

Zabijačka & Masopust

Gnocchi
& ravioli

Ananas



VÝHODNÉ NAKUPOVÁNÍ

Využijte výhodného nakupování v našich prodejnách
na živnostenský list nejen z oblasti gastronomie.

Žádné sbírání bodů, ale okamžité slevy!

www.jip-potraviny.cz

Kvalitně a výhodně.



Milé čtenářky, milí čtenáři,
letošní rok je plný dvojek. A dvojka je prý číslem spolupráce, společenskosti, ale například i trpělivosti. Možná je to náhoda, ale dalo by se říct, že v novém čísle JIP magazínu se ocitá špetka všeho. Najdete v něm totiž třeba téma zabijačky a masopustu. Obě události vždy byly společenskou záležitostí, které měly pro naše předky velký význam, a obzvlášť zabijačka by se bez spolupráce konala jen steží. A trpělivost? Příprava dobrého jídla se nedá uspěchat, a bez trpělivosti se tak při vaření či pečení těžko obejdete. Uvidíte, že se vám bude hodit, až budete připravovat třeba gnocchi a ravioli nebo recepty s ananaselem.

Tak směle do toho :-)

Vaše JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE

JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s GastroStudiem JIP

Publisher: Michal Lelek

Artdirector: Petra Králová

Redaktor: Karolína Frýdová

Vydavatel:

JIP východočeská, a. s., Hradišťská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz

FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:



22



SLEDUJTE NÁS NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům nebo se inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte, sdílejte, ptejte se, soutěžte. Jsme tu pro vás.



@jip_potraviny



JIP Potraviný



OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Zabijačka**
tradice, která trvá
- 12 **Masopust**
připravte si masopustní dobroty
- 14 **Gnocchi a ravioli**
na různé způsoby
- 20 **Gnocchi**
uvařte si je doma
- 22 **Ananas**
nasladko i naslano





tradiční Lapovjačka

PŘIPRAVILI: Pavel Maňák a Dalibor Navrátil
PROSTORY: Hostinec a penzion v Doubku



Plačienka



Žitnice



Želita



Vepřové sádlo



Škvarky



Tradice, rituál, společenská událost. Především pro naše předky bylo zimní období vždy neodmyslitelně spjaté se zabijačkou, tedy s porážkou pašíka a jeho následným zpracováním.

Zabijačka se tradičně konala vždy před masopustem – zajišťovala totiž předzásobení se jídlem před zimou a navíc v chladných měsících se maso jednodušeji uchovávalo.

Přestože dnes již není zvykem pořádat zabijačku v každé vesnici tak, jako tomu bylo dříve, zabijačkové poklady jsou pořád k mání. Tak si také tyto tradiční dobroty dopřejte.



Tlačenka

Vyrábí se uvařením několika různých částí pašíka – ty se poté oberou a získané maso se nakrájí na různě velké kousky – drobné (nejlépe semleté) na pojení a větší, aby vznikla hezká mozaika. Vše se pak okoření a zalije vývarem. Směs se poté dává do sáčků, nebo také do vepřových žaludků, ve kterých se tlačenka dovaří. Tlačenka plněná v žaludcích je považována za nejchutnější. Po dovaření se nechá vychladnout. Tlačenka se připravuje nejčastěji světlá, ale setkat se můžete také s tmavou, do které se přidává vepřová krev. Nejlépe si tlačenku vychutnáte s cibulí, octem a dobrým chlebem.

Jitrnice

Jitrnice nebo také jatrnice se vyrábí z namletých nebo nadrobno nasekaných drobů, masa z hlavy, kůže a koření. Podle složení i způsobu zpracování může být druhů jitřnic celá řada. Směs se pak plní do střívek, ve kterých se ještě povaří. Nejlépe jitrnice chutnají se zelím a vařeným bramborem.

Jelita

Základ jelita tvoří tučné vepřové maso a kroupy, nechybí v něm také vepřová krev, sádlo, cibule a koření, regionálně se do jelit přidává také pohanka. Stejně jako v případě jitřnic se směs plní do střev a vše se pak ještě vaří ve vodě. Pochutnáte si na nich se zelím a bramborem nebo třeba s bramborovou lepenicí. Jitrnice i jelita se při domácí zabijačce vaří v kotli. Vývar, který vařením vznikne, je pak základem zabijačkové polévky, takzvané prdelanky.

Sádlo a škvarky

Vepřové sádlo a škvarky se získávají škvařením syrového sádla nakrájeného na malé kousky. Vyškvařené sádlo se pak scedí, kousky sádla se doškváří do zlatožluta, čímž vzniknou škvarky. Posolené sádlo nebo škvarková pomazánka na čerstvém chlebu jsou pak nepřekonatelnou dobrotou.



Škvarková pomazánka
s červenou cibulí



Vepřové sádlo



Vepřové sádlo
se škvarky



Plačinka



Plačinka s cibulí



Želita



Prdeláčka



Honzovy buchty



*Zelita se zelím
a vařenými bramborami*



Jitrnice



Sekaná



Zabijačková sekaná s panenskou svíčkovou

Na 1 kg potřebujete:

500 g vepřové plece

200 g vepřového ořezu

300 g panenky

2 vejce

sůl, pepř, drcený kmín, česnek

nastrouhaná kůra z 1 citronu

vepřová bránice (košilka) na zabalení

Vepřovou panenku osolte, opepřete a nechte odležet. Vepřovou bránici (košilku) namočte do vlažné vody. Vepřovou plec a ořez semelte na masovém mlýnku s hrubou šajbou, přidejte vejce, sůl, mletý pepř, utřený česnek, drcený kmín, citronovou kůru a důkladně vypracujte. Na pracovní plochu rozložte bránici, na kterou dejte polovinu mletého masa, na ni položte panenku a zakryjte druhou polovinou mleté směsi, vyrovnejte a zabalte do bránice. Vzniklou sekanou úhledně upravte, posypte celým kmínem a podlijte vodou. Pečte hodinu v troubě na 180° C.



Od Tří králů po Popeleční středu. Dva dny, kterými začíná a končí masopust.

Pokud byste ale podle názvu čekali, že je to období půstu, opak je pravdou. Masopust byl vždy svátkem, který půstu předcházela. A proto bylo potřeba ho náležitě využít a na dlouhé postní období se připravit.

Masopust tak tradičně znamenal čas radosti, zábavy, tance a také dobrého jídla. Jitrničky, škvarky, klobásky, smažené koblížky, pagáče... Na nadarmo se poslední čtvrtek před koncem masopustního období nazývá tučný. Právě tučnému čtvrtku předcházela zabijačka, aby na tento den byly všechny zabijačkové pochoutky připravené. Pak už následovala masopustní neděle, pondělí a úterý spojené se známými průvody maškar a masek. Úderem půlnoci však přišla Popeleční středa a s ní i čas odříkání. I kdybyste se na půst nechystali, nějakou tu masopustní dobrotu si určitě můžete zkusit připravit.



Boží milosti

250 g hladké mouky, 50 g másla, 50 g krupicového cukru, 2 žloutky, 2 lžičky bílého vína, 5 lžic zakysané smetany, špetka soli, lžička citronové kůry, olej na smažení, moučkový a vanilkový cukr na obalení

Mouku smíchejte na vále s cukrem, žloutky, bílým vínem, smetanou, špetkou soli, citronovou kůrou a změkklým máslem a vypracujte těsto. To nechte v lednici půl hodiny odpočinout. Z těsta pak vyválejte asi 4 mm silnou placku a zubatým rádýlkem vykrajujte obdélníkové (zhruba 8 x 5 cm) či jiné tvary, které uvnitř ještě dvakrát nakrojíte. Smažte v dostatečném množství rozpáleného oleje krátce, jen dorůžova. Během smažení by se měly milosti nafouknout. Pokud se to nedaří, na chvíli je přiklopte pokličkou. Ještě teplé je obalujte v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým. Boží milosti jsou velmi křehké, proto s nimi manipulujte opatrně, aby se nepolámaly.



Smažené koblihy

50 g másla, 40 g moučkového cukru, 4 žloutky, vanilkový cukr, lžice citronové šťávy, 3 lžice rumu, 250 ml mléka, lžice cukru, 30 g droždí, 500 g hladké mouky, 1/2 lžičky soli, džem, tuk na smažení

Změkklé máslo utřete s cukrem do pěny. Vmíchejte žloutky, vanilkový cukr a po kapkách citronovou šťávu a rum. Do 100 ml vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru, lžici mouky a lehce zamíchejte. Kvásek přikryjte ubrouskem a nechte na teplém místě asi 10 minut kynout. Do žloutkové směsi vlijte kvásek, přidejte zbytek mouky se solí a vlažné mléko. Vypracujte těsto, které poprašte moukou, přikryjte a nechte asi hodinu kynout. Vyklopte ho na pomoučený vále a vyválejte asi centimetr vysokou placku. Na polovině si tvořítkem lehce naznačte kroužky. Do jejich středu dejte džem. Druhou část těsta překlopte. Kolem vyvýšených míst je přitiskněte prsty, aby se těsto spojilo a tvořítkem vykrájejte koblihy, které nechte 20 minut vykynout. V polovině kynutí otočte rubem nahoru, aby koblihy kynuly stejnoměrně. Rozpalte tuk a koblihy v něm usmažte. Ne moc prudce, nejprve z jedné strany pod pokličkou, pak odkryjte, otočte je a dosmažte dozlatova. Tuku musí být hodně, koblihy musí plavat. Usmažené koblihy nechte okapat na sítu a posypejte je vanilkovým cukrem.



Škvarkové pagáče

600 g polohrubé mouky, 350 ml mléka, 400 g škvarků, 1 vejce, 60 ml oleje, kostka droždí, lžice cukru, lžice soli, vejce na potření

Do vlažného mléka nasypete lžici cukru, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek. Mouku, mléko, vejce, olej smíchejte, do směsi přilijte kvásek, vypracujte těsto a nechte 10 minut odpočívat. Těsto pak přemístěte na vále a rozválejte na asi půl centimetru vysoký obdélník. Na něj rozprostřete vlažné škvarky a podle potřeby osolte. Obdélník pak na třikrát přeložte a nechte 10 minut odpočinout, pak znovu na třikrát přeložte a nechte vykynout. Zabalené těsto pak rozválejte do obdélníku vysokého asi dva až tři centimetry a vykrajujte kolečka. Ta položte na plech a nechte vykynout. Před upečením je potřete rozšlehaným vejcem. Pagáče pečte v troubě předehřáté na 190 °C asi čtvrt hodiny.

*Gnocchi
& ravioli*



turecké



& houbami

Turecké manty

*Těsto: 500 g hladké mouky, 1 vejce, 3 lžíce vody, lžička soli
Náplň: 350 g mletého masa (vepřové, hovězí, jehněčí...),
300 g cibule, sůl, pepř, olej
Dipy: bílý jogurt, sůl, ocet, cibule*

Z mouky, vejce, soli a vody vypracujte hladké nelepivé těsto, které pak nechte alespoň půl hodiny odpočinout v lednici. Mezitím nakrájejte najemno cibuli, smíchejte s mletým masem, osolte a opepřete. Těsto rozdělte na válečky a z nich pak ukrojíte menší kousky, ze kterých tvarujete kulaté tenké placičky. Do každé placičky vložte lžici mletého masa s cibulí. Dva protilehlé okraje placičky prsty spojte, poté spojte zbylé dva okraje. Jejich rohy pak spojte tak, aby kolem prvních spojených okrajů vytvořily kruh. Spodek mant pak potřete olejem a vložte na pařák nad vroucí vodou a napařujte zhruba 40 minut. Manty podávejte s dipy – na jogurtový dip promíchejte bílý jogurt se solí, na octový nakrájejte do octu najemno cibuli.

Gnocchi s houbami

*500 g bramborových gnocchi, 400 g žampionů / sušených hub,
1 cibule, 2 stroužky česneku, několik snítek šalvěje, olej, sůl, pepř*

Bramborové gnocchi uvařte ve vroucí vodě podle návodu. Cibuli a česnek nakrájejte najemno, na pánvi rozpalte olej a obě suroviny na něm orestujte. Přidejte houby (pokud používáte sušené houby, namočte je před dalším zpracováním na čtvrt hodiny do vody), přilijte trochu vody a nechte chvilku podusit. Poté přidejte uvařené gnocchi, snítky šalvěje a dochuťte solí a pepřem. Vše nechte prohřát a rozvonět.



*s mletym
masem*



Zapečené gnocchi s mletým masem

500 g bramborových gnocchi
450 g mletého masa
1 cibule
3 stroužky česneku
100 g strouhaného parmezánu
6 plátků mozzarely
pár lístků bazalky
pár snítek petrželky
olej

Troubu rozehřejte na 200 °C. Gnocchi uvařte ve vroucí vodě. Cibuli nakrájejte najemno, na pánvi rozpalte olej a cibuli na něm nechte zesklivatět, poté přidejte mleté maso a orestujte. Přidejte také najemno nasekaný česnek a nechte rozvonět. Nakonec do směsi vmíchejte uvařené gnocchi a parmezán a promíchejte. Vše pak přendejte do zapékací misky, navrch položte plátky mozzarely a pečte zhruba 20 minut. Před podáváním ozdobte lístky bazalky a petrželkou.

Gnocchi s rajčatovou omáčkou

500 g bramborových gnocchi
400 g loupaných krájených rajčat
100 ml masového nebo zeleninového vývaru
3 stroužky česneku
100 g strouhaného parmezánu
olej
sušený rozmarýn
čerstvá bazalka
sůl a pepř

Gnocchi uvařte ve vroucí vodě. Na pánvi rozehřejte olej a orestujte najemno nasekané stroužky česneku. Přidejte krájená rajčata, vývar, rozmarýn, osolte a opepřete. Do rajčatové směsi pak vsypejte noky a vše pár minut povařte. Na závěr přisypte nastrouhaný parmezán, promíchejte a podávejte ozdobené lístky čerstvé bazalky.

Gnocchi s bazalkovým pestem

400 g bramborových gnocchi
60 g bazalkového pesta
100 ml masového nebo zeleninového vývaru
200 ml 33% smetany
1 dcl bílého vína
2 stroužky česneku
100 g nastrouhaného parmezánu
olej
sůl a pepř

Na pánvi s rozehrátým olejem orestujte najemno nasekaný česnek, přidejte smetanu, víno, vývar a pesto a nechte mírně provařit. Gnocchi uvařte ve vroucí vodě a vmíchejte je do smetanové směsi. Pánev zakryjte pokličkou a pár minut povařte. Poté pánev odkryjte a ještě povařte, dokud se tekutina nezredukuje. Nakonec přisypte nastrouhaný parmezán a nechte rozpustit, dochutěte solí a pepřem.



Lososové gnocchi

2 filety čerstvého lososa
300 g bramborových gnocchi
300 g čerstvého špenátu
100 ml 33% smetany
50 g parmezánu
olivový olej
citronová šťáva
sůl a pepř

Lososa osolte a opepřete. Na pánvi rozehřejte olej a lososa na něm opečte ze všech stran, pak jej sundejte z plotny. Gnocchi uvařte ve vroucí vodě a vložte na rozpálenou pánev. K nim přidejte špenát, přilijte smetanu a vše promíchejte. Opečené filety lososa rozdělte na menší kousky a přidejte ke gnocchi, nakonec přidejte kousky parmezánu. Vše dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.



Špenátové ravioli

Těsto:
500 g hladké mouky
4 vejce
lžíce olivového oleje
špetka soli
vajíčko a voda na slepení raviol

Náplň:
500 g čerstvého špenátu
4 stroužky česneku
100 g nastrouhaného sýru čedar
čerstvá bazalka
olivový olej
sůl a pepř

Špenát opláchněte, spařte jej ve vroucí vodě a nakrájejte na menší kousky. Na pánvi rozehřejte olej a špenát krátce orestujte, přidejte prolisované stroužky česneku, nasekanou čerstvou bazalku, sýr, dochuťte solí a pepřem, promíchejte a sundejte z plotny. Mouku, vejce, olej a sůl smíchejte a vypracujte těsto, které nechte alespoň hodinu odpočinout v lednici. Poté z něj vyválejte tenkou placku a z ní vykrojte formou na ravioli kolečka. Do každého kolečka vložte jednu nebo dvě lžičky náplně, okraje potřete rozšlehaným vejcem s vodou a přilepte. Ravioli vařte v osolené vodě dvě až tři minuty, poté scedte a podávejte ozdobené čerstvou bazalkou, případně i sýrem.

Těsto:
500 g hladké mouky
4 vejce
lžíce olivového oleje
špetka soli
vajíčko a voda na slepení raviol

Náplň:
250 g sýru ricotta
400 g sladkých brambor
60 g nastrohaného parmezánu
žloutek
špetka soli
sušený tymián

Na dochucení:
130 g másla
150 g nasekaných pekanových ořechů
sušený tymián

Ravioli plněné sladkými bramborami

Mouku, vejce, olivový olej a sůl smíchejte a vypracujte těsto, které vložte alespoň na hodinu do lednice. Sladké brambory oloupejte a uvařte doměkka, poté je rozmačkejte do hladké kaše. Rozmačkané brambory smíchejte s ricottou, parmezánem, žloutkem, tymiánem a solí a nechte vychladnout.

Na pomoučněném válu těsto vyválejte do tenké placky a formičkou na ravioli vykrojte čtverečky. Vajíčko rozšlehejte s trochou vody. Na vykrojený čtvereček položte 1–2 lžičky náplně, okraje těsta potřete směsí vejce a vody, přiložte druhý čtvereček a mírně přitlačte. Ravioli vařte ve vroucí vodě zhruba tři minuty, pak je sceďte.

Na pánvi rozehřejte máslo, nechte ho zpěnit, pak k němu přidejte nasekané pekanové ořechy. Pár minut ořechy restujte, poté je sundejte z plotny a ochuťte špetkou tymiánu. Ořechy s máslem přelijte ravioli a podávejte.



na sladko



Domáci gnocchi

1 kg brambor (typ C), 130 g hladké mouky, 1 větší vejce, lžička soli, špetka pepře

Brambory uvařte ve slupce. Dejte pozor, abyste je nepřevařili – měly by být uvařené tak, že do nich zapíchnete vidličku, ale ne příliš měkké. Uvařené brambory vyjměte z vody a oloupejte. Poté je buď prolisujte, nebo nastrouhejte na struhadle najemno. Vejce vidličkou rozšlehejte a nalijte jej do nastrouhaných brambor. Do mouky přidejte sůl a pepř a vše společně prosejte a přisypte k bramborám. Ze všech ingrediencí pak vypracujte těsto. Pokud se bude příliš lepit, přidejte mouku. Těsto pak rozdělte na několik kousků a na pomoučněném válu z nich vyválejte dlouhé, tenké hady. Ty pak krájejte na malé kousky a každý z nich přimáčkněte vidličkou, aby se na nich vytvořily typické rýhy. Gnocchi pak nasypte do osolené vroucí vody a vařte, dokud nevyplavou na povrch.

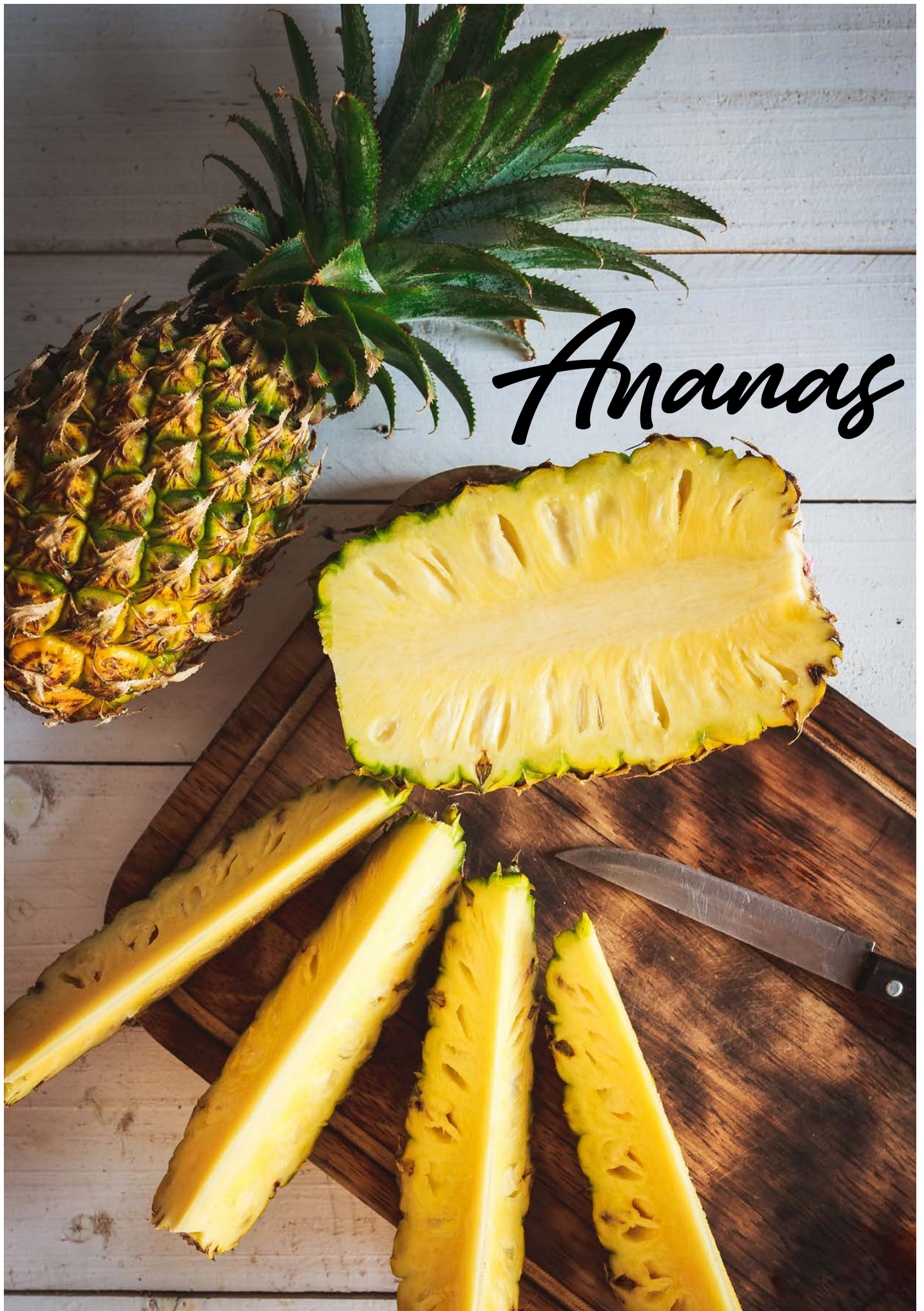
Gnocchi nemusíte vařit hned všechny najednou. Pokud je necháte rozložené na plechu, aby se vám neslepily, a dáte zmraznout do mrazáku, můžete je uchovat a pak už jen vytáhnout a uvařit.



ČERSTVĚ PRAŽENÁ KÁVA Z NAŠÍ PRAŽÍRNY



v nabídce také
250g balení





cheesecake



Ananasový cheesecake

Korpus:

300 g máslových sušenek
130 g rozpuštěného másla
2 lžice cukru

Krém:

230 g krémového sýru
250 ml smetany ke šlehání
70 g cukru
lžice vanilkového extraktu
10 g želatiny

Topping:

plechovka kompotovaného ananasu
10 g želatiny

Máslové sušenky rozmixujte nadrobno, přisypte k nim cukr a přilijte rozpuštěné máslo. Vše promíchejte a hmotu pak rovnoměrně namačkejte do připravené dortové formy. Želatinu dejte do studené vody a nechte nabobtnat. Krémový sýr, cukr a vanilkový extrakt rozšlehejte. Smetanu vyšlehejte do šlehačky a vmíchejte do krémové hmoty. Želatinu rozehejte a podle návodu vmíchejte do krému. Ten pak nalijte na korpus a dejte do lednice ztuhnout. Na topping můžete ananas s nálevem rozmixovat, aby vznikla hladká hmota, nebo zanechat větší kousky ananasu. Želatinu nechte nabobtnat ve studené vodě, poté ji vmíchejte buď do ananasové hmoty, nebo do ananasové šťávy z kompotu. Pokud zvolíte druhou variantu, na zatuhlý krém poskládejte kousky ananasu a ty pak přelijte připravenou šťávou. V případě, že jste ovoce rozmixovali, hmotu jednoduše nalijte na zatuhlý krém. Cheesecake nechte ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc.



se zmrzlinou

Grilovaný ananas se zmrzlinou

*celý ananas
vanilková zmrzlina
javorový sirup*

Ananas oloupejte a nakrájejte na zhruba centimetr silná kolečka, tvrdý střed vykrojte. Kolečka vložte na gril a grilujte tři až čtyři minuty z obou stran. Pokud nemáte k dispozici gril, můžete ho opéct na kousku másla také na pánvi. Ananas sejměte z grilu nebo pánve, na každé kolečko dejte kopeček zmrzliny a přelijte javorovým sirupem.

Ananasové kytičky

*celý ananas
balíček listového těsta
vajíčko na potřeni
lžička skořice*

Troubu předehřejte na 180 °C. Ananas okrájejte, nakrájejte na centimetr silná kolečka a vykrojte střed. Kolečka lehce poprašte skořicí. Listové těsto rozválejte a nakrájejte na asi půl centimetru silné proužky. Ty omotejte kolem ananasových koleček, proužek vždy protáhněte otvorem uprostřed. Mezi proužky by měla zůstat mezera. Kolečka omotaná listovým těstem položte na plech vyložený pečicím papírem, potřete je rozšlehaným vejcem a vložte do trouby. Pečte asi půl hodiny, dokud nezezlátnou.



kytičky

Ananasové minidortíky

Korpus:
150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
180 g cukru
1 sáček vanilkového cukru
5 vajec
1 sáček prášku do pečiva
120 ml oleje
120 ml vody
Topping:
kousky kompotovaného ananasu
ananasová šťáva
10 g želatiny

Oddělte bílky od žloutků. Žloutky vyšlehejte s cukrem i vanilkovým cukrem do pěny, poté přidejte olej a vodu. Oba druhy mouky prosejte a promíchejte s práškem do pečiva. Mouku pak zashlehejte do žloutkové hmoty. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, který opatrně vmíchejte do těsta. Těsto vylijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C, dokud korpus nezezlátné a špejle zapíchnutá dopřed korpusu nebude suchá. Upečený korpus nechte vychladnout. Mezitím nechte želatinu nabobtnat ve studené vodě. Na korpus naskládejte kousky ananasu. Želatinu rozehejte, smíchejte s ananasovou šťávou a hmotu nalijte na korpus s kousky ananasu a znovu nechte ztuhnout. Vykrajovátkem pak z korpusu vytvořte kolečka, resp. minidortíky, které ozdobte podle vaší fantazie.



minidortíky



burger



špízy

Ananasový burger

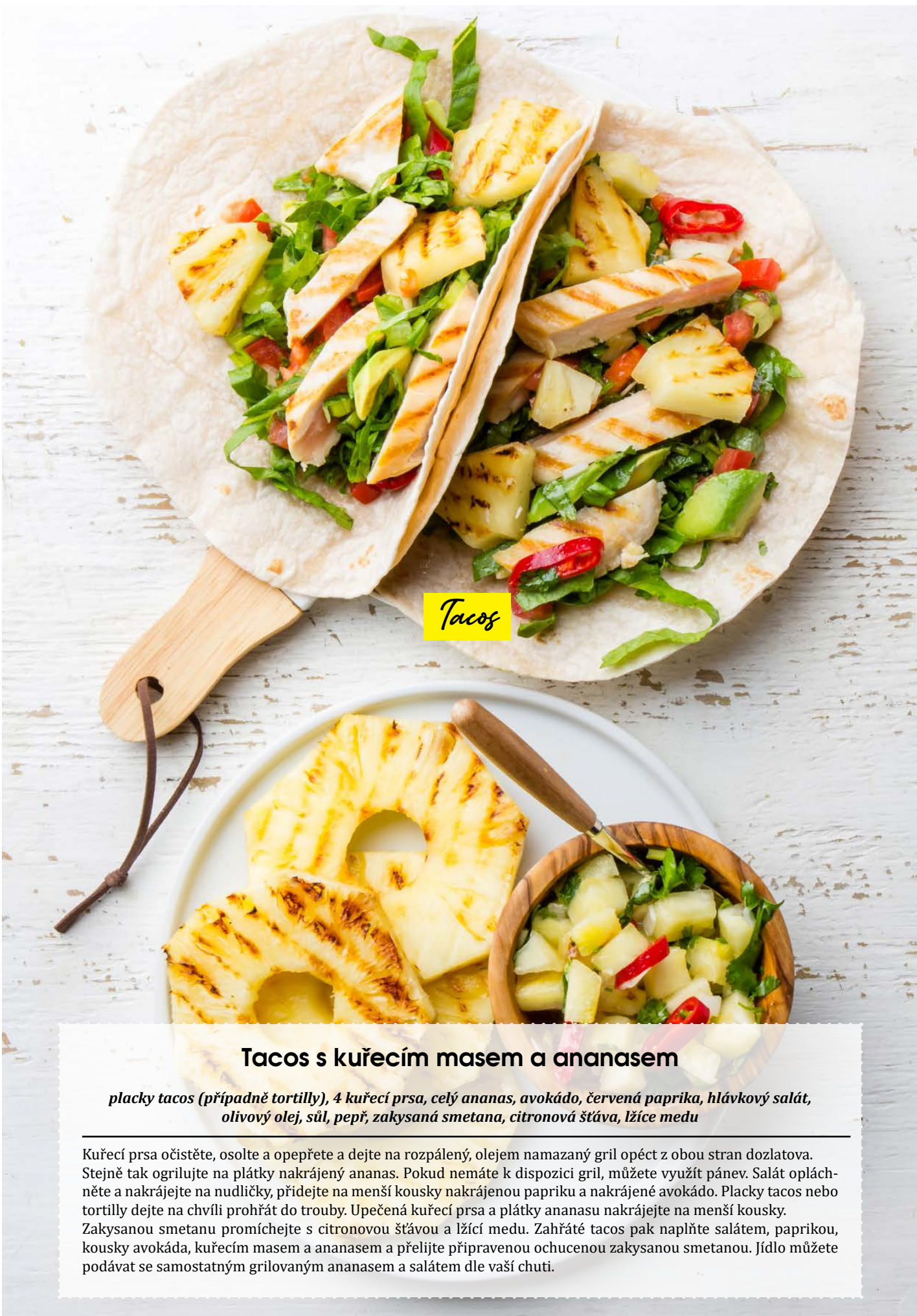
4 hamburgerové bulky, 450 g hovězího mletého masa, 8 plátků čerstvého ananasu, 8 plátků slaniny, 4 plátky sýru, 1 cibule, 1 rajče, hlávkový salát, worcestrová omáčka, olivový olej, čerstvě mletý pepř, sůl

Mleté maso osolte, opepřete, přidejte do něj worcestrovou omáčku a dobře promíchejte. Poté z něj vytvarujte 4 placičky a opečte je na grilu nebo rozpálené pánvi s olejem z obou stran. Cibuli nakrájejte najemno a na rozpáleném oleji ji orestujte do zlatohněda, pak orestujte také plátky slaniny a plátky čerstvého ananasu. Hamburgerové bulky rozřízněte napůl a navrstvěte do nich opláchnutý salát, upečené maso, na něj položte plátek sýru a nechte jej rozpustit, plátek rajčete, opečené slaniny, ananas, cibulku a zakryte vrchním dílem bulky. Podávejte například s hranolky nebo americkými bramborami.

Špízy s ananasem

4 kuřecí prsa, čerstvý ananas, paprika, cibule, další zelenina dle chuti, sůl, pepř, olivový olej, jehly nebo špejle na špízy

Kuřecí prsa očistěte a nakrájejte na kousky, dobře osolte a opepřete. Ananas oloupejte a také nakrájejte na menší kousky (střed vykrojte), stejně tak nakrájejte papriku, cibuli, případně další zeleninu, kterou máte rádi. Na jehly napíchejte kousky masa, zeleninu, ananas a takto několikrát prostřídejte. Celý špíz zakápněte olivovým olejem a dejte na rozehřátý gril, kde ho opečte ze všech stran.



Tacos

Tacos s kuřecím masem a ananasem

placky tacos (případně tortilly), 4 kuřecí prsa, celý ananas, avokádo, červená paprika, hlávkový salát, olivový olej, sůl, pepř, zakysaná smetana, citronová šťáva, lžíce medu

Kuřecí prsa očistěte, osolte a opepřete a dejte na rozpálený, olejem namazaný gril opéct z obou stran dozlatova. Stejně tak ogrilujte na plátky nakrájený ananas. Pokud nemáte k dispozici gril, můžete využít pánve. Salát opláchněte a nakrájejte na nudličky, přidejte na menší kousky nakrájenou papriku a nakrájené avokádo. Placky tacos nebo tortilly dejte na chvíli prohřát do trouby. Upečená kuřecí prsa a plátky ananasu nakrájejte na menší kousky. Zakysanou smetanu promíchejte s citronovou šťávou a lžící medu. Zahřáté tacos pak naplňte salátem, paprikou, kousky avokáda, kuřecím masem a ananasem a přelijte připravenou ochucenou zakysanou smetanou. Jídlo můžete podávat se samostatným grilovaným ananasem a salátem dle vaší chuti.



PANORAMA

JIRÁSKŮV DŮM



Lyžování
poblíž



Křižovatka
turistických tras



Mazlíčci
povoleni



Pokoje
s terasou



Nekuřácký
hotel



Bezbariérové
pokoje



Rychlá WiFi
zdarma



Samoobslužná
kavárna



Možnost
skupinového
cvičení

Moderní ubytování v srdci Orlických hor...

Máme pro Vás připraveny luxusní dvou až pětilůžkové studia a apartmány. Všechny apartmány a studia disponují vlastní koupelnou, toaletou, plně vybavenou kuchyňkou, jídelním stolem a možností přistýlek.

Těšit se můžete také na saunu, malou samoobslužnou kavárničku, dětský koutek, a nespočet venkovních aktivit v blízkém okolí.



Kontakt:
+420 739 632 969
info@aparthotelpanorama.cz
Deštné v Orlických horách 18

APARTHOTELPANORAMA.CZ



Zkuste chlazenou rybu nebo plody
moře „na míru“.

Bez starostí a pohodlně.



v nabídce naleznete také...