

HELLMANN'S HACKS



**Tipy & triky
s HELLMANN'S**





Hovězí burger se zeleným avokádovým dressingem

 6 porcí



Špenátovo artyčokový dip

 4 porce

INGREDIENCE

Dressing

Čerstvá petržel	25 g
Čerstvá pažitka	40 g
Estragon	5 g
Čerstvá máta	3 listy
Hellmann's Decorative	1 kg
Omáčka Tabasco	10 g
Citronová šťáva a kůra	1
Zralé avokádo	1
Okořeňte podle chuti	

Hovězí burger

Mleté libové hovězí maso	800 g
Hellmann's Decorative	80 g
Houska	6
Hellmann's Decorative (na housku)	60 g
Sůl a pepř	
Rajče	
Salát	
Červená cibule	

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Decorative 3 L



PŘÍPRAVA

Dressing

- Přidejte všechny ingredience do mixéru a rozmixujte je dohladka.

Hovězí burger

- Do libového mletého masa* přidejte majonézu, špetku soli a pepře. Vše smíchejte dohromady.
- Z této směsi vytvarujte placičky.
- Grilujte placičku na stupeň dobře propečený.
- Rozetřete tenkou vrstvu majonézy na povrchu housek a opečte je.**
- Oba povrchy buchty potřete zelenou omáčkou.
- Na hamburger naskládejte hovězí placičku, rajče, salát a červenou cibuli.
- Podávejte s hranolkami a majonézovým dipem!

Šéfkuchařův Tip

*Vmíchání majonézy do masa může zvýšit jeho šťavnatost přidáním tuku a vlhkosti. Nejlépe se hodí libovému hovězímu nebo kuřecímu/krůtímu masu.

** Použití majonézy místo másla na opékání housek usnadňuje roztírání, má vyšší bod pečení a extra chuť.

INGREDIENCE

Změklý smetanový sýr	220 g
Hellmann's Professional Majonéza	50 g
Baby špenát, povadlý, s vymačkanou tekutinou a nasekaný	30 g
Konzervovaná artyčoková srdíčka, okapaná a nasekaná	240 g
Natrhaný sýr mozzarella, rozdělený	80 g
Natrhaný sýr gruyere, rozdělený	80 g
Strouhaný parmezán	60 g
Stroužek česneku, prolisovaný	1
Tortilla chipsy k podávání	

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Professional 5 L



- Předehřejte troubu na 190°C.
- Smetanový sýr a majonézu vložte do velké mísy a promíchejte, aby se blok smetanového sýra rozpadl.
- Přidejte špenát, artyčoky, česnek, po 60 g mozzarely a gruyeru, 30 g parmezánu, sůl a pepř.
- Vše smíchejte dohromady, dokud se zcela a rovnoměrně nespojí.
- Směs nalijte do samostatné litinové pánve.
- Posypejte zbylým sýrem.
- Špenátový dip s artyčoky pečte 10-15 minut, dokud nezačne bublat a nezíská zlatavou barvu.
- Podávejte s tortilovými chipsy.



Mexický street food kukuřičný bramborový salát

 6 porcí



Coleslaw

 4 porce

INGREDIENCE

Bramborový salát

Červené baby brambory (nakrájené na poloviny, v závislosti na jejich velikosti)	1 kg
Kukuřičná zrna	350 g
Jarní cibule, nakrájená	15 g
Koriandr, nasekaný	15 g
Sýr Cotija nebo Feta	50 g
Papriky Poblano, zbavené semínek a nakrájené na kostičky	2

Chilli limetkový dressing

Hellmann's Professional	180 g
Limetková šťáva	50 g
Chilli v prášku	5 g
Sůl a černý pepř podle chuti	

PŘÍPRAVA

Bramborový salát

- Brambory vložte do hrnce, kde je zakryjte vodou. Přiveďte ji k varu a vařte 15-20 minut, nebo dokud brambory snadno nepropíchnete nožem.
- Nakrájejte brambory na kousky a vložte je do velké mísy.
- Kukuřici přidejte do mísy s bramborami.
- Papriky Poblano zbavené semen a nakrájejte je na kousky. Poté je osmahněte do měkka (přibližně 2 minuty) a přidejte je do mísy.

Chilli limetkový dressing

- Majonézu, limetkovou šťavu, chilli, sůl a pepř vyšlehejte.
- Do mísy s bramborami přidejte nasekanou zelenou cibulku, koriandr a rozdrobený sýr cotija (nebo feta) a přelijte je zálivkou v požadovaném množství.
- Salát promíchejte, dokud není obalený podle vašich představ.
- Salát přikryjte a nechte ho v chladničce vychladit alespoň 20 minut až 1 hodinu.
- Po vychladnutí salát posypte špetkou chilli papriček a ihned podávejte.

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Professional 5 L



INGREDIENCE

Špičaté zelí	140 g
Fialové zelí	100 g
Mrkev	120 g
Cibule	60 g
Hellmann's Professional	250 g

PŘÍPRAVA

- Zelí, mrkev a cibuli nakrájejte na tenké proužky.
- Do velké mísy přidejte majonézu, pak zelí, mrkev a cibuli.
- Vše smíchejte a promíchejte, aby se salát obalil zálivkou.
- Salát přikryjte a nechte ho 20 minut chladit v lednici.
- Podávejte na talíři jako přílohu.

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Professional 5 L





Gochujangské křídla s koriandrovým limetkovým dipem

4 porce



Trio burgery

3 porce

INGREDIENCE

Gochujanské křídla

Kuřecí křídla	1 kg
Hellmann's Professional	220 g
Pasta Gochujang	60 g
Med	80 g
Jarní cibule, nakrájená	

Dip

Hellmann's Professional	220 g
Listy koriandru	30 g
Špenátové listy	10 g
Limetková šťáva	1
Sůl a pepř	

PŘÍPRAVA

Gochujanské křídla

- Směs na marinování: smíchejte majonézu, pastu Gochujang a med a šlehejte, dokud se nespojí.
- Křídla potřete marinovací směsí.
- Nechte přes noc v chladničce.
- Předehřejte troubu na 180°C.
- Křídla položte na plech a pečte je v troubě 30 minut při 180°C nebo dokud nejsou mírně opálená a propečená.
- Křidélka posypeme jarní cibulkou.
- Podávejte s dipem.

Dip

- Všechny ingredience rozmixujte v mixéru dohladka.

INGREDIENCE

Burğer dresing

Hellmann's Vegan	200 g
Omáčka Siracha	50 g
Citrón	½ kusu

Vegetariánský burğer

Raw burger	1
Listy ledového salátu	2
Plátky rajčat	2
Knorr Sýrová omáčka	20 g
Grilovaná kukuřice	50 g
Zelené klíčky	5 g

Sýrový hovězí burğer

Hovězí hamburgerové placičky	130 g
Fialové listy salátu	2
Knorr Sýrová omáčka	20 g
Plátky rajčat	2
Nakládaná červená cibule	5 g

Veğan Portobello burger

Velká houba Portobello, pečená na pánvi	1
Coleslaw	30 g
Fialové listy salátu	2
Nakládané chilli kroužky	5 g

PŘÍPRAVA

Burğer dresing

- Do misky přidejte majonézu, Sirachu a citrónovou šťávu. Směs šlehejte, dokud se dobře nespojí.

Burğer

- Povrch housky potřete tenkou vrstvou majonézy a opečte ji.
- Obě strany housek potřete dresingovou omáčkou (pro všechny 3 hamburgery).
- Opečené Hamburgery naskládejte na hromádku s přísadami.
- Podávejte s hranolky a majonézovým dipem jako přílohou.

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Professional 5 L



PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Vegan 2 L





Caesar salát

 3 porce

INGREDIENCE

Yofresh Hellmann's	200 g
Strouhaný parmezán	40 g
Citronová šťáva	15 ml
Worcestrová omáčka	5 ml
Ančovičky	2
Stroužky česneku	2
Hlávky římského salátu	2
Křepelčí vejce na měkko, rozkrojené na poloviny	6
Bagetové krutony Ficelle	100 g
Strouhaný parmezán (posyp)	20 g

PŘÍPRAVA

Dressing

- Do mixéru přidejte parmezán, citronovou šťavu, worcestrovou omáčku, část ančoviček, česnek a rozmixujte dohladka.

Salát

- Přidejte natrhaný salát do zálivky a dobře promíchejte.
- Salát naservírujte na talíř.
- Posypeme strouhaným parmezánem, křepelčími vejci kousky ančoviček a krutony.



Club sandwich

 1 porce

INGREDIENCE

Yofresh Hellmann's	40 g
Plátky chleba	2
Listy hlávkového salátu	2
Listy ředkvičky	2
Uzená kuřecí prsa	130 g
Plátky rajčat	4
Okurky nakrájené na plátky	10 g
Zeleninové chipsy jako příloha	

PŘÍPRAVA

- Na jednu stranu chleba naneste vrstvu majonézy.
- Opékejte majonézou potřenou stranu dozlatova.
- Nyní namažte majonézu na vnitřní stranu chlebů.
- Na 1 chléb dejte rajčata, uzené kuře, okurky a salát.
- Navrch položte druhý chléb.
- Rozkrojte na 2 trojúhelníky a zajistěte je párátkami.
- Podávejte se zeleninovým chipsem jako přílohu.

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Yofresh 5 L



PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Yofresh 5 L





Toasty

 1 porce

INGREDIENCE

Yofresh Hellmann's	40 g
Plátky chleba	2
Plátky sýru čedar	2
Strouhaná mozzarella	20 g
Kečup Hellmann's	30 g
Listy hlávkového salátu	4
Zelný salát Coleslaw	

PŘÍPRAVA

- Na vnitřní stranu chleba namažte vrstvu majonézy.
- Poklademe plátky sýru čedar, šunkou, kečupem a strouhanou mozzarellou.
- Navrch položte druhý plátek chleba.
- Na vnější stranu sendviče naneste vrstvu majonézy.
- Sendvič opečte v toustovači, dokud se sýr nerozpustí a povrch nezhnědne.
- Rozkrojte na 2 trojúhelníky a podávejte.
- Podávejte se zelným salátem Coleslaw jako přílohu.

PŘIPRAVENO S



Hellmann's
Yofresh 5 L





Více receptů a užitečných rad najdete na www.unileverfoodsolutions.cz, nebo na:



Unilever Food Solutions Česká republika



Unilever
Food
Solutions