

Recepty

www.varnea.cz

Obsah

Hovězí maso na švestkové omáčce, bramborová kaše s hořčicí a jablečné čatní se zázvorem	2
Makovec s lesním ovocem, zakysanou smetanou a máslovou oplatkou	4
Kuřecí paličky s chilli con carne, bramborem a koriandrem	5
Vepřové koleno uzené, petrželové krupeto	6
Gratinovaný losos mozzarelou, bulgur s peperonátou a bazalkovým dipem	7
Jáhlová kaše s lesním ovocem a vanilkovou omáčkou	8
Vepřová pečínka s hříbkovou omáčkou, restované žampiony a špecle	9
Zelený chřest s holandskou omáčkou, struhaným vejcem a bramborem	11
Špíz z vepřové panenky a pražské šunky, cizrna s řapíkatým celerem, lahůdková omáčka	13
Uzená krkvice s fazolovým ragú v uzeném vývaru a s opečenou cibulí	15
Krůtí prso plněné šunkou, bramborová kaše, sýrová omáčka se špenátem	16
Lilkové lasagne zapečené se zeleninou a sýrem	18
Plněné žampiony mletým masem, kroupami a pečenými paprikami	20
Selský bramborový koláč s cibulí a uzenou slaninou, salát z pečené zeleniny	22
Gratinovaný květák se sýrem, dijonskou hořčicí a vařeným bramborem	23
Hovězí maso na víně s karotkou a žemlovým knedlíkem	24
Kuřecí pršíčko na angreštu s margaretkami a karotkou	25
Žemlový knedlík s hříbkovou omáčkou a žampiony	27
Hříbkový krém s bramborem, parmezánem a krutony	29
Zapečený lilek plněný rajčaty a cuketou, kuskus s hlívou ústřičnou	30
Dušené dančí ragú na švestkách, pečené špičaté zelí a tarhoňa	32
Muffin s hroznovým vínem, šlehačkou, popcornem a malinovou omáčkou	34
Filet z okouna zapečený s karotkou a čočkou	36
Tvarohová pěna se zakysanou smetanou a meruňkami	37
Pečená ovocná žebra s ovocnou glazurou a fenyklovým salátem	38
Opečený celer se zastřeným vejcem, sýrovou omáčkou s cibulovou drobenkou	40

Hovězí maso na švestkové omáčce, bramborová kaše s hořčicí a jablečné čatní se zázvorem

Hovězí maso

hovězí maso	2 000 g
hovězí fond (Varnea)	50 ml
cibule	300 g
mrkev	200 g
celer	100 g
cukr	60 g
divoké koření	5 g
sůl	10 g
pepř černý (Varnea)	3 g
staročeská švestková omáčka (Varnea)	300 g

Hovězí maso osolíme, opepříme a opečeme ho po všech stranách. Vyjmeme z pánve, ve které opečeme očištěnou a nakrájenou zeleninu a cibuli hezky do zlatova. K základu přidáme divoké koření a staročeskou omáčku, vložíme žebra a zalijeme vodou. Do vody přidáme hovězí fond. Maso pomalu dusíme doměkka.

Hotové maso vyjmeme. Omáčku scedíme, svaříme ji zhruba na 1/3 objemu a dochutíme solí.



I hovězí maso můžeme připravovat metodou sous vide nebo můžeme využít noční pečení v konvektomatech.

Jablka

jablečné kostky (Varnea)	200 g
zázvor čerstvý	20 g
jablečné pyré (Varnea)	50 g

Jablečné kostky smícháme s jablečným pyré. Směs ohřejeme a vmícháme do ní nastrouhaný zázvor.



Zázvor jede skvěle loupat lžíci.

Hovězí maso na švestkové omáčce, bramborová kaše s hořčicí a jablečné čatní se zázvorem

... to nejdůležitější je základ...

Bramborové pyré

bramborová pyré (Varnea)	300 g
mléko	450 ml
máslo	100 g
hořčice hrubozrnná	50 g
sůl	5 g
Voda	1 350 ml

Bramborové pyré připravíme dle návodu na obalu, přidáme máslo, dosolíme a vmícháme dohrubozrnnou hořčici.

Jarní cibulka

jarní cibulka	300 g
olej	50 ml
sůl	6 g
pepř (Varnea)	2 g

Jarní cibulku orestujeme na oleji, osolíme ji a opepříme.

Podávání

Na talíř naservírujeme bramborové pyré. Do jeho kraje umístíme nakrájené hovězí maso. Přidáme jarní cibulku a jablka.

Hovězí maso na švestkové omáčce, bramborová kaše s hořčicí a jablečné čatní se zázvorem

... to nejdůležitější je základ...

Makovec s lesním ovocem, zakysanou smetanou a máslovou oplatkou

Makovec

makovec (Varnea)	1 000 g
olej	400 ml
voda	400 ml

Makovec smícháme s vodou a olejem, řádně promícháme a vlijeme do vymazaného pekáče. Pečeme na 160 C zhruba 35 minut.

Ovoce

Lesní ovoce (Varnea)	500 g
cukr	100 g

Z cukru si vytvoříme světlý karamel. Do něj opatrně lesní směs . Ovoce promícháme a zhruba 2 minuty necháme prohřívat.

Zakysaná smetana

zakysaná smetana	300 g
vanilkový cukr (Varnea)	40 g

Zakysanou smetanu rozmícháme s vanilkovým cukrem.

Cerealie (Varnea)

Máslo vyšleháme s cukrem moučka a s třtinovým cukrem. Z bílku si vytvoříme sníh. Máslo smícháme s moukou. Přidáme sníh. Opatrně promícháme. Těsto vložíme do pekáče vyloženého pečícím papírem. Těsto by mělo být tenké zhruba 3 mm. Pečeme na 170 C zhruba 5 minut. Oplatka musí být

Podávání

Makovec ukrojíme do libovolného tvaru. Na něj umístíme lžíci zakysané smetany, kterou poklademe ovocem. Kolem makovce rozmištíme cukrářským sáčkem nebo lžící dva až tři kopečky smetany. Pokrm doplníme cereáliemi.

Kuřecí paličky s chilli con carne, bramborem a koriandrem

Kuře

kuřecí paličky	2 000 g
sůl	10 g
směs na kuře (Varnea)	10 g

Kuřecí paličky osolíme a okořeníme je směsí na kuře. Pečeme je na 160 C asi 45 minut.

Fazole

fazole červené (Varnea)	300 g
fazole bílé malé (Varnea)	300 g
cibule (Varnea)	200 g
sádlo vepřové	50 g
drubeží fond (Varnea)	50 ml
chilli con carne (Varnea)	120 g

Jemně nakrájenou cibuli orestujeme na sádle. Přidáme k ní uvařené fazole, směs chilli con carne (směs rozmícháme ve vlažné vodě) a přidáme drůbeží fond. Vše společně alespoň 10 minut prováříme.

Brambory

malé brambory	1 000 g
olej	50 ml
koriandr	50 g
sůl	5 g

Brambory ve slupce naskládáme do pekáče vyloženého pečícím papírem. Ochutíme je solí a olejem a pečeme na 160 C zhruba 1 hodinu.

Podávání

Kuřecí paličky poskládáme do směsi fazolí. Doplníme je bramborami a čerstvým koriandrem.

Vepřové koleno uzené, petrželové krupeto

Vepřové koleno

Vepřové uzené koleno	7 000 g
bobkový list (Varnea)	2 g
celý pepř (Varnea)	2 g

Uzené vepřové koleno uvaříme společně s bobkovým listem a pepřem doměkkou. Následně dopečeme dokřupava v troubě (170 C po dobu 15 – 20 minut).

Kroupy

špaldové kroupy (Varnea)	800 g
cibule	200 g
olej	50 ml
hovězí fond (Varnea)	100 ml
sůl	10 g
pepř (Varnea)	6 g
parmagán	100 g

Špaldové kroupy řádně propláchneme a necháme okapat. Na oleji si orestujeme cibuli dosklovata. Přidáme špaldové kroupy, orestujeme, osolíme a opepříme. Zalijeme hovězím vývarem (hovězí fond rozmícháme v 2 l horké vody) tak, aby byly ponořené. Dusíme, dokud se vývar skoro nevyvaří. Poté opět zalijeme vývarem. Tento postup opakujeme do úplného změknutí krup. Postupujeme podobně jako při přípravě rissota. Úplně nakonec do krup vmícháme parmagán a petrželové pesto.

Pesto

petržel plocholistá	50 g
olej	60 ml
česnek	15 g
Topsi (Varnea)	5 g

Petržel rozmixujeme s olejem, česnekem a Topsi kořenící směsí.

Podávání

Vepřové koleno podáváme s krupetem. Můžeme ho doplnit vídeňskou cibulkou a peperonatou.

Gratinovaný losos mozzarelou, bulgur s peperonátou a bazalkovým dipem

Losos

losos	1 000 g
olej olivový (Varnea)	80 ml
mozzarella baby	300 g
smetanovo sýrová omáčka (Varnea)	90 g
mléko	500 ml

Lososa nakrájíme na plátky cca 5 cm vysoké. Každý plátek podélne rozkrojíme, ale nedokrojíme (tzv. na motýla). Vzniklý prostor vyplníme baby mozzarellou. Osolíme. Lososa vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem, zalijeme omáčkou a posypeme natrhanou mozzarellou. Zapečeme na 180 C 10 minut a 3 minuty na 190 C.

Bulgur

bulgur (Varnea)	600 g
peperonáta (Varnea)	400 g
sůl	6 g
pepř (Varnea)	3 g
česnek plátkový (Varnea)	3 g

Bulgur vaříme v osolené vodě (1 díl bulguru na 2 díly vody) zhruba 5 minut. Následně bulgur zakryjeme poklicí a necháme ho v teple dalších 15 minut dojít (již nevaříme). Do hotového bulguru vmícháme peperonátu, opepříme a přidáme česnek.

Bazalkový dip

listová petržel	30 g
bazalka	50 g
olej olivový (Varnea)	50 ml
Topsi (Varnea)	3 g
kopr	2 g

Plocholistou petržel, bazalku a bylinkovou sůl rozmixujeme v olivovém oleji.

Podávání

Na lůžko z bulguru položíme plátek lososa. Bazalkový dip rozmístíme kolem bulguru. Pokrm doplníme snítkami kopru.

Gratinovaný losos mozzarelou, bulgur s peperonátou a bazalkovým dipem

... to nejdůležitější je základ...

Jáhlová kaše s lesním ovocem a vanilkovou omáčkou

Kaše

jáhlová kaše instantní (Varnea)	500 g
horké mléko 85 stupňů C	1 500 ml

Kaší zalijeme horkým mlékem, řádně ji prošleháme a ponecháme v teple.

Ovoce

lesní ovoce (Varnea)	500 g
cukr	100 g
malinové pyré (Varnea)	50 g

Z cukru si vytvoříme světlý karamel. Do něj opatrně vložíme ovoce a malinové pyré, promícháme a zhruba 2 minuty necháme prohřívat.

Vanilková omáčka

smetana	1 000 ml
vanilkový cukr (Varnea)	100 g
vanilkový pudding (Varnea)	30 g
kerblík/máta	10 g

Zahřejeme smetanu a vmícháme do ní cukr a vanilkový pudding rozmíchaný v cca 100 ml smetany. Provaříme až do konzistence omáčky.

Podávání

Kaší podáváme v hlubokém talíři nebo v misce. Na jednu stranu umístíme kaší, poklademe ji ovocem. Omáčku umístíme mimo kaší i ovoce. Pokrm můžeme dozdat mátou nebo kerblíkem.

Vepřová pečínka s hříbkovou omáčkou, restované žampiony a špecle

Maso

vepřová pečeně bez kosti	1 500 g
pepř černý celý (Varnea)	5 g
kmín drcený (Varnea)	3 g
sůl	5 g
tymián	5 g
olej	100 ml

Vepřovou pečeni bez kosti očistíme, osolíme, opepříme a okořeníme drceným kmínem. Obalíme ji v tymiánu. Nakrájíme ji na plátky silné zhruba 2 cm a opékáme na rozpáleném oleji.



Pečení můžeme také připravit metodou sous vide. Bude krásně šťavnatá. Před výdejem ji jen zprudka opečeme tzv. na barvu.

Žampiony

žampiony sterilované (Varnea)	500 g
sůl	10 g
pepř (Varnea)	3 g
máslo	100 g

Žampiony zprudka je orestujeme na másle a ochutíme solí a pepřem.

Omáčka

hřibková omáčka (Varnea)	120 g
cibule	300 g
cukr	50 g
bobkový list (Varnea)	5 g
smetana	200 ml
succo di limone (Varnea)	5 ml

Omáčku rozmícháme ve vlažné vodě (1 l) a vařte ji za častého míchání po dobu 5 minut. Připravíme si světlý cibulový základ. Společně s cibulí restujeme bobkový list a cukr. Základ zalijeme omáčkou. Omáčku dosolíme a zjemníme smetanou, dochutíme succo di limone. Nakonec ji rozmixujeme do hladka.

Vepřová pečínka s hřibkovou omáčkou, restované žampiony a špecle

... to nejdůležitější je základ...

Špecle

špecle (Varnea)	500 g
sádlo vepřové	150 g

Špecle vaříme v osolené vodě zhruba 5 – 7 minut. Osušené je orestujeme na vepřovém sádle do zla

Podávání

Pečení podáváme se špeclemi a omáčkou. Zvlášť orestované žampiony naskládáme na 1/3 pečeně. Dozdatit pokrm můžeme lístky čerstvé plocholisté petržele.

Zelený chřest s holandskou omáčkou, struhaným vejcem a bramborem

Chřest

chřest	1 000 g
máslo	100 g
sůl	50 g
led	100 g

Zelený chřest opatrně očistíme, nemusíme ho loupat. Jen v dolní částí, zhruba 3 cm od konce, odkrojíme jeho dřevnatou část. Chřest spaříme v osolené vodě - ne dlouho, stačí jen 2 minuty. Po vyjmutí ho umístíme do ledové lázně a chřest tak zůstane krásně zelený.

Vejce

vejce	10 ks
sůl	100 g

Vejce uvaříme natvrdo v osolené vodě.



Vejce nevaříme dlouho! Natvrdo stačí 9 minut. Pokud je vaříme delší dobu, získají nehezkou barvu.

Holandská omáčka

holandská omáčka (Varnea)	200 g
máslo	50 g
succo di limone (Varnea)	5 ml

Holandskou omáčku smícháme s vodou, za stálého míchání povaříme alespoň 2 minuty, zejména máslem a succo di limone, případně dosolíme.



Pokud nepřipravujeme holandskou omáčku pro vegetariány, lze ji posilit drůbežím vývarem. Dělával to tak i kuchař století Paul Bocuse.

Zelený chřest s holandskou omáčkou, struhaným vejcem a bramborem

... to nejdůležitější je základ...

Brambory

brambory	1 000 g
pažitka	50 g
máslo	100 g

Brambory uvaříme v osolené vodě nebo v konvektomatu v páře. Po uvaření je promícháme s máslem a pažitkou.

Podávání

Na střed talíře umístíme chřest, polijeme ho holandskou omáčkou. Zasypeme vajíčkem natvrdo. A přidáme několik brambor. Dozdat ho můžeme petrželovým olejem a posypat struhankou.



Petrželový nebo koprový olej je velmi jednoduché připravit. Zahřejeme olej na 60 C. Do něj pak vložáme petržel (Na 0,5 l oleje budeme potřebovat zhruba 500 g petržele nebo 250 g petržele a 250 g špenátu. Použít můžeme klidně i stonky.) a vše rozmixujeme. Olej přecedíme přes jemné pláténko. Ihned ho zchladíme v ledové lázní. Olej bude mít krásně zelenou barvu. Hotový olej je dobré skladovat v chladu. Menší množství si vždy připravíme k výdeji.

Zelený chřest s holandskou omáčkou, struhaným vejcem a bramborem

... to nejdůležitější je základ...

Špíz z vepřové panenky a pražské šunky, cizrna s řapíkatým celerem, lahůdková omáčka

Panenka

vepřová panenka	1 500 g
šunka	300 g
sůl	10 g
pepř černý (Varnea)	3 g
kořeníčí směs na zeleninu cibule slanina (Varnea)	2 g
tymián	3 g
olej	100 ml

Z panenky vytvoříme plát (nožem ne paličkou!). Přes fólii ho mírně naklepeme, abychom dosáhli stejné výšky. Osolíme ho, opepříme, okořeníme kořeníčí směsí a tymiánem. Poklademe plátky šunky a zabalíme. Maso důkladně utáhneme, aby se nám při opékání nerobalo. Roládu si nakrájíme na plátky asi 1 cm silné. Na jehlu napíchneme vždy zhruba 4 plátky. Opékáme na rozpáleném oleji zhruba 3 minuty na každé straně.



Na balení masa, galantin, rolád... je vynikajícím pomocníkem potravinářská fólie.

Cizrna

cizrna (Varnea)	600 g
listy řapíkatého celeru	100 g
máslo	50 g
směs na dušenou zeleninu (Varnea)	6 g
cherry rajčata	500 g
olej	50 ml

Cizrnu uvaříme doměkka, (můžeme použít sterilovanou (Varnea)scedíme ji a vmícháme do ní máslo, řapíkatý celer, směs na dušenou zeleninu. Zvlášť si na páni nebo v konvektomatě opečeme cherry rajčata.

Omáčka

červené víno	300 ml
tymián	3 g
pepř (Varnea)	3 g
omáčka lahůdková k pečenému masu (Varnea)	100 g
máslo	100 g

Výpek z opékání panenky zalijeme červeným vínem a přidáme do něj čerstvý tmyán. Víno svaříme na 1/3, přidáme omáčku (100 g omáčky smícháme s 1 l vody a vaříme cca 3 minuty) a provážíme. Odstavíme a zašleháme máslo. Můžeme případně dochutit solí.

Podávání

Do omáčky vložíme špízy, cizrnu a opečená cherry rajčata.

Špíz z vepřové panenky a pražské šunky, cizrna s řapíkatým celerem, lahůdková omáčka

... to nejdůležitější je základ...

Uzená krkovice s fazolovým ragú v uzeném vývaru a s opečenou cibulí

Krkovice

uzená krkovice	1 300 g
sádlo	100 g

Uzenou krkovici uvaříme ve vodě doměkka. Krkovici nakrájíme na plátky opečeme jí po obou stranách.

Fazole

fazole červené (Varnea)	300 g
fazole borlotti (Varnea)	300 g
uzený vývar (Varnea)	20 g
cibule žlutá	200 g
sádlo	50 g
petržel plocholistá	50 g
křen čerstvý strouhaný	50 g

Namočené fazole uvaříme doměkka. Zcedíme je. Na sádle orestujeme cibuli, přidáme křen, poté přidáme fazole. Řádně je promícháme s cibulí a plocholistou petrželí. Zalijeme uzeným vývarem (vývar smícháme s horkou vodou a asi 2 minuty ho povaříme) a lehce je povaříme, aby se nám chutě krásně spojily.

Cibule

cibule bílá	500 g
voda	500 ml
cukr	50 g
sůl	5 g
hořčičné semínko	2 g
olej	50 ml

Ve vodě svaříme cukr, sůl a hořčičné semínko. Oloupanou cibuli vložíme horkého do rozvaru a vaříme ji cca 10 minut (záleží na velikosti cibule - nesmí být úplně rozvařená). Cibuli vyjmeme a necháme ji vychladnout, rozpůlíme a opečeme ji na oleji hodně dotmava. Nakonec ji rozebereme na dílky.

Podávání

Na fazole položíme plátek krkovice, na kterou poklademe několik dílků cibule.

Uzená krkovice s fazolovým ragú v uzeném vývaru a s opečenou cibulí

... to nejdůležitější je základ...

Krútí prso plněné šunkou, bramborová kaše, sýrová omáčka se špenátem

Krutí prso

krútí prso	1 500 g
bylinková mořská sůl Topsi (Varnea)	10 g
pepř (Varnea)	6 g
šunka kuřecí	200 g
olej	100 ml

Z krútích prsou si ukrojíme silné plátky, ze kterých budeme vytvářet kapsu. Kapsu plníme pokrájenou kuřecí šunkou ochucenou bylinkovou solí a pepřem. Maso spojíme špejlí a ochutíme bylinkovou solí. Prsa opékáme na páni nebo v konvektomat, poté necháme v teple.

Kapusta

kapusta	500 g
sůl	6 g
máslo	50 g

Kapustu si rozebereme na listy, spaříme je v osolené vodě a poté zchladíme v ledové vodě. Před podáváním kapustu opečeme na másle.

Kaše

bramborové pyre	300 g
mléko	450 ml
máslo	100 g
muškátový oříšek	2 g

Bramborové pyre připravíme podle návodu na obalu , přidáme máslo.,dosolíme a dochutíme muškátovým oříškem.

Omáčka

omáčka sýrová (Varnea)	160 g
mléko	200 ml
špenát	50 g
česnek plátkový (Varnea)	3 g
máslo	50 g
sůl	5 g
voda	800 ml
muškátový oříšek	1 g

Na másle orestujeme špenát, ochutíme ho solí a česnekem. Ke špenátu přidáme sýrovou omáčku (směs smícháme s mlékem a vodou a lehce povaříme). Omáčku povaříme a rozmixujeme ji dohladka, dosolíme a ochutíme muškátovým oříškem.

Podávání

Krůtí prso rozřízneme tak, aby byla vidět jeho náplň. Položíme ho na bramborovou kaši. Kolem kaše nalijeme omáčku. Pokrm doplníme kapustou.

Krůtí prso plněné šunkou, bramborová kaše, sýrová omáčka se špenátem

... to nejdůležitější je základ...

Lilkové lasagne zapečené se zeleninou a sýrem

Zelenina

peperonata (Varnea)	1 500 g
ajvar (Varnea)	500 ml
rajčata loupaná krájená (Varnea)	700 g
bazalka	50 g
cukr	100 g

Peperonatu zahřejeme a přidáme do ní ajvar a loupaná krájená rajčata, ochutíme solí, cukrem a pepřem. Směs provaříme a nakonec přidáme bazalku.

Omáčka

zapékací sýrová omáčka (Varnea)	200 g
mléko	1 500 ml
vejce	3 ks
sýr gran moravia	200 g

Omáčku rozmícháme v mléce a vaříme ji zhruba 3 minuty. Do mírně vychladlé omáčky vmícháme vejce.

Lilek

lilek	2 000 g
sůl	10 g
pepř (Varnea)	6 g
olej	500 ml

Lilek nakrájíme na slabé plátky. Osolíme a necháme tzv. "vypotit". Poté plátky liličku osušíme, opečeme na rozpáleném oleji a odložíme stranou vychladnout. Lilkové plátky skládáme do plechu. Vrstva liličky vždy střídá vrstvu zeleniny. Na zeleninu rozmístíme vždy zhruba 3 lžíce zapékací omáčky. Takto vytvoříme 4 vrstvy liliček. Poslední vrstvu řádně zalijeme zapékací omáčkou a posypeme ji sýrem. Lilkové lasagne zapečeme v konvektomatu na 180 C asi 10 minut.

Pesto

listy řapíkatého celeru	50 g
špenát	30 g
česnek	15 g
Topsi (Varnea)	6 g
pepř (Varnea)	3 g
italské bylinky	3 g

Řapíkatý celer rozmixujeme s olejem, špenátem, česnekem, solí, bylinkovou směsí a pepřem.

Salát

římský salát	200 g
polosušená rajčata (Varnea)	30 g

Římský salát ochutíme pestem.

Podávání

Lasagne ukrojíme na porci, přidáme ochucený římský salát, který doplníme polosušenými rajčaty. Pesto můžeme ještě rozšířit okolo lasagní.

Plněné žampiony mletým masem, kroupami a pečenými paprikami

Žampiony

žampiony	2 000 g
mleté maso (50 % vepřové, 50 % hovězí)	1 500 g
olej	100 ml
rajčata loupaná krájená (Varnea)	300 g
Sůl	10 g
pepř černý (Varnea)	5 g
olej	50 ml

Žampiony očistíme a vyjmeme z nich nožičky. Ty si nakrájíme najemno a orestujeme je do sucha. Mleté maso smícháme s nakrájenými orestovanými žampiony, solí, pepřem a rajčaty. Touto směsí naplníme hlavičky žampionů. Pečeme je na 160 C zhruba 15 - 20 minut (záleží na velikosti žampionů).

Omáčka

cukr na karamel	50 g
hovězí fond (Varnea)	50 ml
červené víno	150 ml
máslo	60 g
sůl	10 g
pepř černý (Varnea)	5 g
jíška tmavá (Varnea)	25 g

Z cukru si vytvoříme karamel. Zalijeme ho červeným vínem a hovězím fondem. Omáčku svaříme. Zahustíme ji tmavou jíškou. (jíšku zalijeme horkou vodou nebo vývarem, 2 minuty ji povaříme a občas promícháme). Omáčku dosolíme a zjemníme ji máslem.

Kroupy

špaldové kroupy (Varnea)	400 g
peperonata (Varnea)	500 g
sůl	10 g
pepř (Varnea)	5 g
bazalka	40 g
cherry rajčata	20 ks

Kroupy vaříme v osolené vodě 20 minut. Smícháme je s peperonatou, solí a pepřem. Do hotové směsi vmícháme bazalku.

Podávání

Kroupy vložíme na dno talíře. Na ně naskládáme žampiony a zalijeme je omáčkou. Pokrm dozdobíme čerstvou bazalkou a opečenými cherry rajčaty.

Plněné žampiony mletým masem, kroupami a pečenými paprikami

... to nejdůležitější je základ...

Selský bramborový koláč s cibulí a uzenou slaninou, salát z pečené zeleniny

Koláč

vařené brambory	2 500 g
cibule	200 g
anglická slanina	500 g
vejce	10 ks
smetana	200 ml
sádlo	60 g
sůl	10 g
pepř (Varnea)	3 g

Cibuli a slaninu orestujeme na sádle. Ve smetaně rozmícháme vejce, osolíme a opepříme. Vařené brambory nakrájené na plátky vyskládáme do sádlem vymaštěného plechu, přidáme slaninou a cibulí. Vše zapečeme ve vymaštěném plechu, zalijeme smetanou s vejci. Pečeme na 180 C zhruba 20 minut do zapečení vajec.

Salát

cibule	200 g
lilek	300 g
cuketa	150 g
rajčata loupaná krájená (Varnea)	300 g
peperonáta (Varnea)	300 g
česnek	10 g
Topsi bylinkové směs	4 g
cukr	30 g
pepř černý (Varnea)	3 g

Cibuli, česnek, lilek, cuketu restujeme na oleji. Zeleninu osolíme, opepříme, přidáme bylinkovou směs a cukr. Zarestujeme. Přidáme rajčata a peperonátu. Zeleninu restujeme další zhruba 3 minuty.

Podávání

Brambory vykrojíme do libovolného tvaru. Přidáme k nim zeleninu, tu můžeme dochutit osmaženými plátky plocholisté petržele nebo jiné bylinky (šalvěj, bazalka...)

Gratinovaný květák se sýrem, dijonskou hořčicí a vařeným bramborem

Květák

květák	2 000 g
olej	50 ml
sůl	10 g
pepř (Varnea)	6 g
máslo	100 g

Květák nakrájíme na plátky silné zhruba 3 cm, poklademe na plech (na jehož dno položíme pečící papír) a pečeme spolu s máslem a olejem při 160 C zhruba 10 minut. Květák zalijeme sýrovou omáčkou a zapečeme ho jen shora asi dalších 10 minut na 170 C.

Omáčka

holandská omáčka (Varnea)	100 g
mléko	500 ml
kozí sýr	150 g
dijonská hořčice	50 g
žloutky	50 g

Holandskou omáčku smícháme s teplým mlékem a za stálého míchání krátce povaříme. Do vychladlé omáčky zašleháme žloutky, přidáme kozí sýr a vmícháme dijonskou hořčici.

Brambory

malé brambory (Varnea)	1 500 g
máslo	100 g
zeleninový fond (Varnea)	50 ml
pažitka	10 g
bylinková směs Topsi (Varnea)	3 g

Brambory uvaříme v zeleninovém vývaru (fond smíchejte zhruba se 3 l teplé vody). Hotové brambory okořeníme bylinkovou směsí a opečeme na oleji. Před podáváním je sypeme pažitkou.

Podávání

Květák umístíme doprostřed talíře. Okolo něj pokladem brambory, které polijeme rozpuštěným máslem. Pokrm posypeme pažitkou.

Gratinovaný květák se sýrem, dijonskou hořčicí a vařeným bramborem

... to nejdůležitější je základ...

Hovězí maso na víně s karotkou a žemlovým knedlíkem

Hovězí maso	3 000 g
cibule	300 g
mrkev	200 g
celer	200 g
sůl	10 g
cukr	50 g
pepř (Varnea)	5 g
červené víno	1 000 ml
staročeská švestková omáčka (Varnea)	100 g
barevná mrkev	500 g

Hovězí oháňku táhneme společně se zeleninou, červeným vínem zhruba 8 hodin. Zvlášť si na tenké plátky nakrájíme a spaříme očištěnou barevnou mrkev a doložíme ji stranou. Vyjmeme oháňku a ponecháme ji v teple. Vývar svaříme zhruba na $\frac{1}{2}$ polovinu objemu. Přidáme staročeskou švestkovou omáčku, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Vznikne nám řídší omáčka, kterou nijak nezahušťujeme.



Pro tento pokrm se skvěle hodí dušení (pečení) přes noc. Tuto funkci určitě najdeme v konvektomatech, které téměř ve všech kuchyních nesmírně pomáhají.

Knedlík

toastový chléb	300 g
vejce	2 ks
mléko	80 ml
listová petržel	15 g
sůl	9 g

Toastový chléb nakrájíme na kostičky o rozměru cca 1 cm x 1 cm. Necháme je oschnout v konvektomatě nebo v troubě. Smícháme mléko, vejce, sůl, a listovou petržel, dobře prošleháme a zalijeme toastový chléb. Opatrně tuto směs promícháme. Knedlíky balíme do potravinové fólie a vaříme je v konvektomatě v páře na 130 C zhruba 10 minut (podle velikosti knedlíků). Knedlíky tvarujeme do koule.

Podávání

Na dno hlubokého talíře nalijeme omáčku. Vložíme knedlík rozkrojený na dvě poloviny a přidáme hezkou porci oháňky. Pokrm dozdobíme spařenou barevnou mrkví.

Hovězí maso na víně s karotkou a žemlovým knedlíkem

... to nejdůležitější je základ...

Kuřecí pršíčko na angreštu s margaretkami a karotkou

Kuřecí prso

kuřecí prso	1 200 g
směs koření na kuře (Varnea)	5 g
pepř bílý	3 g
rozmarýn	3 g
olej	100 ml

Kuřecí prsa osolíme, opepríme a okořeníme směsí na kuře. Opečeme je společně s rozmarýnem na oleji. Dbejme na to, aby byla kůže vypečená do zlatova.



Kuřecí prsa můžeme připravit metodou sous vide. Následně je opečeme především na kůži hezky dokřupava a dozlatova.

Těstoviny

těstoviny margaretky (Varnea)	600 g
olej	100 ml
sůl	30 g

Těstoviny vaříme v osolené vodě asi 6 minut. Po szezení je promastíme olejem.

Karotka

karotka	500 g
máslo	50 g
olej	50 ml
sůl	6 g
koření na dušenou zeleninu (Varnea)	30 g
cukr krupice	10 g

Karotku si spaříme v osolené vodě a poté zchladíme v ledové vodě. Osušenou a okořeněnou solí a směsí na zeleninu ji opečeme dozlatova v másle s cukrem. Ponecháme ji v teple.

Angrešt

angrešt kompot (Varnea)	500 g
meruňkové pyré (Varnea)	100 g
jablečný ocet	20 ml
sůl	1 g

Angrešt ohřejeme. Přidáme k němu meruňkové pyré a ochutíme ho jablečným octem a solí.

Omáčka

cukr	50 g
kuřecí fond (Varnea)	50 ml
červené víno	200 ml
šípkový džem (Varnea)	50 g
máslo	60 g
sůl	6g

Z cukru si vytvoříme karamel, zalijeme ho červeným vínem a svaříme. Přidáme kuřecí fond rozmíchaný asi v 500 ml vody, během vaření vmícháme šípkový džem. Svaříme do hustoty omáčky, dochutíme solí a všechno máme máslo.

Podávání

Na dno talíře umístíme těstoviny, na ně položíme rozkrojené kuřecí prso. Poklademe opečenou karotku. Pokrm doplníme omáčkou a angreštem.

Kuřecí prsíčko na angreštu s margaretkami a karotkou

... to nejdůležitější je základ...

Žemlový knedlík s hříbkovou omáčkou a žampiony

Knedlík

toastový chléb	400 g
vejce	3 ks
mléko	100 ml
smažená cibule (Varnea)	30 g
listová petržel	20 g
sůl	10 g

Toastový chléb nakrájíme na kostičky o rozměru cca 1 cm x 1 cm. Necháme je oschnout v konvektomatku nebo v troubě. Smícháme mléko, vejce, sůl, osmaženou cibulkou a listovou petržel, dobře prošleháme a zalijeme toastový chléb. Opatrně tuto směs promícháme. Knedlíky ve tvaru koule balíme do potravinové fólie a vaříme je v konvektomatku v páře na 130 C zhruba 10 minut (podle velikosti knedlíků).

Omáčka

mléko	800 ml
smetana	200 ml
hříbková omáčka (Varnea)	50 g
žampiony	1 000 g
máslo	100 g
sůl	9 g
pepř (Varnea)	5 g
kmín drcený (Varnea)	3 g
listová petržel	20 g
houbová směs sušená (Varnea)	60 g
succo di limone (Varnea)	5 ml

Na másle orestujeme nakrájené žampiony. Stranou si ponecháme 20 hlaviček žampionů, které orestujeme zvlášť a poslouží nám při výdeji pokrmu.

Orestované žampiony ochutíme solí, pepřem a drceným kmínem. K žampionům přidáme předem namočené a vymačkané sušené houby. Houby a žampiony zalijeme hříbkovou omáčkou (směs zalijeme zhruba 300 ml vlažné vody a vaříme za stálého míchání alespoň 5 minut). Přidáme mléko a omáčku svaříme. Nakonec přilijeme smetanu a omáčku dochutíme solí, succo di limone a zjemníme ji máslem.

Podávání

Omáčku nalijeme do hlubokého talíře. Do středu umístíme knedlík a přidáme hlavičky žampionů. Knedlík a omáčku mírně posypeme nasekanou plocholistou petrželí.



Ze sušených rozmixovaných hříbků můžeme vytvořit koření, kterým můžeme posypat knedlíky.

Hříbkový krém s bramborem, parnazánem a krutony

zeleninový fond (Varnea)	100 ml
hříbková omáčka (Varnea)	150 g
smetana	400 ml
máslo	100 g
mléko	600 ml
brambory	500 g
parnazán	50 g
krutony (Varnea)	100 g
bylinkový olej	50 ml

Zeleninový fond rozmícháme v 1,5 l teplé vody, ve vzniklém vývaru rozvaříme brambory a poté vmícháme hříbkovou omáčku. Přidáme 500 ml mléka a vaříme asi 5 minut. Přidáme smetanu a na závěr polévku důkladně rozmixujeme.

Mléčná pěna

Ve 100 ml mléka rozpustíme parnazán, zbytek mléka rozmixujeme do pěny.

Podávání

Do středu polévky umístíme lžíci mléčné pěny, přidáme krutony, dochutíme a dozdobíme petrželovým olejem.

Zapečený lilek plněný rajčaty a cuketou, kuskus s hlívou ústřičnou

Lilek

lilek	1 500 g
cibule	100 g
cuketa	200 g
rajčata loupaná krájená (Varnea)	300 g
bazalka	5 g
olej	50 ml
sůl	10 g
cukr	5 g
pepř černý (Varnea)	3 g
cukr	20 g
sýrová zapékací omáčka (Varnea)	90 g
mléko	500 ml
sýr Gouda	100 g

Lilek rozpůlíme, osolíme a necháme zhruba 10 minut „vypotit“. Otřeme a mírně vydlabeme. Dužninu nevyhazujeme, nakrájíme ji. Cuketu, rajčata a cibuli pokrájíme na malé kostky. Na oleji orestujeme cibuli, zhruba 3 minuty. Přidáme cuketu a lilek. Zeleninu restujeme další zhruba 3 minuty, osolíme a opepříme. Přidáme loupaná krájená rajčata a opět všechnu zeleninu zarestujeme.

Zeleninovou směs plníme do lilků. Zalijeme ji sýrovou omáčkou (omáčku smícháme s horkým mlékem a za stálého míchání krátce povaříme) a posypeme ji strouhanou goudou. Dáme zapéct do konvektomatu nebo do trouby vyhřáté na 160 C na 45 minut.



Lilek si na kulaté straně (po rozpůlení) seřízněte, aby vám na plechu dobře seděl.

Zapečený lilek plněný rajčaty a cuketou, kuskus s hlívou ústřičnou

... to nejdůležitější je základ...

Kuskus

kuskus (Varnea)	1 000 g
sůl	6 g
olej	50 ml
succo di limone (Varnea) nebo šťávu ze 2 ks citronů	
máslo (Varnea)	100 g
zeleninový fond (Varnea)	50 ml

Zeleninový fond smícháme s 1,6 l horké vody. Vývar vaříme alespoň 5 minut. Kuskus osolíme a přidáme k němu olej, důkladně promícháme, zalijeme vařícím vývarem. Nádobu s kuskusem zakryjeme a necháme alespoň 5 minut odpočívat. Měkký kuskus načechráme vidličkou a dochutíme citrónovou šťávou.

Hlíva

hlíva ústřičná	300 g
olej	30 ml
sůl	3 g
pepř	2 g

Hlívu nakrájíme a zprudka orestujteme. Opeříme ji. Osolíme ji až těsně před dokončením. Hlíva musí být hezky opečená. Dáváme si pozor, aby nebyla dušená.

Pesto

plocholistá petržel	50 g
rukola	30 g
česnek	15 g
olej	150 ml
vlašské ořechy	50 g
sůl	6 g
pepř	2 g

Petržel a rukolu rozmixujeme společně s česnekem, ořechy a olejem. Přidáme sůl a pepř.

Podávání

Lilek podáváme spolu s kuskusem, do kterého při výdeji přidáváme opečenou hlívu. Pesto umístíme ke kuskusu. Do kuskusu můžeme přidat na kostičky nakrájený a zprudka opečený lilek

Zapečený lilek plněný rajčaty a cuketou, kuskus s hlívou ústřičnou

... to nejdůležitější je základ...

Dušené dančí ragú na švestkách, pečené špičaté zelí a tarhoňa

Maso

dančí plec	1 000 g
sůl	10 g
pepř (Varnea)	5 g
divoké koření	10 g
divoké koření	10 g
tymián	10 g
rozmarýn	10 g
olej	100 ml
mrkev	60 g
celer	40 g
cibule	50 g
dvojitý rajčatový koncentrát (Varnea)	50 g
cukr	60 g
červené víno	200 ml
povidla ze švestek a jablek (Varnea)	300 g
jíška tmavá (Varnea)	25 g

Očištěnou dančí plec osolíme, opepříme, ochutíme rozmarýnem, tymiánem a divokým kořením. Orestujeme ji na oleji. Daňka vyjmeme a ve stejně párnvi vytvoříme zeleninový základ. Až se nám zelenina krásně zabarví do zlata, zaprášíme ji cukrem, vytvoříme karamel. přidáme dvojitý rajský koncentrát Základ zalijeme červeným vínem a necháme ho chvíli odvařit. Do základu vrátíme dančí maso a dusíme ho do měkkna. Do omáčky přidáme povidla, zahustíme ji tmavou jíškou a dochutíme solí.

Zelí

špičaté zelí	1 000 g
sůl	5 g
olej	50 ml

Zelí překrojíme na čtvrtky a osolíme, potřeme olejem a pečeme na 180 C cca 12 minut. Zelí musí mít po upečení krásně zlatou barvu.

Tarhoňa

Tarhoňa (Varnea)	300 g
listová petržel	50 g
sůl	10 g
pepř (Varnea)	5 g
máslo	60 g

Tarhoňu vaříme v osolené vodě 5 minut. Smícháme ji s máslem, pepřem a posekanou plocholistou petrželí.

Podávání

Daňka podáváme s tarhoňou a opečeným špičatým zelím.

Dušené dančí ragú na švestkách, pečené špičaté zelí a tarhoňa

... to nejdůležitější je základ...

Muffin s hroznovým vínem, šlehačkou, popcornem a malinovou omáčkou

Muffin

muffin vanilkový (Varnea)	1 000 g
voda	600 ml
olej	280 ml
čokoládové vločky	100 g
moučkový cukr	200 g

Směs na muffiny smícháme s vodou a olejem. Přidáme čokoládové vločky. Muffiny pečeme ve formách (naplňte je jen ze 2/3) zhruba 15 minut na 200 C.

Hroznové víno

hroznové víno bez pecek (Varnea)	400 g
broskev maracujové pyré (Varnea)	100 g
cukr	50 g

Hroznové víno zahřejeme a vmícháme do něj cukr a maracujové pyré.

Malinová omáčka

malinové pyré (Varnea)	100 ml
maliny mražené	200 g
vanilkový cukr (Varnea)	50 g

Mražené maliny zahřejeme a smícháme s vanilkovým cukrem, přidáme malinové pyré a vzniklou omáčku rozmixujeme a přecedíme.

Šlehačka

smetana 33 %	200 g
--------------	-------

Smetanu vyšleháme do konzistence šlehačky.

Popcorn

kukuřice na popcorn 30 g

cukr 30 g

Popcorn necháme opéct na páni nebo v kastrolu, dokud nepopraská. Promícháme ho s cukrem.



Můžeme si koupit již hotový popcorn a připravit v mikrovlnné troubě.

Podávání

Muffin posypeme moučkovým cukrem. Na jednu stranu umístíme omáčku. Na protější stranu hroznové víno a vedle muffinu posadíme hezký kopeček šlehačky (můžeme ji tvarovat i cukrářským sáčkem).

Muffin s hroznovým vínem, šlehačkou, popcornem a malinovou omáčkou

... to nejdůležitější je základ...

Filet z okouna zapečený s karotkou a čočkou

Mrkev

mrkev	500 g
máslo	50 g
sůl	6 g

Spařenou mrkev opečeme na másle a osolíme.

Omáčka

zapékací sýrová omáčka (Varnea)	180 g
mléko	1 000 ml
vejce	3 ks
hořčice	50 g
med	30 g

Omáčku rozmícháme v mléce a vaříme zhruba 3 minuty. Do mírně vychladlé omáčky vmícháme vejce, med a hořčici.

Okoun

okoun filet	1 000 g
máslo	100 g
Topsi (Varnea)	6 g

Filety okouna ochutíme bylinkovou solí a středomořskou směsí, vložíme do plechu vyloženého pečícím papírem a přidáme plátky másla. Na filety umístíme mrkev a tu přelijeme sýrovou zapékací omáčkou. Pečeme v konvektomatů na 160 C zhruba 20 minut.

Čočka

čočka černá (Varnea)	400 g
ocet jablečný	50 ml
sůl	10 g
pepř (Varnea)	5 g
pažitka	10 g

Černou čočku uvaříme doměkka, ale pozor, ať není rozvařená. Musí držet tvar! Ochutíme ji jablečným octem, solí, pepřem a pažitkou.

Podávání

Čočku umístíme do středu talíře, přidáme filet, můžeme polít i „výpekem“.

Filet z okouna zapečený s karotkou a čočkou

... to nejdůležitější je základ...

Tvarohová pěna se zakysanou smetanou a meruňkami

Tvarohová pěna

tvaroh měkký	500 g
zakysaná smetana	200 g
cukr moučka	300 g
Vanilkový cukr (Varnea)	30 g

Dohladka rozmícháme tvaroh se zakysanou smetanou moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem.

Meruňky

meruňkové pyré (Varnea)	400 g
plátková želatina	10 g
meruňky čerstvé	400 g
máslo	60 g
vanilkový cukr (Varnea)	30 g

Meruňkové pyré zahřejeme, přidáme cukr a vanilkový cukr. Plátkovou želatinu si necháme nabobtnat ve vodě, poté ji vymačkáme a rozpustíme v teplém meruňkovém pyré. Do jednotlivých sklenic (nebo jiných nádob) nalijeme na dno a necháme v chladu ztuhnout. Na másle si opečeme čerstvé rozpůlené meruňky.

Sněhové pusinky

bílkы ze dvou vajec	
cukr krupice	115 g
sůl	1 g

Z bílků vyšleháme sníh. Při šlehání bílků postupně přidáváme cukr. Tuhý sníh naplníme do cukrářského sáčku s ozdobným nástavcem. Na pečící papír cukrářským sáčkem tvarujeme malé pusinky, ty pak pečeme asi 20 minut na 120 C a poté je dosušíme asi na 70 C zhruba 20 minut.



Pusinky můžeme obarvit potravinářskou barvou libovolných odstínů.

Pečená ovocná žebra s ovocnou glazurou a fenyklovým salátem

Vepřová žebra

vepřová žebra	4 000 g
směs na steak (Varnea)	80 g
chilli	10 g
staročeská čvestková omáčka (Varnea)	300 g
sójová omáčka (Varnea)	100 ml
worchester (Varnea)	50 g
jablečné pyré (Varnea)	200 g

Vepřová žebra očistíme. Naložíme je na zhruba 6 hodin (záleží kolik máte času) do směsi na steak, chilli, sójové omáčky a worchesteru. Naložená je pak vložíme do pekáče a zabalené alobalem je pečeme na 130 C po dobu 5 hodin.

Ze staročeské švestkové omáčky a jablečného pyré si připravíme glazuru (směs řádně zamícháme a prohřejeme).

Žebra po pečení dopečeme tzv. na barvu dalších cca 45 minut bez allobalu na 160 C. Během pečení je potíráme ovocnou glazurou ze švestkové omáčky a jablečného pyré.



Marinování žeber můžete zrychlit tím, že je namarinovaná zavakuujete. Marináda rychleji prostoupí do masa.



Žebra můžete připravovat i metodou sous vide. Budou krásně šťavnatá a neztratí tolik na váze jako při klasickém pečení. Budete je zavakuovaná připravovat na 80 C zhruba 8 hodin.

Salát

fenykl	500 g
směs na steak (Varnea)	100 g
chilli	100 g

Fenykl a ředkvičky nakrájíme nejlépe na mandolíně na tenké plátky a vložíme do ledové vody. Zelenina tak krásně zkřehne. Jarní cibulku nakrájíme také najemno. Osušenou zeleninu smícháme do salátu.

Pečená ovocná žebra s ovocnou glazurou a fenyklovým salátem

... to nejdůležitější je základ...

Dressing

hořčice hrubá	50 g
med	100 g
olej	50 g
jablečný ocet	50 g
meruňkové pyré (Varnea)	80 g

Všechny ingredience řádně metličkou spojíme v kompaktní dressing a ochutíme jím salát. Salát vždy ochucujeme až těsně před výdejem.

Podávání

Žebra podáváme se salátem a doplníme je jarní cibulkou a před výdejem je ještě jednou přetřeme horkou ovocnou glazurou.

Opečený celer se zastřeným vejcem, sýrovou omáčkou s cibulovou drobenkou

Celer

celer	3 000 g
olej	150 ml
sůl	10 g
pepř	5 g
máslo	100 g

Celer očistíme a rozkrojíme ho na čtvrtky. Uvaříme ho v osolené vodě tzv. na skus (nerozvaříme ho), ochutíme solí a pepřem a opečeme ho na směsi másla a oleje ze všech stran hezky do zlatova. Celer ponecháme v teple.

Omáčka

omáčková sýrová (Varnea)	160 g
mléko	200 ml
pórek	200 g
špenát	100 g
máslo	50 g
sůl	5 g
muškátový oříšek	2 g

Na másle orestujeme očištěný a nakrájený pórek. Přidáme k němu sýrovou omáčku (směs smícháme s mlékem a 800 ml vody a lehce povaříme), krátce povaříme a rozmixujeme do hladka. Dosolíme ja ochutíme muškátovým oříškem.

Cibulová drobenka

osmažená cibulka (Varnea)	50 g
listová petržel sušená (Varnea)	1 g
strouhanka panko	100 g
máslo	60 g
parmazán strouhaný	30 g

Panko strouhanku orestujeme na másle, smícháme s osmaženou cibulkou, parmezánem a petrželkou a lehce rozmixujeme.

Opečený celer se zastřeným vejcem, sýrovou omáčkou s cibulovou drobenkou

... to nejdůležitější je základ...

Vejce

vejce

10 ks

ocet

sůl

Vyklepnuté vejíčko vložíme do horké osolené a okyselené vody (cca 90 C), která musí být roztočená, aby se nám vejíčko hezky zatáhlo. Vaříme zhruba 3 minuty.



Zastřené vejce můžeme vařit i v potravinářské fólii: Z folie si uděláme čtverec, vložíme ho do malé misky. Fólii mírně vymažeme olejem, vyklepneme do ní vejíčko, pak folii svážeme a vejce vaříme cca 3 minuty. Další možností je vejíčko vařit ve vodní (ideálně sous vide) lázni při teplotě 60 C zhruba 60 minut. Vajíčko pak opatrně vyklepneme přímo na pokrm.

Podávání

Do máčky poskládáme opečený celer. Do středu umístíme zastřené vejíčko, posypeme drobenkou a ozdobíme kerblíkem, pažitkou nebo plocholistou petrželkou.

Opečený celer se zastřeným vejcem, sýrovou omáčkou s cibulovou drobenkou

... to nejdůležitější je základ...