na 10 porcií

- ◊ 150 g Biely chlieb, väčšie kocky
- ◊ 100 g Raňajková slanina, chrumkavé plátky
- ◊ 15 g Cesnak, plátky
- ◊ 60 g Olivový olej
- ◊ 600 g Ružičkový kel (čerstvý alebo mrazený)
- ◊ 150 g Červená cibuľa, hrubšie rezančeky
- ◊ 120 ml **Hellmann's Dressing Caesar**
- ◊ 60 g Parmezán, hobliny

Príprava

Marináda

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

Kridla

- ◊ Očistené kridla potrite marinádou. Nechajte pôsobiť aspoň ½ hodiny.
- ◊ Potom vložte kridla na rozpálený rošt a grilujte pri teplote 160 °C asi 30–40 minút.

Šalát

- ◊ Chlebové kocky opečte do zlatistej farby a dajte bokom.
- ◊ Čerstvé kapustičky (najprv povarené) alebo varené mrazené kelové hlavičky rozpoľte a reznou stranou dole opečte, pridajte cesnak a červenú cibuľu.
- ◊ Ešte teplý šalát rozmiestnite na tanier, pridajte opečené krutóny, nalámanú chrumkavú slaninu, pokvapkajte Caesar dressingom a doplňte hoblinami syra.



Naaranžovaný šalát z ružičkového kelu doplníte grilovanými hydinovými kridlami.



Morčacie kridla môžete veľmi ľahko grilovať na liatinovom alebo teflonovom grilovacom GN rošte v konvektomate.

Hellmann's Horčica 3 kg

Má krémovú a hustú konzistenciu. Skvelý doplnok k akémukoľvek grilovanému mäsu. Možno využiť ako základ pre horčičný dip.



Zemiakové domáce krokety

& delikátnou omáčkou



Suroviny na 10 porcií

Krokety

- ◊ 5,7 kg **Knorr Zemiaková kaša s mliekom**
- ◊ 350 g Hrubá múka
- ◊ 1 l Voda
- ◊ 5 ks Vajcia
- ◊ 300 g Tvrdý syr (30% tuku)
- ◊ 200 g Panko strúhanka

Omáčka

- ◊ 600 g **Hellmann's Decorative majonéza**
- ◊ 100 g Uhorky sterilizované kyslé
- ◊ 100 g Šampiňóny sterilizované (drobné kocky)
Kôpor, čierne korenie, soľ
- ◊ **podľa chuti** Strúhaný chren

Podávanie

- ◊ 300 g Šalát mix
- ◊ 120 g Redkovic, čerstvé

Príprava

Krokety

- ◊ Zmes na zemiakovú kašu spojte s múkou, zalejte teplou vodou, premiešajte a nechajte vychladnúť.
- ◊ Potom pridajte 3 vajcia, uhněte cesto, utvorte krokety naplnené syrom.
- ◊ Krokety obalte vo vajci, panko strúhanke a usmažte vo vyššej vrstve tuku alebo vo fritéze v teplote 150 °C.

Omáčka

- ◊ Všetky zložky na omáčku nakrájajte na drobné kocky, kôpor nasekajte. Všetko spojte s majonézou a ochuťte podľa vlastnej potreby.

Podávanie

- ◊ Krokety podávajte s kyticou šalátov a porciou omáčky.



Zoznámte sa s receptom na domáce zemiakové krokety. Plňte ich lubovoľnou náplňou alebo ich podávajte bez plnky, ale nikdy nezabudnite na studenú omáčku. Krokety je možné podávať ako hlavné jedlo alebo ako prílohu, v bufete tak ideálne nahrádzajú klasické hranolky.

Hellmann's Decorative 3 l

Hellmann's Decorative majonéza určená na dekoráciu je produktom vytvoreným pre potreby profesionálnej gastronómie, kde estetický vzhľad a servírovanie pokrmov je rovnako dôležité ako ich vynikajúca chuť. Jej receptúra je tvorená zo 79% rastlinným olejom a zo 6,9% žĺtkami zo slepačích vajec.



Tuniakový wrap

(bezlepkový)



Suroviny na 10 porcií

Náplň

- ◊ 150 g Quinoa, pripravená podľa návodu
- ◊ 300 g Tuniak, konzerva
- ◊ 300 g Biela fazuľa, konzerva
- ◊ 80 g Červená cibuľa
- ◊ 140 g Uhorka hadovka
- ◊ 250 g Paradajky
- ◊ 20 g Citrón (šťava)
- ◊ 40 g Olivový olej
- ◊ 20 g Čerstvá mäta

Dressing do wrapu

- ◊ 50 g Krémové balsamico
- ◊ 400 g **Hellmann's Professional**

Tortilly

- ◊ 10 ks Bezlepkové tortilly
- ◊ 50 g Rukola

Príprava

Náplň

- ◊ Zmiešajte uvarenú a vychladnutú quinou s fazuľami, nadrobeným tuniakom, rezančkami červenej cibule, nakrájanými prúžkami uhorky a nakrájanými paradajkami.
- ◊ Ochutíte citrónovou šťavou, olivovým olejom a nasekanými mäťovými lístkami.

Dressing do wrapu

- ◊ Zmiešajte Hellmann's Professional s krémovým balsamikom.

Tortilly

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



Wrap podávajte prekrojený, doplnený najlepšie zeleným šalátom, ovocím alebo napr. Waldorf šalátom (recept nájdete na www.unileverfoodsolutions.sk)



Pre väčšiu chrumkavosť použite viac listového šalátu, napríklad ľadového alebo rímskeho. Wrap môžete podávať prekrájaný ako finger food alebo vcelku v papierovom obrúsku ako street food.

Hellmann's Professional 5 l

Obsahuje len 29 % oleja. Je ideálna do omáčok, dipov a šalátov. S vysokým obsahom Omega 3 mastných kyselín.



*Pečený burger
z červené řepy
a sladkých zemiakov*



Suroviny na 10 porcií

Príprava placky

- ◊ 500 g Sladké zemiaky, varené
- ◊ 250 g Červená repa, varená
- ◊ 250 g Cícer
- ◊ 125 g Ovsená múka
- ◊ 45 ml Mleté ľanové semienko
- ◊ 30 ml Tahini pasta
- ◊ 15 g Cibulový prášok
- ◊ 2 ks Strúčiky cesnaku
- ◊ 30 g **Knorr Professional Kurací bujón**

Zostavenie burgera

- ◊ 4 ks Veľké Portobello huby, grilované/krájané
- ◊ 1 ks Hlávka rímskeho šalátu
- ◊ 2 ks Paradajky mäsité, krájané
- ◊ 250 ml **Hellmann's Vegan**
- ◊ podľa potreby Maille Dijon Horčica
- ◊ 10 ks Vegánske brioškové žemle

Príprava

Príprava placky

- ◊ Použite mixér na cesnak a následne prurušovane posekajte zvyšné ingrediencie, ale nepremixujte ich príliš.
- ◊ Použite porciovačku s váhou 120 g na odmeranie a vytvorenie placiek a rozprestrite ich na GN plech na pečenie s použitím papiera na pečenie alebo kuchynskej fólie. Nechajte ich minimálne 1 hodinu vychladnúť v chladničke a potom ich grilujte podľa potreby (po oboch stranách).

Zostavenie burgera

- ◊ Zmiešajte horčicu a majonézu a dajte bokom.
- ◊ Opečte žemle a potrite trochu vegánskej majonézy, zostavte burgre s hlávkovým šalátom, paradajkami, šampiňónmi a omáčkou z horčice/majonézy.
- ◊ Podávajte s omáčkou v malej miske, pokiaľ je to žiadúce.



Hľadáte vegetariánsku verziu klasického hamburgera? Vyskúšajte tento červený repový a sladký batatový burger s Knorr zeleninovým ochutením!

Hellmann's Vegánska majonéza 2 l

Hellmann's Vegan je úžasne jemná omáčka bez vajec. Je alternatívou tradičnej majonézy, má krémovú a hladkú konzistenciu. Ideálne zdôrazní chuť pokrmov rastlinného pôvodu v každej kuchyni.



Brokolicový šalát



Suroviny na 10 porcií

- ◊ 2,5 kg Ružičky brokolice
- ◊ 600 g Mrkva
- ◊ 100 g Červená cibuľa – pruhy
- ◊ 300 g Anglická slanina v plátkoch – vypečená
- ◊ 200 g Sušené brusnice
- ◊ 200 g Mandle
- ◊ 500 g **Hellmann's Koktailová omáčka**

Príprava

- ◊ Pripravenú zeleninu zmiešame s brusnicami, nalámanou chrumkavou slaninou, posypeme mandľami a pokvapkáme Hellmann's koktailovou omáčkou.



Hellmann's Koktailová omáčka 3 l

Nový prírastok do rodiny Hellmann's omáčok. Vyvážená chuť na báze majonézy, koncentrovaných paradajok a korenia. Autentická chuť Hellmann's. To je nová koktailová omáčka od Hellmann's v praktickom 3l balení. Po nariadení je ideálnou zálievkou do najrôznejších druhov šalátov od listových cez cestovinové, ale ozvláštni aj napríklad šalát zemiakový. Možno skvele párovať nielen s krevetami, ale aj grilovaným mäsom či chobotnicou. Jej chuť sa hodí aj k zemiakovým hranolkám alebo vypráženým syrovým tyčinkám. Neurobíte chybu, ani keď ju použijete namiesto klasickej majonézy do sendviča.

Zloženie: sójový olej, pitná voda, ocot kvasný vínny biely, glukózo-fruktózový sirup, vajcia nosné vo voľnom výbehu (4,5%), cukor, paradajkový pretlak (3,5%), vaječné žĺtky z chovu vo voľnom výbehu (1,4%), jedlá morská soľ, modifikovaný škrob, jedlá soľ, kyselina (kyselina citrónová), arómy, konzervant (sorban draselný), koncentrovaná citrónová šťava, paprikový extrakt, stabilizátor (xantán), korenie, antioxidant (kalcium-dinatrium edta).



Hellmann's Professional

Jeden základ - nekonečné možnosti

AVOKÁDO & PEČENÁ PAPRIKA

Hellmann's Professional	550 g
Grilované papriky, nasekané	160 g
Jalapeños, nasekané	45 g
Koriander, čerstvý, nasekaný	45 g
Avokádo, roztláčené	200 g
Soľ a korenie	

PESTO

Hellmann's Professional	690 g
Píniové oriešky, opečené, nasekané	30 g
Knorr Primerba Pesto	180 g
Knorr Sušené paradajky, nasekané	100 g
Soľ a korenie	

BBQ SO SLANINOU

Hellmann's Professional	665 g
Smotana	50 g
Hellmann's BBQ omáčka OHB	185 g
Raňajková slanina, vypražená, nasekaná	100 g
Soľ a korenie	

WASABI & ZÁZVOR

Hellmann's Professional	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Zázvorová pasta	80 g
Soľ a korenie	

PIKANTNÉ BRUSNICE

Hellmann's Professional	675 g
Brusnice	300 g
Zelené korenie, bez nálevu	25 g
Soľ a korenie	

HĽUZOVKOVÝ OLEJ & MODRÝ SYR

Hellmann's Professional	750 g
Syr Roquefort	220 g
Hľuzovkový olej	30 g
Soľ a korenie	

HORČICA & MED

Hellmann's Professional	740 g
Hellmann's Horčica	190 g
Dijonská horčica, hrubá	30 g
Med	70 g
Soľ a korenie	



**Hellmann's Professional sa používa na všetky omáčky ako základ.
S bylinkami a korením pre rafinované variácie.**

**Príprava: Všetky prísady v miske intenzívne premiešajte.
Dochutte soľou a korením. Pred podávaním 30 minút chladte.**

KORENIE & HORČICA

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Kečup OHB	130 g
Hellmann's Horčica	100 g
Zelené korenie, bez nálevu	65 g
Nakladané uhorky, nasekané	130 g
Soľ a korenie	

BBQ & WHISKY

Hellmann's Professional	660 g
Hellmann's BBQ omáčka	200 g
Hellmann's Pikantná omáčka	40 g
Jack Daniel's	100 g
Soľ a korenie	

KORENIE & LIMETKA

Hellmann's Professional	930 g
Zelené korenie, bez nálevu	50 g
Limetky, strúhaná kôra	3 ks
Limetkový olej	20 g
Soľ a korenie	

AIOLI & JARNÁ CIBUĽA

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Cesnaková omáčka	340 g
Jarná cibuľa, jemne nasekaná	85 g
Soľ & korenie	

AVOKÁDO & JALAPEÑOS

Hellmann's Professional	550 g
Avokádo, roztlačené	330 g
Jalapeños, nasekané	00 g
Koriander, čerstvý, nasekaný	20 g
Soľ a korenie	

MODRÝ SYR & CHILI

Hellmann's Professional	510 g
Syr Roquefort	230 g
Hellmann's Pikantná omáčka	255 g
Harissa	5 g
Soľ a korenie	

MOJITO

Hellmann's Professional	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 a korenie	



Príprava na 1 l omáčky

Hellmann's BBQ omáčka

Jeden základ - nekonečné možnosti

1. TERIYAKI BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Teriyaki omáčka
Chilli pasta
Knorr Ketjap Manis

2. CURRY - APRICOT BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Broskyne, kompót (rozmixované)
Citrusová šťava
Knorr Žltá karí pasta

3. MUSTARD BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Paradajkový pretlak
Hellmann's Horčica
Celozrnná horčica
Dijon horčica
Knorr Essence Kurací bujón
Worcester

4. FLORIDA BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Kečup
Pomarančová šťava
Med
Citrusová šťava
Kôra z pomaranča, limetky a citrónu
Chilli vločky

5. SPICY MANGO JALAPEÑO BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Pikantná omáčka
Knorr Paradajkový pretlak
Údená paprika
Citrusová šťava
Mango kocky, mrazené (rozmixované)

6. RED WINE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Mletý klinček
Redukcia z červeného vína
Hellmann's Kečup

7. BERRY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Černice, mrazené (rozmixované)
Čučoriedky, mrazené (rozmixované)
Hnedý cukor

8. CRANBERRY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Kľukva, kompót/mrazená (rozmixovaná)
Mletá škorica
Hellmann's Pikantná omáčka
Hnedý cukor

9. RASPBERRY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Maliny, mrazené (rozmixované)
Hnedý cukor
Trstinová melasa
Citrusová šťava
Hellmann's Pikantná omáčka
Balasamikový ocot



10. COLA – COFFEE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Coca-Cola koncentrát
Silná čierna káva (espresso)/instant
Hellmann's Kečup
Trstinová melasa

11. COFFEE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Silná čierna káva (espresso)/instant
Hnedý cukor
Mletá rímska rasca
Hellmann's Kečup
Hellmann's Pikantná omáčka

12. CHERRY CHIPOTLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Višne, kompót/mrazené (rozmixované)
Chipotle paprička
Med
Višňovka/Griotka likér

13. BOURBON BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Polparicca di Pomodoro
Jim Beam
Hnedý cukor
Vanilkový extrakt

14. EL SANCHO BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Kečup
Knorr Paradajkový pretlak
Med
Hellmann's Pikantná omáčka
Knorr Esencia Dymová

15. SWEET PEPPER-PEANUT BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Sunshine omáčka
Arašidová pasta/krém
Sezamový olej
Citrusová šťava
Zázvor, pasta
Knorr Ketjap Manis

16. MOLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Mole omáčka
Čerstvý koriander
Citrusová šťava

17. DARK BEER BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Redukcia tmavého piva
Sladový ocot
Hnedý cukor

18. WHISKY MAPLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Kečup
Javorový sirup
Jack Daniels
Hellmann's Pikantná omáčka
Hnedý cukor

19. GINGER BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Redukcia zázvorového piva
Zázvor, pasta
Hnedý cukor

20. HONEY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Kečup
Med
Citrusová šťava

21. TAMARIND CHIPOTLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Tamarindová pasta
Chipotle paprička
Hellmann's Kečup
Mleté nové korenie

22. SPICY HONEY-LIME BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Sunshine omáčka
Med
Limetková šťava + kôra
Hellmann's Pikantná omáčka



Produkty



Jedinečná BBQ omáčka
od svetoznámej značky Hellmann's

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

- ◆ Z každého balenia pripravíte až 60 porcií rebier
- ◆ Trvanlivosť 9 mesiacov
- ◆ Možnosť použitia omáčky na
 - ◆ marinovanie pokrmu
 - ◆ potieranie pokrmu
 - ◆ dipy



Naše produkty



Hellmann's Professional
5 l



Hellmann's Yofresh
5 l



Hellmann's Kečup
5 kg



Hellmann's Horčica
3 kg



Hellmann's Kokteillová omáčka 3 l



Hellmann's Decorative
3 l



Hellmann's Vegánska majonéza 2 l



Hellmann's Dressing Caesar
1 l



Knorr Professional Kúrací bujón 5 kg



Knorr Professional Marináda
na bravčové 750 g



Knorr Sušené paradajky
v oleji 750 g



Knorr Kečap Manis
– Sójová omáčka 1 l



Knorr Sambal Manis
– Omáčka chilli a sója 1 l



Knorr Professional Primerba
Tymian 340 g



Knorr Professional Primerba
Rozmarín 340 g



Knorr Professional Primerba
All'Italiana 340 g



Knorr Professional Primerba
Záhradné bylinky 340 g

#Prepped for tomorrow

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

KONTAKT NA OBCHODNÝ TÍM

