



Kurz studené kuchyně

Marie Španingerová, Eva Stluková

Projekt:

„Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.“
Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem
České republiky

TEORETICKÁ ČÁST

Rozdělení výrobků studené kuchyně

Základní pro další použití

majonéza

pěna

pomazánka

salát

aspik

doplňky (těsto, bylinky, vykrajovaná zelenina, ovoce, ostatní)

Výrobky studené kuchyně

Koktejly – z masa, zeleniny, ryb, ovoce, sýrů, mořských plodů)

Kanapky

Chlebičky

Finger foods

Výrobky z vajec – plněná, obložená

Výrobky z masa – pečená, plněná, v kabátku, masa s krustou, paštika, galantina, rolky, kornoutky

Výrobky ze zeleniny – plněná, carpaccio, skládané saláty

Výrobky ze sýrů – roláda, koule, řezy, dortíčky, rolky, skládané na mísu

Výrobky z ryb – roláda, terina, marinované, dary moře (ústřice, krevety, mušle, humr, langusta)

Výrobky z ovoce – plněné, saláty

Výrobky z těst – barchetky, větrníčky, lodičky, košíčky, kremrolky

Aspiky – z ryb, zeleniny, ovoce, masa

Sushi – maki, temaki, california, nigiri

MAJONÉZA

Můžeme ji nadlehčit zakysanou smetanou
bílým jogurtem
čerstvým sýrem (lučina, gervais)

Do této základní majonézy přidáním dalších surovin (krevety, losos, šunka, kuřecí maso, pangas, ...) získáme další druhy majonéz. Podle základní suroviny má majonéza název (kuřecí, šunková, ...)

Můžeme ji ještě nadlehčit ušlehanou šlehačkou a dochutit.

Používáme ji jako koktejl
k plnění zeleniny
k plnění vajec

Dáváme 1 díl majonézy a 1 díly suroviny.

PĚNA

Používáme masa tepelně zpracovaná, uzenářské výrobky, sýry, konzervované ryby, vejce..

Máslo (rostlinný tuk) a surovinu ušleháme. Zlehčíme ušlehanou šlehačkou nebo přidáme tekutý aspik a dochutíme. Pěny ozdobně stříkáme na

vykrájený chléb
vykrájenou večku
šikmo nakrájená kolečka rohlíku
do košíčků
do lodiček
do barchetek
na vejce
na zeleninu
na ovoce

POMAZÁNKA

Pomazánky mají tužší konzistenci než pěny.

Používáme 1 díl suroviny- máslo, rostlinný tuk, čerstvý sýr, měkký tvaroh, majonéza

1 díl ostatních surovin- maso, ryby, sýry, uzeniny, vejce, zelenina

Pomazánky používáme na obložené chlebíčky
na kanapky
plníme zeleninu (čekanka, fenykl)
na crackery

SALÁT

Krájíme na kostky, nudličky, plátky, vypichujeme různé tvary. Vždy dbáme, aby suroviny měly stejné tvary.

Připravujeme z čerstvých surovin
krátce povařených surovin
surovin vařených doměkka

Spojujeme majonézou
zakysanou smetanou
bílým jogurtem
dressingem

ASPIK

Základní aspik připravujeme tak, že želatinu (prášková, plátky) namočíme do vody nebo vývaru a necháme nabobtnat. Zahřejeme, nesmíme převařit !! Dochutíme solí, octem, citronem. Želatinu připravujeme dle návodu.

Aspiky různě přibarvujeme

červený – přidáme rajský protlak

bílý – přidáme tekutou šlehačku

růžový – přidáme tekutou šlehačku a rajský protlak

zelený – přidáme špenátový protlak

světle zelený – přidáme špenátový protlak a tekutou šlehačku

černý – přidáme ústřicovou omáčku

Do aspiků přidáváme

červené fazole (bílý aspik)

černé řasy (čirý aspik)

hrášek (čirý aspik)

čerstvý kopr (čirý aspik)

mrkvové pyré (bílý aspik)

Na **leštění výrobků** a na masa v kabátku používáme **tuhý aspik** (na 1l tekutiny 100 g želatiny)

Na **zalévání** ryb, masa, zeleniny používáme **polotuhý aspik** (na 1 l tekutiny 50 g želatiny)

KOKTEJL

Mají charakter salátu, ale řidší konzistence. Připravujeme je z různých chuťově jemných potravin.

Mořské ovoce - humr, krab, krevety, ...

Ryby- pstruh, treska, pangas, ...

Drůbež - kuřecí prsa, krůtí prsa

Šunka - vepřová, kuřecí, králičí

Zelenina - chřest, brokolice, květák, ...

Ovoce - jablka, ananas, meloun, broskve

Spojujeme je chuťově výraznými dresingy.

Vrstvíme do vychlazených sklenic (alespoň 3 vrstvy)

Zdobíme řapíkatým celerem, hroznovým vínem, výsečí citronu nebo pomeranče, physalis, ...

PŘEDKRMY Z MAS

Masa předem marinujeme, plníme je i špikujeme kontrastně barevnými potravinami.

MASA V KRUSTĚ

Před tepelnou úpravou dáváme do krusty.

Krusta - červená čočka vařená
sezamová semínka
mrkvová nať
rukola
kopr

MASA V KABÁTKU

Vychlazená pečená, špikovaná masa a galantiny již tepelně zpracovaná dáváme do kabátku. Aspik připravíme dle návodu, necháme zchladnout a přidáme další přísady. Maso potřeme tenkou vrstvou, necháme ztuhnout a pokračujeme, až je vrstva celistvá.

Kabátky připravujeme - kurkuma, smetana, aspik
rajský protlak, aspik
smetana, aspik
ústřicová omáčka, aspik

PAŠTIKA

Připravujeme z různých druhů mas- vepřové, drůbež, zvěřina, vnitřnosti (játra). Používáme jeden druh masa, nebo více druhů s přidáním jater.

Maso 2x semeleme. Používáme maso syrové nebo tepelně upravené. Spojujeme žloutky, namočenou žemlí. Chuť zvýrazňujeme koňakem, bílým vínem. Dochucujeme paštikovým kořením. Dáme do formy vyloženou těstem, plátky slaniny nebo alobalu. Plníme do 2/3 formy. Vaříme ve vodní lázni.(délka tepelné přípravy asi 1 hodinu)

GALANTINA

Připravujeme z vykoštěné drůbeže, králíka, pernaté zvěřiny. Plníme fáší s kontrastními potravinami, aby na řezu tvořily mozaiku. Zabalíme 2x do folie a ještě do alobalu. Vaříme táhnutím ve vývaru z kostí použitého zvířete (lepší chuť). Doba tepelné úpravy je závislá na hmotnosti galantiny (1 kg asi 1 hodinu).

PŘEDKRMY Z RYB

Používáme sladkovodní, mořské a dary moře. Ryby tepelně upravujeme a výrazněji kořeníme.

PLNĚNÉ

Používáme dravé ryby (candát, štika, pstruh, losos)

Vykoštěný plát plníme syrovým mletým rybím masem se šlehačkou a kořením. Přidáváme aspik. Dbáme na mozaiku (lanýže, kaviár, kopr, ...) Stočíme, dáme 2x do folie a vaříme v konvektomatu ½ hodiny, necháme vychladnout v ledu.

PARFAIT

Rozmixované tepelně upravené rybí maso ochutíme, přilijeme šlehačku, tekutý aspik. Nalijeme do vyloženého tvořítka folií. Můžeme dávat mozaiku (kaviár, losos, kopr, ...) Necháme ztuhnout.

V ASPIKU

Tepelně upravené (poširované) ryby. Plody moře pouze rozmrazíme. Zaléváme vinným aspikem. Zrcadlově zdobíme.

FINGER FOODS

Moderní , používáme na rauty a zahradní slavnosti. Je to jídlo mezi prsty tj. pro 1- 2 sousta.

Suroviny upravujeme - pečením, grilováním, vařením, konfitované.

Používáme – všechny druhy mas, sýry, ryby, dary moře, zeleninu, obiloviny, ovoce

Podáváme – ve skleničkách, hrnečcích, v ulitách, na porcelánových nebo nerez lžících, malých talířcích(hranaté, ovál), na špízkách, v barchetce, ve vydlaném rohlíku

DOPLŇKY

Tvoří součást mís, zvyšují atraktivitu, vhodnými doplňky tvoříme 3 D tvary.

Těsta – tvoříme mříže (různě ohýbáme), kalíšky, lžice, růže, kopretiny, listy, hrozny vína, masky, ...

Bylinky – čerstvé- petrželka, pažitka, máta, rozmarýn, libeček, mrkvová nať, celerová nať, nať červené řepy, kopr, bazalka, ...

Listy – vinné (zelené i barevné), rybízové, jahodové, malinové, ostružinové, hlávkového salátu (různých barev i tvarů)

Jedlé květy – všechny kromě ocúnu a konvalinek (jedovaté)
vhodné je použít bez černý v květu, jetel, měsíček zahradní...

Zelenina – vykrajujeme různé tvary
rajče (růže, skládaný květ), mrkev (ořezávkem růže), cibule červená i bílá (květy)
pórek (chryzantéma, listy), paprika (květ), okurka, cuketa (listy, hrozny vína)

Ovoce – kanelované k rybám (citron, limeta), ořechy, čerstvé fiky
physalis (květ), karambola (hvězdice), hroznové víno (skládaný hrozen)
jablko (labuť, vykrajované)

Ostatní – jeřabiny, rozinky, sušené švestky, sušené datle, olivy, rýžové nudle, rýžový papír

PRAKTICKÁ ČÁST

1.den – teorie - seznámení s učivem

praxe - majonéza, pěny, pomazánky, saláty. Koktejly, chlebíčky, kanapky

2.den - teorie

praxe – plněná zelenina, vejce a ovoce, capriccio, aspiky, košíčky, barchetky nakládané

3.den – teorie

praxe – výrobky ze sýrů, ozdoby z těst, nakládaná masa, příprava galantiny, rolád,
nakládané sýry

4.den – teorie

praxe – masa s krustou, v kabátku, ryby, paštiky, finger foods, příprava jednoporcových
výrobků

5.den. - **test ověření znalostí**

praxe – dohotovení výrobků, skládání na inventář, dekorace, úprava na stoly

Od 13. hod. raut pro pozvané hosty.

SEZNAM VÝROBKŮ

Kanapky

žloutková fáš
nivová pěna
šunková pěna
anglické
okurkové
sýrové s koprovou pěnou

Saláty

kuřecí s ananasem
masový – uzenářský
krabí
sýrový
waldorf
rybí z kapra
rybí
orientální
těstovinový s konfitovaným česnekem
řecký

Pomazánky

uherská
žampionová
ředkvičková
olejovek
s krabím masem
rozhuda

Pěny

lososová
z taveného sýra
nivová
uherská
bylinkový tvaroh
játrová
kachní
čabajková
šunková
z měkkého (čerstvého) sýra s křenem
žampionová
z olejovek

Koktejly

melounový se šunkou a sýrem
kuřecí s broskví
krabí

Chlebičky

se šunkou
se sýrovou pěnou
s játrovou pěnou s ovocem
jarní
vegetariánské
dánské
s uherským salámem

Výrobky ze zeleniny

fenykl plněný – salátem, pěnou
okurkové špalíčky s uherskou pěnou
okurková srdíčka se sýrovou pěnou
rajčata plněná pěnou z čerstvého sýra s křenem
rajčata plněná bylinkovým tvarohem
rajčata plněná rybím salátem
patizony plněné žampionovou pěnou
patizony plněné kachní pěnou
carpaccio z mrkve
carpaccio z ředkve
carpaccio z okurky

Výrobky z vajec

plněná - žloutkovou fáší
- lososovou pěnou
- šunkovou pěnou
- sýrovou pěnou
- játrovou pěnou
- Waldorfským salátem
obložená - kaviárem
- uzeným lososem
- krevetou

Výrobky z ovoce

broskve s nivovou pěnou
hrušky se sýrovou pěnou
opuncie se šunkovou pěnou

Výrobky ze sýrů

- sýrová roláda - mandarinky a ořechy
 - poličan, brokolice
 - kaviár, tvaroh
 - šunková pěna, sušené ovoce (fiky, meruňky, rozinky)
- koule - z uzeného sýra
 - pistáciové
 - rokfórové
 - se šunkou
- rolky - s uherákovou pěnou
 - šunkovou pěnou
 - játrovou pěnou
 - sýrovou pěnou s čerstvým ovocem
- řezy - se šunkou
 - šunková (játrová) pěna
 - s tvarohem a kaviárem
- dortíčky - s poličanem
 - s ořechy
 - se zeleninou
- nakládané sýry - eidam, uzený, mozzarella
 - bazalkový hermelín
 - česnekový hermelín

Výrobky z masa

- roláda - kuřecí s mandlovou náplní a sušeným ovocem
 - vepřová s masovou fáší a fazolkami
 - krůtí s listovým špenátem
- paštika - vepřová
 - v těstě
 - kuřecí v listovém těstě
- galantina - z kachny
 - z kuřete
- pečená a špikovaná masa - anglický rostbíf
 - vepřová pečeně protýkaná
 - špikovaná kuřecí prsa
 - vepřová panenka a la Wellington se smetanito krémem
 - vepřová pečeně skládaná
 - vepřová pečeně v petrželkové krustě
- uzeninové výrobky - rolky z anglické slaniny
 - šunkovo-sýrová roláda s ovocem
 - šunkové medailonky s hroznovým vínem

Sushi

- maki
- nigiri
- california
- temaki

Aspiky

čirý
vinný
smetanový

Výrobky z ryb

roláda - ze pstruha
- z lososa
parfait
lososová terina s koprem
ústřice
mořské plody

Výrobky z těst

barchetky - se sýrovou pěnou
- s játrovou pěnou
- plněné salátem
košíčky - se salátem
- s pěnamí
kremrolky

Finger foods

Dipy

medovo – hořčicový
z modrého sýra
 Brusinkový
balsamico – redukce
ředkvičkový
koprový
pomerančový
pažitkový

KALKULACE A TECHNOLOGICKÉ POSTUPY

KANAPKY

Podklad tvoří chléb (tmavý, světlý), vecka, zelenina, bageta, tvrdý sýr – různě vykrájené

KANAPKY SE ŽLOUTKOVOU FÁŠÍ

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Majonéza	120 g
Sardelová pasta	20 g
Citronová šťáva	2 ml
Sůl	5 g
Máslo	80 g
Ozdoba	
Losos plátky	100 g
Kopr čerstvý	20 snítek
Citron	2 ks

Postup:

Podklad tvoří vykrájený tmavý chléb nebo tmavá bageta.

Z vařených vajec vyjmeme žloutky, přidáme vše ostatní a vyšleháme fáš. Nastříkáme na podklad. Zdobíme růží z lososa, koprem a plátky citronu.

KANAPKY S NIVOVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Niva	150 g
Tavený sýr	150 g
Máslo	100 g
Ozdoba	
Physalis (čerstvé jahody)	20 ks

Postup:

Podklad tvoří světlá bageta nebo rohlík.

Nivu nastrouháme a s ostatními přísadami vyšleháme. Nastříkáme na podklad.

Zdobíme physalisem nebo čerstvou jahodou.(hroznové víno světlé a tmavé)

ŠUNKOVÉ KANAPKY

	<i>20 porcí</i>
Šunka	200 g
Máslo	200 g
Pepř bílý mletý	5 g
Mletá paprika	5 g
Sůl	5 g
Ozdoba	
Rajče	7 ks
Petrželka	20 snítok

Postup:

Podklad tvoří tmavá nebo světlá bageta.

Šunku s máslem vyšleháme. Ochutíme a nastříkáme na podklad.

Zdobíme růží z rajčete a snítkou petrželky.

ANGLICKÉ KANAPKY

	<i>20 porcí</i>
Křen čerstvý	80 g
Hořčice kremžská	50 g
Kečup	50 g
Ozdoba	
Anglická slanina	200 g
Kyselá okurka	400 g
Pažitka	20 ks

Postup:

Podklad tvoří světlá bageta nebo rohlík.

Strouhaný křen smícháme s hořčicí a kečupem. Namažeme na podklad.

Zdobíme plátky slaniny, vějířkem okurky a snítkou pažitky.

OKURKOVÉ KANAPKY

	<i>20 porcí</i>
Tavený sýr	300 g
Máslo	200 g
Česnek	4 g
Salátová okurka	250 g
Ozdoba	
Červená cibule	1 ks
Pórek	1 ks

Postup:

Máslo se sýrem a česnekem vyšleháme. Okurku kanelujeme, nakrájíme na silnější plátky (vykrájíme srdce) a nastříkáme.

Zdobíme měsíčky cibule a pórkem.

SÝROVÉ KANAPKY S KOPROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	1200 g
Tavený sýr	200 g
Máslo	200 g
Čerstvý kopr	10 g
Ozdoba	
Červená paprika	1 ks
Černé olivy	10 ks
Čerstvý kopr	20 sníték

Postup:

Ze silnějších plátků eidamu vykrájíme hvězdičky. Tavený sýr vyšleháme s máslem a přidáme nasekaný kopr. Stříkáme na vykrájený eidam.

Zdobíme snítkami kopru a vykrájenou paprikou a černou olivou.

SALÁTY

KUŘECÍ S ANANASEM

	<i>1 kg</i>
Kuřecí prsa	500 g
Sýr Eidam	200 g
Ananas kompot	150 g
Majonéza	100 g
Citronová šťáva	10 g
Sůl	10 g
Olej	100 ml

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na drobné kostičky a opečeme na rozehřátém oleji. Ananas nakrájíme na kostičky, sýr nastroháme na hrubo, osolíme, promícháme s majonézou a citronovou šťávou.

UZENÁŘSKÝ

	<i>1 kg</i>
Uzená krkovice	300 g
Nakládané cibulky	50 g
Čerstvý křen	60 g
Kyselé okurky	170 g
Kečup	200 g
Kremžská hořčice	100 g
Cibule	40 g

Postup:

Vše nakrájíme na drobné kostičky, přidáme strouhaný křen, kečup a hořčici, promícháme.

KRABÍ

	<i>1 kg</i>
Krabí tyčky	500 g
Jablka	200 g
Sýr Eidam	100 g
Bílý jogurt	100 g
Sůl	10 g
Cukr moučka	30 g
Citronová šťáva	30 g

Postup:

Vše nakrájíme na nudličky a promícháme se zálivkou z jogurtu, soli, citronové šťávy a cukru.

SÝROVÝ

	<i>1 kg</i>
Madeland	200 g
Sýr Eidam	100 g
Uzený sýr	100 g
Jablka	200 g
Pomeranč	200 g
Majonéza	100 g
Bílý jogurt	100 g
Zelené olivy	50 g
Černé olivy	50 g
Plnotučná hořčice	15 g

Postup:

Sýry nakrájíme na nudličky, přidáme jablko, pomeranč, olivy- vše krájené na nudličky. Spojíme majonézou zlehčenou jogurtem a hořčicí.

WALDORF

	<i>1 kg</i>
Vařený celer	350 g
Vlašské ořechy	150 g
Majonéza	150 g
Bílý jogurt	80 g
Jablka	250 g
Cukr krupice	10 g
Sůl	5 g
Pomerančová šťáva	30 g

Postup:

Vařený celer a jablka nakrájíme na nudličky, přidáme drcené ořechy. Spojíme majonézou s jogurtem a ochutíme solí, cukrem a pomerančovou šťávou.

RYBÍ Z KAPRA

	<i>1 kg</i>
Kapr	500 g
Zelená paprika	100 g
Rajče	200 g
Majonéza	50 g
Křen čerstvý	10 g
Jablka	150 g
Sůl	10 g
Pepř černý celý	4 ks
Bobkový list	2 ks
Citronová šťáva	20 ml
Smetana 33%	50 ml

Postup:

Kapra uvaříme ve vodě se solí, bobkovým listem a celým pepřem. Chladné maso vykostíme, nakrájíme (rozebereme) na kousky, přidáme nakrájená jablka, papriku, rajčata na kostičky a strouhaný křen. Spojíme majonézou zlehčenou smetanou. Dochutíme solí a citronovou šťávou.

RYBÍ

	<i>1 kg</i>
Kapr, pstruh, losos	500 g
Brokolice	200 g
Černé olivy	100 g
Řapíkatý celer	100 g
Olivový olej	50 ml
Sůl	10 g
Citronová šťáva	20 ml
Cukr moučka	10 g
Bílé víno	300 ml

Postup:

Ryby uvaříme ve vodě s bílým vínem. Vychladlé vykostíme, překrájíme. Přidáme krátce povařenou brokolici (malé růžičky) , nakrájený řapíkatý celer a olivy. Z oleje, citronové šťávy soli a cukru vytvoříme dressing, který přidáme k salátu a promícháme.

ORIENTÁLNÍ

	<i>1 kg</i>
Ledový salát	200 g
Jablko	200 g
Čerstvé žampiony	200 g
Růžový grapefruit	250 g
Loupané pistácie	20 g
Zakysaná smetana	100 g
Citronová šťáva	20 ml
Sůl	10 g
Máslo	50 g

Postup:

Ledový salát, grapefruit a jablka nakrájíme na nudličky. Žampiony nakrájíme a podusíme na másle. Vychladlé přidáme k ostatním surovinám, spojíme dresingem ze zakysané smetany, soli a citronové šťávy, přidáme nasekané pistácie a promícháme.

TĚSTOVINOVÝ S KONFITOVANÝM ČESNEKEM

	<i>1 kg</i>
Těstoviny (vrtule)	400 g
Pomodoro	150 g
Česnek	20 g
Olej	50 ml
Pepř černý (cayenský) mletý	3 g
Bylinky čerstvé mix	10 g
Sůl	10 g
Mrkev	150 g
Brokolice	150 g
Fazolové lusky	150 g

Postup:

Těstoviny uvaříme al dente v osolené vodě a propláchneme studenou vodou. Celý neloupaný česnek dáme do oleje s částí bylinek a pepřem. Zprudka zavaříme a necháme dojít při mírné teplotě (musí být měkký). Potom jej oloupeme, nakrájíme a orestujeme na vzniklém česnekovém oleji. Zalijeme pomodoro. Do vzniklé omáčky přidáme na kostky nakrájenou zblanširovanou mrkev, růžičky brokolice a lusky (vše zblanširované). Dochutíme solí a pepřem.

Podáváme v koktejlových sklenkách s bylinkovou krustou.

ŘECKÝ

	<i>1 kg</i>
Rajče	200 g
Žlutá paprika	200 g
Salátová okurka	300 g
Cibule červená	100 g
Černé olivy	100 g
Vejce	2 ks
Olej	50 ml
Vinný ocet	30 ml
Cukr krupice	20 g
Sůl	10 g
Pepř černý mletý	2 g

Postup:

Zeleninu nakrájíme na kostičky, přidáme nakrájené olivy a osminky vařených vajec. Z oleje, octa, cukru, soli a pepře připravíme dressing. Spojíme s připravenými surovinami.

POMAZÁNKY

UHERSKÁ POMAZÁNKA

1 díl másla a 1 díl uherského salámu

ŽAMPIONOVÁ POMAZÁNKA

1 díl másla a 1 díl podušených na másle žampionů

ŘEDKVIČKOVÁ POMAZÁNKA

1 díl gervais a 1 díl ředkviček, sůl

POMAZÁNKA Z OLEJOVEK

1 díl měkkého tvarohu a 1 díl olejovek, cibule, sůl

POMAZÁNKA S KRABÍM MASEM

1 díl majonézy , 1 díl krabího masa, jablek celeru, citronová šťáva, petrželka, sůl

POMAZÁNKA ROZHUDA

1 díl měkkého tvarohu a 1 díl cibule, sladké papriky, soli, drceného kmínu

PĚNY

LOSOSOVÁ PĚNA

	400 g
Drcený losos	100 g
Máslo	300 g
Pepř bílý mletý	1 g
Citronová šťáva	10 ml

Postup:

Máslo vyšleháme s lososem, dochutíme pepřem a citronovou šťávou.

PĚNA Z TAVENÉHO SÝRA

	450 g
Tavený sýr	200 g
Máslo	250 g

Postup:

Sýr vyšleháme s máslem.

NIVOVÁ PĚNA

	400 g
Niva	200 g
Máslo	200 g

Postup:

Máslo vyšleháme s nastrouhanou nivou.

UHERSKÁ PĚNA

	400 g
Máslo	250 g
Uherský salám (Herkules)	150 g

Postup:

Nakrájený salám vyšleháme s máslem.

BYLINKOVÝ TVAROH

	400 g
Měkký tvaroh	250 g
Máslo	150 g
Čerstvé bylinky (kopr, bazalka, petrželka)	20 g
Sůl	10 g

Postup:

Bylinky nakrájíme na jemno. Máslo vyšleháme a potom postupně do něj přidáváme tvaroh, osolíme.

JÁTROVÁ PĚNA

	400 g
Játrová paštika	200 g
Máslo	200 g

Postup:

Paštiku vyšleháme s máslem.

KACHNÍ PĚNA

	500 g
Kachní maso pečené	250 g
Máslo	150 g
Smetana 33%	100 ml
Sůl	10 g

Postup:

Pečené maso ušleháme s máslem, přidáme ušlehanou smetanu. Dochutíme solí.

ČABAJKOVÁ PĚNA

	400 g
Máslo	150 g
Čabajská klobása	150 g
Tavený sýr	100 g

Postup:

Oloupanou klobásu semeleme, vyšleháme s máslem a taveným sýrem.

ŠUNKOVÁ PĚNA

	500 g
Šunka (vepřová, kuřecí)	250 g
Máslo	150 g
Smetana 33%	100 ml
Sůl	5 g
Pepř bílý mletý	2 g
Paprika sladká mletá	6 g

Postup:

Šunku vyšleháme s máslem, přidáme ušlehanou smetanu. Dochutíme solí, pepřem a paprikou.

PĚNA Z ČERSTVÉHO SÝRA S KŘENEM

	<i>600 g</i>
Máslo	150 g
Gervais (lučina)	300 g
Smetana 33%	100 ml
Sůl	10 g
Křen čerstvý	10 g

Postup:

Máslo vyšleháme, přidáme gervais, ušlehanou smetanu. Dochutíme křenem, solí.

ŽAMPIONOVÁ PĚNA

	<i>550 g</i>
Máslo	300 g
Žampiony čerstvé	150 g
Smetana 33%	100 ml
Sůl	10 g
Kmín mletý	5 g

Postup:

Na 50 g másla opečeme nakrájené žampiony. Máslo vyšleháme s vychladlými žampiony a přidáme ušlehanou smetanu. Dochutíme solí a kmínem.

PĚNA Z OLEJOVEK

	<i>450 g</i>
Máslo	200 g
Olejočky	100 g
Tavený sýr	100 g
Sůl	10 g
Citronová šťáva	10 g
Cibule	50 g

Postup:

Máslo vyšleháme se sýrem a olejovkami. Přidáme strouhanou cibuli, promícháme. Dochutíme solí, citronovou šťávou.

KOKTEJLY

MELOUNOVÝ SE ŠUNKOU A SÝREM

	<i>20 porcí</i>
Cukrový meloun	1 ks
Šunka vepřová	300 g
Sýr Eidam	300 g
Zakysaná smetana	200 g
Bílý jogurt	250 g
Sůl	10 g
Cukr krupice	30 g
Citronová šťáva	30 ml
Petrželka	20 snítek

Postup:

Meloun, šunku i sýr nakrájíme na drobné kostičky. Do koktejlových sklenic vrstvíme šunku, sýr a meloun. Zakysanou smetanu smícháme s jogurtem, dochutíme solí, cukrem a citronovou šťávou. Nalijeme na koktejly. Ozdobíme petrželkou.

KUŘECÍ S BROSKVÍ

	<i>20 porcí</i>
Kuřecí prsa	500 g
Broskve kompotované	300 g
Sýr Eidam	300 g
Zakysaná smetana	250 ml
Bílý jogurt	200 ml
Sůl	10 g
Cukr krupice	30 g
Citronová šťáva	30 ml
Pomeranč	3 ks

Postup:

Kuřecí prsa uvaříme v osolené vodě. Po vychladnutí nakrájíme na drobné kostičky. Dáme do koktejlových sklenic, přidáme krájené broskve a krájený sýr. Zakysanou smetanu smícháme s jogurtem, ochutíme solí, cukrem a citronovou šťávou. Nalijeme na koktejl. Zdobíme výsečí pomeranče.

KRABÍ KOKTEJL

	<i>20 porcí</i>
Krabí tyčinky	500 g
Bílý jogurt	200 g
Jablko	300 g
Celer	250 g
Citronová šťáva	50 ml
Kopr čerstvý	10 g
Sůl	5 g
Petrželka	20 snítek
Citron	3 ks

Postup:

Celer krájený na nudličky necháme přejít varem. Krabí tyčky nakrájíme na nudličky. Jablko nakrájíme na nudličky a přelijeme citronovou šťávou. Vrstvíme do koktejlových sklenic celer, krabí tyčky, jablka. Jogurt smícháme s nakrájeným koprem a petrželkou. Dochutíme solí a citronovou šťávou. Nalijeme na koktejl. Zdobíme citronem zavěšeným na sklence.

CHLEBÍČKY

SE ŠUNKOU

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Šunka	200 g
Vejce	3 ks
Kyselá okurka	80 g
Kapie	80 g
Petrželová nať	7 g
Vlašský salát	180 g

Postup:

Veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Potřeme salátem, obložíme kornoutem šunky, kolečkem natvrdo vařeného vejce a vějířkem okurky. Zdobíme kapií a petrželkou.

SE SÝROVOU PĚNOU

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Tavený sýr	140 g
Máslo	100 g
Sůl	2 g
Ozdoba	
Rajče	100 g
Paprika oranžová	70 g
Paprika žlutá	70 g
Sýr Eidam	50 g
Salátová okurka	70 g

Postup:

Veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky. Tavený sýr vyšleháme s máslem a solí. Zdobícím sáčkem nastříkáme na chlebičky. Zdobíme plátkem okurky, výsečí rajčete, vykrajovanými tvary eidamu a paprik.

S JÁTROVOU PĚNOU A OVOCEM

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Paštiková pěna	100 g
Broskve kompotované	100 g
Hroznové víno	50 g
Jahody	50 g
Balkánský sýr	200 g
PĚNA	
Máslo	100 g
Paštika	100 g
Tavený sýr	100 g
Kečup	20 g
Hořčice	10 g
Sůl	2 g

Postup:

Veku nakrájíme na stejně silné krajíčky. Máslo vyšleháme s paštikou a taveným sýrem, přidáme kečup, hořčici, sůl. Ozdobně nastříkáme na chlebičky. Zdobíme ovocem a balkánským sýrem.

JARNÍ

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Máslo	160 g
Vejsce	5 ks
Majonéza	150 g
Kečup jemný	50 g
Cibule jarní	35 g
Pažitka	12 g

Postup:

Veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné krajíčky, které potřeme máslem. Vařená vejce oloupeme, nakrájíme na plátky a poklademe jimi veku (na 1 chlebiček 4 plátky) Majonézu smícháme s kečupem a zdobícím sáčkem stříkáme na vejce. Zdobíme cibulkou a pažitkou.

VEGETARIÁNSKÉ

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Zeleninová pěna	200 g
Vejsce	3 ks
Ozdoba	
Rajče	20 g
Ředkvička	20 g
Brokolice	20 g
Červená paprika	20 g
Salátová okurka	20 g
ZELENINOVÁ PĚNA	
Máslo	100 g
Tvaroh měkký	250 g
Strouhaná zelenina(ředkvičky, okurky, mrkev)	100 g
Česnek	20 g
Sůl	2 g

Postup:

Veku nakrájíme na stejně silné krajíčky. Do vyšlehaného másla přidáme tvaroh, jemně strouhanou zeleninu, česnek a sůl. Veku potřeme pěnou. Obložíme vařeným vejcem a zdobíme zeleninou.

DÁNSKÉ

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Máslo	100 g
Křen čerstvý	90 g
Uzený losos	100 g
Petrželová nať	7 g
Citron	2 ks
Čerstvý kopr	10 snítek

Postup:

Veku nakrájíme na šikmé řezy. Potřeme směsí jemně strouhaného křenu s máslem. Poklademe lososem. Zdobíme koprem, výsečí citronu a petrželkou.

S UHERSKÝM SALÁMEM

	<i>10 porcí</i>
Veka	200 g
Máslo	50 g
Uherský salám	100 g
Vejce	3 ks
Sterilované okurky	80 g
Petrželka	7 g

Postup:

Veku nakrájíme šikmým řezem na stejně silné plátky. Potřeme máslem, poklademe kornoutky salámu, kolečkem vařeného vejce. Zdobíme vějířkem okurky a petrželkou.

VÝROBKY ZE ZELENINY

FENYKL PLNĚNÝSALÁTEM

	<i>20 porcí</i>
Fenykl čerstvý	4 ks
Salát kuřecí s ananasem (sýrový, waldorf)	1 kg

Postup:

Fenykl rozebereme, odkrojíme tuhý stonek. Plníme zvoleným salátem. Zdobíme růží z rajčete a petrželkou.

FENYKL PLNĚNÝPĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Fenykl čerstvý	4 ks
Pěna lososová (uherská, šunková, čabajková)	1 kg

Postup:

Fenykl rozebereme, odkrojíme tuhý stonek. Plníme zvolenou pěnou. Zdobíme kukuřičkou a pažitkou.

OKURKOVÉ ŠPALÍČKY S UHERSKOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Okurka salátová	400 g
Uherská pěna	500 g

Postup:

Okurku kanelujeme, nakrájíme na silnější kolečka. Osušíme. Nastříkáme pěnu. Zdobíme červenou cibulí, petrželkou.

OKURKOVÁ SRDÍČKA SE SÝROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Okurka salátová	400 g
Sýrová pěna	500 g

Postup:

Okurku nakrájíme na kolečka a pomocí vykrajovátko vypícheme srdce. Osušíme. Nastříkáme pěnu. Zdobíme srdíčky červené papriky a petrželkou.

RAJČATA PLNĚNÁ PĚNOU Z ČERSTVÉHO SÝRA S KŘENEM

	<i>20 porcí</i>
Rajčata (malá)	10 ks
Pěna z čerstvého sýra s křenem	600 g

Postup:

Rajčata rozkrojíme na polovinu, vydlabeme vnitřek a plníme pěnou. Zdobíme pažitkou, červenou cibulí.

RAJČATA PLNĚNÁ BYLINKOVÝM TVAROHEM

	<i>20 porcí</i>
Rajčata (malá)	10 ks
Bylinkový tvaroh	600 g

Postup:

Rajčata rozkrojíme na polovinu, vydlabeme vnitřek a plníme tvarohem. Zdobíme petrželkou a černou olivou.

RAJČATA PLNĚNÁ RYBÍM SALÁTEM

	<i>20 porcí</i>
Rajčata	10 ks
Rybí salát	600 g

Postup:

Rajčata rozkrojíme na polovinu, vydlabeme vnitřek a plníme salátem. Zdobíme krabí tyčkou a snítkou kopru.

PATIZONY PLNĚNÉ ŽAMPIONOVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Patizony (malé)	20 ks
Žampionová pěna	400 g

Postup:

Patizony rozkrojíme na polovinu. Naplníme pěnou a přiklopíme druhou půlkou .

PATIZONY PLNĚNÉ KACHNÍ PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Patizony (malé)	10 ks
Kachní pěna	400 g

Postup:

Patizony rozkrojíme na polovinu. Naplníme pěnou. Zdobíme petrželkou.

CARPACCIO Z MRKVE, ŘEDKVE

	<i>20 porcí</i>
Mrkev (ředkev)	600 g

Postup:

Mrkev (ředkev) oloupeme, nakrájíme na nářezovém stroji podélně.

CARPACCIO Z OKURKY

	<i>20 porcí</i>
Salátová okurka	600 g

Postup:

Okurku omyjeme a i se slupkou nakrájíme na nářezovém stroji podélně.

VÝROBKY Z VAJEC

PLNĚNÁ VEJCE ŽLOUTKOVOU FÁŠÍ

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Majonéza	140 g
Sardelová pasta	20 g
Citronová šťáva	10 ml
Sůl	5 g
Máslo	100 g
Ozdoba	
Plátky lososa	150 g
Kopr čerstvý	20 snítek

Postup:

Vařená vejce podélně rozkrojíme. Vyjmeme žloutek, spodek seřízíme. Žloutky ušleháme s máslem a majonézou, přidáme sardelovou pastu, sůl a citronovou šťávu. Nastříkáme do důlků bílků. Zdobíme růžičkou lososa a snítkou kopru.

VEJCE PLNĚNÁ LOSOSOVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Máslo	300 g
Losos drcený	100 g
Pepř bílý mletý	2 g
Citronová šťáva	10 ml
Ozdoba	
Citron	3 ks
Petrželka	20 snítek
Kaviár černý	30 g

Postup:

Vařená vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutek a spodek seřízíme. Máslo vyšleháme s lososem, přidáme pepř a citronovou šťávu. Nastříkáme na vejce. Zdobíme Plátky citronu, petrželkou a kaviárem.

VEJCE PLNĚNÁ SÝROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Tavený sýr	350 g
Máslo	200 g
Ozdoba	
Černé olivy	10 ks
Petrželka	20 snítek
Červená cibule	1 ks

Postup:

Vařená vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutek a spodek seřízíme. Máslo vyšleháme s taveným sýrem, nastříkáme na vejce. Zdobíme olivami, petrželkou a cibulí.

VEJCE PLNĚNÁ WALDORFSKÝM SALÁTEM

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Waldorfský salát	500 g
Ozdoba	
Rajče	4 ks
Petrželka	20 snítek

Postup:

Vařené vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutek a spodek seřízíme. Otvory naplníme salátem . Zdobíme růží rajčete a petrželkou.

VEJCE OBLOŽENÉ KAVIÁREM

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Kaviár černý	100 g
Ozdoba	
Citron	3 ks
Petrželka	20 snítek

Postup:

Vařené vejce podélně rozřízneme. Na žloutek dáme kaviár, zdobíme stočeným plátkem citronu a petrželkou.

VEJCE OBLOŽENÁ UZENÝM LOSOSEM

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Uzený losos (plátky)	300 g
Ozdoba	
Citron	3 ks
Čerstvý kopr	20 snítek

Postup:

Vařená vejce podélně rozkrojíme, obložíme plátky lososa. Zdobíme citronem a koprem.

VEJCE OBLOŽENÁ KREVETOU

	<i>20 porcí</i>
Vejce	10 ks
Krevety	20 ks
Pažitka	20 snítek

Postup:

Vařená vejce podélně rozkrojíme, obložíme spařenou oloupanou krevetou a pažitkou.

VÝROBKY Z OVOCE

BROSKVE S NIVOVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Broskve (kompot loupané)	20 ks (půlek)
Nivová pěna	500 g
Petrželka	20 snítek

Postup:

Půlky broskví plníme pěnou. Zdobíme petrželkou.

HRUŠKY SE SÝROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Hrušky	10 ks
Sýrová pěna	500 g
Physalis	20 ks

Postup:

Hrušky oloupeme, vyndáme jadřinec a povaříme ve vodě s cukrem. Vařené vyndáme do studené vody a necháme vychladit. Plníme pěnou. Zdobíme physalisem.

OPUNCIE SE ŠUNKOVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Opuncie	10 ks
Šunková pěna	350 g

Postup:

Opuncie překrájíme podélně a nastříkáme pěnu.

VÝROBKY ZE SÝRŮ

SÝROVÁ ROLÁDA S MANDARINKAMI A OŘECHY

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	200 g
Vlašské ořechy	50 g
Mandarinky kompot	120 g
Pomazánkové máslo	250 g

Postup:

Na plech vyložený potravinářskou folií poskládáme plátky sýra přes sebe. Dáme na 3 minuty (pára) do konvektomatu. Po změknutí vyndáme a sejmeme folii. Zchladlé pomazeme pomazánkovým máslem, přidáme nasekané ořechy a mandarinky. Stočíme do rolády, zabalíme do folie a dáme vychladit. Krájíme na plátky.

SÝROVÁ ROLÁDA S POLIČANEM

	<i>20 porcí</i>
Uzený sýr	200 g
Poličan	50 g
Pomazánkové máslo	250 g
Brokolice	120 g

Postup:

Na plech vyložený potravinářskou folií poskládáme plátky sýra přes sebe. Dáme na 3 minuty (pára) do konvektomatu. Po změknutí vyndáme a sejmeme folii. Zchladlé pomazeme pomazánkovým máslem, přidáme spařenou rozsekanou brokolici a poličan. Stočíme do rolády, zabalíme do folie a dáme vychladit. Krájíme na plátky.

SÝROVÁ ROLÁDA S KAVIÁREM A TVAROHEM

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	200 g
Pomazánkové máslo	200 g
Měkký tvaroh	100 g
Černý kaviár	50 g
Sůl	5 g

Postup:

Na plech vyložený potravinářskou folií poskládáme plátky sýra přes sebe. Dáme na 3 minuty (pára) do konvektomatu. Po změknutí vyndáme a sejmeme folii. Zchladlé pomažeme pomazánkovým máslem, přidáme osolený tvaroh do kterého přidáme kaviár. Stočíme do rolády, zabalíme do folie a dáme vychladit. Krájíme na plátky.

SÝROVÁ ROLÁDA SE ŠUNKOVOU PĚNOU A OVOCEM

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	200 g
Šunková pěna	300 g
Sušené datle	50 g
Sušené meruňky	50 g

Postup:

Na plech vyložený potravinářskou folií poskládáme plátky sýra přes sebe. Dáme do konvektomatu 3 minuty (pára). Po změknutí vyndáme a sejmeme folii. Zchladlé pomažeme šunkovou pěnou, přidáme datle a meruňky. Stočíme do rolády, zabalíme do folie a necháme vychladit. Krájíme na plátky.

KULIČKY Z UZENÉHO SÝRA

	<i>20 porcí</i>
Uzený sýr cihla	200 g
Tavený sýr	200 g
Máslo	200 g
Ořechy vlašské	200 g

Postup:

Sýr na jemno nastrouháme, přidáme máslo a tavený sýr. Tvarujeme kuličky, obalujeme je v nastrouhaných ořechách.

PISTÁCIOVÉ KULIČKY

	<i>20 porcí</i>
Niva	200 g
Tavený sýr	100 g
Máslo	50 g
Česnek	10 g
Šunka	100 g
Pistácie	200 g

Postup:

Máslo utřeme s taveným sýrem a strouhanou nivou. Přidáme třený česnek a mletou šunku. Tvarujeme kuličky, obalujeme je v nasekaných pistáciích.

ROKFOROVÉ KULIČKY

	<i>20 porcí</i>
Tavený sýr	200 g
Máslo	100 g
Niva (rokfór)	200 g
Sýr Eidam	200 g
Kokos strouhaný	100 g

Postup:

Sýry nastrouháme a smícháme s máslem. Tvoříme kuličky, obalujeme je v kokosu.

SÝROVÉ KULIČKY SE ŠUNKOU

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	200 g
Niva	100 g
Šunka	200 g
Máslo	100 g
Petrželka	100 g

Postup:

Sýry nastrouháme, šunku semeleme. Vše spojíme s máslem. Tvoříme kuličky, obalujeme je v nakrájené petrželce.

ROLKY Z PĚNOU Z HERKULESU

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	200 g
Máslo	100 g
Herkules	80 g

Postup:

Herkules semeleme a vyšleháme s máslem. Na plátky eidamu nastříkáme pěnu a stočíme.

ROLKY SE ŠUNKOVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Sýr uzený	200 g
Šunková pěna	200 g

Postup:

Na plátky eidamu nastříkáme šunkovou pěnu a stočíme.

ROLKY S JÁTROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	200 g
Játrová pěna	200 g

Postup:

Na plátky eidamu nastříkáme játrovou pěnu a stočíme.

ROLKY SE SÝROVOU PĚNOU A ČERSTVÝM OVOCEM

	<i>20 porcí</i>
Sýr uzený	200 g
Sýrová pěna	200 g
Hroznové víno tmavé (čerstvé jahody)	100 g

Postup:

Na plátky sýra nastříkáme sýrovou pěnu. Přidáme krájené ovoce a stočíme.

SÝROVÉ ŘEZY SE ŠUNKOU

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	300 g
Šunka	200 g
Tavený sýr	150 g
Máslo	200 g
Ozdoba	
Pomazánkové máslo	200 g
Černé olivy	50 g
Petrželka	20 snítek

Postup:

Vyšleháme máslo s taveným sýrem a mažeme rovnoměrně mezi plátky šunky a sýra. Začínáme sýrem (4 plátky eidamu, 3 plátky šunky) Zabalíme do folie a necháme vychladit. Krájíme na řezy, zdobíme pomazánkovým máslem, olivami a petrželkou.

SÝROVÉ ŘEZY SE ŠUNKOVOU (JÁTROVOU) PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	500 g
Šunková pěna	250 g
Ozdoba	
Pomazánkové máslo	150 g
Ředkvičky	10 ks
Petrželka	20 snítek

Postup:

Šunkovou pěnu mažeme rovnoměrně mezi plátky eidamu (7 vrstev). Zabalíme do folie a dáme vychladit. Krájíme na řezy zdobíme pomazánkovým máslem, vėjířem ředkvičky a petrželkou.

SÝROVÉ ŘEZY S TVAROHEM A KAVIÁREM

	<i>20 porcí</i>
Sýr uzený	500 g
Měkký tvaroh	200 g
Máslo	100 g
Sůl	10 g
Červený (černý) kaviár	100 g
Ozdoba	
Pomazánkové máslo	150 g
Petrželka	20 snítek
Červená paprika	2 ks

Postup:

Máslo vyšleháme, přidáme tvaroh, osolíme. Vmícháme kaviár a mažeme rovnoměrně na plátky sýra (7 vrstev). Zabalíme do folie, dáme vychladit. Krájíme na řezy, zdobíme pomazánkovým máslem, vykrájenou paprikou a petrželkou.

HERMELÍNOVÉ DORTÍČKY S POLIČANEM

	<i>20 porcí</i>
Hermelín (100 g)	3 ks
Máslo	160 g
Poličan	70 g
Ozdoba	
Rajče	5 ks
Salátová okurka	100 g

Postup:

Hermelín podélně rozkrojíme a vydlabeme. Tuto hmotu utřeme s máslem. Vydlabané hermelíny plníme kolečkem poličanu, vzniklou pěnou a poličanem. Přiklopíme k sobě a dáme vychladit. Krájíme na 8 dílků. Zdobíme zbytkem pěny, růžičkou rajčete a trojúhelníčky okurky.

HERMELÍNOVÉ DORTÍČKY S OŘECHY

	<i>20 porcí</i>
Hermelín (100 g)	3 ks
Máslo	160 g
Vlašské ořechy	50 g
Ozdoba	
Vlašské ořechy	20 půlek
Pažitka	20 snítek

Postup:

Hermelín podélně rozkrojíme a vnitřek vydlabeme. Tuto hmotu utřeme s máslem a přidáme mleté ořechy. Vydlabané hermelíny plníme touto směsí, přiklopíme k sobě a dáme vychladit. Krájíme na 8 dílů. Zdobíme zbytkem pěny, půlkou ořechu a snítkou pažitky.

HERMELÍNOVÉ DORTÍČKY SE ZELENINOU

	<i>20 porcí</i>
Hermelín (100 g)	3 ks
Brokolice	30 g
Červená paprika	30 g
Česnek	5 g
Máslo	150 g
Černé olivy	30 g
Sůl	5 g

Postup:

Hermelín podélně rozkrojíme a vnitřek vydlabeme. Tuto hmotu utřeme s máslem , přidáme spařenou rozsekanou brokolici a na malé kousky nakrájenou papriku a olivy. Dochutíme česnekem a solí. Vydlabané hermelíny plníme touto směsí, přiklopíme k sobě a dáme vychladit. Krájíme na 8 dílů.

NAKLÁDANÝ EIDAM

	<i>20 porcí</i>
Sýr Eidam	1000 g
Cibule červená	180 g
Olej	300 ml
Sůl	30 g
Pepř černý celý	10 g
Nové koření	10 g
Provensálské koření	10 g
Feferonky	3 ks
Česnek	30 g

Postup:

Eidam nakrájíme na kostičky. Česnek cibuli a feferonky nakrájíme na kolečka. Dáme do mísy, přidáme olej a koření. Promícháme a necháme v chladu 1-2 dny odležet.

NAKLÁDANÝ UZENÝ SÝR

	<i>20 porcí</i>
Uzený sýr	1000 g
Cibule	200 g
Feferonky	2 ks
Česnek	20 g
Olej	500 ml
Paprika červená	200 g
Sůl	20 g
Nové koření	10 g
Pepř černý celý	10 g
Tabasco	1 ml

Postup:

Sýr a papriku nakrájíme na kostky. Přidáme česnek, cibuli a feferonky – vše krájené na kolečka. Zalijeme olejem, přidáme sůl, pepř, nové koření a tabasco. Promícháme a necháme 1-2 dny v chladu odležet.

NAKLÁDANÁ MOZZARELA

	<i>20 porcí</i>
Mozzarella	1000 g
Bazalka čerstvá	5 g
Feferonky	2 ks
Olej	300 ml
Černé olivy	100 g

Postup:

Mozzarelu, česnek, feferonky nakrájíme na kolečka. Zalijeme olejem, přidáme krájenou bazalku, promícháme a necháme v chladu 1-2 dny odležet.

NAKLÁDANÝ BAZALKOVÝ HERMELÍN

	<i>20 porcí</i>
Hermelín	5 ks
Cibule	250 g
Paprika červená	150 g
Bobkový list	4 ks
Bazalka čerstvá	10 g
Provensálské koření (Kotányi)	1 lžička
Olej	500 ml

Postup:

Hermelín, papriku, cibuli nakrájíme na kusy. Přilijeme olej s bobkovými listy, kořením a nakrájenou bazalkou. Promícháme a necháme v chladu 2 dny proležet.

NAKLÁDANÝ ČESNEKOVÝ HERMELÍN

	<i>20 porcí</i>
Hermelín	5 ks
Cibule	250 g
Paprika zelená	250 g
Provensálské koření (Kotányi)	1 lžička
Bobkový list	5 ks
Nové koření	20 ks
Pepř černý celý	20 ks
Česnek	5 stroužků
Olej	500 ml

Postup:

Hermelín, papriku a cibuli nakrájíme na kusy. Přilijeme olej s nastrohaným česnekem a kořením. Promícháme a necháme v chladu 2 dny odležet.

VÝROBKY Z MASA

KUŘECÍ ROLÁDA S MANDLOVOU NÁPLNÍ A SUŠENÝM OVOCEM

	<i>20 porcí</i>
Kuřecí prsa	700 g
Žemle	80 g
Mléko	50 ml
Vejce	2 ks
Sušené meruňky	50 g
Rozinky	30 g
Mandle	40 g
Máslo	40 g
Slanina	40 g
Sůl	10 g
Petrželová nať	10 g
Rum	20 ml

Postup:

Maso nakrájíme na plát a rozklepeme na folii, osolíme. Náplň připravíme z na kostičky nakrájené žemle namočené v mléce, kterou vmícháme do žloutků utřených s máslem. Přidáme koření, rozpuštěnou na kostičky krájenou slaninu, spařené krájené mandle, sušené krájené ovoce a sníh z bílků. Na plát z masa rozetřeme náplň. Maso stočíme do rolády a zabalíme do folie a pak ještě do alobalu. Pečeme v konvektomatu na 200°C asi 45min. podlité vodou. Necháme vychladnout (v ledu) a dáme do lednice. Krájíme na tenké plátky a skládáme na mísu.

VEPŘOVÁ ROLÁDA S MASOVOU FÁŠÍ A FAZOLKAMI

	<i>20 porcí</i>
Vepřová plec	900 g
Syrová ochucená sekaná (Globus)	300 g
Podravka	8 g
Vejce	1 ks
Fazole červené sterilované	80 g
Sůl	5 g

Postup:

Plec nakrájíme na plát, rozklepeme, osolíme, posypeme podravkou Do sekané přidáme vejce a fazole, rozetřeme na plát. Maso stočíme do folie a pak ještě do alobalu. Pečeme v konvektomatu na 200°C asi 45 min. podlité vodou. Necháme vychladnout v alobalu (v ledu) a dáme do lednice. Krájíme na tenké plátky a skládáme na mísu.

KRŮTÍ ROLÁDA SE ŠPENÁTOVOU NÁPLNÍ

	<i>20 porcí</i>
Krůtí prsa	500 g
Vepřový ořez	200 g
Čerstvý špenát	100 g
Červená kapie	100 g
Anglická slanina	80 g
Vejce	1 ks
Želatina	20 g
Sůl	2 g
Česnek	2 g

Postup:

Z masa připravíme plát. Vepřový ořez umeleme přidáme spařený špenát, slaninu na kostičky, nakrájenou kapii, vejce, sůl, česnek a želatínu. Připravený plát potřeme směsí, stočíme do folie a do alobalu. Pečeme podlité vodou v konvektomatu 200°C asi 45 min. necháme vychladnout a poté krájíme tenké plátky a skládáme na mísu.

VEPŘOVÁ PAŠTIKA

	<i>20 porcí</i>
Vepřová plec	600 g
Máslo	10 g
Sůl	10 g
Bobkový list	1 ks
Drcený kmín	2 g
Tymián	2 g
Nové koření mleté	2 g
Pepř bílý mletý	2 g
Kari	2 g
Cibule	50 g
Vepřová játra	200 g
Slanina	150 g
Rohlík	2 ks
Mléko	200 ml
Žloutek	2 ks
Koňak	3 ml
Sůl	10 g
Koření (kmín, pepř bílý, nové koření, kari, muškátový květ)	10 g
Mandle	20 g
Anglická slanina	200 g

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, dáme do pekáčku, přidáme máslo, koření (sůl, bobkový list, kmín, tymián, nové koření, pepř, kari), zalijeme vodou a přikryté dusíme v konvektomatu. Vychladlé 2x semeleme s cibulí, játry, špekem a rohlíky namočenými v mléce. Poté přidáme žloutky, koňak, sekané mandle, osolíme a okořeníme paštikovým kořením (kmín, pepř bílý, nové koření, kari, muškátový květ). Formy vyložíme plátky anglické slaniny, přidáme hmotu do 2/3 a vaříme přikryté alobalem ve vodní lázni - 3/4 – 1hod. Necháme vychladnout ve formě a krájíme na plátky. Skládáme na mísy.

PAŠTIKA V TĚSTĚ

Postup stejný jako předchozí, formy vyložíme pečícím papírem a paštikovým těstem, dáme směs do 2/3, přiklopíme těstem, vytvoříme otvory. Pečeme v konvektomatu 220°C – 40 min. Po upečení zalijeme aspikem, necháme vychladnout, vyklopíme a krájíme na plátky, skládáme na mísu.

PAŠTIKOVÉ TĚSTO

	<i>20 porcí</i>
Máslo	200 g
Hladká mouka	750 g
Vejce	2 ks
Voda	150 ml

Postup:

Všechny ingredience smícháme v nelepivé hladké těsto. Z tohoto těsta můžeme tvořit ozdoby, které používáme na dekoraci mís (mřížky, srdce, růže atd..)

KUŘECÍ PAŠTIKA V LISTOVÉM TĚSTĚ

	<i>20 porcí</i>
Drůbeží játra	600 g
Kuřecí prsa	1000 g
Olej	30 g
Sůl	3 g
Pepř mletý	2 g
Bazalka	1 svazek
Smetana 33%	400 ml
Vejce	4 ks
Pistácie	200 g
Listové těsto - polotovar	2 balení (700 g)
Žloutek na potřetí těsta	2 ks

Postup:

Játra nakrájíme na silnější plátky, osolíme, opepříme, promícháme s bazalkou a necháme 2 hod. odležet v lednici. Odležená, osušená játra orestujeme na oleji a necháme vychladnout.

Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky a se smetanou a rozšlehanými vejci rozmixujeme v robotu. Necháme 1 hod. odpočinout. Poté smícháme s játry a pistáciemi. Formu vyložíme pečícím papírem a rozváleným těstem, naplníme připravenou fáší do 2/3 přiklopíme těstem, kulatým tvořítkem vypícheme otvory (komínky), aby mohla unikat pára. Potřeme žloutkem a pečeme v konvektomatu na 200°C – 45 min, necháme vychladnout, krájíme. Můžeme podávat ve formě, ve které se pekla (terina).

GALANTINA Z KACHNY

	<i>20 porcí</i>
Kachna	1 ks
Koňak	45 ml
Vepřová játra	50 g
Uzený jazyk	80 g
Anglická slanina	80 g
Smetana 33%	80 ml
Vejce	2 ks
Sůl	20 g
Pepř bílý mletý	10 g
Koření na mleté maso	20 g
Provensálské koření	10 g
Drůbeží sekaná	500 g
Grilovací koření	20 g

Postup:

Kachnu vykostíme, necháme spodní stehno, prsa vyřízneme, aby zůstala jen kůže. Kachní prsa marinujeme v koňaku (den předem). Vepřové a kuřecí maso semeleme, ochutíme kořením, smícháme s ostatními surovinami nakrájenými na menší kostičky. Vykostěnou kachnu naplníme prátem. Zašijeme, posypeme grilovacím kořením, zabalíme do folie (2x). podlité vodou pečeme v konvektomatu - kombi 130 – 150°C – cca 2hod. Necháme vychladnout v ledu a poté v lednici. Krájíme na plátky a skládáme na mísy.

GALANTINA Z KUŘETE

	<i>20 porcí</i>
Kuře	1200 g
Drůbeží sekaná	400 g
Žloutky	3 ks
Smetana 33%	100 ml
Sůl	20 g
Paštikové koření	20 g
Šunka vepřová	100 g
Anglická slanina	100 g
Sterilované žampiony	100 g
Želatina	20 g

Postup:

Kuře zcela vykostíme, položíme na folii a zlehka naklepeme, osolíme, poprášíme želatinou, mleté maso ochutíme, přidáme žloutky, smetanu, přidáme na kostičky nakrájenou šunku, slaninu, žampiony. Fáš rozetřeme na připravený plát, stočíme, zašijeme, zabalíme do folie (2x) a pak do alobalu. Pečeme v konvektomatu - kombi 130 – 150°C – cca 1hod. Necháme vychladnout. Krájíme na plátky a skládáme na mísy.

!! galantinu – vaříme dobře zabalenou, na konci zavázanou v dostatečném množství vroucí vody, pro lepší chuť vaříme ve vývaru. Upravujeme táhnutím při teplotě 80 – 85°C. Doba tepelné úpravy je závislá na velikosti galantiny. (75 – 90min). Po uvaření necháme vychladnout !!

ANGLICKÝ ROSTBÍF

	<i>20 porcí</i>
Roštěnec nízký	2000 g
Sůl	60 g
Pepř černý mletý	2 g
Olej	200 ml
Plnotučná hořčice	130 g

Postup:

Roštěnec omyjeme,odblaníme, osolíme opepříme potřeme hořčicí. Naložíme do oleje a necháme 2 hod. uležet v chladu. Opečeme zprudka na oleji a dáme do konvektomatu (jehla 55°C) na mřížku. Pečeme 30 – 45min. (záleží na velikosti). Rostbíf má být na řezu růžový, ne krvavý. Necháme vychladnout a krájíme na tenké plátky. Skládáme na mísu.

VEPŘOVÁ PEČENĚ PROTÝKANÁ

	<i>20 porcí</i>
Vepřová pečeně	1500 g
Sůl	10 g
Grilovací koření	5 g
Olej	40 ml
Mrkev	1 ks
Pórek	1 ks

Postup:

Maso omyjeme, očistíme. Podél vláken protkne vařenou na proužky nakrájenou mrkví a proužky pórků. naložíme do marinády (sůl, grilovací koření, olej) na 2hod. Pečeme v konvektomatu na 180°C – 40 min. necháme vychladnout a krájíme na tenké plátky. Skládáme na mísy. Pečení můžeme špikovat slaninou, šunkou, párkem, listovým špenátem atd.

ŠPIKOVANÁ KUŘECÍ (KRŮTÍ) PRSA

	<i>20 porcí</i>
Kuřecí (krůtí) prsa	500 g
Anglická slanina	150 g
Sůl	10 g
Pepř bílý mletý	1 g
Koření na pečené kuře	5 g
Olej	100 ml

Postup:

Kuřecí (krůtí) prsa prošpikujeme po vláčkách slaninou nakrájenou na proužky, naložíme do marinády (sůl, pepř, koření na pečené kuře, olej), necháme 1hod. odležet a pečeme v konvektomatu na 180°C – 30min. Necháme vychladnout a krájíme plátky.

Na špikování můžeme použít šunku, zeleninu, párek, česnek.

VEPŘOVÁ PANENKA A LA WELLINGTON SE SMETANITOM KRÉMEM

	<i>20 porcí</i>
Vepřová panenka	2 ks (600 g)
Máslo	50 g
Sterilované žampiony	100 g
Sůl	5 g
Česnek	20 g
Cibule	50 g
Rozmarýn	1 snítka
Smetanito sýr se šunkou	500 g
Bílé víno	50 ml
Olivový olej	30 ml
Listové těsto - polotovar	500 g
Žloutek	1 ks

Postup:

Vepřovou panenku opečeme na olivovém oleji. Na másle orestujeme cibuli a jemně nakrájené žampiony, osolíme, přidáme česnek a rozmarýn, vmícháme sýr a bílé víno, prohřejeme necháme vychladnout. Listové těsto rozválíme a potřeme směsí, položíme maso a zavineme, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme v konvektomu na 180°C – 50min. Necháme vychladnout a krájíme silnější plátky. Skládáme na mísy.

VEPŘOVÁ PEČENĚ SKLÁDANÁ

	<i>20 porcí</i>
Vepřová pečeně	2000 g
Sůl	5 g
Grilovací koření	5 g
Olej	60 ml
Máslo	400 g
Šunkový salám	300 g

Postup:

Maso naložíme do soli, grilovacího koření a oleje. Necháme den uležet. Poté upečeme v konvektomu (180°C, 40 minut). Máslo se šunkou ušleháme do pěny. Nastříkáme na mísu a vychladlé maso nakrájíme na tenké plátky (na nářezovém stroji) a skládáme na mísu (na pěnu) na sebe.

VEPŘOVÁ PEČENĚ V PETRŽELKOVÉ KRUSTĚ

	<i>20 porcí</i>
Vepřová pečeně	750 g
Sůl	10 g
Pepř černý mletý	5 g
Olej	10 ml
Petrželka	1 svazek
Olivový olej	50 ml
Strouhanka	20 g
Sýr Eidam	50 g
Vejde	1 ks
Citronová kůra	1 g

Postup:

Vepřovou pečeně osolíme, opeříme a opečeme ze všech stran na oleji. Petrželku na jemno nakrájenou smícháme s olivovým olejem, strouhankou, nastrouhaným sýrem, přidáme vejce a strouhanou citronovou kůru, promícháme a vzniklou směsí potřeme maso, zabalíme do folie alobalu a pečeme na 200°C asi 30min. Necháme vychladnout, krájíme na plátky a skládáme na mísy.

!!Krustu na maso můžeme připravit z vařené červené čočky, sezamových semínek, mrkvové natě, rukoly nebo kopru.!!

ROLKY Z ANGLICKÉ SLANINY

	<i>20 porcí</i>
Anglická slanina	210 g
Křen čerstvý	60 g
Kremžská hořčice	40 g
Kečup	40 g
Ozdoba	
Pomazánkové máslo	30 g
Petrželka	20 snítek
Červená paprika	30 g

Postup:

Slaninu nakrájíme na plátky. Křen nastrouháme a smícháme s kečupem a hořčicí. Natřeme plátky slaniny, stočíme a dáme vychladit.

ŠUNKOVO – SÝROVÁ ROLÁDA S OVOCEM

	<i>20 porcí</i>
Šunka vepřová	200 g
Plátkový sýr Eidam	200 g
Pomazánkové máslo křenové	200 g
Smetana 33%	10 ml
Broskve kompotované	100 g
Sůl	2 g
Pepř bílý mletý	1 g

Postup:

Alobal potřeme troškou oleje a poklademe plátky šunky tak, aby se malinko překrývaly. Potom stejně poklademe šunku sýrem. Pomazánkové máslo dáme do vyšší mísy a přilijeme smetanu. Elektrickým šlehačem šleháme při vysokých otáčkách do zhoustnutí. Podle chuti můžeme osolíme a opeříme. Krém natřeme na připravený plát a na jeden širší kraj poklademe kompotované broskve nakrájené na širší kousky. Pomocí alobalu celou roládu svineme a dáme na 24 hodin do lednice ztuhnout. Druhý den krájíme na šikmé řezy.

Poznámka:

Místo pomazánkového másla lze použít žervé nebo Lučinu. Pomazánkové máslo může mít i jinou chuť. A ovoce lze také použít podle chuti. (např kiwi)

ŠUNKOVÉ MEDAILONKY S HROZNOVÝM VÍNEM

	<i>20 porcí</i>
Šunka vepřová	400 g
Hroznové víno	300 g
Máslo	150 g
Jádrová paštika	350 g
Smetana 33%	150 ml
Sůl	2 g
Pepř bílý mletý	2 g

Postup:

Máslo vyšleháme s paštikou, přidáme ušlehanou smetanu, sůl, pepř. Ze silnějších plátků šunky vykrajujeme medailonky oválného tvaru. Sáčkem stříkáme pěnu na medailonky, zdobíme hroznovým vínem.

SUSHI

MAKI SUSHI

	<i>20 porcí</i>
Kulatá rýže	200 g
Drcený losos	125 g
Rýžový ocet	25 ml
Salátová okurka	60 g
Cukr krupice	70 g
Sůl	10 g
Wasabi	3 g
Mořské řasy NORI	4 ks

Postup:

Rýži několikrát propláchneme v horké vodě, až je voda čirá. Poměr vody dle návodu. Rýži vaříme 10 min. na prudkém ohni (vytvoří se tzv. tunýlky), 10 min. na mírném ohni, stáhneme a necháme 10min. přikrytou utěrkou odpočinout. Necháme vychladnout. Sůl, cukr, rýžový ocet smícháme a dochutíme rýži (zrnka by měla být oddělená). Na řasu nori nanášíme rýži, na rýži dáme okurku (hranolek), lososa, potřeme wasabi a stočíme pomocí bambusové rohožky. Krájíme.

NIGIRI SUSHI

	<i>20 porcí</i>
Kulatá rýže	200 g
Rýžový ocet	20 ml
Mořské řasy černé	4 ks
Sůl	10 g
Cukr	10 g
Mango	1 ks
Wasabi	3 g

Postup:

Uvaříme rýži (viz maki sushi). Z rýže tvoříme válečky, potřeme wasabi, obkládáme plátky manga a vážeme mašlí z řasy.

CALIFORNIA SUSHI

	<i>20 porcí</i>
Kulatá rýže	200 g
Drcený losos	140 g
Červený kaviár	40 g
Mořské řasy NORI	4 ks
Sůl	10 g
Cukr krupice	10 g
Rýžový ocet	20 ml
Wasabi	3 g

Postup:

Uvaříme rýži (viz maki sushi). Na bambusovou rohož položíme folii, poklademe rýží, položíme řasu a proužky lososa. Stočíme. Obalíme v červeném kaviáru (můžeme použít sezamové semínko). Krájíme.

TEMAKI SUSHI

	<i>20 porcí</i>
Kulatá rýže	200 g
Čerstvý losos	140 g
Řapíkatý celer	40 g
Ředkev	40 g
Mrkev	40 g
Mořské řasy NORI	4 ks
Sůl	5 g
Cukr krupice	10 g
Rýžový ocet	10g
Wasabi	3 g

Postup:

Uvaříme rýži (viz maki sushi). Z řasy tvoříme kornoutky, do kterých dáme rýži, lososa a na špalíčky nakrájenou zeleninu.

!! Sushi podáváme se sojovou omáčkou, wasabi, růžovým a bílým zázvorem!!

ASPIKY

ZÁKLADNÍ- ČIRÝ

Voda (vývar)	1 l
Želatina	50 g
Sůl	10 g
Cukr	30 g
Ocet (citronová šťáva)	30 g

Postup:

Želatinu namočíme do vody, necháme nabobtnat, zahřejeme- NEVAŘÍME. Dochutíme solí, octem (citronovou šťávou), cukrem.

VINNÝ

Voda (vývar rybí, zeleninový, kuřecí)	300 ml
Bílé víno	300 ml
Kořenová zelenina	200 g
Cibule	100 g
Bobkový list	2 ks
Pepř černý celý	4 ks
Nové koření	4 ks
Želatina	20 g
Sůl	10 g

Postup:

Kořenovou zeleninu překrájíme a uvaříme ve vodě s cibulí a kořením. Želatinu necháme nabobtnat ve víně a rozmícháme ji v teplém vývaru. Scedíme. Dochutíme solí.

SMETANOVÝ

Vinný aspik	150 ml
Majonéza	300 ml
Sůl	10 g
Pepř bílý mletý	2 g
Citronová šťáva	10 ml

Postup:

Do majonézy postupně přiléváme zchladlý tekutý aspik. Dochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou.

VÝROBKY Z RYB

ROLÁDA ZE PSTRUHA (Z LOSOSA)

	<i>20 porcí</i>
Pstruh (losos)	4 ks (2 ks)
Rybí filé	100 g
Kapustové listy	20 g
Černý kaviár	6 g
Smetana 33%	50 ml
Sůl	2 g
Želatina	6 g
Podravka	6 g

Postup:

Ryby vykostíme (malé kosti vybíráme pinzetou). Rybí filé semeleme, dochutíme solí, podravkou, citronovou šťávou. Vmícháme tekutou smetanu. Plát ryby osolíme, posypeme želatinou (v prášku), položíme list kapusty (spařený), fáš z filé, kaviár. Stočíme do potravinářské folie 2x. Vaříme v konvektomatu v páře cca. 20min. podlité vodou. Necháme vychladit ve folii v ledu. Krájíme tenké plátky.

RYBÍ PARFAIT

	<i>20 porcí</i>
Rybí filé	800 g
Majonéza	200 g
Smetana 33%	100 ml
Želatina	150 g
Citronová šťáva	20 ml
Pepř bílý mletý	5 g
Drcený losos	50 g
Sůl	2 g

Postup:

Rybí filé uvaříme, necháme vychladnout, poté rozmixujeme, přidáme majonézu, smetanu, dochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a připravíme želatinu (dle návodu) a přidáme ke směsi. Formy vyložíme folií. Nejprve dáme drceného lososa a poté vlijeme hmotu, dáme vychladit (24hod.), vyklopíme, krájíme a skládáme na mísy.

LOSOVÁ TERINA S KOPREM

	<i>20 porcí</i>
Piškot	
Vejce	9 ks
Čerstvý nasekaný kopr	1 snítka
Hladká mouka	9 lžic
Prášek do pečiva	3 lžičky
Sůl	2 g
Rybí pěna	
Želatina	24 g
Citronová šťáva	2 g
Čerstvý losos	600 g
Zakysaná smetana	750 ml
Kaviár	50 g
Sůl	3 g

Postup:

Upečeme piškot. Z bílků ušleháme tuhý sníh, žloutky šleháme se solí do světle žluté pěny, přidáme nasekaný kopr. Postupně vmícháme sníh a mouku s práškem do pečiva. Plech vyložíme pečícím papírem, rozetřeme těsto cca 1cm. a pečeme 6 – 8 min. do dozlatova. Upečené těsto položíme na mokrou utěrku, zůstane tak vláčné.

Příprava pěny :

želatinu namočíme do misky se 4 lžicemi studené vody a necháme nabobtnat. Za stálého míchání přivedeme pod varu (nesmí se vařit). Odstavíme, dochutíme citronovou šťávou.

Lososa uvaříme (můžeme vařit ve směsi voda + víno), vykostíme, rozmixujeme se želatinou, opeříme, osolíme, přidáme ušlehanou smetanu a necháme 30 min. chladnout. Formy vyložíme folií, aby přesahovala přes okraje. Podle tvaru formy rozkrájíme piškotové těsto tak, aby jím bylo vyložené dno a stěny, část těsta necháme na víko. Formu vyloženou testem naplníme rybí pěnou, přiklopíme zbývajícím těstem a překryjeme přesahující folií. Dáme vychladit. Krájíme silnější plátky. Zdobíme kaviárem, koprem.

VÝROBKY Z TĚST

BARCHETKY SE SÝROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Listové těsto	300 g
Sýrová pěna	250 g
Vejsce (na potření)	1 ks
Ozdoba	
Ředkvičky	10 ks
Pažitka	20 snítek

Postup:

Listové těsto vyválíme a pomocí tvořítek vykrajujeme kolečka (1 plné a 2 vykrojené). Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na 220°C. Vychladlé plníme sýrovou pěnou. Zdobíme vėjířem ředkvičky a pažitkou.

BARCHETKY S JÁTROVOU PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Listové těsto	300g
Játrová pěna	250 g
Vejsce	1 ks
Ozdoba	
Broskve kompotované	200 g
Hlávkový salát	20 g

Postup:

Listové těsto vyválíme a pomocí tvořítek vykrajujeme kolečka (1 plné a 2 vykrojené). Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na 220°C. Plníme játrovou pěnou, zdobíme broskví a salátem.

BARCHETKY SE SALÁTEM

	<i>20 porcí</i>
Listové těsto	300 g
Salát (kuřecí, sýrový, rybí, masový)	400 g
Vejsce	1 ks
Petrželka (kopr)	20 snítek

Postup:

Listové těsto vyválíme a pomocí tvořítek vykrajujeme kolečka (1 plné a 2 vykrojené). Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na 220°C. Plníme salátem, zdobíme petrželkou nebo koprem.

KOŠÍČKY PLNĚNÉ SALÁTEM

	<i>20 porcí</i>
Hladká mouka	250 g
Máslo	150 g
Sůl	3 g
Žloutky	3 ks
Kysaná smetana	10 ml
Salát krabí (sýrový, waldorf, kuřecí s ananasem)	300 g
Pažitka	20 snítek

Postup:

Vše zpracujeme v těsto. Do košíčků vtlačujeme kousky těsta a propícháme vidličkou. Pečeme na 180°C. Plníme salátem, zdobíme pažitkou.

KOŠÍČKY PLNĚNÉ PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Polohrubá mouka	300 g
Máslo	200 g
Sůl	3 g
Vejce	1 ks
Bílý jogurt	40 g
Pěna sýrová (šunková, žampionová, kachní)	300 g
Ozdoba	
Rajče	7 ks
Petrželka	20 snítek

Postup:

Vše zpracujeme v těsto. Košíčky vymažeme máslem a kousky těsta do nich vtlačujeme. Pečeme na 180°C. Plníme pěnou, zdobíme růží z rajčete a petrželkou.

KREMROLKY PLNĚNÉ NIVOVOU (SÝROVOU S KŘENEM) PĚNOU

	<i>20 porcí</i>
Listové těsto	200 g
Vejce na potřetí	1 ks
Pěna nivová (sýrová s křenem)	200 g

Postup:

Listové těsto vyválíme, nakrájíme 1-2 cm pruhy. Natáčíme je na kovové trubičky tak, že pruhy se musí překrývat a konec musí být vždy dole. Potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na 220°C. Po upečení hned sejmem z trubiček. Chladné plníme pěnou pomocí sáčku s ozdobnou trubičkou.

DIPY

MEDOVO – HOŘČICOVÝ DRESSING

	<i>250 g</i>
Med	50 g
Zeleninový vývar	600 ml
Dijon hořčice	60 g
Sůl	3 g
Pepř černý mletý	3 g
Bylinky čerstvé mix	20 g
Olej slunečnicový	200 ml
Ocet vinný	100 ml
Máslo	40 g

Postup:

Z odkrojků zeleniny si připravíme zeleninový vývar. Vývar zredukujeme na poloviční množství a do něj přidáme všechny zbylé ingredience, rozmixujeme a dochutíme. Máslo hmotu zahustí. Necháme vychladit. Podáváme v omáčnicku.

DRESSING Z MODRÉHO SÝRA

	<i>350 g</i>
Niva	130 g
Mléko čerstvé	100 ml
Estragon	15 g
Zeleninový vývar	400 ml
Sůl	3 g
Pepř černý mletý	3 g

Postup:

Zeleninový vývar zredukujeme na poloviční množství. Všechny zbylé suroviny spolu s vývarem rozmixujeme a dochutíme. Podáváme ve sklence na červené víno s barovou lžičkou.

BRUSINKOVÝ DIP

	<i>25 porcí</i>
Brusinky	400 g
Rybízová marmeláda	400 g
Skořice	15 g
Badyán mletý	15 g

Postup:

Brusinky rozmixujeme spolu s rybízovou marmeládou a dochutíme skořicí a badyánem. Podáváme v omáčnicku.

BALSAMICO – REDUKCE

	<i>200 ml</i>
Balsamico ocet	500 ml

Postup:

Balsamico ocet nalijeme do nádoby a svaříme přibližně na 0,2l. Tekutina musí mít medovitou konzistenci.

ŘEDKVIČKOVÝ DIP

	<i>25 porcí</i>
Ředkvičky	300 g (3 svazky)
Zakysaná smetana	150 g
Majonéza	150 g
Pepř bílý mletý	5 g
Sůl	10 g

Postup:

Ředkvičky nastrouháme na jemno a smícháme se zakysanou smetanou a majonézou. Dochutíme bílým pepřem a solí. Podáváme v omáčnicku.

KOPROVÝ DIP

	<i>25 porcí</i>
Čerstvý kopr	150 g (1 ks)
Zakysaná smetana	150 g
Bílý jogurt	500 g
Sůl	20 g

Postup:

Kopr nasekáme na jemno a smícháme s ostatními surovinami. Podáváme v omáčnicku.

POMERANČOVÝ (MANDARINKOVÝ, GREPOVÝ) DIP

	<i>25 porcí</i>
Pomeranče (mandarinky, grepy)	4 ks
Med	50 ml
Skořice mletá	3 g

Postup:

Oloupané pomeranče (mandarinky, grepy) rozmixujeme, přidáme med a skořici.

PAŽITKOVÝ DIP

	<i>25 porcí</i>
Bílý jogurt	500 g
Pažitka	125 g
Pepř bílý mletý	5 g
Sůl	7,5 g

Postup:

Pažitku opereme a nakrájíme na jemno, smícháme s bílým jogurtem, dochutíme bílým pepřem a solí.