

MAGAZÍN

JARO 2021
zdarma

Dalibor
NAVRÁTIL

držitel francouzského
rýříského rádu
Chaîne des Rôtisseurs



Chlazená ryba
pohodlně a bez starostí

Francouzská drůbež
synonymum chuti, kvality a původu

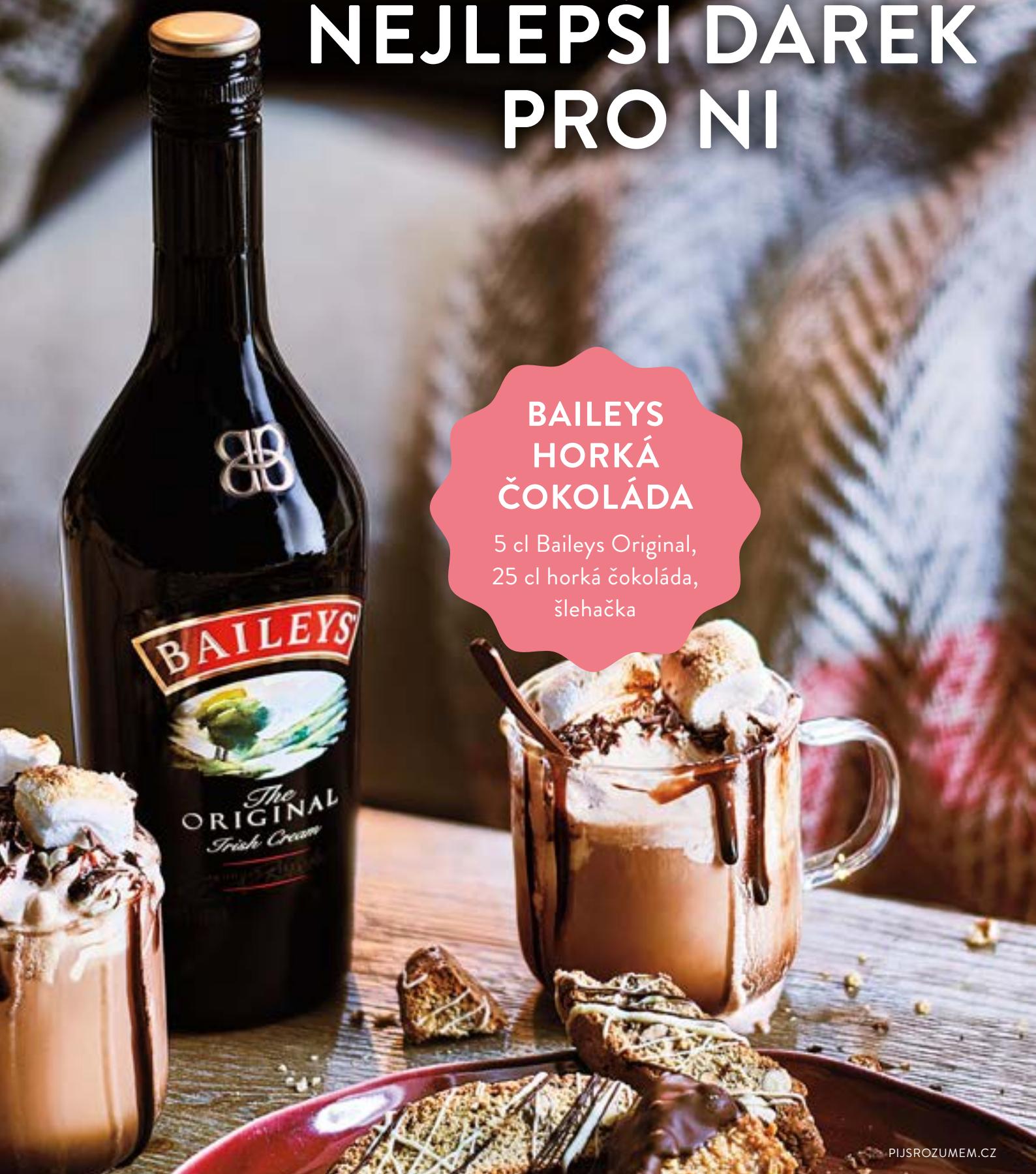




NEJLEPŠÍ DÁREK PRO NI

BAILEYS HORKÁ ČOKOLÁDA

5 cl Baileys Original,
25 cl horká čokoláda,
šlehačka





Milé čtenářky, milí čtenáři, čas běží jako voda. Není to tak dávno, co jsme oslavili Nový rok, a už se na nás pomaloučku, polehoučku chystá jaro. A jaro vždycky přinášelo nové naděje, nové začátky, prostě je to čas zkoušet nové věci. Proto jsme pro vás v prvním letošním čísle JIP magazínu přichystali mix nápadů, které vás inspirují. To, co byste určitě neměli minout, jsou recepty z francouzské drůbeže nebo příprava mořských plodů. S návody, které pro vás připravil šéfkuchař Dalibor Navrátil, nachystáte luxusní jídla raz dva. Kromě toho vám přinášíme náměty na valentýnské dobroty, kterými na svátek zamilovaných svou drahou polovičku zaručeně potěšíte. A pokud si nepotrpí na sladké, uvarťte jí něco z české klasiky. At už se z našeho magazínu necháte inspirovat čímkoli, přejeme vám, ať vás to naplní radostí z tvoření. Protože to je to hlavní.

Krásné dny vám přeje
JIP Východočeská



Gastro MAGAZÍN, čtvrtletní 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 **Redaktor:** Karolína Frýdová
Artdirector: Petra Králová **Šéfkuchař:** Dalibor Navrátil

Vydavatel:

JIP Východočeská, a.s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

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

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz, www.jip-gastrostudio.cz

FB /jip.potraviny IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





jip_potraviny

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. Jsme tu pro vás.



jip-potraviny.cz



40



12



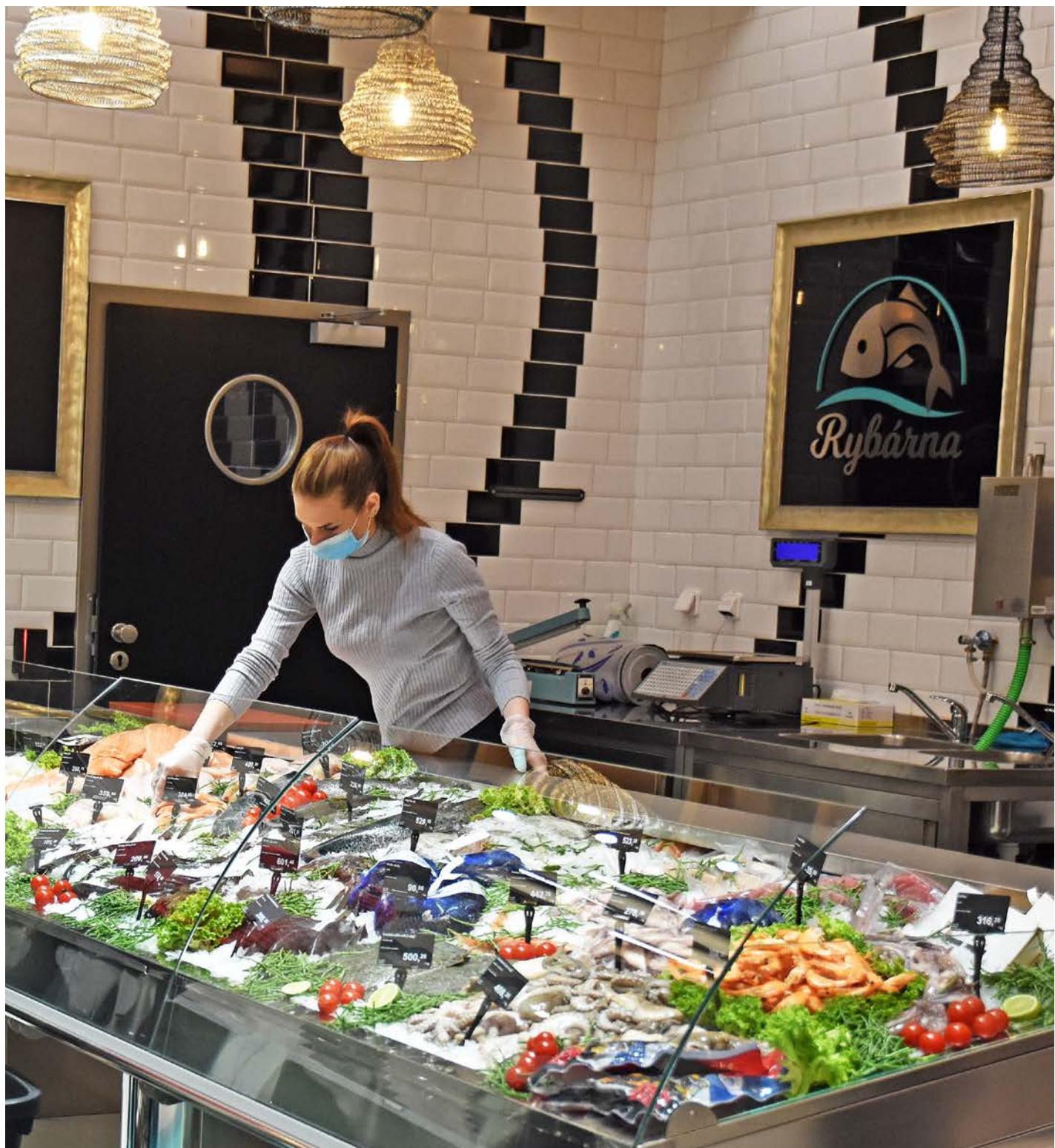
10



16

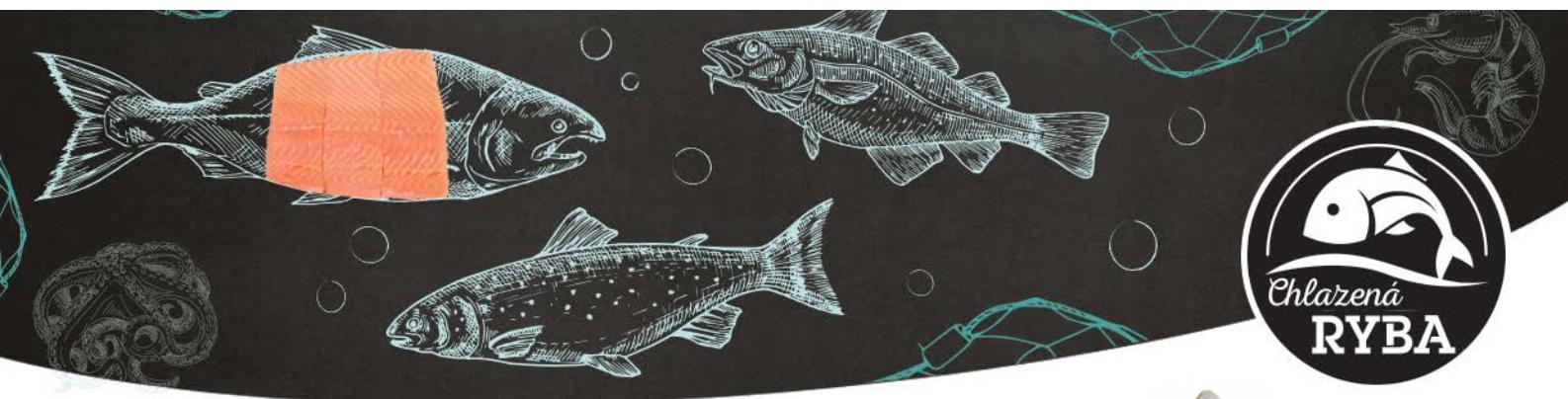
OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 Chlazená ryba „na míru“ bez starostí a pohodlně
- 8 Což takhle dát si... chobotnici?
- 10 ...nebo je libo krevety?
- 12 Valentýn dobroty pro zamilované
- 16 Francouzská drůbež recepty Dalibora Navrátila
- 30 Tradiční česká kuchyně recepty



**Zkuste chlazenou rybu nebo
plody moře „na míru“**

Bez starostí a pohodlně



Rádi si dáte rybu nebo plody moře, ale jejich příprava vám dělá vrásky na čele? Není kuchání, filetování, čištění ani porcování nic pro vás? Tak to nechte na nás a kupte si v JIPu rybí maso nebo mořské plody připravené tak, že už tyto starosti nebudete muset řešit.

Našim zákazníkům chceme práci co nejvíce ulehčit. Proto nyní ve vybraných JIP prodejnách nabízíme službu balení chlazených ryb na míru, díky které už se nebudete muset trápit s dlouhou přípravou – rybí a mořské pochoutky totiž můžete nyní zakoupit naporcované, očistěné a šetrně zabalené. Stačí si jen vybrat, zda chcete celý filet, nebo menší porci a na vás už zbyte jen ten poslední, ale nejdůležitější krok – předvést kulinářské dovednosti.

Jednodušší manipulace i převoz

Se službou se na našich prodejnách můžete setkat ve dvou variantách. V prodejnách se samostatným rybím úsekem dostanete vybraný druh ryby nebo mořských plodů dle aktuální nabídky do speciálního termosáčku, v prodejnách Cash & Carry jsou pak chlazené ryba a mořské plody k dispozici balené na tåckách, tzv. skinech. Balení do termosáčku připravují pracovníci rybích úseků na místě, balení do skinu je připravováno v zázemí naší pražské rybárny, odkud jsou ryby ihned expedovány na další prodejný. „At už si zákazník zakoupí celou rybu nebo využije nové služby, tedy připravených a speciálně balených porcí, vždy dostane to nejlepší. Ryby a mořské plody totiž odebíráme pouze od prověřených tuzemských i zahraničních dodavatelů a jsou pod stálým dohledem veterinární správy i našich pracovníků,“ říká Markéta Hermanová, specialistka na nákup ryb, a dodává: „Nová služba má za cíl usnadnit práci s přípravou, manipulací i převozem ryb, a to při zachování kvality a veškerých prospěšných živin.“ Stále je však třeba mít na paměti, že nákup ryb a mořských plodů je vhodné nechat až na konec návštěvy prodejny a následně je co nejdříve dopravit do lednice. Dlouhé převozy a teplokufru jim totiž nesvědčí.



V nabídce nechybí losos nebo krevety

Do termosáčku je zákazníkům možné zabalit jednotlivé druhy ryb, které jsou aktuálně nabízeny na ledu na úseku ryb. Ve skinu je pak možné zakoupit filet tresky obecné, filet lososa, vařené krevety, chobotnice nebo filety z kapra. V nejbližší době pak budou na skinu k dostání i další druhy masa.

Výhodou nových balení je i etiketa s QR kódem, pod kterým naleznete veškeré informace, jak se zakoupeným výrobkem naložit. Pod kódem vás tak čekají nejen recepty, ale i rady týkající se přípravy či skladování.





Videonávod a recept k přípravě chobotnice najeznete na našich webových stránkách
www.jip-potraviny.cz/chlazena-ryba

Což takhle dát si... chobotnici?

Chobotnice – nejrychlejší, nejpohyblivější a nejinteligentnější druh mezi hlavonožci. Jejich chapanadla, která používají k chytání ryb a korýšů a u některých druhů dosahují až několika metrů délky, mají schopnost naprosté regenerace. Když chobotnice o nějaké chapanadlo přijde, vyroste úplně nové, které není kvalitou o nic horší než to původní. V gastronomii se chobotnice považují za mimořádnou pochoutku, oblíbenou především v asijských zemích jako Japonsko nebo Jižní Korea, ale rozhodně jimi nepohrdnou ani Španělé nebo Italové. I vy si můžete chobotnici připravit doma, stačí zajít do vybraných prodejen JIP, kde je k zakoupení čerstvá, případně mražená. Její nákup však nechte až na konec návštěvy obchodu – čerstvá chobotnice musí do lednice v co možná nejkratším čase. A její následné přípravy se nebojte, s naším návodem to s přehledem zvládnete.



PŘÍPRAVA CHOBOTNICE

Poté, co chobotnici (1) zakoupíme, je potřeba s ní co nejrychleji zamířit domů a uložit ji do ledničky.

Připravíme si tzv. rybí várku. Na ni budeme potřebovat vodu, kvalitní bílé víno, mrkev, řapíkatý celer, cibuli, špetku cukru, velkolistou petržel, bílou část pörku, kuličky černého pepře a přírodní korek (pozor na umělé korky). Všechny suroviny dáme do hrnce, přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme 20 minut. Po 20 minutách stáhneme sílu plamene tak, aby voda jen občas probublávala (2).

Chobotnici chytne za hlavu (3), ponoříme ji na 20 vteřin do rybí várky a vytáhneme (4). Tento postup opakujeme ještě 2x. Pokud bychom to neudělali, chapanadla by se mohla proplést a nezatočila by se do

prstýnků. Chobotnici poté celou ponoříme a na mírném ohni táhneme přibližně dvě hodiny (5).

Po vyjmutí uřízneme hlavičku, podélně rozpůlíme (6) a vytáhneme kusadla (7). Nyní je chobotnice připravena k jídlu. Takto připravená chobotnice se hodí k salátům, do polévky, pasty, k nokům a podobně. Chobotnici připravenou podle tohoto návodu můžeme také grilovat na přepuštěném másle nebo oleji, případně půl na půl (máslo a olej), s česnekem. Grilujeme pouze chvíli, chobotnice se totiž rychle vysouší a byla by gumová. Chobotnici můžeme také po vyjmutí z lázně naložit spolu s olejem a bylinkami do sklenice a uchovat v ledničce.

...nebo je libo krevety?

Zdravé a chutné, a proto není divu, že i velmi oblíbené. Skvělou a nezaměnitelnou chuť krevet si můžete vychutnat v několika druzích a velikostech, záleží jen na vás, jaké si vyberete.

Mezi větší druhy patří krevety tygří, jejichž hřbet je typicky černobíle pruhovaný, naopak malým druhem jsou koktejlové krevetky, pocházející převážně z Indického oceánu, které mají intenzivní chuť a lze je připravovat mnoha způsoby.

Dalším oblíbeným druhem jsou například krevety královské, původem z Tichého oceánu. Velikost krevet se udává v čísle, které většinou označuje počet kusů na jeden kilogram (například označení 31/40 znamená, že balení obsahuje 68–88 kusů na kilogram).

V JIPu seženete krevety mražené, a to loupané i neloupané, ve vybraných prodejnách také krevety chlazené. Stejně jako u jiných mořských plodů i u krevet myslte na správné zacházení. Těm chlazeným dopřejte brzké zpracování, mraženým zase šetrné rozmražení.



Krevety předvařené, neloupané



Krevety syrové, vyloupané, mražené



Krevety předvařené, loupané, mražené



Krevety tygří bez hlavy, mražené



Krevety tygří mražené



Krevety koktejlové předvařené, mražené



PŘÍPRAVA NELOUPANÝCH PŘEDVAŘENÝCH KREVET

Chlazené krevety po nákupu co nejdříve uskladněte v ledničce. Než se pustíte do loupání, ideálně se vybavte rukavicemi.

1. Začněte tím, že odlomíte hlavičku.
2. Poté odtrhněte nohy a odstraňte krunýř.
3. Ocásek můžete ponechat, nebo ho také odlomit.
4. Takto vyloupané krevety můžete použít do salátů, těstovin, nокů, tataráku nebo do polévek. Lze je také dál tepelně zpracovávat, neměly by se však zprudka a dlouho grilovat a restovat – mohou pak být tvrdé nebo suché a těžko stravitelné.

TIP!

Oloupané hlavičky a krunýrky nevyhazujte, můžete z nich za zhruba půl hodiny připravit skvělý krevetový vývar. Pokud ho pak svaříte a zahustíte smetanou, výsledkem bude výborná omáčka například na těstoviny.



Valentýn

Láska je sladká,
projevte ji beze slov.



Valentýnský jahodový koláč

Suroviny:

220 g hladké mouky
80 g změklého másla
40 g cukru
špetka soli
4 lžíce vody
 $\frac{1}{2}$ hrnku mletých mandlí
500 g jahod

Postup:

V míse smíchejte mouku, jednu lžíci cukru a sůl. Přidejte změklé máslo a vodu a rukama ze směsi vypracujte těsto. Zabalte ho do potravinové fólie a nechte alespoň 30 minut odpočinout v ledničci. Těsto pak vyjměte z ledničky a na mírně pomoučněném povrchu z něj vytvořte placku ve tvaru kruhu o průměru asi 30 cm a přeneste ji na plech vyložený pečícím papírem. Smíchejte jednu lžíci mouky s mletými mandlemi a směsi posypete vyzářenou placku. Jahody nakrájejte na poloviny a smíchejte je se zbylým cukrem. Jahody naaranžujte na těsto, okraje placky přehněte a jemně ji vytvarujte do tvaru srdce. Koláč vložte do trouby předehřáté na 200 °C a pečete asi 20–25 minut, dokud okraje nezezlatnou.



Jahodový koláč

Srdíčkové lívance



Srdíčkové lívance

Suroviny:

2 hrnky hladké mouky
2 vejce
2 hrnky mléka
1 lžíce cukru
2 lžíčky kypřícího prášku
špetka soli
červené potravinářské barvivo
olej na smažení
moučkový cukr na posypání

Postup:

Vejce vyšlehejte s cukrem a špetkou soli, v jiné míse smíchejte mouku s kypřícím práškem. Do vyšlehaných vajec s cukrem střídavě přidávejte moučnou směs a mléko a postupně vmíchejte vše, dokud nevznikne hladké těsto. Polovinu těsta nechte světlou, druhou polovinu přelijte do jiné misky, přidejte pár kapek barviva a dobře promíchejte. Ze světlého i červeného těsta usmažte na rozpáleném oleji lívance.

Po usmažení pomocí vykrojovátka ze středu každého lívance vykrojte srdce, červená srdce pak vložte do světlých lívanců a naopak. Podávejte ještě teplé, posypané moučkovým cukrem.

Cupcakes s valentýnskou dekorací

Suroviny:

200 g polohrubé mouky, 100 g hladké mouky, 200 g cukru, 1 lžička prášku do pečiva, $\frac{1}{2}$ lžičky jedlé sody, špetka soli, 200 ml oleje, 2 vejce, 1 malý jogurt, 100 ml mléka, papírové nebo silikonové košíčky

Krém:

250 g tvarohu, 80 g moučkového cukru, 100 g smetany ke šlehání, 2 lžičky jahodové nebo malinové marmelády, červené potravinářské barvivo, cukrářské zdobení

Postup:

Olej, vejce, jogurt a mléko vyšlehejte do hladké směsi. Prosátou mouku, cukr, prášek do pečiva, sodu a sůl smíchejte a postupně zašlehejte do připravené směsi a vytvořte hladké těsto. To naliťte do košíčků na cupcakes a dejte péct do trouby předehřáté na 180 °C na 25 minut. Mezitím si připravte krém. Tvaroh vyšlehejte s moučkovým cukrem a marmeládou, poté přidejte kapku barviva, nakonec smetanu a vytvořte krém. Ten přendejte do zdobícího sáčku a upečené cupcakes ozdobte, krém pak posypete cukrářským zdobením. K hotovým cupcakes můžete přidat dekoraci, třeba v podobě napichovátek ve tvaru srdce.



Lívance pro snídani ve dvou

Suroviny:

250 g polohrubé mouky
400 ml mléka
3 vejce
2 lžice cukru
1 prášek do pečiva
špetka soli
olej na smažení
marmeláda dle chuti

Postup:

Mouku prosejte a vmíchejte do ní sůl a prášek do pečiva, poté přidejte mléko, vejce a cukr a vyšlehejte hladké těsto. Lívance smažte na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Podávejte je s marmeládou a ideálně také s kávou nebo čajem.



Linecká srdce

Suroviny:

420 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 2 vanilkové cukry, 280 g másla, 4 žloutky, 1 lžička citronové kůry, jahodová nebo malinová marmeláda, moučkový cukr na posypání

Postup:

Smíchejte prosátou mouku, oba druhy cukru, přidejte zméklo máslo, žloutky a nastrouhanou citronovou kůru a vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a odložte na hodinu do ledničky. Poté ho rozválejte na plátno silný zhruba 3 mm a vykrajujte větší srdce, u poloviny z nich pak menším vykrajovátkem vykrojte střed. Srdíčka pečte asi 8 minut na 180 °C, nechte je vychladnout a hotové slepte marmeládu.

Valentýnský dort s lesklou polevou

Korpus: 150 g hladké mouky, 180 g cukru, 6 vajec, 70 ml oleje, nastrouhaná citronová kůra

Jahodová pěna: 300 g jahod, 200 g smetany ke šlehaní, 50 g cukru, 5 g práškové želatiny, 30 ml vody

Poleva: 100 ml vody, 150 g cukru, 100 g kondenzovaného mléka, 180 g bílé čokolády, 10 g práškové želatiny,

červené potravinářské barvivo, zdobení podle vaší fantazie



NÁŠ TIP!

Postup:

Cukr s vejci vyšlehejte do pevné a hutné pěny, před koncem šlehaní přidejte olej a citronovou kůru. Do směsi jemně vmíchejte prosátou mouku. Vytvořené těsto nalije do formy ve tvaru srdce vyložené pečícím papírem (pokud nemáte formu ve tvaru srdce, můžete použít i kulatou) a peče v troubě vyhřáté na 180 °C asi půl hodiny. Po upečení nechte korpus vychladnout a připravte si jahodovou pěnu. Jahody nakrájejte na menší kousky a s cukrem v hrnci zahřívejte, dokud se cukr neropustí. Ovoce pak rozmixujte dohladka a nechte vychladnout. Do malého kastrálku nalije vodu, nasypete do ní želatinu a nechte několik minut nabobtnat, poté želatinu zahřívejte, dokud se neropustí. Nakonec ji přilije k rozmixovaným jahodám, zamíchejte a nechte směs vychladnout. Smetanu vyšlehejte do šlehačky, přidejte jahodovou směs a vše dobře promíchejte. Jahodovu pěnu nalije na korpus, uhládte a uložte dort do mrazáku.

Na přípravu polevy dejte do hrnce a přiveďte k varu cukr, 100 ml vody a kondenzované mléko. Až se cukr rozpustí, odstavte hrnec z plotny. Želatinu nechte nabobtnat asi v 60 ml studené vody, poté ji přidejte do horké směsi cukru, vody a kondenzovaného mléka a dobře rozmíchejte. Do misky dejte na menší dílky nalámanou čokoládu a zalijte ji přes sítko přečezenu horkou směsí. Míchejte, dokud se čokoláda neropustí a nevznikne hladká poleva. Tu pak nechte vychladnout na 30–32 °C. Před poléváním dortu přidejte do polevy kapku barviva a zamíchejte. Zmrzlý dort vyndejte z formy a postavte nejlépe na mřížku, pod kterou umístíte nádobu. Od středu pomalu celý dort polijte a poté uložte do lednice, aby poleva ztuhla. Dort pak ozdobte podle fantazie, například cukrářským zdobením nebo jedlými květy.

Francouzská drůbež

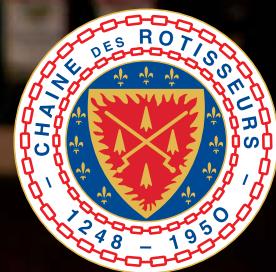
synonymum chuti, kvality a původu

Nejen víno a sýry, Francouzi si obecně potrpí na opravdu kvalitní potraviny a výjimkou není ani světově vyhlášená francouzská drůbež. Díky kvalitnímu chovu, kdy má drůbež volný pohyb ve výběhu, dostává vhodné krmivo a je chována po tu správnou dobu, je toto maso zárukou dokonalé chuti. A nejlepší je, že úpravu francouzské drůbeže zvládne každý bez nadsázky levou zadní.

S postupem šéfkuchaře Dalibora Navrátila připravíte za pár minut jídlo jako z té nejluxusnější restaurace pod Eiffelovkou.

PŘIPRAVIL: Dalibor NAVRÁTIL v GASTROSTUDIU JIP
TEXT: Karolína FRÝDOVÁ





DALIBOR NAVRÁTIL
držitel francouzského
rytířského rádu
Chaîne des Rôtisseurs



JIP⁺
gastrostudio
Dalibor Navrátil



Kuře z Bresse





Kuře z Bresse

Budete potřebovat:

modronohé kuře z Bresse, cca 40 g másla na naplnění, cca 30 g másla na potření, sůl

Na přílohu: malé brambory, plátky slaniny, rajčátka, cibulku, bylinky dle chuti (například rozmarýn, tymián)

Příloha je jen na vás. Místo brambor můžete zvolit třeba pečenou zeleninu, zeleninový salát nebo čerstvou bagetu.

Postup:

Alespoň hodinu před tím, než se pustíte do přípravy kuřete z Bresse, nakrájte na silnější plátky asi 40 g másla a dejte je zmrazit do mrazáku. Další část másla (cca 30 g) naopak vyndejte z lednice a nechte jej zméknot.

Vezměte kuře z Bresse a prsty opatrně oddělte kůži od masa (1). Mezi kůži a maso pak vložte zmrzlé plátky másla (2, 3). Poté vezměte zméklé máslo a rukama ho po celém kuřeti rozetřete, nezapomeňte na žádnou jeho část (4). Stejně postupujte i se solí – kuře ze všech stran osolte a rukama ji do kuřete vmasírujte. Sůl nasypete a vetřete i do dutiny.

Pokud chcete podle našeho receptu připravit kuře s brambarami, přípravte si nyní ještě přílohu. Na pekáček dejte na dno pečící papír, na něj vyskládejte plátky slaniny a na ně naskládejte opláchnuté, neoloupané malé brambory (5).

Připravené kuře dejte na rošt* a vložte ho do předem vyhřáté** trouby na 170 °C. Pod rošt umístěte pekáček s bramborami, aby do nich mohla odkapávat štáva z masa (6, 7). Pokud nebudete chtít současně s kuřetem pečt přílohu, dejte pod rošt plech s trochu vody, aby se štáva z kuřete nepálila.

Kuře peče zhruba hodinu a během pečení troubu neotvírejte. S každým otevřením trouby totiž spadne vnitřní teplota, která se pak musí znova vyrovnat, a kuře tak ztrácí svou vlhkost, chuť i vůni.

Troubu otevřete až deset minut před dopečením, kdy přidáte k bramborám rajčátka, cibulku, bylinky, houby nebo jakékoli jiné ingredience, které máte rádi, a nechte vše dopéct (8).

Po dopečení kuře z Bresse naporcujte (9, 10) a doprostřed stolu položte pekáč s přílohou – věřte, že na luxusní kuřecí maso v kombinaci s bramborami rozmačkanými ve štávě budete ještě dlouho vzpomínat.

Kuře Bresse - Kuřata pocházející z francouzského regionu Bresse mají pověst nejkvalitnějších a nejvýběrovějších kuřat na světě.

Bréská kuřata jsou chovány ve volném výběhu na travnatých loukách, dostávají jen využavenou a bohatou stravu a také mají svou typickou podobu – bílé peří, červený hřebínek a modravý odstín běháků, proto se jim také někdy říká kuřata modronohá.



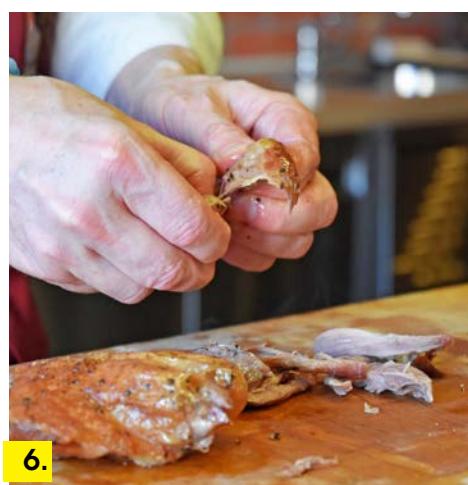
Kuře modronohé Bresse obj. 49500276

* Rada šéfkuchaře

Drtivá většina lidí peče kuře v hlubokém pekáčku. Kvůli tomu pak ale horký vzduch proudí jen na vrchní straně masa, peče se jen vrchní část a kuře se místo pečení spíše dusí. Proto je důležité kuře pečit na rostu – vzduch pak proudí kolem celého kuřete a maso je správně propečené ze všech stran.

** Rada šéfkuchaře

Před vložením masa do trouby myslíte na to, aby trouba byla opravdu vyhřátá. Když si ji nepředeheříte, doba pečení se kvůli tomu automaticky prodlužuje zhruba o 20 % a maso se tím zbytečně znehodnocuje.



Trhané kachní maso

s bramborovými noky a drcenými rajčaty



Kachní stehna 320 g obj. 49500274

Trhané kachní maso s bramborovými noky a drcenými rajčaty

Budete potřebovat:

kachní stehno, cca 30 g změklého másla, bramborové noky, drcená rajčata (nikoli protlak), olivový olej, bylinky, které máte rádi (rozmarýn, tymián, bazalka, šalvěj...), hrášek, sýr (parmezán, pecorino...), sůl, pepř

Postup:

Kachní stehno osolte po celém povrchu, potřete změklým máslem a opepřete čerstvě namletým pepřem. Pekáček vyložte pečícím papírem, který zachytí vypečenou štávu, a stehno na něj uložte. Stehno dejte pečt do trouby předehřáté na 150 °C na **60–70 minut*** (1).

Drcená rajčata, pokrájené bylinky (například bazalku, šalvěj), prolisovaný česnek, špetku soli, čerstvě namletý pepř a kapku olivového oleje dejte do hrnce a lehce povářte.

Bramborové noky dejte do vroucí osolené vody. Po jejich vyplavání počkejte asi půl minuty a poté noky z vody vyndejte.

Na pární rozechřejte olivový olej nebo máslo, případně půl na půl, a jen lehce na něm zpřeňte nasekané bylinky (rozmarýn, tymián), díky tomu se krásně rozvoní. K bylinkám přidejte uvařené noky, osolte, opepřete čerstvým pepřem a za občasného prohození pární je ze všech stran orestujte, dokud nebudou mít krásně hnědý nápek (2, 3, 4). Do noků pak také můžete přidat šťávu z upečeného kachního stehna zachycenou na pečícím papíru – štáva nokům ještě přidá na vůni a chuti.

Upečené kachní maso oddělte od kosti a rukama natrhejte na kousky (5, 6, 7). Na talíř nandejte teplou rajčatovou směs, na ni orestované noky a natrhané maso (8). Na závěr můžete lehce na másle prohrát hrášek a jídlo s ním ozdobit (9). Jídlo dozdrobite hoblinkami sýra a voilà – svěží, moderní, mezinárodní jídlo, kterým ohromíte i náročné strávníky, je na světě. A hlavně za pár minut!

Mezi vyhlášenou francouzskou drůbež patří bezesporu také kachny. Ty od firmy Aspius jsou chovány v ideálních podmínkách respektujících nejpřísnější normy, a to minimálně 84 dní, krmeny jsou pouze rostlinnou stravou.



* Rada šéfkuchaře

Pokud máte pocit, že by maso mohlo být po dopečení sušší, dejte do trouby plecháček s vodou, která se bude v průběhu pečení odpařovat.

Fricassée z perličky



Perlička obj. 49500249



Fricassée z perličky

Budete potřebovat:

perličku (můžete použít i modronohé kuře z Bresse nebo žlutomasé kuřátko), menší žampiony, šalotky, řapíkatý celer, víno dle chuti (bílé, červené, růžové...), drůbeží vývar (nebo voda), tymián a rozmarýn, olivový olej nebo kachní či husí sádlo, mouku na jíšku, smetanu (31%), máslo

Na přílohu: kulatozrnou rýži, cibulkou, bílé víno, vývar

Postup:

Perličku naporujte na menší kusy, osolte, opepřete a sůl i pepř do masa vmasírujte (1, 2). V hrnci rozechřejte olivový olej nebo sádlo, přidejte trochu másla a kousky masa opeče – nejprve ze strany, kde je kůže, poté ze strany druhé (3, 4). Toto opečení určitě nevynechte – nápek, nebo chcete-li kůrka, pak pustí do omáčky tu správnou chuť a energii. Po opečení maso z hrnce vyndejte. Celé žampiony, šalotky a na větší kousky nakrájený řapíkatý celer vložte do hrnce, ve kterém bylo maso, a zeleninu opeče (5). Poté k zelenině nalijte víno (na jednu porci počítejte zhruba dvě deci) a opečenou perličku vložte zpět do hrnce (6). Víno svařte na polovinu. Pokud ho dostatečně nesvaříte, omáčka bude v ústech drhnout. Po svaření přidejte špetku tymiánu a rozmarýnu, nalijte do hrnce drůbeží vývar nebo vodu tak, aby bylo maso ponořené zhruba do poloviny, a při mírném varu nechte vše asi půl hodiny tahnout (7).

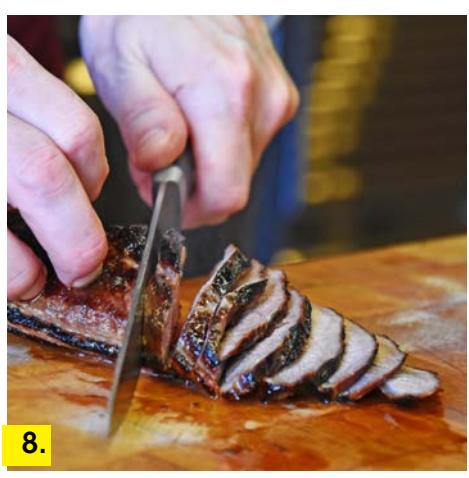
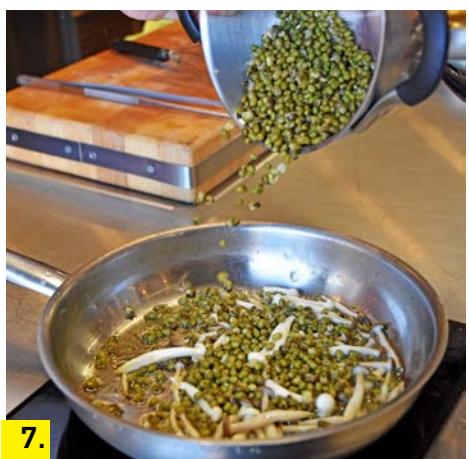
Po půl hodině vyndejte z hrnce maso i zeleninu. V menším rendlíku si připravte **jíšku*** (8). V poměru 1:1 smíchejte mouku a máslo nebo sádlo a pomalu odpalujte. Jíšku dejte do omáčky, která zůstala v hrnci po mase se zeleninou, jíšku rozmíchejte a deset minut povařte, nakonec vše zjemněte trochu sметanou a lžící másla, podle potřeby dochutte solí a pepřem (9).

Jako přílohu ke fricassé můžete podávat jednoduché máslové rizoto. Na páni lehce zpěňte najemno nasekanou cibulkou, přidejte kulatozrnou rýži, orestujte, zalijte bílým vínem (deci na jednu osobu) a víno svařte. Poté přilije drůbeží nebo zeleninový vývar a za občasného míchání rýži uvařte al dente (na skus). Rýži osolte, vypněte sporák a postupně do rizota v míchejte ztuhlé máslo z ledničky, úplně na závěr můžete zakápnout kvalitním olivovým olejem. Na talíř naaranžujte rizoto, kousky perličky, zeleninu a nalijte jemnou omáčku (10). Fricassée si Francouzi vychutnávají nejčastěji ve dvou – dá se u něj povídat, užívat si pohody, prostě tak, jak to Francouzi mají rádi. Tak ho zkuste, nadchně vás.

* Rada šéfkuchaře

Pokud se vám nechce dělat nová jíška při každém vaření, udělejte si ji více a nechte ji vychladnout. Pak jíšku vyklopte z rendlíku, nastrouhejte a uložte v igelitovém sáčku do ledničky. Při příštém vaření tím ušetříte čas i špinavé nádobí.

Perlička je dalším druhem drůbeže, kterou najdete především ve francouzských receptech. Její maso je pevné a velmi chutné a Francouzi ji podávají (nejen) při zvláštních příležitostech.



Kachní prsa Hoisin

Budete potřebovat:

kachní prso, 300 g hrubé mořské soli, 300 g cukru krupice, masový vývar, omáčku Hoisin, (česnek)

Na přílohu: rýži, mungo fazolky, jidášovo ucho, houbičky shimeji

Postup:

V míse smíchejte cukr a sůl. Kachní prso zbavte blan a na dno nádoby nasypte půlku připravené směsi cukru a soli. Na tuto směs položte prso masem dolů, druhou polovinou směsi maso zasypte a nechte hodinu a tříčtvrtě marinovat (1). Po této době cukr a sůl sklepňte, maso opláchněte studenou vodou a osušte.

Kůži na prsu nařezejte na kostičky a na páni maso zprudka nasucho opečte do tmava (2). Poté prso peče v troubě předehřáté na 150 °C 12–15 minut. V Asii se tato masa nejí krvavá, proto byste ho měli mít spíše propečenější. Po vytáhnutí z trouby maso nakrájejte na velmi tenké plátky (8). Maso už nesolte ani nepepřete – marináda pro ochucení naprosto stačí.

Na pánev, kde jste opékali prso, nalijte silný masový vývar a přidejte omáčku Hoisin (na jednu porci asi tři lžíce omáčky), prováre a dle chuti dosolte a opepřete (3, 4). Pokud chcete, můžete do omáčky přidat i trochu prolisovaného česneku.

Pro přípravu přílohy uvařte rýži tak, aby byla měkká a lepkavá. Mungo fazolky nasypte do rendlíku, zalijte studenou vodou a při mírném varu vařte 20 minut, poté je scedte. Jidášovo ucho také pováre ve vodě, asi 10–20 minut, mělo by zůstat křupavé.

Na páni rozehřejte olej, přisypte houbičky shimeji, uvařené jidášovo ucho a orestujte, poté přidejte uvařené mungo fazolky, orestujte je a na závěr vmíchejte uvařenou lepkavou rýži (5, 6, 7).

Na talíř nalijte omáčku, na ni naskládejte plátky kachního prsa a přidejte přílohu. Jak vidíte, francouzskou drůbež lze připravit i na asijský způsob. A vězte, že výraznou chuť omáčky Hoisin v kombinaci s kachním masem si zamílujete!

Kachní prsa HOISIN



Kachní prsa s kůží 360 g obj. 49500273

Pečená křepelka s křupavým toastem





Pečená křepelka s krupavým toastem a restovanými kuřecími droby

Budete potřebovat:

křepelku, změklé máslo, smetanu, bílé víno, bylinky (rozmarýn, tymián, šalvěj), masovou šťávu demi-glace (není nutná), sůl, pepř

Na přílohu: toastový chléb, kuřecí droby (žaludky, srdce a jatýrka), šalotku, řapíkatý celer, rozmarýn, tymián, bílé víno, olivový olej, smetanu, sýr (raclette, pecorino...)

Postup:

Křepelce usekněte křídla, osolte ji po celém povrchu a ze všech stran opepřete. Do kůže vmasírujte změklé máslo, které vložte také do dutiny (1, 2, 3).

Na pánev dejte máslo, přidejte smetanu a bílé víno a vše přiveděte k varu. Přidejte bylinky, osolte a opepřete a do pánev vložte celou křepelku. Pánev pak dejte do trouby vyhřáté na 160 °C na 18 minut. Křepelka má sušší maso, proto ji v průběhu pečení dvakrát přelijte.

Po dopečení vyjměte křepelku z pánev a do výpuku přiliйте smetanu, trochu masového vývaru demi-glace a promíchejte (4, 5, 6).

Pro přípravu přílohy odřízněte z toastů kůrky a toasty opečte do zlatova až do hněda na velkém množství másla (musí v něm téměř plavat). Po opečení položte toasty na papírovou utěrkou, aby nasála přebytečný tuk (7).

Na másle zpěňte najemno nakrájenou šalotku a řapíkatý celer, přidejte rozmarýn, tymián a najemno nasekané nebo rozemleté kuřecí droby a vše orestujte. Směs pak osolte, opepřete čerstvě namletým pepřem, přidejte trochu bílého vína a povářte, až se vše začne znova restovat. Poté přidejte kapku olivového oleje a pokud máte, také trochu silné masové šťávy demi-glace. Na závěr dejte trochu smetany, nechte dvě minuty probublat, vypněte spotřebič a na závěr do směsi nasypete rozdrobený sýr. Tuto směs nandejte na opečené krupavé toasty (8, 9). Pokud toastům nefandíte, směs z drobů můžete vmíchat také do rýže nebo do noků. Charakteristická chuť křepelky v kombinaci se směsí z drobů na krupavých toastech vás jednoduše okouzlí (10). A když k tomu přidáte sklenku dobrého vína, bude chuťový zázrak dokonán.

Křepelka 2x 200 g
obj. 49500248

Křehké maso francouzských křepelek zajíštěuje jejich 100% rostlinná kvalitní strava plná vitamínů a minerálů. Vyzkoušejte i vy jejich jedinečnou lahodnou chuť.



JACOB'S CREEK™

BRING YOUR AUSTRALIAN™



JACOB'S CREEK™ JE JEDNOU
Z NEJOBLÍBENĚJŠÍCH GLOBÁLNÍCH
AUSTRALSKÝCH ZNAČEK ZABÝVAJÍCÍCH
SE VÝROBOU VÍNA, KTERÉ NABÍZÍ KVALITNÍ
SOUČASNÝ STYL V OBLASTI BÍLÝCH,
ČERVENÝCH, RŮŽOVÝCH I PERLIVÝCH VÍN.

Vína **JACOB'S CREEK**, která za posledních 30 let získala více než 8 tisíc medailí na vinařských výstavách, jsou oblíbená a oceňovaná pro svou vysokou kvalitu.

Každé víno značky **JACOB'S CREEK** je vyráběno s ohledem na spotřebitele a jejich vyvíjející se chutě.

Řada **JACOB'S CREEK CLASSIC** nabízí svěží a skvěle chutnající vína, která byla vytvořena k okamžitému pití. Tato vína jsou oblíbenou volbou mezi spotřebiteli, kteří hledají vynikající požitek.

Dokonale si je vychutnáte k pokrmům od lehkých salátů, přes grilované a masité chody až po desert.

Stejně tak jsou i příjemným společníkem při posezení s přáteli.

Nyní na
prodejnách
Cash&Carry
a velkoobchodech
za výhodnou
cenu.



Značka vín Jacob's Creek je globálním lídrem a opravdovou ikonou australského vinařství. Historie vinařství sahá až do roku 1847, kdy mladý bavorský přistěhovalec zasadil první komerční vinice v Barossa Valley v jižní Austrálii.

Dnes je Jacob's Creek největším australským producentem vína.



JACOB'S CREEK CHARDONNAY

se vyznačuje intenzivním aromatem citrusů a melounu, což dodává vínu nezaměnitelnou svěží ovocnou chuť s jemným dubovým zakončením. Nejlépe se hodí k rybím pokrmům nebo ke smetanovým těstovinám.



Další z portfolia vín Jacob's Creek

je **JACOB'S CREEK SAUVIGNON BLANC**, ve kterém převažuje intenzivní chuť tropického ovoce a bylinek, které dodávají vínu silné zakončení. Víno je vhodné podávat samostatně či k čerstvým zeleninovým salátům nebo suši.



JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET je víno granátově tmavé barvy, které nabízí kombinaci chutí švestek a lesního ovoce následována jemnými taniny. Nejlépe se víno hodí ke grilovanému masu, pizze nebo rajčatovým těstovinám.



Dalším červeným vínem z portfolia Jacob's Creek je **JACOB'S CREEK GRENACHE SHIRAZ**.

Toto středně silné víno nabízí výraznou chuť maliny, sametového taninu a jemného dubového koření. Ideálně se víno páruje k silně kořeněným masům.



JACOB'S CREEK MERLOT

je červené víno s jemnou chutí vanilky a ostružiny s nádechem čerstvých bobulí následovanou sametovými taniny, které dodávají vínu strukturu a dlouhé zakončení. Víno dokonale doprovodí těstoviny nebo čerstvé sýry.



JACOB'S CREEK CABERNET SAUVIGNON je karmínové víno s charakteristickou vůní černého rybízu a švestek. Chuť v ovocném stylu vykazuje silnou přítomnost rybízu a tmavých bobulí s kořením. Nejlépe víno doprovodí pokrmy z hovězího a jehněčího masa nebo houbové těstoviny.



Odlehčenou variantou rodiny **JACOB'S JE JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ**, které připomíná zralou jahodu a rané letní jablko. Jeho chuť je svěží a delikátní. Patří mezi středně intenzivní vína a má přímý aromatický výraz. Jeho chuť je tvořena tóny zralé maliny a květu světlé růže. Toto víno je třeba servírovat dobře vychlazené.



Tradiční česká kuchyně



Zelňačka s klobásou

Suroviny:

250 g kysaného zelí, 1 cibule, 2 klobásy, 3 brambory, 1,5 l hovězího vývaru, 200 ml zakysané smetany, 50 g másla, špetka drceného kmínu, pepř, sůl, lžička sladké mleté papriky

Postup:

Cibuli nadrobno nakrájejte a na másle ji nechte zesklovat. Klobásy nakrájejte na kolečka a kolečka ještě na čtvrtiny, přidejte k cibuli a lehce osmahněte. Na menší kostky nakrájené brambory přidejte do hrnce k osmahnutým klobásám, ochutte kmínem, paprikou a pepřem, promíchejte a zalijte vývarem. Polévku přivedte k varu a na mírném plamenu nechte probublávat do zméknutí brambor. Poté přidejte propláchnuté, okapané a pokrájené kysané zelí. Za občasného míchání pak vařte, dokud zelí nezmékne. Nakonec přidejte smetanu a nechte ji v polévce už pouze prohrát, na závěr dochutte soli.

Zelňačka s klobásou



Domácí česnečka

Domácí česnečka

Suroviny:

10 stroužků česneku, 1 l masového vývaru, 5 brambor, 1 cibule, 100 g tvrdého sýru, lžíce sádla, lžíčka sušené majoránky, pepř, sůl, houska nebo rohlík na krutony, olej

Postup:

Najemno nakrájenou cibuli orestujte na sádle, poté přidejte 4 stroužky česneku nakrájeného na plátky, na kostičky nakrájené oloupané brambory a vše lehce osmahněte. Přilijte vývar a vařte, dokud nebudou brambory měkké. Mezitím nakrájejte housku nebo rohlík na kostky. Na páni rozhlížte olej a kousky pečiva rovnoměrně ze všech stran osmažte dozlatova a odstavte. Zbylé stroužky česneku prolisujte a přidejte do polévky a dochutte majoránkou, pepřem a solí. Polévku nechte prohrívávat a mezitím nakrájejte sýr na kostičky a vložte je do talířů. Do nich nalijte horkou polévku, nakonec ozdobte připravenými krutony.

Gulášová polévka

Suroviny:

500 g předního hovězího, 5 brambor, 3 stroužky česneku, 1 cibule, 1,5 l hovězího vývaru nebo vody, lžíce sádla, lžíce hladké mouky, mletá sladká paprika, mletá pálivá paprika, kmín, majoránka, mletý pepř, sůl, 2 krajice chleba na krutony, olej na osmažení

Postup:

Cibuli nakrájejte na drobné kousky a osmahněte na sádle. Přidejte na kousky nakrájené maso a ze všech stran ho orestujte. Přisypte sladkou a pálivou papriku, kmín a pepř, zalijte vývarem nebo vodou a nechte vařit. Brambory oloupejte a nakrájejte na malé kostky, které přidejte do polévky a vařte, dokud nejsou maso i brambory měkké. Polévku můžete zahustit moukou rozmíchanou v malém množství vody. Přidejte majoránku, prolisovaný česnek, dosolte a krátce provařte. Krajice chleba nakrájejte na malé kostičky a na oleji orestujte. Polévku podávejte horou, posypanou krutony.

Gulášová polévka



Švestkové knedlíky z bramborového těsta

Suroviny:

1 kg brambor
1 kg švestek
300 g hrubé mouky
50 g cukru
2 vejce
špetka soli
K podávání:
120 g mletého máku
100 g moučkového cukru
100 g rozpuštěného másla

Postup:

Brambory uvařte ve slupce. Po uvaření brambory vyndeje, nechte mírně zchladnout a poté oloupejte a najemno je nastrouhejte. K bramborám přidejte mouku, vejce, cukr a sůl a vypracujte nelepkivé těsto. To pak nechte nejlépe v chladu odpočinout a připravte si švestky. Omyjte je, rozkrojte na půl a vypeckujte. Vezměte odpočinuté těsto a na pomoučněném povrchu z něj vytvořte válec, který rozdělte na stejně velké díly. Z jednotlivých dílů vytvořte v dlaních placičky a do nich pak vložte vypeckované švestky a pečlivě zabalte. Ve větším hrnci přiveďte k varu vodu a knedlíky v ní vařte asi 5 minut, dokud nevyplavou na hladinu. Knedlíky podávejte posypané mákem smíchaným s moučkovým cukrem a polité rozpuštěným máslem.

Švestkové
knedlíky



Povidlové taštičky

Suroviny:

700 g brambor
180 g polohrubé mouky
180 g hrubé mouky
2 vejce

250 g povidel
špetka soli

K podávání:
100 g mletého máku
100 g moučkového cukru
70 g rozpuštěného másla

Postup:

Brambory uvařte ve slupce, nechte mírně zchladnout a oloupejte. Poté brambory nastrouhejte najemno, přidejte oba druhy mouky, vejce, sůl a vypracujte hladké těsto. Na pomoučněném povrchu těsto vyválejte a vykrajujte z něj kolečka. Do středu každého kolečka dejte lžičku povidel, přeložte ho na půl a okraje stiskněte k sobě (pokud máte, můžete použít formu na taštičky). V hrnci přivedte vodu k varu, taštičky do ní vložte a na mírném plamenu vařte zhruba 6 minut. Uvařené taštičky podávejte s mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem a polité rozpuštěným máslem. Ozdobit je můžete čerstvými švestkami.



Povidlové
taštičky

NÁŠ TIP!

Šišky
s mákem



Šišky s mákem

Suroviny:

600 g brambor
200 g hrubé mouky
50 g krupice
1 vejce

lžíce másla
špetka soli

K podávání:
100 g mletého máku
100 g moučkového cukru
70 g rozpuštěného másla
čerstvé lesní ovoce dle chuti

Postup:

Brambory uvařte ve slupce, po uvaření nechte zchladnout a oloupejte. Olopané brambory najemno nastrouhejte a přidejte k nim mouku, krupici, vejce, lžíci másla a sůl a vypracujte těsto. Z něj pak ukrajujte malé kousky a dlaněmi z nich tvořte podlouhlé šišky. V hrnci přivedte vodu k varu a v ní pak šišky zvolna vařte asi pět minut. Cedníkem je pak vyjměte a podávejte s mákem, moučkovým cukrem a rozpuštěným máslem. Pokud chcete šišky ještě vylepšit, můžete přidat čerstvé lesní ovoce.



Makové buchty

Makové buchty

Suroviny:

600 g hladké mouky, 60 g cukru,
3 žloutky, 200 ml oleje, 250 ml mléka,
60 g droždí, špetka soli, máslo na potření,
moučkový cukr na posypání

Náplň:

100 g mletého máku, 150 ml mléka,
2 lžíce cukru, rum, skořice

Postup:

Do vlažného mléka dejte lžičku cukru, rozdrobené droždí a nechte vzejít kvásek. V míse smíchejte prosátou mouku, cukr a špetku soli, přidejte žloutky, olej, vzešlý kvásek a vypracujte těsto. To pak nechte alespoň hodinu při pokojové teplotě kynout. Mezitím si připravte makovou náplň. Mléko, mák a cukr dejte do menšího hrnce, přivedte k varu a na mírném plamenu vařte asi deset minut. Náplň pak odstavte a přidejte dle chuti rum a skořici, promíchejte a nechte vychladnout. Vykynuté těsto si rozdělte na menší kousky, každý dílek pak v dlaních vytvarujte do placičky, do ní dejte makovou náplň a zabalte. Buchty dávejte na vymazaný plech nebo do pekáče spojem dolů a vršky potřete rozpuštěným máslem. Pak je nechte alespoň čtvrt hodiny vykynout a mezikdy si předehřejte troubu na 200 °C. Buchty pečte 25–30 minut dozlatova. Podávejte vychladlé, posypané moučkovým cukrem.

Kremrole

Suroviny:

400 g listového těsta
žloutek na potření
mouka na podsypání
moučkový cukr na posypání

Náplň:

3 bílků
180 g cukru

Postup:

Listové těsto vyválejte na pomoučněném povrchu na 2–3 mm silný obdélník a ten pak nakrájejte na zhruba 2 cm široké pruhy, které potřete trochu vody.

Trubičky na kremrole potřete kapkou oleje a namotejte na ně pruhy z těsta. Kremrole vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem a potřete rozšlehaným žloutkem. Peče je asi 15 minut v troubě předehřáté na 180 °C dozlatova. Po dopečení nechte vychladnout a připravte si náplň. Nad horkou vodní párou šlehejte bílků. Jakmile sníh začne tuhnout, začněte do něj zašlehávat cukr a vytvořte hladkou a pevnou náplň. Sníh dejte do cukrářského sáčku a kremrole naplňte. Hotové kremrole lehce posypte moučkovým cukrem.



Kremrole



Roláda s makovou náplní

Suroviny:

160 g hladké mouky
160 g cukru krupice

6 vajec

Náplň:

300 ml mléka
160 g mletého máku
100 g cukru krupice
100 g marmelády nebo povidel

Postup:

Žloutky a cukr utřete do pěny a z bílků vyšlehejte sníh. Pěnu i sníh smíchejte a nakonec opatrně vmíchejte mouku. Těsto rozetřete na plech vyložený pečicím papírem a peče v troubě předehřáté na 180 °C asi 10–15 minut. Upečené těsto přeneste i s pečicím papírem na pracovní plochu, přikryjte utěrkou a nechte vychladnout. V hrnci mezitím přiveďte k varu mléko s cukrem a mákem, na mírném plamenu vařte asi 10 minut. Makovou náplň pak odstavte a nechte vychladnout, poté přidejte dle chuti marmeládu nebo povidla a promíchejte. Korpus otočte pečicím papírem nahoru, sloupněte ho, těsto obraťte a položte zpět na utěrku. Korpus pak potřete připravenou makovou náplní, opatrně zarolujte a položte spojem dolů. Před podáváním roládu posypejte moučkovým cukrem.

Bramboráky

Suroviny:

500 g brambor
2 vejce
6 stroužků česneku
100 g hladké mouky
olej na smažení
majoránka
pepř
sůl

Postup:

Brambory oloupejte, nastrouhejte nahrubo a vylejte vodu, kterou brambory pustily. Pak k bramborám přidejte prolisovaný česnek, majoránku, pepř a sůl. Nakonec do brambor rozklepněte vejce, nasypete mouku a vše promíchejte. Na páni rozpalte olej a bramboráky na něm smažte z obou stran zhruba 6 minut dozlatova. Po dosmažení položte bramboráky na papírový ubrousek, abyste je zbavili přebytečného oleje. Podávejte je horké jako samostatné jídlo nebo jako přílohu.

NÁŠ TIP!

Bramboráky



Smažené
řízky



Bramborová
kaše

Smažené řízky

Suroviny:

6 plátků vepřové kýty nebo kotlety bez kosti, hladká mouka, 2 vejce, strouhanka, olej, sůl, hrst čerstvé pažitky

Postup:

Plátky masa jemně naklepejte, na třech místech po obvodu lehce nakrojte a z obou stran osolte. Do jedné misky na- sypete hladkou mouku, do další strouhanku a ve třetí rozšle- hejte vidličkou vejce. Plátky pak postupně obalujte nejdříve v mouce, pak ve vajíčku a nakonec ve strouhance. Obalené řízky smažte na rozpáleném oleji z obou stran zhruba 5–10 minut dozlatova. Hotové řízky podávejte s bramborovou kaší posypané čerstvými bylinkami.

Bramborová kaše

Suroviny:

1,5 kg brambor, 150 ml mléka, 100 g másla, sůl

Postup:

Brambory oloupejte, nakrájejte a uvařte v osolené vodě doměkka. Uvařené brambory sdečte a rozmačkejte štou- chadlem. Poté k nim pomalu přilévejte horké mléko a roz- puštěné máslo. Vařečkou pak vše rozmíchejte do hladké kaše a dle potřeby dosolte.

Svíčková pečená v troubě

Suroviny:

1,5 kg hovězí plece, 100 g špeku nebo slaniny, 3 mrkve, 3 petržele, 3 cibule, $\frac{3}{4}$ celera, 500 ml hovězího vývaru (případně vody), 200 ml sметany ke šlehání, lžíce másla, cukr, hořčice, citronová šťáva, bobkový list, nové koření, celý pepř, mletý pepř, sůl, šlehačka, brusinkový džem

Postup:

Hovězí maso prošpikujte tenkými, zhruba centimetr na centimetr velkými nudličkami špeku nebo slaniny (špikovat se vám bude lépe, pokud nudličky nejprve necháte zmrznout). Maso osolte, opepřete a omotejte ho provázkem a vytvarujte z něj pravidelný váleček. Na másle pak maso zprudka ze všech stran osmahněte a vložte ho do pekáče. Všechnu kořenovou zeleninu nakrájejte na malé kousky a také orestujte na másle, nakonec přidejte i nakrájenou cibuli a osmahněte. Do orestované zeleniny přidejte lžičku cukru, lžíci hořčice a lžíci citronové šťávy, přidejte vývar nebo vodu a chvíli mírně povařte. Zeleninovou směs pak přelijte do pekáče k masu a přidejte 2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření, 10 kuliček pepře, pekáč zaklopte a dejte do trouby vyhřáté na 190 °C. Pečte hodinu a půl až dvě hodiny, dokud maso nezmékne. Po dopečení maso vyndejte, ze zeleninové směsi vyndejte koření, přelijte do hrnce a s pomocí tyčového mixéru ji rozmixujte. Vzniklou omáčku dochutěte dle chuti solí, pepřem a citronovou šťávou a na závěr do ní vlijte smetanu a nechte už jen prohrát. Upečené hovězí maso nakrájejte na plátky a podávejte s omáčkou a karlovarským nebo houskovým knedlíkem a ozdobte šlehačkou a brusinkami.





Houskový
knedlík

Houskový knedlík

Suroviny:

500 g hrubé mouky, 250 ml mléka, 1 vejce, 15 g droždi, 1 houska nebo rohlík, $\frac{1}{2}$ lžičky cukru, $\frac{1}{2}$ lžičky soli

Postup:

Mouku v míse smíchejte se solí a doprostřed udělejte důlek. Do něj rozdrobite droždí, posype ho trochu cukru, zalijte polovinou vlažného mléka a nechte vzejít kvásek. Rohlík nebo housku si mezičím nakrájejte na malé, zhruba centimetrové kostičky. V druhé polovině mléka rozšlehejte vejce a směs nalijte do již vzešlého kvásku. Suroviny od středu promíchejte a zpracujte vláčné těsto. Nakonec přidejte nakrájené pečivo a promíchejte.

Těsto nechte zhruba hodinu kynout. Po vykynutí ho rozdělte na dva nebo tři díly (podle toho, jak velké chcete knedlíky) a vypracujte tři stejně šísky. Ty nechte ještě alespoň čtvrt hodiny odpočinout.

Knedlíky pak vařte v osolené vodě asi 10 minut z každé strany. Hotové knedlíky krájejte nejlépe nití na plátky.



Karlovarský
knedlík

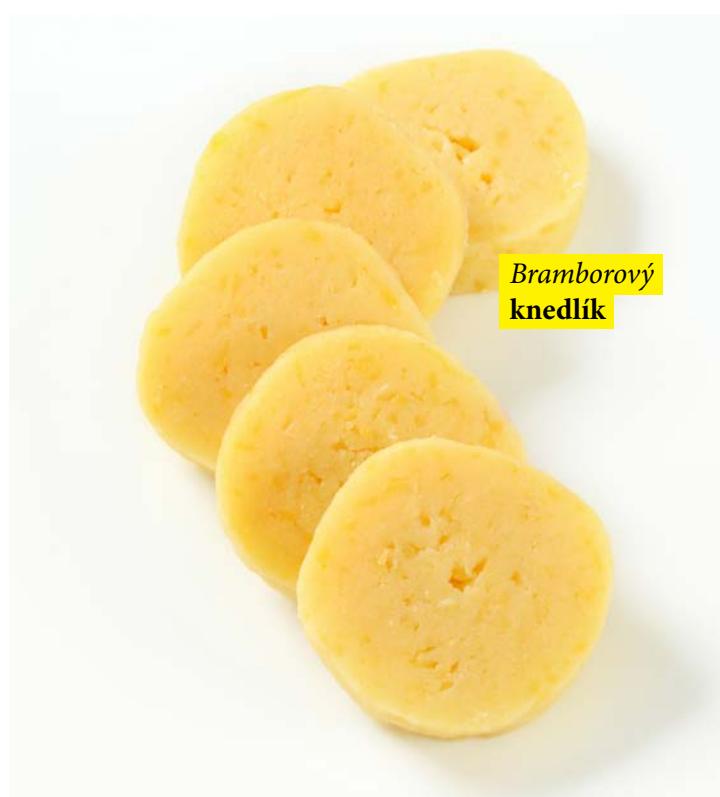
Karlovarský knedlík

Suroviny:

7 housek nebo rohlíků, 200 ml mléka, 100 g hrubé mouky, 2 vejce, 3 lžice nasekané petrželky, $\frac{1}{2}$ lžičky soli, špetka muškátového oříšku, pepř

Postup:

Nejlépe den staré rohlíky nebo housky pokrájejte na menší kostičky. Mléko vyšlehejte se žloutky a touto směsí zalijte rohlíky. Poté přidejte hrubou mouku, petrželku, muškátový oříšek, pepř a sůl a promíchejte. V další míse vyšlehejte bílků do sněhu a opatrně ho vmíchejte do těsta. Směs pak rozdělte na dvě poloviny, každou z nich dejte na potravinovou fólii, vytvořte tvar knedlíku a pečlivě zabalte. Fólii na několika místech propíchněte, vložte do vroucí vody a vařte 20–25 minut. Po dovaření knedlíky vybalte z fólie a nakrájejte na plátky.



Bramborový
knedlík

Bramborový knedlík

Suroviny:

1 kg brambor, 200 g krupice, 200 g hrubé mouky, 1 vejce, lžíce bramborového škrobu, lžička soli

Postup:

Brambory uvařte ve slupce a nechte je vychladnout. Poté je oloupejte a nastrouhejte. K nastrouhaným bramboram přidejte zbylé ingredience a rukama vypracujte vláčné těsto. Z těsta vytvarujte štíhlé šísky a v osolené vodě je vařte dvacet minut. Uprostřed vaření knedlíky odlepте ode dna a obraťte. Po uvaření knedlíky krájejte na plátky nití nebo ostrým nožem.

Kachna na medu s jablky

Suroviny:

1 kachna
4 jablka
4 lžíce medu
kmín
pepř
sůl
drůbeží vývar
nebo voda

Postup:

Kachnu umyjte, osušte a zevnitř důkladně osolte. Jablka oloupejte, nakrájejte na menší kousky, smíchejte se dvěma lžíčemi medu a naplňte jimi vnitřek kachny. Otvor zašijte nebo zadlejte grilovacími jehlami. Kachnu zvenku osolte, opepřete a posypete kmínem. Poté ji vložte pršíčky nahoru do pekáče a mírně podlijte vývarem nebo vodou.

Kachnu peče v troubě vyhřáté na 180 °C, dokud není maso měkké, zhruba 2–3 hodiny. Během pečení ji průběžně polévejte vypečeným tukem, ke konci pečení ji pak potřete medem. Kachnu podávejte s červeným zelím a bramborovým knedlíkem.



Dušené červené zelí

Suroviny:

500 g steril. červeného zelí, 2 cibule, 2 lžíce cukru, lžička soli, lžíčka sádla, lžíčka octa, kmín

Postup:

Cibuli nakrájejte na drobné kousky a v hrnci ji orestujte na sádle dozlatova. K cibulce přidejte cukr a nechte ho zkaramelizovat, poté vložte do hrnce zelí. Dle chuti přidejte oct a kmín, osolte a vařte, dokud se nezredukuje tekutina.

Bramborové knedlíky plněné uzeným

Suroviny:

1 kg brambor
300 g hrubé mouky
100 g krupice
2 vejce
lžička soli
lžíce bramborového škrobu
500 g uzeného masa
2 cibule
lžíce sádla

Postup:

Brambory uvařte ve slupce doměkka, nechte vychladnout, oloupejte a nastrouhejte najemno. Do brambor přidejte mouku, krupici, vejce, škrob a sůl a rukama zpracujte těsto. Z těsta vyválejte váleček a z něj ukrajujte malé díly, z kterých tvarujte placičky. Do každé placičky zabalte na malé kostičky nakrájené uzené maso. Knedlíky vařte v osolené vroucí vodě asi čtvrt hodiny. V jiném hrnci na sádle opečte nadrobno nakrájenou cibuli dozlatova až dohněda. Plněné knedlíky podávejte s červeným zelím (recept na str. 40) a ozdobte je opečenou cibulkou.



Hovězí guláš



Hovězí guláš

Suroviny:

1 kg hovězí kližky
5 cibulí
1–2 stroužky česneku
2 lžíce sádla
2 lžíce hladké mouky
hovězí vývar nebo voda na podlití
mletá sladká paprika
mletá pálivá paprika
majoránka
chilli dle chuti
sůl

Postup:

Hovězí maso očistěte, odblaňte a nakrájejte na kousky. Cibuli oloupejte a nakrájenou najemno osmažte dozlatova na sádle. Do hrnce k cibuli přidejte nakrájené maso a za stálého míchání ho ze všech stran restujte, dokud nepustí šávu. Stáhněte plamen a na orestované maso přidejte sladkou a pálivou papriku, majoránku, pokud chcete mít guláš ostřejší, přisypete také chilli a vše promíchejte. Maso pak podlijte vývarem nebo vodou, osolte a za občasného promíchání na mírném ohni nechte dusit doměkka (dvě hodiny i více). Pokud je potřeba, v průběhu dušení podlévejte. K závěru dušení smíchejte dvě lžíce mouky s vodou a vytvořte hladkou kašičku bez hrudek, kterou nalijte do guláše, vmíchejte a povářte ještě alespoň čtvrt hodiny. Česnek prolišujte nebo nakrájejte nadrobno a přidejte do guláše, dle potřeby dochutte solí a majoránkou. Guláš podávejte s chlebem a ozdobený cibulí.



JIP CASH & CARRY

.....

Jídlo i Pití
na doma
i pro profíky.

VŠE NA JEDNOM MÍSTĚ...

Využijte nákupu na našich prodejnách Cash&Carry, kde si vybere opravdu každý. V JIPu najdete všechno, co si vaše lednice, spižírna, srdce i žaludek žádají. Už nemusíte obíhat pekárnou, řezníku, zelinářství a kdoví co ještě. Ať už sháníte čerstvou zeleninu na salát, ovoce všeho druhu, lahůdky jako sýry a uzeniny nebo skvělé víno, nemusíte chodit nikam daleko, protože v JIPu si pohodlně vyberete vše pod jednou střechou. Nakupování uspokojí i ty nejnáročnější zákazníky. Podnikatelé mají zvýhodněné ceny díky zákaznické kartě.

U nás
si vybere
opravdu
každý.

www.jip-potraviny.cz

Kde nás můžete navštívit?

Skupina JIP provozuje 13 prodejen Cash&Carry po celé České republice. Každá z prodejen nabízí zákazníkům z řad podnikatelů i veřejnosti více než 18 500 položek.

V našich modernizovaných prodejnách vám však nabídnete rozšířený sortiment čerstvého zboží. Za každých okolností čerstvé, poctivé a od prověřených dodavatelů. Přesně takové by měly být potraviny, které si odnášíte z obchodu domů.



PRODEJNY S RESTAURACÍ

C&C Praha-Bořanovice

K Jipu 128, 250 65 Praha-Bořanovice
Otevřeno denně 8.00–20.00

C&C Ostrava

Frydecká 700/475, 719 00 Ostrava
Otevřeno denně 7.00–21.00

PRODEJNY S ROZŠÍŘENÝM SORTIMENTEM

C&C Jilemnice

V Jilmu 229, 514 01 Jilemnice
Otevřeno denně 7.00–20.00

C&C Karlovy Vary

Sportovní 574/15, 360 01 Karlovy Vary
Otevřeno denně 7.00–19.00

C&C Pardubice

Hradišťská 407, 533 52 Pardubice
Otevřeno denně 8.00–19.00

C&C Zlín

Jateční 169, 760 01 Zlín - Prštné
Probíhá rekonstrukce.
Otevíráme 3. 3. 2021

PRODEJNY S BĚŽNÝM SORTIMENTEM

C&C Brno

Heršpická 788/9, 639 00 Brno
Otevřeno denně 8.00–21.00

C&C České Budějovice

Nemanická 2180/3, 370 10 České Budějovice
Otevřeno denně 7.00–20.00

C&C Most

Dělnická 37, 434 01 Most
Otevřeno denně 7.00–19.00

C&C Náchod

Plhovská 1098, 547 01 Náchod
Otevřeno denně 7.00–19.00

C&C Polička

Na Vyšehradě 1095, 572 01 Polička
Otevřeno denně 7.00–19.00

C&C Sušice

Hrádecká 1260, 342 01 Sušice
Otevřeno denně 7.00–20.00

C&C Svoboda nad Úpou

Úpská 14, 542 24 Svoboda nad Úpou
Otevřeno denně 8.00–18.00



Zkuste chlazenou rybu nebo plody moře „na míru“. Bez starostí a pohodlně.



v nabídce naleznete také...