



SKUPINOVÉ MENU

Masová jídla





Příprava skupinového menu vyžaduje od restaurátérů a šéfkuchařů velmi dobrou organizaci. Tato organizace má obrovský význam především u náročnějších druhů masa. Nejdůležitější je, aby bylo menu přizpůsobeno druhu akce, je však třeba přihlídnout také k několika dalším faktorům, např.: preferencím hostů, možnostem vyplývajícím z kuchyňského zázemí, ke schopnostem kuchařského týmu, a dokonce i k druhu masa. Je významné, aby všechny tyto faktory odpovídaly tzv. food cost, jinak řečeno přímým nákladům.

Skupinové menu s masovými jídlami představuje zcela jistě výzvu, zejména pokud má být jídlo opakovatelné, chutné a poměrně snadné na přípravu – zejména z hlediska servírování. Abychom dosáhli co nejlepšího výsledku, je vhodné se patřičně připravit na tuto výzvu a naplánovat každou etapu. Doufáme, že doporučení, rady a recepty prezentované na stránkách této příručky vám pomohou s přípravou perfektního skupinového menu, které bude završeno efektním servírováním.

Masová jídla představují ve skupinovém menu velmi zásadní prvek. Proto bychom jim měli věnovat dostatek času a dbát na každou drobnost, i když se jeví jako nedůležitá. Pokud se patřičně připravíte a naplánujete důkladně každý krok, nebude pro vás servírování problémem. Pokud se budete řídit výše uvedenými pěti zásadami, můžete nejen ušetřit čas a peníze, ale zajistíte si také to, že vaše SKUPINOVÉ MENU bude vždy dokonale přizpůsobeno dané příležitosti. Samotný proces přípravy jídel bude snadnější a efektivnější a servírovaná jídla si také uchovají čerstvost a požadovanou chuť.



5 ZÁSAD:

Jak vytvořit dokonalé skupinové menu s masovými jídlami

Zvolte vhodnou surovinu

Maso musí mít dobrou kvalitu – ať už je čerstvé, nebo mražené, musíme ho nakoupit na prověřeném místě. Lokální, důvěryhodný dodavatel představuje velkou úsporu času a je také zárukou dobré kvality. Při výběru masa určeného pro vytvoření skupinového menu je vhodné vsadit na takové druhy, u nichž náklady nenarouší food cost a jejichž úprava bude poměrně snadná. Pokud máte více zkušeností s úpravou masa, můžete sáhnout po méně běžných druzích masa, jako je např. hrudí, bůček nebo plec, jejichž cena je velmi příznivá.

Vybírejte jídla s rychlou přípravou

Při podávání jídel větší skupině je klíčová co nejkratší doba jejich servírování. Jako ideální varianta se jeví jídla, která je nutné pouze přehřát nebo naporcovat. Proto je důležité zvolit recepty, které to umožňují. Dobrým příkladem je křupavé kuře s česnekem, kdy můžeme obalená prsa usmažit nebo upéct. Díky hotové tepelné úpravě budete mít pak volné ruce během výdeje. Dále jsou vhodná také jídla z jednoho hrnce nebo jídla typu soté, např. hovězí Stroganoff.

Snažte se o opakovatelnost porcí jídel

V případě skupinového menu jde o jeden z klíčových faktorů. Je totiž problém servírovat jídla, u nichž se porce masa liší na každém talíři. Prim hrají taková jídla, která je možné nakrájet nebo podávat pomocí větší lžice či naběračky. Dobrým řešením jsou porce masa se stabilní, opakovatelnou hmotností doplněná přílohami. Výborným příkladem jsou např. žebírka, která je možné krájet na stejné porce, kuřecí prsa suprémé, omáčky se stabilní konzistencí, které se nerozrvstávají a můžeme je snadno přehřát. Technikou, která vám ušetří mnoho času, omezí ztráty a umožní dodržet stejné porce, je sous-vide.

Organizace servírování

Snažte se menu naplánovat tak, abyste měli jistotu, že vaši pracovníci budou schopni jídlo bezproblémově doplňovat – zejména tehdy, pokud již běží výdej a napětí v kuchyni roste. Jídla musí být naplánována tak, aby s nimi bylo spojeno co nejméně složitých úkonů. Polovina úspěchu spočívá ve vhodném „mise en place“.

Chuť

U skupinového menu se jídlo často konzumuje po delší dobu. To je klíčový faktor, s nímž musíte počítat. Připravte tedy jídla, která neztratí chuťové vlastnosti po několika hodinách. K takovým jídlům patří zejména dušené speciality (guláše), studená jídla a masová jídla s velkým obsahem omáčky.

Jak efektivně omezit ztráty masa při zpracování

Při každodenním výpočtu nákladů v rámci food cost a zvyšování rentability jídel je nutné zohlednit úbytky masa, k nimž dochází během přípravy. Díky vhodně zvolenému zpracování můžete snížit náklady a současně zachovat křehkost i šťavnatost jídla. Získejte informace o tom, jak vznikají ztráty, a seznamte se s několika zásadami, které vám umožní jejich efektivní snížení.

Maso se skládá hlavně ze svalových vláken obsahujících vodu (až 75 %), bílkoviny (16–21 %) a tuk. Maso obsahuje v menším množství také sacharidy a minerální látky. Během zpracování se složení masa mění. V důsledku rozpouštění tuku a odpařování vody u masa dochází nejen k vysušování masa, ale také ke snížení jeho objemu a hmotnosti. Rozsah ztrát závisí na druhu masa a na použitém typu tepelného zpracování. Během vaření maso zmenšuje svůj objem v důsledku ztráty vody. Největší úbytky však vznikají během první hodiny vaření. Při tepelném zpracování maso v důsledku rozpouštění tuku ztrácí svoji kyprost a šťavnatost (úbytek hmotnosti

může činit až 50 %). V případě klasického pečení jsou ztráty masa způsobeny rozpouštěním tuku a odpařováním vody obsažené v maso. Příliš vysoká teplota způsobuje velmi rychlý vznik kůžičky, zatímco příliš nízká teplota prodlužuje tepelné zpracování, což může vést k vysušování masa.

Jak to udělat? První, obecná zásada říká, že pokud zpracování probíhá bez tekutin, jsou úbytky větší. Příkladem může být dušení kousků hovězího, u něhož vývar a nízká teplota udržují vysokou vlhkost masa. U pečení, smažení či uzení se mohou úbytky vyskytnout podstatně dříve. Abychom ztráty omezili, je velmi důležitá vhodná příprava masa před tepelným zpracováním. Druhá zásada, která má významný vliv na úbytky, se vztahuje k teplotě: čím déle se maso podrobuje zpracování při vysoké teplotě, tím větší jsou ztráty – jídlo může být suché a ztratit požadovanou šťavnatost. Pokud chceme omezit úbytky masa, doporučuje se použít vhodnou vstupní přípravu a techniky vaření.

VSTUPNÍ PŘÍPRAVA

Porcování masa

Čím je plátek masa tenčí, tím méně obsahuje vody a tuku, takže se během zpracování méně smršťuje.



Solení

Solení patří k nejtradičnějším způsobům konzervace masa, který se používá v různých variantách (nasolování na mokro a na sucho, nástřík). Jde o prověřenou metodu zajišťující dosažení velmi aromatického a chutného masa, které si zachová požadovanou křehkost. Důvodem je skutečnost, že sůl způsobuje snížení množství vody v maso.



Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na velikosti masa. Nejmenší ztráty jsou při rozmrazování v nízké teplotě. Vkládání masa do teplé vody nebo ponechání v pokojové teplotě způsobuje podstatně větší úbytky, protože dochází ke ztrátě vody v maso.



TECHNIKY VAŘENÍ

Rychlé opečení masa před další tepelnou úpravou

Povrchová vrstva získaná tímto způsobem omezí další odpařování vody a rozpouštění tuku a umožní další zpracování v nižších teplotách.

Ovaření/zblanširování masa ve vývaru

Pokud vložíme maso do vařícího vývaru, dojde k jeho změknutí, což následně umožní zkrátit dobu přípravy. Tato technika je vhodná pro hovězí a drůbež vcelku. Další výhodou této metody je aroma zeleniny a koření použitého ve vývaru.

Podlévání masa během pečení

Podléváním masa během pečení snižujeme teplotu tuku a předejdeme jeho rozkladu. Takto můžeme udržet šťavnatost a omezit odpařování vody.

Sous-vide

Vaření „ve vakuu“ ve vodní lázni umožňuje jak omezování odpařování (šťávy zůstanou v maso), tak udržování nízké teploty. Úbytky jsou v tomto případě na úrovni cca 10–20 %. Tato metoda je vhodná k přípravě méně tučných druhů masa.

Vaření v páře

Tato technika umožňuje mírné a rovnoměrné pronikání teploty do masa, takže kromě jiného nedochází k vyplavování výživných složek. K vaření v páře jsou vhodná netučná masa, zejména drůbež a jemné rybí maso.

Pečení v pečicím rukávu

Lze říci, že jde o spojení pečení a vaření v páře. Díky uzavření masa ve fóliovém rukávu se maso peče ve vlastní šťávě a v nižší teplotě, takže se snižují úbytky. Koření a aroma uvnitř rukávu pomáhají při dosažení požadované chuti a maso si zachová šťavnatost a křehkost.

Servírování

Po každém pečení nebo smažení nechte maso před krájením nebo podáváním „odpočinout“. Bude to mít pozitivní vliv nejen na rozložení teploty a vnitřních šťáv, ale maso bude také křehčí (zejména v případě červeného masa).

Jak jsme viděli, existuje široká paleta technik, které vám umožní omezit úbytky v maso během zpracování. Podle vašich potřeb a možností můžete zvolit techniku, která vám bude nejlépe vyhovovat. Prezentované metody je dobré použít nejen s ohledem na vyšší koncovou váhu masa, ale také z důvodu chuti, které díky nim dosáhnete.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

JAZYK:

Voda	2000 ml
Peklovací sůl	200 g
Hovězí jazyk	2200 g
Zelenina, kostičky	1200 g
Cibule	300 g
Česnek, čerstvý	1 stroužek
Olej	50 ml
Voda	2500 ml
Knorr Essence Hovězí bujón	80 ml
Sůl, cukr	dle chuti
Římský kmín	dle chuti
Muškatový oříšek	dle chuti

SALÁT:

Pomeranč	2000 g
Koktejlová rajčata	300 g
Kapary	150 g
Rukola	500 g
Olivový olej	50 ml

PODÁVÁNÍ:

Hellmann's Dresink Med a hořčice	300 ml
---	--------



PŘÍPRAVA

JAZYK:

- Připravte nasolovací nálev. Vstříkněte ho do jazyků, potom jazyky vložte do zbývající části peklovacího nálevu. Ponechte na 5 dní v lednici.
- Zeleninu, cibuli a česnek orestujte na oleji a zalijte vodou. Zesilte Essencí hovězího bujónu, kořením a uveďte do varu.
- Do vroucího vývaru vložte jazyky a vařte do měkka.
- Ochladte a oloupejte.

SALÁT:

- Pomeranče nakrájejte na filety, rajčata a kapary překrojte na polovinu.
- Všechny složky promíchejte s rukolou a pokropte olejem.

PODÁVÁNÍ:

- Jazyky nakrájejte podélně na kráječky na tenké plátky o tloušťce 2 mm.
- Do G/N nádoby rozložte salát, na něj dejte tenké plátky masa.
- Vše podávejte s medovo-hořčicovou zálivkou.



Knorr Essence Hovězí bujón

Naše Essence zaručí autentickou chuť hovězího masa ve formě koncentrovaného bujónu a její tekuté složení zjednodušuje dávkování.



HOVĚZÍ JAZYK V MEDOVO-HOŘČICOVÉ ZÁLIVCE s citrusy a rukolou



TIP

Uvařené mírně teplé jazyky oloupejte, očistěte a vložte znovu do vývaru, aby vystydly. Díky tomu si zachovají svou šťavnatost.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

BŮČEK:

Knorr Sambal Manis Omáčka chilli a sója	370 g
Gochujang – korejská chilli pasta	30 g
Knorr Červená kari pasta	40 g
Hellmann's Kečup	100 g
Javorový sirup	20 g
Knorr Ketjap Manis sójová omáčka	20 ml
Vepřový bůček bez kůže	800 g

TEMPURA:

Směs na těsto tempura	200 g
Kari koření	10 g
Olej	na smažení
Studená voda	200 ml

OMÁČKY:

Hellmann's Decorative majonéza	200 g
Hellmann's Barbecue omáčka	200 g
Knorr Ketjap Manis sójová omáčka	400 ml

PODÁVÁNÍ:

Šalotka	k ozdobení
Červená chilli paprička	k ozdobení
Limetka	k ozdobení



PŘÍPRAVA

BŮČEK:

- Promíchejte složky a naložte bůček do marinády.
- Marinovaný bůček přendejte do vakuových sáčků, odsajte vzduch a vložte do lednice na několik hodin.
- Vařte v teplotě 72 °C po dobu 24 hodin. Poté na sáčky s masem položte něco těžkého a ochlad'te.
- Rozdělte bůček na malé obdélníčky.

TEMPURA:

- Rozmíchejte složky tempury. Nakrájené ochlazené kousky bůčku ponořte do studeného tempurového těstíčka.
- Smažte v hlubokém oleji, až získají křupavost a zlatou barvu.

PODÁVÁNÍ:

- Bůček podávejte s omáčkami: majonézou, omáčkou barbecue a tmavou sójovou omáčkou. Ozdobte šalotkou, červenou chilli papričkou a limetkou.



Knorr Samba Manis omáčka Chilli a sója

Ideální omáčka pro přípravu asijských pokrmů na pánvi wok nebo k ochucení teplých i studených pokrmů.



ORIENTÁLNÍ BŮČEK V TEMPURE



TIP

Pokud chcete, aby byla tempura křupavá a jemná, přidejte do těsta kostičky ledu.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

KRÁLÍK:

Králičí stehna (10 ks)	2500 g
Sůl, pepř	dle chuti
Knorr Professional Primerba Tymián	30 g
Knorr Essence Kuřecí bujón	30 ml
Petržel, kostičky	250 g
Mrkev, kostičky	500 g
Celer, kostičky	250 g
Cibule, kostičky	100 g
Jablka, kostičky	200 g
Olej	na pečení
Limetka	1 ks
Hellmann's hořčice	30 g
Cukr	dle chuti
Voda	na podlití

OMÁČKA:

Vydušenina z králičího masa	150 ml
Rama Cremefine Profi Na vaření	dle chuti
Knorr Essence Kuřecí bujón	80 g
Máslo	dle chuti
Sůl, cukr	dle chuti

PODÁVÁNÍ:

Zeleninové chipsy	k ozdobení
-------------------	------------



PŘÍPRAVA

KRÁLÍK:

- Králičí běhy překrojte na polovinu, osolte, opepřete a přidejte směs Primerba tymián, essenci bujónu - drůbeží fond, nakrájenou zeleninu a jablka. Odložte do chladu k naložení.
- Naložené maso opečte do zlatavé barvy a na stejné pánvi orestujte zeleninu a jablka.
- Vše přendejte do hluboké G/N nádoby, přidejte oloupanou limetku nakrájenou na kostičky, hořčici a cukr. Zalijte vodou tak, aby byl králik přikrytý.
- Duste pod pokličkou cca 90 minut při teplotě 160 °C (v konvektomu na programu s přidáním 20 % páry).
- Maso vyjměte z vývaru, zeleninu přecedte a vývar zredukujte na polovinu.

OMÁČKA:

- Vzniklou vydušeninu umixujte se zeleninou, přidejte rostlinný krém, essenci bujónu a máslo.
- Dochuťte solí a cukrem. Pokud je potřeba – zahustěte.

PODÁVÁNÍ:

- Králíka podávejte s připravenou krémovou zeleninovou omáčkou.
- Pokrm ozdobte zeleninovými chipsy.



Knorr Essence kuřecí bujón

Nová moderní forma tekuté essence zvýrazní chuť vašeho pokrmu.



KRÁLÍK V ZELENINĚ A KRÉMOVÉ OMÁČCE



TIP

Králík bude šťavnatější a křehčí, když ho naložíte o den dříve ve směsi bílého vína a kořenové zeleniny.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

LÍČKA:

Vepřová líčka	2000 g
Koření 5 chutí	5 g
Knorr koření směs Delikát na maso	20 g
Rama Culinesse Profi	120 ml

ZELENINA:

Sušené houby shitake	100 g
Voda	k namočení
Olej na restování	100 ml
Červená cibule, očištěná	250 g
Mrkev, očištěná	200 g
Česnek čerstvý, plátky	10 g
Pekingské zelí	500 g
Sezam, pražený	10 g
Sójová omáčka světlá	25 ml
Sůl, cukr	dle chuti

OMÁČKA:

Červené polosladké víno	250 ml
Cukr	20 g
Knorr Štáva k vepřovému masu	100 g
Voda	1000 ml
Koření 5 chutí	2 g
Hellmann's Barbecue omáčka	250 g
Koriandr, čerstvý	5 g



PŘÍPRAVA

LÍČKA:

- Naložená ochucená líčka opečte do tmavé barvy na pánvi s tukem, přendejte do trouby a pečte pod pokličkou při teplotě 145 °C do měkka.

ZELENINA:

- Houby a zeleninu, nakrájené na velké kousky, restujte po částech dozlatova.
- Ke konci pečení promíchejte zeleninu, přidejte sezam, ochuťte solí a cukrem a světlou sójovou omáčkou.

OMÁČKA:

- Víno s cukrem zredukujte na konzistenci jemného sirupu.
- Masovou štávu rozmíchejte s vodou, povařte, ochuťte kořením 5 chutí, omáčkou barbecue a sirupem z červeného vína.
- Povařte, přidejte nasekaný koriandr a dochuťte.

PODÁVÁNÍ:

- Horkou zeleninu promíchejte s líčkem a polijte jemně omáčkou.



Delikát na maso Knorr

Koření směs na maso dodá pokrmu jedinečnou chuť a aroma.



RESTOVANÁ VEPŘOVÁ LÍČKA



TIP

Pokud se chcete vyhnout dlouhému pečení v troubě, použijte tlakový hrnec, zabere to nanejvýš 30 minut.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

MASO:

Vepřová pečeně s kostí (10 steaků - kotlet)
Sůl
Olej

1600 g
dle chuti
na pečení

ZELENINA:

Mrkev, očištěná
Květák, růžičky
Olej z konzervovaných grilovaných paprik
Černá čočka, uvařená
Knorr Grilované papriky
Zelená petržel

1000 g
600 g
na pečení
500 g
500 g
5 g

OMÁČKA BÉARNAISE:

Knorr Holandská omáčka
Voda
Máslo
Šalotka
Vinný ocet
Suché bílé víno
Estragon, čerstvý

80 g
400 ml
100 g
50 g
40 ml
200 ml
5 g



PŘÍPRAVA

MASO:

- Vepřové kotlety osolte, grilujte nebo opečte na oleji v grilovací pánvi.

ZELENINA:

- Mrkev a květák orestujte na oleji slitém z nakládaných grilovaných paprik, nakonec přidejte čočku, pokrájenou grilovanou papriku a petržel.

OMÁČKA BÉARNAISE:

- Holandskou omáčku rozmíchejte ve vodě, povařte, přidejte máslo a odstavte.
- Šalotku nakrájejte na kostičky, zalijte octem a vínem, duste a zredukujte do 80 ml tekutiny.
- Přeced'te přes síto, vlijte do omáčky, přidejte estragon a chvíli vařte.

PŘÍPRAVA:

- Do G/N nádoby rozložte zeleninu, grilované maso a omáčku béarnaise.



Knorr peperoni Grigliati - grilovaná paprika

Grilované papriky ve sladkokyselém nálevu jsou skvělou přílohou nejen k masu.



GRILOVANÁ VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA na zelenině s omáčkou béarnaise



TIP

Pokud chcete, aby bylo vepřové maso křehké a šťavnaté, pečte ho na prudkém ohni a obračejte každých 5 vteřin.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

HOVĚZÍ MASO:

Hovězí maso, steakové	700 g
Škrob	25 g
Knorr Essence Hovězí bujón	50 ml
Bílky ze slepičích vajec	100 ml

OMÁČKA:

Gochujang - korejská chilli pasta	80 ml
Knorr Ketjap Manis sójová omáčka	200 ml
Rýžový ocet	50 ml
Česnek čerstvý	20 g

DOPLŇKY:

Sázená vejce	10 ks
Mrkev, nudličky, blanširované	200 g
Červené zelí, proužky (s octem a cukrem)	200 g
Mořské řasy (nori...), proužky	300 g
Fazolové klíčky, blanširované	200 g
Sušené houby shitake, marinované v sójové omáčce Ketjap	200 g

PODÁVÁNÍ:

Rýže, uvařená	700 g
---------------	-------



PŘÍPRAVA

HOVĚZÍ MASO:

- Maso nakrájené na kousky naložte do škrobu, essence a bílků. Odložte do lednice na 2 hodiny.
- Povařte maso ve vroucí vodě nebo prudce orestujte na pánvi.

OMÁČKA:

- Promíchejte chilli pastu se sladkou sójovou omáčkou a rýžovým octem a přidejte nakrájený česnek.

PODÁVÁNÍ:

- Do mističky vložte teplou rýži a zbývající ingredience.
- Podávejte s dříve připravenou omáčkou.



Knorr Ketjap Manis sójová omáčka

Ideální omáčka pro přípravu asijských pokrmů na pánvi wok nebo k ochucení teplých i studených pokrmů.



BIBIMBAP - HOVĚZÍ MASO NA KOREJSKÝ ZPŮSOB se zeleninou a vejcem



TIP

Hovězí maso nakládáme podle čínského způsobu. Díky tomu je maso křehčí a měkčí. Tuto techniku můžete použít na libovolný druh masa a plody moře. Korejci milují sezam, takže případně můžete doplnit o sezam a sezamový olej.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

GULÁŠ:

Cibule	850 g
Kmín	2 g
Sádlo	50 g
Knorr Rajčatový protlak	70 g
Hovězí maso (kliška, kýta...), kostky	2500 g
Knorr Paprika sladká mletá	5 lžic
Knorr Pepř černý mletý	dle chuti
Sůl	dle chuti
Plzeňské pivo	1000 ml
Voda	k dušení
Knorr Essence Hovězí bujón	30 g
Česnek čerstvý	20 g
Knorr Jiška tmavá	podle potřeby

PODÁVÁNÍ:

Hořká čokoláda	100 g
Knorr Majoránka	3 g



PŘÍPRAVA

GULÁŠ:

- Nakrájenou cibuli a kmín osmažte na sádle. Přidejte rajčatový protlak a chvíli míchejte.
- Přidejte kousky masa předem promíchané s paprikou, pepřem a solí. Poté vlijte polovinu piva, vody a essence hovězího bujónu. Duste, až bude hovězí maso měkké.
- Vyndejte maso. Vlijte druhou polovinu piva, vody a essence. Případně jemně vše dohustěte jíškou. Dochutěte česnekem a znovu pepřem a solí. Vařte ještě 5 minut.

PODÁVÁNÍ:

- Guláš ozdobte kousky čokolády a majoránkou.



Knorr Rajčatový protlak

Rajčatový protlak je vyroben z vysoce kvalitních italských rajčat uzrálých na slunci.



HOVĚZÍ MASO S PLZEŇSKÝM PIVEM a hořkou čokoládou



TIP

Čokoládou můžete zahustit libovolné omáčky, přidávejte ji před samotným podáváním.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

MARINÁDA:

Mrkev, kostičky	120 g
Celer, kostičky	150 g
Cibule, kostičky	200 g
Vinný ocet	200 ml
Suché červené víno	0,500 l
Sůl	40 g
Cukr	10 g
Jalovec, drcený	10 ks
Bobkový list	5 ks

MASO:

Jelení kýta bez kosti	3000 g
Vepřové sádlo	na pečení

OMÁČKA:

Knorr Essence Hovězí bujón	70 g
Voda	700 ml
Brusnice v konzervě	80 g
Knorr Jiška tmavá	podle potřeby

KROKETA:

Knorr Bramborová kaše s mlékem	570 g
Perník na strouhání (pomletý)	300 g
Vejce	3 ks
Sůl, muškátový oříšek	dle chuti
Mléko	1000 ml
Strouhanka (na obalení)	100 g



PŘÍPRAVA

MARINÁDA:

- Zeleninu nastrouhejte na hrubém struhadle.
- Cibuli nakrájejte na drobné proužky a vše promíchejte se zbytkem složek.

MASO:

- Jelení kýtu naložte v připravené marinádě a nechte odležet 2 dny v lednici.
- Vyjměte maso a osušte je papírovou utěrkou.
- Na pánvi opečte maso na vepřovém sádle a přecezenou zeleninu z marinády. Vše zalijte scezeným vínem z marinády a vodou.
- Přidejte masový fond - essenci a duste do měkka.
- Potom vyjměte maso, omáčku přecedte a zredukujte, pro požadovanou konzistenci použijte jišku.
- Přidejte brusnice a dochuťte dle potřeby.

KROKETY:

- Všechny složky mimo strouhanky spojte a důkladně promíchejte.
- Utvořte malé kuličky, obalte je ve strouhance a smažte v hlubokém tuku, až získají zlatavou barvu.

PODÁVÁNÍ:

- Pečení podávejte nakrájenou ve společnosti omáčky, brusinek a krocket.



Knorr Bramborová kaše s mlékem

Maximálně blízko bramborové kaši připravované od základu za pár minut.



JELENÍ PEČENĚ V TMAVÉ OMÁČCE S BRUSINKAMI a perníkovými krocketami



TIP

Divočina je svou podstatou libové maso. Abyste se vyhnuli jejímu vysušení, prošpikujte nebo obalte maso slaninou. Díky tomu nevyschne po dobu dušení nebo pečení.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

KRKOVICE:

Cibule, velké kousky	100 g
Řapíkatý celer, velké kousky	100 g
Česnek	3 stroužky
Rozmarýn	2 snítky
Hřebíček	3 ks
Bobkový list	3 ks
Nové koření	4 ks
Suché bílé víno	350 ml
Knorr Professional Marináda na vepřové maso	15 g
Vepřová krkovice bez kosti	1300 g
Olej	30 ml

OMÁČKA:

Knorr šťáva k vepřovému masu	70 ml
Mléko plnotučné	1200 ml
Knorr Jiška světlá	30 g



PŘÍPRAVA

KRKOVICE:

- Všechny složky marinády promíchejte. Obalte jí maso a odstavte na 24 hodin do lednice.
- Obráťte maso na druhou stranu a odstavte na dalších 24 hodin do lednice.
- Maso vyjměte z marinády, osušte, opečte na oleji a přendejte do G/N nádoby.
- Marinádu přecedte přes síto, přecezenou zeleninu a koření orestujte na pánvi a přidejte k masu.

OMÁČKA:

- Masovou šťávu rozmíchejte v 1 litru teplého mléka a zalijte jí maso.
- Vložte do konvektometru rozehřátém na 140 °C a pečte pod pokličkou cca 2,5 hodiny.
- Maso vyjměte z omáčky a naporcujte. Omáčku přecedte, přidejte zbývající mléko a zahustěte světlou jíškou.

PODÁVÁNÍ:

- Krkovici podávejte s připravenou omáčkou.



Knorr Šťáva k vepřovému masu

Lahodná masová chuť naší šťávy je ideální tam, kde je potřeba větší množství šťávy. Perfektně jídlo ochutí a dodá mu jedinečné aroma.



KRKOVICE PEČENÁ V MLÉKU



TIP

Krkovici s marinádou vložte do vakuového sáčku a odsajte vzduch, tak bude maso ještě lépe marinované.



SUROVINY NA 10 PORCÍ

MASO:

Vepřová panenka	2500 g
Knorr Professional Marináda na vepřové maso	25 g
Rama Culinesse Profi	20 ml
Olej	80 ml

PYŘÉ Z UZENÝCH JABLEK:

Tvrdá jablka, oloupaná	2000 g
Cukr	30 g
Tekuté udírenské aroma	dle chuti
Máslo	200 g
Jablečná šťáva	150 ml
Knorr Essence Zeleninový bujón	20 ml
Sůl	dle chuti

ČEKANKA:

Červená čekanka	2000 g
Červené víno	350 ml
Cukr	200 g
Knorr Professional Primerba Tymián	20 g
Jablečný ocet	150 ml

PODÁVÁNÍ:

Koktejlová rajčata	k ozdobení
--------------------	------------



PŘÍPRAVA

MASO:

- Vepřovou panenku potřete marinádou a tukem Rama Culinesse. Vložte ji do lednice na 2 hodiny.
- Maso přendejte do předehřáté trouby a nastavte program se sondou nastavenou na 68 °C, vnější pečení 85 °C.

PYŘÉ Z UZENÝCH JABLEK:

- Jablka nakrájejte na kousky, poprašte cukrem, pokapejte tekutým udírenským aroma. Opečte v troubě při teplotě 230 °C na světle hnědou barvu.
- Máslo a jablečnou šťávu povařte tak, aby vznikl jemný sirup.
- Upečená jablka umixujte na hladkou hmotu, po dobu mixování dolévejte sirup.
- Pyře dochuťte dle potřeby soli.

ČEKANKA:

- Červenou čekanku rozkrojte podélně na polovinu a opečte na zlatavou barvu.
- Víno, cukr a tymián zredukujte, ke konci dochuťte jablečným octem. Vzniklý sirup přecedte přes síto.
- Opečenou čekanku zalijte sirupem a povařte do měkka.

PODÁVÁNÍ:

- Panenku opečte na oleji, naporcujte a položte na čekanku, podávejte s pyřé z uzených jablek. Navíc ozdobte rajčátky.



Knorr Professional Primerba Tymián

Jedinečná bylinková pasta z tymiánu v rostlinném oleji.



VEPŘOVÁ PANENKA NA PYŘÉ z uzených jablek s čekankou



TIP

Při přípravě pyře s uzenými jablky můžete tekutý kouř nahradit uzením v konvektomatu nebo udírně s použitím hrubých pilin nebo štěpek z listnatých stromů.



Profesionální produkty
nejen k přípravě masa

Profesionální produkty
nejen k přípravě masa

BUJÓNY (VÝVARY)



Knorr Kuřecí bujón
0,9 kg, 6,5 kg, 12,5 kg



Knorr Zeleninový bujón
0,9 kg, 7 kg



Knorr Čirý bujón
7 kg, 15 kg, 60 kg



Knorr Houbový bujón
1 kg, 8 kg



Knorr Vepřový bujón
1 kg (s vůní uzeného)

ESENCE



Knorr Essence Hovězí bujón
1 l



Knorr Essence Kuřecí bujón
1 l



Knorr Essence Rybí bujón
1 l



Knorr Essence Zeleninový bujón
1 l

BYLINKOVÉ PASTY



Knorr Professional
Primerba
Bazalka 340 g



Knorr Professional
Primerba
Provensálské bylinky 340 g



Knorr Professional
Primerba
All Italiana 340 g



Knorr Professional
Primerba
Zelené pesto 340 g



Knorr Professional
Primerba
Houby 340 g



Knorr Professional
Primerba
Zahradní bylinky 340 g



Knorr Professional
Primerba
Tymián 340 g



Knorr Professional
Primerba
Rozmarýn 340 g



Knorr Professional
Primerba
Opečená cibule 340 g



Knorr Professional
Primerba
Červené pesto

KOŘENÍ A KOŘENICÍ SMĚSI



Knorr Delikat
5 kg



Knorr Aromat
4 kg



Knorr Delikat bez přídavku soli
3 kg



Knorr Delikat Koření na drůbež
600 g

ŠŤÁVY



Knorr Šťáva k vepřovému masu
1,4 kg, 4,5 kg



Knorr Šťáva k drůbežimu masu
1,1 kg

SVĚTOVÉ OMÁČKY / ASIJSKÁ KOLEKCE



Knorr Ketjap Manis
Sójová omáčka 1 l



Knorr Pang Gang
Omáčka chilli a rajčata 1 l



Knorr Sambal Manis
Omáčka chilli a sója 1 l



Knorr Sunshine Chilli
Pikantní omáčka 1 l



Unilever
Food
Solutions

VÍCE NA

www.unileverfoodsolution.cz
