

1. PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA S OVOCNOU GLAZUROU A FENYKLOVÝM SALÁTEM

Vepřová žebra

vepřová žebra	4 000 g
kořenící směs na steak	80 g
chilli	10 g
švestková omáčka	300 g
sójová omáčka Varnea	100 ml
worcesterová omáčka 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 worcesteru. Naložená je pak vložíme do pekáče a zabalené alobalem je pečeme na 130 °C po dobu 5 hodin.

Ze 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 alobalu na 160 °C. Během pečení je potíráme ovocnou glazurou ze švestkové omáčky a jablečného pyré.

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

Tip II: 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
jarní cibulka	100 g
ředkvičky	100 g

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

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.

2. 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 mletý 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 mletý 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 černý mletý Varnea	5 g
bazalka	40 g
cherry rajčata	20 ks

Kroupy vaříme v osolené vodě 20 minut. Smícháme je s peperonátou, 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.

3. DUŠENÉ DANČÍ RAGŮ NA ŠVESTKÁCH, PEČENÉ ŠPIČATÉ ZELÍ A TARHOŇA

Maso

dančí plec	1 000 g
sůl	10 g
pepř černý mletý Varnea	5 g
divoké koření	10 g
tymián	10 g
rozmarýn	10 g
olej	100 ml
mrkev	60 g
celer	40 g
cibule	50 g
dvojitý rajský 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 stejné pánvi 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 měkka. 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 černý mletý 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.

4. 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	200 g
sádlo vepřové	50 g
drůbeží 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 Varnea (směs vymícháme ve vlažné vodě) a přidáme drůbeží fond Varnea. Vše společně alespoň 10 minut zavaříme.

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.

5. VEPŘOVÁ PEČÍNKA S HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, RESTOVANÉ ŽAMPIONY A ŠPECLE

Maso

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

Vepřovou pečeně 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.

Tip: 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 černý mletý Varnea	3 g
máslo	100 g

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

Omáčka

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

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

Špecle

Špecle Varnea	500 g
sádlo vepřové	150 g

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

Podávání

Pečeně podáváme se špeclemi a omáčkou. Zvláště orestované žampiony naskládáme na 1/3 pečeně. Dozdobit pokrm můžeme lístky čerstvé plocholisté petržele.

6. 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 konvektomatu nebo v troubě. Smícháme mléko, vejce, sůl, osmaženou cibulku 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 konvektomatu 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 černý mletý 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 Varnea (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.

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

7. 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 černý mletý Varnea	5 g
červené víno	1 000 ml
švestková omáčka	100 g
barevná mrkev	500 g

Hovězí oháňku táhneme společně se zeleninou, červeným vínem zhruba 8 hodin. Zvlášt 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 ½ polovinu objemu. Přidáme švestkovou omáčku, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Vznikne nám řidší omáčka, kterou nijak nezahušťujeme.

Tip: 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 konvektomatu 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 konvektomatu 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.

8. OPEČENÝ CELER SE ZASTŘENÝM VEJCEM, SÝROVOU OMÁČKOU S CIBULOVOU DROBENKOU

Celer

celer	3 000 g
olej	150 ml
sůl	10 g
pepř černý mletý Varnea	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 dozlatova. Celer ponecháme v teple.

Omáčka

omáčka 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 Varnea (směs smícháme s mlékem a 800 ml vody a lehce povaříme), krátce povaříme a rozmixujeme do hladka. Dosolíme a ochutíme muškátovým oříškem.

Cibulová drobenka

smažená 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, parmazánem a petrželkou a lehce rozmixujeme.

Zastřené vejce

vejce	10 ks
ocet	
sůl	

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

Tip: Zastřené vejce můžeme vařit i v potravinářské fólii:

- *z folie si uděláme čtverec, vložíme ho do malé misky. Fólii mírně vymažeme olejem, rozklepneme do ní vajíčko, pak folii svážeme a vejce vaříme cca 3 minuty. Další možností je vajíčko vařit ve vodní (ideálně sous vide) lázni při teplotě 60 °C zhruba 60 minut. Vajíčko pak opatrně vložíme přímo na pokrm.*

Podávání

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

9. ZELENÝ CHŘEST S HOLANDSKOU OMÁČKOU, STROUHANÝM 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 části, 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.

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

Holandská omáčka

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

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

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

Brambory

brambory	1 000 g
pažitka	50 g
máslo	100 g

Brambory uvaříme v osolené vodě nebo v konvektomu 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. Dozdobit ho můžeme petrželovým olejem a posypat strouhankou.

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

10. HŘÍBKOVÝ KRÉM S BRAMBOREM, PARMAZÁNEM A KRUTONY

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

Zeleninový fond Varnea 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 parmazán, zbytek mléka rozmixujeme do pěny.

Podávání

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

11. JÁHLOVÁ KAŠE S LESNÍM OVOCEM A VANILKOVOU OMÁČKOU

Kaše

Knuspi jáhlová instantní kaše Varnea 500 g
horké mléko 85 °C 1 500 ml

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

Ovoce

lesní směs ovoce Varnea 500 g
cukr 100 g
malinové pyré Varnea 50 g

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

Vanilková omáčka

smetana 1 000 ml
vanilkový cukr Varnea 100 g
vanilkový pudink Varnea 30 g
kerblík/máta 10 g

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

Podávání

Kaši podáváme v hlubokém talíři nebo v misce. Na jednu stranu umístíme kaši, poklademe ji ovocem. Omáčku umístíme mimo kaši i ovoce. Pokrm můžeme dozdobit mátou nebo kerblíkem.

12. MAKOVEC S LESNÍM OVOCEM, ZAKYSANOU SMETANOU A MÁSLOVOU OPLATKOU

Makovec

makovec	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 směs ovoce Varnea	500 g
cukr	100 g

Z cukru si vytvoříme světlý karamel. Do něj opatrně přidáme lesní směs ovoce, promícháme a zhruba 2 minuty necháme prohřívát.

Zakysaná smetana

zakysaná smetana	300 g
vanilkový cukr Varnea	40 g

Zakysanou smetanu rozmícháme s vanilkovým cukrem Varnea.

Cereálie 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 křupavá.

Podávání

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

13. 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

Dohládka rozmícháme tvaroh se zakysanou smetanou, moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem Varnea.

Meruňky

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

Meruňkové pyré Varnea 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

bílky 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.

TIP: Pusinky můžeme obarvit potravinářskou barvou libovolných odstínů.

14. KUŘECÍ PRSÍČKO NA ANGREŠTU S MARGARITKAMI 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, opeříme a okořeníme směsí na kuře. Opečeme je společně s rozmarýnem na oleji. Dbejme na to, aby byla kůže vypečená dozlatova.

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

Těstoviny

těstoviny margaritky malé Varnea	600 g
olej	100 ml
sůl	30 g

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

Karotka

karotka	500 g
máslo	50 g
olej	50 ml
sůl	6 g
směs 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 Varnea a ochutíme ho jablečným octem a solí.

Omáčka

cukr	50 g
drůbeží fond Varnea	50 ml
červené víno	200 ml
šípkový džem Varnea	50 g
máslo	60 g
sůl	6 g

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 všleháme máslo.

Podávání

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

15. 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 mletý Varnea	3 g
švestková omáčka	300 g

Hovězí maso osolíme, opepříme a opečeme ho po všech stranách. Vyjmeme z pánve, ve které opečeme očistěnou a nakrájenou zeleninu a cibuli hezky dozlatova. K základu přidáme divoké koření a omáčku, vložíme žebra a zalijeme vodou. Do vody přidáme hovězí fond Varnea. Maso pomalu dusíme doměkka. Hotové maso vyjmeme. Omáčku scedíme, svaříme ji zhruba na 1/3 objemu a dochutíme solí.

TIP: I hovězí maso můžeme připravovat v 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 Varnea smícháme s jablečným pyré Varnea. Směs ohřejeme a vmícháme do ní nastrouhaný zázvor.

TIP: Zázvor jde skvěle loupat lžící.

Bramborové pyré

bramborové pyré Varnea	300 g
mléko	0,45 l
máslo	100 g
hořčice hrubozrnná	50 g
sůl	5 g
voda	1,35 l

Bramborové pyré Varnea smícháme s horkým mlékem, postupně vmícháme máslo, dosolíme ho a vmícháme do ní hrubozrnnou hořčici.

Jarní cibulka

jarní cibulka	300 g
olej	50 ml
sůl	6 g
pepř černý mletý Varnea	2 g

Jarní cibulku orestujeme na oleji, osolíme ji a opeříme.

Podávání

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

16. ZAPEČENÝ LILEK PLNĚNÝ RAJČATY A CUKETOU, KUSKUS S HLÍVOU ÚSTRÍČNOU

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 mletý 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“. Otreme 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 Varnea a opět všechnu zeleninu zarestujeme. Zeleninovou směs plníme do lilků. Zalijeme ji sýrovou omáčkou Varnea (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.

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

Kuskus

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

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

Hlíva

hlíva ústříčná	300 g
olej	30 ml
sůl	3 g
pepř černý mletý Varnea	2 g

Hlívu nakrájíme a zprudka orestujeme. 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 černý mletý Varnea	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.

17. GRATINOVANÝ KVĚTÁK SE SÝREM, DIJONSKOU HOŘČICÍ A VAŘENÝM BRAMBOREM

Květák

květák	2 000 g
olej	50 ml
sůl	10 g
pepř černý mletý Varnea	6 g
máslo	100 g

Květák nakrájíme na plátky silné zhruba 3 cm, poklademe na plech (na jehož dno položíme pečicí 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	100 g
mléko	500 ml
kozí sýr	150 g
dijonská hořčice	50 g
žloutky	50 g

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

Brambory

malé brambory	1 500 g
máslo	100 g
zeleninový fond Varnea	50 ml
pažitka	10 g
provensálské bylinky	3 g

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

Podávání

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

18. MUFFIN S HROZNOVÝM VÍNEM, ŠLEHAČKOU, POPCORNEM A MALINOVOU OMÁČKOU

Muffiny

muffiny světlé s čokoládovými floky Varnea	1 000 g
voda	600 ml
olej	280 ml

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

Hroznové víno

hroznové víno bez jader 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 Varnea, přidáme malinové pyré Varnea 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 pánvi nebo v kastrolu, dokud nepopraská. Promícháme ho s cukrem.

Tip: 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).

19. 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 podélně 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 černý mletý 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 Varnea, opepříme a přidáme česnek.

Bazalkový dip

listová petržel	30 g
bazalka	50 g
olej olivový Varnea	50 ml
Topsi bylinková sůl 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.

20. 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 doměčka. Následně dopečeme dokřupava v troubě (170 °C po dobu 15 – 20 minut).

Kroupy

špaldové kroupy (Kernotto) Varnea	800 g
cibule	200 g
olej	50 ml
hovězí fond Varnea	100 ml
sůl	10 g
pepř černý mletý Varnea	6 g
parmazán	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 Varnea 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 risotta. Úplně nakonec do krup vmícháme parmazán a petrželové pesto.

Pesto

petržel plocholistá	50 g
olej	60 ml
česnek	15 g
Topsi bylinková sůl Varnea	5 g

Petržel rozmixujeme s olejem, česnekem a Topsi bylinkovou solí Varnea.

Podávání

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

21. 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 mletý Varnea	3 g
kořenící 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 kořenící směsí a tymiánem. Poklademe plátky šunky a zabalíme. Maso důkladně utáhneme, aby se nám při opékání nerozbalilo. 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.

TIP: 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 cizrnu Varnea), scedíme ji a vmícháme do ní máslo, řapíkatý celer, směs na dušenou zeleninu Varnea. Zvlášť si na pánvi nebo v konvektomatu opečeme cherry rajčata.

Omáčka

červené víno	300 ml
tymián	3 g
pepř černý mletý 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 tymián. Víno svaříme na 1/3, přidáme omáčku (100 g omáčky smícháme s 1 l vody a vaříme cca 3 minuty) a svaříme v omáčku. Odstavíme a zašleháme máslo. Můžeme případně dochutit solí.

Podávání

Do omáčky vložíme špízy, cizrnu a opečená cherry rajčata.

22. SELSKÁ OMELETA Z BRAMBOR A SLANINY, RAGŮ Z PEČENÉ ZELENINY

Omeleta

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 černý mletý 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.

Ragů

cibule	200 g
lilek	300 g
cuketa	150 g
rajčata loupaná krájená Varnea	300 g
peperonáta Varnea	300 g
česnek	10 g
Topsi bylinková sůl Varnea	4 g
cukr	30 g
pepř černý mletý Varnea	3 g

Cibuli, česnek, lilek, cuketu restujeme na oleji. Zeleninu osolíme, opepříme, přidáme bylinkovou směs a cukr. Zarestujeme. Přidáme rajčata a peperonátu Varnea. 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...).

23. KRUTÍ PRSO PLNĚNÉ ŠUNKOU, BRAMBOROVÁ KAŠE, SÝROVÁ OMÁČKA SE ŠPENÁTEM

Krutí prso

krutí prso	1 500 g
Topsi bylinková sůl Varnea	10 g
pepř černý mletý Varnea	6 g
šunka kuřecí	200 g
olej	100 ml

Z krutích 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 opečeme na pánvi nebo v konvektomatu, 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 je v ledové vodě. Před podáváním kapustu opečeme na másle.

Kaše

bramborové pyrė Varnea	300 g
voda	1,35 l
mléko	0,45l
máslo	100 g
muškátový oříšek	2 g

Bramborovou kaši vyšleháme s horkým mlékem. Do pyrė postupně vmícháme máslo. Kaši dosolíme a dochutíme muškátovým oříškem.

Omáčka

omáčka sýrová zapékačí Varnea	160 g
mléko	200 ml
špenát	50 g
česnek plátkový Varnea	3 g
máslo	50 g
sůl	5 g
muškátový oříšek	1 g

Na másle orestujeme špenát, ochutíme ho solí a česnekem. Ke špenátu přidáme zapékačí sýrovou omáčku (směs smícháme s mlékem a 800 ml vody a směs lehce povaříme). Omáčku povaříme a rozmixujeme ji dohladka, dosolíme a ochutíme muškátovým oříškem.

Podávání

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

24. UZENÁ KRKOVICE S FAZOLOVÝM RAGŮ V UZENÉM VÝVARU A S OPEČENOU CIBULÍ

Krkovice

uzená krkovice	1 300 g
sádlo	100 g

Uzenou krkovicí uvaříme ve vodě doměkka. Krkovicí nakrájíme na plátky opečeme jí po obou stranách.

Fazole

fazole červené Varnea	300 g
fazole barevná Pinto 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. Scedíme je. Na sádle orestujeme cibuli, přidáme křen, poté přidáme fazole. Řádně je promícháme s cibulí a plocholistou petrželí. Zalijeme uzeným vývarem Varnea (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.

25. 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

sýrová zapékačí omáčka Varnea	180 g
mléko	1 l
vejce	3 ks
hořčice	50 g
med	30 g

Sýrovou zapékačí omáčku Varnea 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 bylinková sůl Varnea	6 g

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

Čočka

čočka černá Varnea	400 g
ocet jablečný	50 ml
sůl	10 g
pepř černý mletý Varnea	5 g
pažitka	10 g

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

Podávání

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

26. LILKOVÉ LASAGNE ZAPEČENÉ SE ZELENINOU A SÝREM

Zelenina

peperonáta Varnea	1,5 kg
ajvar jemný Varnea	500 ml
rajčata loupaná krájená Varnea	700 g
bazalka	50 g
cukr	100 g

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

Omáčka

zapékačí sýrová omáčka Varnea	200 g
mléko	1,5 l
vejce	3 ks
sýr gran moravia	200 g

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

Lilek

lilek	2 000 g
sůl	10 g
pepř černý mletý Varnea	6 g
olej	500 ml

Lilek nakrájíme na slabé plátky. Osolíme a necháme tzv. “vypotit”. Poté plátky lilku osušíme, opečeme na rozpáleném oleji a odložíme stranou vychladnout. Lilky skládáme do plechu. Vrstva lilku vždy střídá vrstvou zeleniny. Na zeleninu rozmístíme vždy zhruba 3 lžíce zapékačí sýrové omáčky Varnea. Takto vytvoříme 4 vrstvy lilku. Poslední vrstvu řádně zalijeme zapékačí sýrovou omáčkou Varnea a posypeme ji sýrem. Lilky zapečeme v konvektomatu na 180 °C asi 10 minut.

Pesto

listy řapíkatého celeru	50 g
špenát	30 g
česnek	15 g
Topsi bylinková sůl Varnea	6 g
pepř černý mletý Varnea	3 g
italské bylinky	3 g

Řapíkatý celer rozmixujeme s olejem, špenátem, česnekem, Topsi bylinkovou solí Varnea, italskými bylinkami 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 Varnea. Pesto můžeme ještě rozmístit okolo lasagní.