HELLMANN'S
"BRING OUT THE BEST"
Grilovací sezona začíná
Unilever Food Solutions

Úvod

Grilování mají rádi snad úplně všichni. Hlavně v létě, kdy není třeba být přímo šéfkuchařem, abyste se mu mohli věnovat naplno. Obliba a rozšířenost však neznamená, že každý je hned mistrem grilu. Spousta mýtů panujících kolem grilování, nedostatek fantazie i začátečnické chyby při volbě surovin můžou výslednému pokrmu dost uškodit, a to je velká škoda. Je tedy na restauracích, aby ukázaly, co všechno lze na grilu vykouzlit a jak využít jeho plný potenciál. Naši šéfkuchaři pro vás sestavili souhrn čtyř hlavních zásad, s jejichž pomocí se hravě vyhnete nejčastějším chybám. Díky jejich metodám, doporučením a speciálním trikům ovládnete gril jako skuteční mistři. Překvapte chuťové buňky svých zákazníků a získejte si jejich srdce!

Grilované pokrmy jsou obvykle jednoduché a bezprostřední. A právě to bývá pro dobré šéfkuchaře největší hodnota, protože to před nimi otvírá široké pole možností. Základem správného grilování je vždy příprava, podmínkou různorodost grilovaných surovin a jejich kvalita, zatímco třešničkou na dortu jsou dodatky.

Jenže čert se skrývá právě v detailech. Jestli něco dokáže změnit a povýšit chuť i těch nejklasičtějších receptů, jsou to marinády a omáčky. Při hledání kreativních pokrmů a variací pro naši publikaci využili šéfkuchaři přednosti omáček Hellmann´s a dalších produktů Knorr nebo Rama. Receptury založené na mnohaletých zkušenostech šéfkuchařů se pro ně staly zdrojem inspirace a zárukou neopakovatelné chuti. Ať jsou inspirativní i pro vás!

Obsah

Čtyři zásady perfektního grilování 4

To nejlepší na gril 6

Pečené kuřecí paličky (finger food) 8

Grilovaný lososový špíz na středomořský způsob 10

Steak z vepřové pečeně s uzenou švestkovou majonézou 12

Šašlik z krůty marinovaný v kefíru, fazolové lusky se slaninou, koktejlová rajčata a artyčoky 14

Křupavý bůček, karamelizovaný pastinák, pikantní meruňky v zálivce z bílého vína a uzená majonéza s drceným pepřem 16

Žebírka BBQ s medovo-pivní glazurou, pyré ze sladkých brambor, zelený hrášek 18

Krevetový burger, grilovaná slanina s čínským zelím a rajčaty, surimi, majonéza jalapeño 20

Krůtí křídla z grilu s medovo-hořčičnou omáčkou a Caesar salátem z pečených bruselských kapustiček 22

Kebab na špízu s mátovou omáčkou a arabským chlebem 24

Tuňákový wrap (bezlepkový) 26

V celku pečený květák Buffalo s farmářským, kari a BBQ dresinkem 28

Produkty 30

Čtyři zásady perfektního grilování

NAŠI KUCHAŘI UNILEVER FOOD SOLUTIONS DOPORUČUJÍ

1 Příprava

Grilování vyžaduje čas a trpělivost. Většinu grilovaných pokrmů je potřeba marinovat, aby získaly chuť a současně se zabránilo jejich připalování. Proto stojí za to dát si pozor, aby všechny složky měly vhodnou teplotu, nejlépe co nejblíže pokojové teplotě, ve chvíli, kdy je vkládáte na gril. Příliš studené kousky se budou péci nejen déle, ale především nerovnoměrně, protože se nejdřív upeče kůže, zatímco vnitřek může zůstat syrový.

Před grilováním a také po něm je třeba gril potřít olejem. Díky tomu bude jednodušší udržet jeho povrch čistý a pokrmy se nebudou přichycovat. Stejně tak bychom neměli zapomenout gril dobře rozpálit dřív, než na něj suroviny položíme. U tradičního grilu by uhlí mělo být rozžhavené a na jeho povrchu by měl být vidět popel (minimálně po dobu 30 minut). Používáme-li plynový gril, je nutné ho nahřát také, jen doba bude kratší.

MILAN SAHÁNEK

2 Teplota a doba grilování

Abychom připravili ideální pokrm, je důležité sladit teplotu a dobu zpracování. Menší kousky masa a ryb, hotdogy a také některé druhy zeleniny se ideálně hodí k rychlému zpracování v tzv. horké zóně grilu. Tato příprava zabere nanejvýš 10–20 minut a obvykle v polovině času vyžaduje obrácení potraviny na druhou stranu. Nespoléhejte se však pouze na recept – vysoká teplota a různá tloušťka i druh suroviny způsobují, že se počítá každá půlminuta. Než obrátíte maso, vždy se přesvědčte, jestli má kůže zlatohnědou barvu a strany jsou ogrilované. Kromě toho byste při obracení neměli cítit odpor. Abyste měli stoprocentní jistotu, že pokrm je uvnitř upečený, použijte teploměr a zkontrolujte vnitřní teplotu.

V případě barbecue, pro které se ideálně hodí větší kousky masa a ryb a také některé druhy zeleniny, pokrmy docházejí pomalu. Umístěním ne přímo nad žárem, ale v tzv. chladnější zóně grilu, proniká horký vzduch a kouř ze spalovaného dřeva pomaleji. Celý proces doplňuje víko přikrývající gril. Díky němu krouží teplo rovnoměrně a chrání pokrm před nadměrným přehřátím. Proto je tak důležité, abyste víko nezvedali příliš často a neztráceli tak stálou teplotu a kouř, který je v tomto procesu klíčový. Díky zpomalenému procesu pečení se pokrm připravuje rovnoměrně, což je obzvlášť důležité, jestliže je doba pečení delší než 25 minut (drůbež s kostí, žebírka, krkovice, kotlet ve větším kuse).

PETER KRIŠTOF

3 Chuť

Proč grilujeme? Přece kvůli chuti! Nekupujte tedy produkty ke grilování, u nichž si nejste jisti složením a které mohou být například zdrojem soli a dalších zbytečných složek. Ujistěte se, že maso a ryby jsou čerstvé. Zmrazené kousky se na grilování nehodí, protože ztrácejí vlhkost, a tedy i chuť, a přitom se na grilu rozpadají.

Pokud používáte tradiční gril, jemné chuťové odstíny můžete dodat ochucením samotného grilu. Přidejte do ohně třeba pomerančovou kůru, tyčinky skořice nebo semena fenyklu. Při posypávání pokrmu používejte bylinky odolné vůči vysoké teplotě, jako např. šalvěj nebo rozmarýn, které vlivem tepla odevzdávají více chuti. Při solení nebo pepření ryby nebo masa dávejte pozor, abyste nekořenili příliš brzy. Vyhnete se tak příliš časnému odčerpání vlhkosti.

Nic tak nepřidá, ale také nezkazí chuť grilovaného pokrmu jako marináda nebo omáčka. Proto se spoléhejte jen na ty nejlepší suroviny. V případě marinování přizpůsobte jeho dobu druhu pokrmu, aby aromatické složky měly čas proniknout dovnitř kousků. Pokud jde o omáčky, hlavní zásadou je nepolévat jimi nikdy maso na grilu. Právě to je častá chyba, která dokáže zničit celý pokrm. Omáčky dodávejte vždy až na samém konci grilování jen tak, aby se ohřály. Jakmile začíná jejich redukování, sejměte je z grilu a podávejte.

MARCIN SZACHOWICZ

4 Zdraví

V závislosti na „palivu“, které používáte v grilu, se mohou do pokrmů dostat i sloučeniny, které ve spojení s tukem a kouřem mohou mít rakovinotvorné účinky. Proto je tak důležité dodržovat některá pravidla. Nejbezpečnější jsou pokrmy z elektrického nebo plynového grilu. Při použití dřevného uhlí by se neměly používat jehličnaté druhy, které mohou obsahovat pryskyřici nebo éterické oleje. Pokud si nejste jisti složením, nejlepší je používat přírodní dřevo. Při rozpalování nikdy nepoužívejte podpalovač, naftu nebo alkohol. Také oblíbené složky marinády jako bylinky nebo alkohol omezují vznik rakovinotvorných sloučenin v produktech, které jsou vystaveny působení vysokých teplot. Nikdy negrilujte peklovaná masa.

Kromě toho by rozpouštějící se tuk neměl vytékat do uhlí v grilu, protože se mohou vylučovat škodlivé látky. Používáním hliníkových tácků nebo fólií se tomu nejen vyhnete, ale zajistíte také grilované pokrmy před spadnutím a sesunutím, takže zachováte jejich požadovaný tvar. A samozřejmě dodržování všech zásad je málo platné, pokud gril neudržujete čistý. Dbejte vždy na to, aby na grilu nezůstával starý tuk. Opatřete si profesionální prostředky na odmaštění a čištění grilu. Osvědčenou metodou, jak udržovat gril čistý, je potírat ho olejem (i za pomocí kartáče nebo hadříku) před a po grilování.

MARTINS PLOTNIEKS

To nejlepší na gril

Grilovat lze každé maso – tmavé, bílé, hovězí, vepřové, drůbež, zvěřinu i ryby. Nejvhodnější je ovšem maso prorostlé. Díky rozpouštějícímu se tuku se totiž takové maso vlivem teploty stává neobvykle křehké a jemné.

Asi nejlepší je sezónní hovězí maso. Svíčková, roštěnec, T-bone a rib eye. Ačkoliv je jednoduché na zpracování a ideální co do chuti, je také velmi drahé. Můžete proto zkusit i levnější kusy masa, jen počítejte s tím, že vyžadují mnohem více přípravy. Pokud jim ovšem potřebný čas věnujete, mohou vám přinést také větší zisk. Stojí za to sáhnout třeba po hovězím boku (tzv. London broil). Pokud ho marinujete přes noc v nálevu se solí (brain technika), dosáhnete velmi dobrých výsledků, protože nabízí výraznou chuť. Podobné je to s některými tvrdšími částmi hovězího, jako je vysoký roštěnec, hrudí nebo plec, které se v průběhu dlouhého procesu barbecue stávají křehké a šťavnaté. Pokud naopak dostanete chuť na nejdražší hovězí, poohlédněte se po mase japonských krav Wagyu, které jsou dnes už chovány také v jiných částech světa než jen v Japonsku.

K nejoblíbenějším druhům masa u nás tradičně patří krkovice, která však často bývá tvrdá a houževnatá. Proto při koupi masa sáhněte raději po menších kouscích, měkčích a nejlépe od strany kotlety, ty bývají jemnější. O čerstvosti a chuti svědčí světlé žilky tuku a barva uvnitř, která by měla být stejná jako na povrchu.

Krkovice vyžaduje marinování: směs koření, kyselé složky nebo pivo výborně uvolňují strukturu masa. Důležité je také z masa rozpustit co největší množství tuku, ale současně je nepřesušit. Barbecue – pomalé pečení s uzením – je tu ideální způsob, jak získat krásně šťavnatý pokrm. Kouřovou chuť výborně doplní omáčka BBQ Hellmann´s, kterou můžete využít jak v marinádě, tak i v podobě hotového dipu. Alternativou krkovice jsou v Americe žebra. Marinovaná, připravená metodou barbecue, se sladkou medově-sójovou chutí, jsou také skvělá.

Rovněž ryby se výborně hodí na gril. Jejich jemné maso má skvělou chuť a nevyžaduje příliš dlouhé zpracování. Při jejich přípravě je ovšem třeba dodržovat dvě hlavní zásady: hlídat kvalitu suroviny a metodu přizpůsobit různým druhům masa. Mezi ryby, které nejlépe snášejí vysokou teplotu, patří losos, mečoun, tuňák, mořský ďas nebo pražma. Jsou relativně nenáročné na přípravu a výborně se hodí ke grilování ve formě rybích steaků. Více schopností a opatrnosti pak vyžaduje platýs, treska nebo halibut, což souvisí s jejich jemnou strukturou. Jednou z nejlepších a nejjednodušších metod je příprava celé ryby. Tady lze sáhnout po druzích nevyžadujících mnoho příprav, jako je pstruh, sardinky, makrely, okoun nebo sleď.

K většině ryb se hodí marinády, které zvýrazňují chuť a aroma. Výborně ladí česnek, chilli, bazalka, nové koření, celer, petrželová nať a tymián. V případě citronu a limetky je však třeba předejít sražení bílkoviny, což zbytečně vysuší maso, proto je nejlepší přidat je až na konec. Je třeba hledat správné kombinace, které masu dodají nejen chuť, ale i šťavnatost. Ke každé rybě se hodí klasika – jemná máslová omáčka beurre blanc či sladce pikantní španělská paprikově-rajčatová omáčka romesco. Steaky zase skvěle oživí omáčka na bázi citronu, kopru a okurky. Tuňáka, jehož grilovaná chuť je neopakovatelná, je dobré vyzkoušet ve společnosti wasabi, balzamikového octu a sezamu. Na přelití nebo vyplnění ryb je příhodné také máslo, které je rovněž chuťově bohaté, třeba s přídáním estragonu, petržele nebo citronu. Obecně však dávejte pozor, abyste to nepřehnali a jemnou chuť ryby nepřetloukli.

Pokud se rozhodnete použít levnější, a přitom také velmi oblíbené drůbeží nebo kuřecí maso, stojí za to sáhnout po tmavších partiích. Dolní stehno, maso s kostí, křídla nebo stehýnka se nevysuší tak jako prsa a vhodná marináda jim dodá příslušný charakter a chuť. Nebojte se hledat zajímavé chutě a inspirace. Ať už to bude verze asijská, se žlutým kari kořením, kokosovým mlékem a koriandrem, pikantní verze s chilli omáčkou, tradiční podoba na bylinkách nebo v hořčičné omáčce či chuť získaná z kávy – pokaždé můžete vytvořit překvapivý pokrm.

V málokteré formě hosté zeleninu milují tak, jako když ji správně ogrilujete. Spojení sladkosti, kouřového aromatu a křupavé slupky – tomu prostě málokdo odolá, i když jde „jen“ o zeleninu. A přestože se ke grilování hodí mnoho druhů, některé si zaslouží zvláštní ocenění. Patří mezi ně kukuřice, kterou stojí za to vyzkoušet v mexické verzi. Ve společnosti sýru cotija, majonézy, smetany a chilli totiž představuje neopakovatelný chuťový zážitek. Další perlou je grilovaný lilek, který stejně jako brambory můžete podávat s tvarohem, zakysaným krémem nebo crème fraîche a pažitkou nebo servírovat s piniovými oříšky. Chřest a fazolové lusky se ideálně hodí k masu. Můžete je grilovat jak obalené v parmské šunce nebo plátcích slaniny, tak jen dokončit přelitím máslem. Pokud chcete jejich chuť potlačit, přidejte k nim meruňky a piniové oříšky. Další top zelenina, kterou rozhodně nezapomeňte na gril přidat, je paprika, cibule, cuketa, dýně a brambory.

Nic však nebrání tomu, vyzkoušet i některé méně využívané druhy, které také umožní zpestřit menu pro vegetariány. Jemný květák s omáčkou tahini nebo příchutí kari, křupavá brokolice se sýrem ricotta nebo třeba grilované avokádo s rajčaty a bylinkami, to jsou jen některé příklady širokých možností, jaké vám gril nabízí i v oblasti zeleniny.

Pečené kuřecí paličky

(finger food)

Suroviny na 1 kg – 10 porcí

Paličky

- **10 ks (á 100 g)** Kuřecí paličky

Marináda

- **20 g** Česnek, jemně pokrájený
- **15 g** Zázvor, jemně pokrájený
- **25 g** Chilli pasta
- **3 g** **Knorr Pepř barevný drcený**
- **15 g** Vinný ocet
- **30 ml** **Knorr Sambal Manis – Omáčka chilli a sója**
- **130 g** **Hellmann´s Kečup**
- **6 g** Cukr
- **15 g** Sůl

Omáčka

- **50 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**
- **15 g** Javorový sirup
- **50 g** **Hellmann´s Kečup**
- **100 ml** **Knorr Sunshine Chilli**

Příprava

Marináda

- Smíchejte suroviny na marinádu. V případě potřeby můžeme vynechat chilli pastu.

Paličky

- Kuřecí paličky pod kloubkem kolem dokola nařízněte a kůži s masem stlačte dolů do tvaru kuličky. Kost očistěte.
- Paličky potřete marinádou a nechte minimálně ½ hodiny marinovat. Poté je přendejte na gril a pečte při teplotě asi 160 °C doměkka.

Omáčka

- Smíchejte všechny ingredience na omáčku.

Podávejte tak, že konce kuřecích paliček obalíte kouskem alobalu (pro lepší uchopení rukou), a naaranžujte na podkladovou mísu, kterou ozdobně pokapete omáčkou.

Místo jednoporcových kuřecích paliček můžete použít celá kuřecí stehna nebo jiná masa v celku, pokud chcete připravit velké hlavní jídlo.

Hellmann´s Delicate majonéza 5 l

Obsahuje 51 % hm. řepkového oleje. Je ideální do omáček, dipů a salátů. S vysokým obsahem Omega 3 mastných kyselin.

Grilovaný lososový špíz

na středomořský způsob

Suroviny na 10 porcí

Ryba

- **1 700 g** Losos, filet b. k.
- **300 g** Citron (3–4 plátky na porci)

Mařináda

- **2 g** Oregano
- **4 g** Římský kmín, mletý
- **2 g** Sušené chilli vločky
- **30 g** Sezam
- **15 g** **Knorr Žlutá kari pasta**
- **10 g** Česnek, drcený
- **20 g** **Knorr Professional Primerba All´Italiana**
- **15 g** Hnědý cukr
- **40 g** Olivový olej
- **Podle chuti** Mořská sůl

Omáčka

- **400 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**
- **20 g** **Knorr Professional Primerba Zahradní bylinky**
- **100 g** **Knorr Sušená rajčata v oleji,** drobně pokrájená
- **200 g** **Hellmann´s Kečup**
- **100 ml** **Rama Cremefine Profi Na vaření**
- **Podle chuti** Limetky (šťáva + kůra)

Servírování

- **Na zdobení** Polníček
- **Dle potřeby** Limetka

Příprava

Mařináda

- V míse smíchejte všechny ingredience na marinádu. Pokud nebudete mít k dispozici sušené chilli vločky, můžete je vynechat.

Ryba

- Očištěný rybí filet zbavený kůže a kostí nakrájejte na kostky (cca 4 kostky na porci).
- Lososové kostky potřete marinádou a nechte minimálně ½ hodiny marinovat.
- Poté rybí kostky napichujte na zdvojené špízy, přičemž jednotlivé kousky ryby prokládejte nakrájenými plátky citronu.
- Jednotlivé lososové špízy položte na rozpálený gril a pečte, dokud nebudou hotové.

Omáčka

- Na přípravu omáčky smíchejte uvedené ingredience a případně dochuťte podle potřeby limetkou.

Můžete podávat například s grilovanou limetkou a salátem.

Místo lososa můžete použít jinou oblíbenou rybu nebo i drůbeží maso. Klasické špejle lze nahradit například citronovou trávou.

Hellmann´s Kečup 5 kg

Příjemná sladkokyselá chuť. Speciální balení a unikátní systém dávkování zaručují vysokou hygieničnost i po otevření balení.

Steak z vepřové pečeně

s uzenou švestkovou majonézou

Suroviny na 10 porcí

Steak

- **10 ks** Vepřové žebírko/krkovice (á 200–400 g)

Marináda

- **25 g** **Knorr Professional Marináda na vepřové**
- **200 g** Med
- **250 g** **Hellmann´s BBQ omáčka**
- **200 g** Švestková povidla

Uzená švestková majonéza

- **200 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**
- **150 g** Švestková povidla
- **1 g** Sušené chilli vločky (možno vynechat)
- **Podle chuti** Limetková šťáva
- **10 g** Tekuté udírenské aroma

Příloha

- **10 ks** Sladká kukuřice, celá (á 200 g)
- **100 g** Máslo

Příprava

Marináda

- Smíchejte jednotlivé suroviny na marinádu.

Steaky

- Jednotlivé steaky potřete směsí a nechte alespoň ½ hodiny marinovat.
- Poté maso opečte na rozpáleném grilu na požadovaný stupeň propečení. V průběhu grilování maso ještě potřete marinádou.

Uzená švestková majonéza

- Majonézu promíchejte s povidly a udírenským aroma.
- Podle potřeby dochuťte chilli nebo limetkovou šťávou.

Marinádou potřený steak podávejte s grilovanou kukuřicí a uzenou švestkovou majonézou.

Do švestkové uzené majonézy můžete přidat nakrájené sušené švestky marinované ve whisky.

Hellmann´s BBQ omáčka 4,8 kg

Perfektně vyvážená kouřová a sladká chuť. Ideální na přípravu BBQ žeber, trhaného masa, kuřecích křídel a dalších pokrmů. Omáčku můžete použít na marinování a potírání pokrmů nebo jako dip.

Šašlik z krůty marinovaný v kefíru

fazolové lusky se slaninou, koktejlová rajčata a artyčoky

Suroviny na 10 porcí

Slaný nálev

- **4 000 g** Krůtí stehno (bez kůže a šlach)
- **1,5 l** Kefír
- **40 g** Sůl
- **300 g** **Knorr Pang Gang – Omáčka chilli a rajčata**

Grilované doplňky

- **100 g** Slanina, na plátky
- **500 g** Zelené fazolové lusky, celé (blanšírované)
- **600 g** Koktejlová rajčata se stopkou
- **350 g** Sterilované artyčoky (rozkrojené na polovinu)
- **50 g** Salát frisée

Emulze z koriandru

- **20 ml** Šťáva z citronu
- **10 g** Koriandr, čerstvý, drobně nasekaný
- **300 ml** Olej

Příprava

Slaný nálev na krůtu

- Krůtí stehno nakrájejte na 50 kousků, kefír rozmíchejte se solí, přidejte nakrájené maso a promíchejte, odstavte na 24 hodin.
- Potom vyjměte maso z nálevu, hodně odceďte a promíchejte s polovinou omáčky Pang Gang.
- Napichujte na šašlikové jehly a grilujte.
- V průběhu grilování potírejte zbytkem omáčky.

Grilované doplňky

- Plátky slaniny ogrilujte a nalámejte na kousky.
- Fazole, rajčata a artyčoky také ogrilujte.

Emulze z koriandru

- Suroviny na emulzi dobře promíchejte.

Šašlik položte na talíř, vedle pokládejte grilovanou zeleninu a pokropte ji emulzí z koriandru.

Rozložte plátky slaniny jeden vedle druhého na pečicí papír, přikryjte druhým, položte na mělký GN plech, přitiskněte druhým, hlubokým GN plechem a vložte do předehřáté trouby o teplotě 130 °C na 20 minut. Rozložte plátky na papírové utěrky, aby se zbavily tuku. Po vystydnutí budou křupavé.

Knorr Pang Gang – Omáčka chilli a rajčata 1 l

Autentická asijská omáčka nabízí velmi jednoduché řešení pro dosažení originální chuti vašich pokrmů. Určena k okamžitému použití, do teplých i studených omáček. Snadno se v jídle rozpouští. Pohodlné balení a jednoduché dávkování.

Křupavý bůček,

karamelizovaný pastinák, pikantní meruňky v zálivce z bílého vína a uzená majonéza s drceným pepřem

Suroviny na 10 porcí

Bůček

- **3 000 g** Syrová slanina s kůží
- **2,5 l** Voda
- **60 g** Sůl
- **15 g** **Knorr Marináda na vepřové**
- **10 ml** **Rama Culinesse Profi**

Pastinák

- **3 000 g** Pastinák (10 ks)
- **20 g** Mořská sůl
- **50 ml** Olej

Karamelizované meruňky

- **300 g** Sušené meruňky
- **150 ml** Suché bílé víno
- **60 g** Med
- **50 g** Šalotka (drobné kostičky)
- **20 ml** Bílý vinný ocet
- **40 g** Cukr
- **10 g** Chilli
- **5 g** Lístky tymiánu

Uzená majonéza

- **350 g** **Hellmann´s Decorative majonéza**
- **Podle chuti** Tekuté udírenské aroma
- **20 g** Drcený pepř (převařený ve vodě)
- **5 g** Worcesterská omáčka
- **Podle chuti** Sůl

Příprava

Slaný nálev - bůček

- Studenou vodu rozmíchejte se solí, vložte slaninu a odstavte do lednice na 24 hodin.
- Potom vyjměte z nálevu, opláchněte a osušte.
- Posypte kořenicí směsí, vložte do plastového sáčku a zavakuujte, vložte do sous vide vany o teplotě 80 °C na 5 hodin. Po vyjmutí zatižte něčím těžkým a nechte vystydnout.

Karamelizovaný pastinák

- Pastinák vydrhněte a osušte, potřete olejem, posypte solí a zabalte do alobalu. Pečte do měkka při teplotě 180 °C.

Karamelizované meruňky

- Meruňky nakrájejte na proužky.
- Víno a med vložte do kastrolu, přidejte šalotku a krátce redukujte, přidejte meruňky a znovu redukujte, přidejte zbývající složky a krátce povařte.

Uzená majonéza

- Všechny suroviny na majonézu promíchejte a dochuťte.

Bůček nakrájejte na plátky o tloušťce 2–3 centimetry, ogrilujte ze všech stran. Pastinák vyjměte z alobalu a rozkrojte podélně, polovinu na porci. Všechny složky rozložte na talíři nebo servírovacím podkladu.

Pokud nemáte přístup k tekutému udírenskému aroma, přidejte do majonézy Hellmann's BBQ omáčku.

Knorr Professional Marináda na vepřové 0,75 kg

Směs s velkými kousky bylinek a koření.
Díky pečlivě vybraným ingrediencím dodají pokrmům vynikající chuť.
Zaručuje stálou a vysokou úroveň marinování masa.

Žebírka BBQ

s medovo-pivní glazurou, pyré ze sladkých brambor, zelený hrášek

Suroviny na 10 porcí

Žebírka

- **5 000 g** Vepřová žebírka (šířka alespoň 10 cm)
- **25 g** Peklovací sůl
- **40 g** **Knorr Marináda na vepřové**

Glazura

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

Pyré

- **3 000 g** Sladké brambory
- **30 g** Mořská sůl
- **50 ml** Olej
- **½ stroužku** Pečený česnek
- **Podle chuti** Římský kmín, sůl
- **100 g** Šalotka (nakrájená na kolečka a zesklovatělá)

Zelený hrášek

- **1 300 g** Zelený hrášek
- **50 g** Máslo
- **100 g** Šalotka (nasekaná)
- **30 g** Med
- **1 ks** Chilli paprika (nasekaná)
- **20 g** Máta (nakrájená nahrubo)
- **Podle chuti** Sůl

Příprava

Žebírka

- Žebírka posypte ze dvou stran peklovací solí a na 2 hodiny odstavte.
- Potom posypte kořenicí směsí a uzavřete do vakuovacího sáčku.
- Vložte do sous vide vany o teplotě 85 °C na 8 hodin, po této době vložte do studené vody.

Glazura a žebírka

- Pivo redukujte s medem na polovinu a promíchejte s omáčkou BBQ.
- Žebírka vyjměte z vakuovacího sáčku, potřete glazurou a grilujte, v průběhu grilování potírejte glazurou.

Pyré

- Brambory potřete olejem a posypte solí, zabalte do alobalu a pečte při teplotě 170 °C do měkka.
- Potom brambory oloupejte a rozmačkejte vidličkou spolu s upečeným česnekem, dochuťte římským kmínem a solí.

Zelený hrášek

- Hrášek vložte do vařící vody a vařte cca 3 minuty, ochlaďte a sceďte.
- Na másle nechte zesklovatět šalotku, přidejte med, chilli a hrášek, restujte cca 2 minuty.
- Potom přidejte mátu a dochuťte.

Jednotlivé složky pokrmu rozložte na talíř, rozmačkané brambory posypte orestovanou šalotkou.

Z části předvařeného hrášku připravte jemné pyré a rozetřete je na talíři. Na pyré dejte připravený glazovaný hrášek a vedle můžete přidat koktejlová rajčátka.

Hellmann´s BBQ omáčka 4,8 kg

Perfektně vyvážená kouřová a sladká chuť. Ideální na přípravu BBQ žeber, trhaného masa, kuřecích křídel a dalších pokrmů. Omáčku můžete použít na marinování a potírání pokrmů nebo jako dip.

Krevetový burger,

grilovaná slanina s čínským zelím a rajčaty, surimi, majonéza jalapeño

Suroviny na 10 porcí

Krevety

- **50 ks** Krevety, syrové 16/20, oloupané
- **10 g** Česnek, nasekaný
- **5 g** Zázvor, nasekaný
- **10 g** Čerstvý koriandr
- **150 ml** **Knorr Sambal Manis – Omáčka chilli a sója**
- **5 ks** Vejce
- **350 g** Panko
- **Na smažení** Olej

Coleslaw z krabích tyčinek

- **300 g** Krabí tyčinky
- **100 g** **Hellmann´s Decorative majonéza**
- **20 g** Pažitka, drobně pokrájená
- **Podle chuti** Sůl, pepř

Majonéza jalapeño

- **250 g** **Hellmann´s Decorative majonéza**
- **100 g** Slanina
- **40 g** Sterilované papričky jalapeño
- **100 g** **Hellmann´s Kečup**

Zelenina

- **500 g** Pak choi zelí
- **20 ml** Sezamový olej
- **5 g** Česnek
- **5 g** Zázvor
- **5 g** Chilli paprička červená
- **10 g** Sezam
- **Podle chuti** Sůl, pepř
- **10 ks** Rajčata

Podávání

- **10 ks** Žemle na hamburger

Příprava

Krevety

- Krevety marinujte v omáčce Sambal Manis s přidáním česneku, zázvoru a čerstvého koriandru. Ponechte v lednici několik hodin.
- Potom je obalte ve směsi panko, vejci a ještě jednou v panko a smažte v hlubokém tuku do zlatova.

Coleslaw z krabích tyčinek

- Krabí tyčinky rozmělněte prsty podél vláken, přidejte majonézu, pažitku, okořeňte a promíchejte.

Majonéza jalapeño

- Plátky slaniny rozložte na GN plech a pečte v konvektomatu, dokud nebudou křupavé a nebudou mít hnědou barvu. Nechte vystydnout a rozmixujte.
- Přidejte majonézu, papričky jalapeño a kečup a znovu promíchejte pomocí mixéru.

Zelenina

- Pak choi zelí marinujte v bylinkové marinádě (sezamový olej, česnek, zázvor, chilli paprička, sezam, sůl a pepř). Grilujte nebo opečte na pánvi.
- Rajčata spařte ve vroucí vodě, nechte vystydnout, oloupejte, nakrájejte na čtyři části a vyřízněte část se semeny.
- Hotové čtvrtky grilujte.

Ogrilovanou žemli potřete majonézou, přidejte pak choi, usmažené krevety, coleslaw z krabích tyčinek a grilované rajče.

Obalovací směs panko můžete nahradit sušeným toastovým pečivem nebo vekou. Dávejte však pozor na stupeň jejich finální hrubosti.

Hellmann´s Decorative majonéza 3 l

Dokonalá a vyvážená chuť, která obohatí vaše jídlo. Obsahuje 78 % hm. řepkového oleje. Je ideální na různé typy dekorací.

Krůtí křídla z grilu

s medovo-hořčičnou omáčkou a Caesar salátem z pečených bruselských kapustiček

Suroviny na 1 kg - 10 porcí

Křídla

- **10 ks (á 100g)** Krůtí křídla (případně kuřecí)

Marináda

- **25 g** Česnek, drcený
- **4 g** Sušené chilli vločky (možno vynechat)
- **20 g** Med
- **25 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**
- **60 g** **Knorr Sambal Manis – Omáčka chilli a sója**
- **50 g** **Hellmann´s Hořčice**
- **6 g** Vinný ocet
- **15 g** **Knorr Professional Primerba Tymián**
- **15 g** **Knorr Professional Primerba Rozmarýn**
- **10 g** Olej
- **5 g** Cukr

Salát na 10 porcí

- **150 g** Bílý chléb, vetší kostky
- **100 g** Snídaňová slanina, křupavé plátky
- **15 g** Česnek, plátky
- **60 g** Olivový olej
- **600 g** Růžičková kapusta (čerstvá nebo mražená)
- **150 g** Červená cibule, hrubší nudličky
- **120 ml** **Hellmann´s Dresink Caesar**
- **60 g** Parmazán, hobliny

Příprava

Marináda

- Smíchejte suroviny na marinádu. V případě potřeby můžete vynechat sušené chilli vločky.

Křídla

- Očištěná křídla potřete marinádou. Nechte působit alespoň ½ hodiny.
- Poté vložte křídla na rozpálený rošt a grilujte při teplotě 160 °C asi 30–40 minut.

Salát

- Chlebové kostky opečte do zlatavé barvy a dejte stranou.
- Čerstvé kapustičky (nejprve povařené) nebo vařené mražené kapustové hlavičky rozpulte a řeznou stranou dolů opečte, přidejte česnek a červenou cibuli.
- Ještě teplý salát rozmístěte na talíř, přidejte opečené krutony, nalámanou křupavou slaninu, pokapejte Caesar dresinkem a doplňte hoblinami sýra.

Naaranžovaný salát z růžičkové kapusty doplňte grilovanými drůbežími křídly.

Krůtí křídla můžete velmi snadno grilovat na litinovém nebo teflonovém grilovacím GN roštu v konvektomatu.

Hellmann´s Hořčice 3 kg

Má krémovou a hustou konzistenci. Skvělý doplněk k jakémukoliv grilovanému masu. Lze využít jako základ pro hořčičný dip.

Kebab na špízu

s mátovou omáčkou a arabským chlebem

Suroviny na 10 porcí

Kebab

- **1 200 g** Mleté kuřecí maso
- **200 g** Cibule, jemně krájená
- **25 g** Koriandr, čerstvý, nasekaný
- **20 g** Česnek, drcený
- **4 g** Zázvor, jemně nasekaný
- **2 g** Muškátový ořech, mletý
- **4 g** Římský kmín, mletý
- **2 g** Skořice, mletá
- **4 g** Kardamom, mletý
- **40 g** Mouka hladká
- **Podle chuti** Sušené chilli vločky
- **Podle chuti** Pískavice
- **Podle chuti** Limetková šťáva
- **Dle potřeby** Sůl
- **Na grilování** Olej

Mátová omáčka

- **200 ml** **Hellmann´s Dresink Jogurtová chuť**
- **200 ml** **Rama Cremefine Fraiche**
- **40 g** Čerstvá máta, drobně nasekaná

Podávání

- **10 ks** Arabský chléb
- **Na zdobení** Listy zeleného salátu

Příprava

Kebab

- Smíchejte všechny ingredience na masovou fáš (sušené chilli vločky a pískavici můžete případně vynechat).
- Nechte chvíli odpočinout a potom mokrýma rukama tvarujte stejnoměrné válečky, ty napíchněte na namočené bambusové špízy a pevně přitiskněte.
- Gril potřete olejem a kebaby ogrilujte po všech stranách, až budou hotové.

Mátová omáčka

- Smíchejte zakysaný krém s nasekanou mátou a jogurtovým dresinkem.

Kuřecí kebaby podávejte s nahřátým arabským chlebem z grilu, doplňte salátovými listy a mátovým dipem.

Místo válečku můžete tvarovat kuličky nebo placičky a spolu s omáčkou jimi naplnit chléb. Do omáčky můžete přidat nastrouhanou salátovou okurku.

Hellmann´s Dresink Jogurtová chuť 1 l

Vynikající doplněk mnoha teplých i studených pokrmů. Lahodný dresink s výraznou chutí jogurtu. Ideální pro přípravu lehkých zeleninových a těstovinových salátů, ale i k dochucení různých pokrmů z masa, brambor a vařené zeleniny.

Tuňákový wrap
(bezlepkový)

Suroviny na 10 wrapů

Náplň

- **150 g** Quinoa, připravená dle návodu
- **300 g** Tuňák, konzerva
- **300 g** Bílé fazole, konzerva
- **80 g** Červená cibule
- **140 g** Okurka hadovka
- **250 g** Rajčata
- **20 g** Citron (šťáva)
- **40 g** Olivový olej
- **20 g** Čerstvá máta

Dresink do wrapu

- **50 g** Krémové balsamico
- **400 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**

Tortilly

- **10 ks** Bezlepkové tortilly
- **50 g** Rukola

Příprava

Náplň

- Smíchejte uvařenou a vychladlou quinou s fazolemi, nadrobeným tuňákem, nudličkami červené cibule, nakrájenými proužky okurky a nakrájenými rajčaty.
- Ochuťte citronovou šťávou, olivovým olejem a nasekanými mátovými lístky.

Dresink do wrapu

- Smíchejte majonézu s krémovým balsamikem.

Tortilly

- Placky potřete balsamikovou majonézou, do jedné třetiny navršte náplň z tuňáka, položte rukolové listy a wrap pevně zatočte.

Wrap podávejte překrojený, doplněný nejlépe zeleným salátem, ovocem nebo např. Waldorf salátem (recept naleznete na www.unileverfoodsolutions.cz)

Pro větší křupavost použijte více listového salátu, například ledového nebo římského. Wrap můžete podávat překrájený jako finger food nebo v celku v papírovém ubrousku jako street food.

Hellmann´s Delicate majonéza 5 l

Obsahuje 51 % hm. řepkového oleje. Je ideální do omáček, dipů a salátů. S vysokým obsahem Omega 3 mastných kyselin.

V celku pečený květák Buffalo

s farmářským, kari a BBQ dresinkem

Suroviny na 1 celý květák

Květák

- **1 ks** Květák (střední velikost, cca 1–1,2 kg)
- **10 g** Mandle, plátky

Marináda

- **400 g** **Knorr Polparicca di Pomodoro Krájená rajčata**
- **10 g** Uzená paprika
- **5 g** Čerstvý tymián
- **30 g** **Knorr Professional Primerba Tymián**
- **15 g** Olivový olej
- **25 g** Česnek (cca 4 stroužky)

BBQ omáčka

- **500 g** **Hellmann´s BBQ omáčka**

Kari omáčka

- **400 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**
- **15 g** **Knorr Žlutá kari pasta**
- **100 ml** **Rama Cremefine Fraiche**
- **100 ml** **Rama Cremefine Profi Na vaření**

Farmářská omáčka

- **250 g** **Hellmann´s Delicate majonéza**
- **35 g** **Knorr Rajčatový protlak**
- **150 g** Výpek z pečeného květáku
- **5 g** Worcesterská omáčka
- **100 g** Červená cibule, jemně krájená
- **Podle chuti** Tabasco

Příprava

Marináda

- Rozmixujte všechny suroviny na marinádu.

Květák

- Květák očistěte od listů, košťál seřízněte a nařízněte do kříže.
- Pomažte připravenou marinádou, vložte do hrnce a přelijte zbylou marinádou.
- Hrnec přiklopte poklicí nebo zakryjte alobalem a vložte na gril.
- Pečte na grilu při teplotě 180 °C téměř do měkka (cca 40 minut).
- Poté květák přendejte na pečicí papír a krátce dogrilujte.
- Vzniklý výpek z hrnce dejte stranou k dalšímu použití do farmářské omáčky.

Omáčky

- Jednotlivé suroviny k daným omáčkám smíchejte.

Květák posypte na sucho opraženými mandlemi a doplňte omáčkami. Můžete podávat jako samostatné jídlo nebo jako přílohu.

Květák můžete rozkrájet na plátky a ogrilovat jednotlivé řezy. Navíc ho můžete doplnit o grilovanou slaninu a pošírované vejce.

Rama Cremefine Profi Na vaření

Jedinečné spojení 70 % podmáslí a rostlinného oleje. Může se přidávat bezprostředně do teplých a kyselých pokrmů. Udržuje své vlastnosti během chlazení a nesráží se během přihřívání.

Produkty

Jedinečná BBQ omáčka
od světoznámé značky Hellmann's

Perfektní na přípravu BBQ žeber, trhaného masa, kuřecích křídel a dalších pokrmů.

- Z každého balení připravíte až 60 porcí žeber
- S rajčaty pěstovanými udržitelným způsobem
- Vyvážená kouřová příchuť a hustota
- Trvanlivost 9 měsíců
- Možnost použití omáčky na
  - marinování pokrmu
  - potírání pokrmu
  - dipy

Informace o produktu

Hellmann's BBQ omáčka		
Bal.: 3x 4,8 kg	Počet porcí z 1 bal. omáčky: 60 porcí žeber	Trvanlivost: 9 měsíců

Hellmann's Delicate majonéza
5 l

Hellmann's Decorative majonéza
3 l

Hellmann's Kečup
5 kg

Hellmann's Hořčice
3 kg

Hellmann's Dresink
Jogurtová chuť 1 l

Hellmann's Dresink
Caesar 1 l

Rama Cremefine Profi
Na vaření 1 l

Rama Cremefine Fraiche
1 l

Rama Culinesse Profi
0,9 l

Knorr Sambal Manis
Omáčka chilli a sója 1 l

Knorr Pang Gang
Omáčka chilli a rajčata 1 l

Knorr Sunshine Chilli
1 l

Knorr Rajčatový protlak
0,80 kg

Knorr Sušená rajčata
v oleji 0,75 kg

Knorr Žlutá kari pasta
850 g

Knorr Polparicca di Pomodoro
Krájená rajčata 2,55 kg

Knorr Professional Primerba
All'Italiana 0,34 kg

Knorr Professional Primerba
Zahradní bylinky 0,34 kg

Knorr Professional Primerba
Rozmarýn 0,34 kg

Knorr Professional Primerba
Tymián 0,34 kg

Knorr Professional Marináda
na vepřové 0,75 kg

Knorr Pepř barevný
drcený 0,5 kg

Více profesionálních tipů
najdete na www.ufs.com