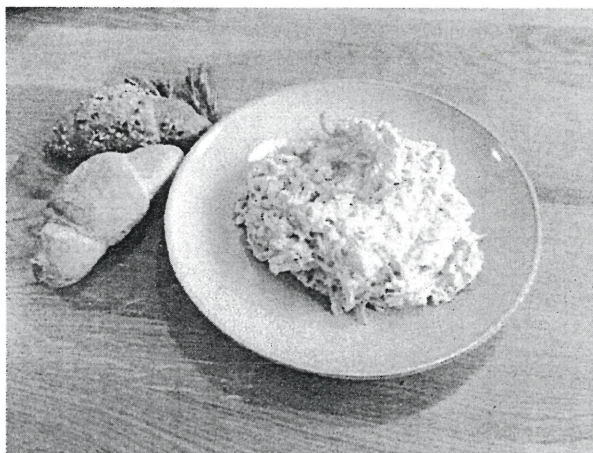


709029 Kuřecí pomazánka s mrkví a jablkem 1 kg



1236 g/porce

116,58 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		0 porce
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množ. (g/ml)
709259	Kuře půlené 1 ks sous-vide Banquet cca 1 kg	99,90 Kč	☐	550	54,95 Kč	
702025	Smetanový termizovaný sýr Fénix 1 x 1 kg	154,90 Kč	☐	200	30,98 Kč	
703030	Tvaroh měkký nízkotučný 16 % sušina Meliko 1 x 5 kg	94,90 Kč	☐	200	18,98 Kč	
610112	Olej olivový Sansa 1 x 1 l	145,00 Kč	☐	20	2,96 Kč	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	5	0,05 Kč	
643175	Pepř růžový celý Wiberg 1 x 160 g	529,00 Kč	☐	1	3,31 Kč	
Volná	Jablka	25	☐	150	3,75 Kč	
Volná	Mrkev	16	☐	100	1,60 Kč	
Volná	Petrželová nať	0	☐	10	0,00 Kč	

Postup přípravy

Celé balení kuřat prohřejeme v konvektomatu při 80°C cca 10 minut, aby povolil výpek. Kuřata vyjmeme z balení a maso otrháme od kostí a pomeleme na mlýnku nebo drobně nasekáme.

Oloupanou mrkev nastrouháme na jemném struhadle a krátce ji opečeme na olivovém oleji. K mrkvi přidáme hrubě strouhané jablko a krátce s mrkví prohřejeme.

Do mísy vložíme nasekané kuřecí maso, opečenou mrkev s jablkem a přidáme sýr fénix (sýr typu lučina), tvaroh a zamícháme.

Dochutíme solí a dle potřeby

čerstvě mletým růžovým pepřem.

Pomazánku necháme vychladit.

Poznámka

K pomazánce se skvěle hodí čerstvé pečivo nebo opečené toasty.

709201 Krůtí prso s Bulgur pilaf

442 g/porce

 709201 Krůtí prso s Bulgur pilaf

32,87 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		0 por
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	
611620	Bulgur hrubý 4 x 500 g	28,90 Kč	☐	100	5,78 Kč	
709201	Krůtí prsa sous-vide Banquet cca 2,2 kg	239,90 Kč	☐	74	17,75 Kč	
618060	Rajčata drcená Gustodoro 1 x 10 kg	39,90 Kč	☐	25	1,00 Kč	
428970	Fazolové lusky duo celé (žluté, zelené) Bonduelle 1 x 2,5 kg	104,90 Kč	☐	20	2,10 Kč	
428934	Paprikové trio Bonduelle 1 x 2,5 kg	119,90 Kč	☐	15	1,80 Kč	
610091	Olej řepkový Coronet 1 x 10 l	35,90 Kč	☐	10	0,37 Kč	
679820	Rajský protlak koncentrovaný Chef Club 1 x 800 g	180,00 Kč	☐	10	2,25 Kč	
703038	Máslo Meliko 40 x 250 g	68,90 Kč	☐	5	1,38 Kč	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	2	0,02 Kč	
637107	Pepř černý mletý Coronet 1 x 800 g	299,00 Kč	☐	0,2	0,07 Kč	
643555	Tymián sušený Kamis 1 x 180 g	299,00 Kč	☐	0,2	0,33 Kč	
Volná	Voda nebo hovězí vývar	0	☐	160	0,00 Kč	
Volná	Cibule	0	☐	20	0,00 Kč	
Volná	Petrželová nať	0	☐	1	0,00 Kč	

Postup přípravy

Maso vyjme z balení a nakrájíme jej na požadovanou velikost porcí. Výpek z masa odložíme stranou.

Na tuku zpěníme na plátky nakrájenou cibulku a přidáme tymián. V tomto okamžiku 1/2 dávky opečené cibulky posypeme nakrájené krůtí maso, které krátce prohřejeme při 145°C 10 minut (stačí těsně před výdejem).

Do zbylého základu přidáme, máslo, rajčatový protlak, který opečeme, paprikové trio, sekaná rajčata, sůl a mletý černý pepř. Do základu přidáme propraný bulgur, výpek z balení a horký vývar. Necháme na mírném plameni dusit cca 30 minut. Do hotového bulguru přimícháme rozmrzlé fazolové lusky a promícháme.

Při výdeji dáme na talíř větší kopeček bulguru a na něj položíme krůtí plátek s cibulí a tymiánem.

Talíř krásně doplní malý listový salátek s ředkvičkou a cherry rajčátkem.

Krůtí maso můžeme zaměnit za:

709053 trhané hovězí maso

709502 králičí stehno (trhané)

709054 Hovězí líčka po burgundsku



466 g/porce

38,91 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce	Cena bez DPH	0 porcí
				Množství (g/ml)		Množství (g/ml)
709054	Hovězí líčka s kořenovou zeleninou sous-vide Banquet cca 2,6 kg	259,90 Kč	☐	130	33,79 Kč	
428931	Žampiony krájené Bonduelle 1 x 2,5 kg	104,90 Kč	☐	10	1,05 Kč	
618081	Rajský protlak dvojité koncentrovaný 28/30 1 x 800 g	80,00 Kč	☐	10	1,00 Kč	
610124	Olej slunečnicový Coronet 1 x 5 l	38,90 Kč	☐	6	0,26 Kč	
615037	Cibulky stříbřité Coronet Exclusive 3 x 1,7 l	95,00 Kč	☐	5	0,31 Kč	
637502	Jíška tmavá (granulovaná) Coronet 1 x 1,5 kg	90,00 Kč	☐	5	0,45 Kč	
703038	Máslo Meliko 40 x 250 g	68,90 Kč	☐	5	1,38 Kč	
730043	Česnek loupáný sáček 1 x 1 kg	219,90 Kč	☐	3	0,66 Kč	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	2	0,02 Kč	
733140	Merlot IGT červené víno BIB 1 x 3 l	77,00 Kč	☐	0	0,00 Kč	
Volná	Brambory	0	☐	200	0,00 Kč	
Volná	Voda nebo hovězí vývar	0	☐	50	0,00 Kč	
Volná	Jarní cibulka	0	☐	30	0,00 Kč	
Volná	Cibule	0	☐	10	0,00 Kč	

Postup přípravy

Celé balení hovězích líček vložíme do konvektomatu na program pára 80 °C cca 15 min. Balení otevřeme, maso nakrájíme na porce a zbylou omáčku přepasírujeme. Maso uchováme ve výdejové teplotě.

Na cibulovém základu orestujeme plátky česneku, bobkový list, tymián a rajčatový protlak. Zalijeme červeným vínem (ve ŠJ můžeme vynechat) a vývarem. Krátce povaříme do změknutí cibule. Přidáme přepasírovanou zeleninovou omáčku z líček a zahustíme tmavou jíškou nebo zápražkou. Dle potřeby dochutíme solí mletým pepřem.

Na másle podusíme zvlášť na měsíčky pokrájené žampiony a sterilované cibulky, které přimícháme do omáčky.

Podáváme se šťouchanými bramborami s jarní cibulkou.