

Velikonoce





SLUNEČNICOVÝ -OLEJ-

Vynikající pro
všestranné použití
v teplé i studené kuchyni.

Saláty



Smažení



Vaření

Moučníky



Pečení

OBJEM:

1L





Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

zamysleli jste se někdy nad tím, proč jsou neodmyslitelnou součástí Velikonoc právě vajíčka? Není na tom nic záludného – je to symbol nového života, nových začátků, naděje... Proto jsme si pro Vás ve druhém čísle letošního JIP magazínu přichystali klasické i méně tradiční velikonoční recepty, ale také recepty plné vajíček a čerstvých jarních surovin. Ať už velikonoční zvyky dodržujete, nebo nikoli, nechte se alespoň unést atmosférou vůně jara, zmiňované naděje a nových začátků. A k tomu si samozřejmě připravte něco dobrého na zub.

Krásné jarní dny Vám přeje
Vaše JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská

Publisher: Michal Lelek **Artdirector:** Petra Králová **Redaktor:** Mgr. Karolína Frýdová

Vydavatel: JIP východočeská, a. s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

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

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

Web: www.jip-potraviny.cz

Facebook: [jip.potraviny](https://www.facebook.com/jip.potraviny)

Instagram: [jip_potraviny](https://www.instagram.com/jip_potraviny)



DEJ NÁM FOLLOW NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům, bonusovým akcím nebo se nechat inspirovat zajímavými recepty?

Sledujte nás na sociálních sítích, označujte nás, sdílejte, ptejte se a soutěžte! **Jsmo tu pro vás.**



Jip Potraviny



jip_potraviny



10



25



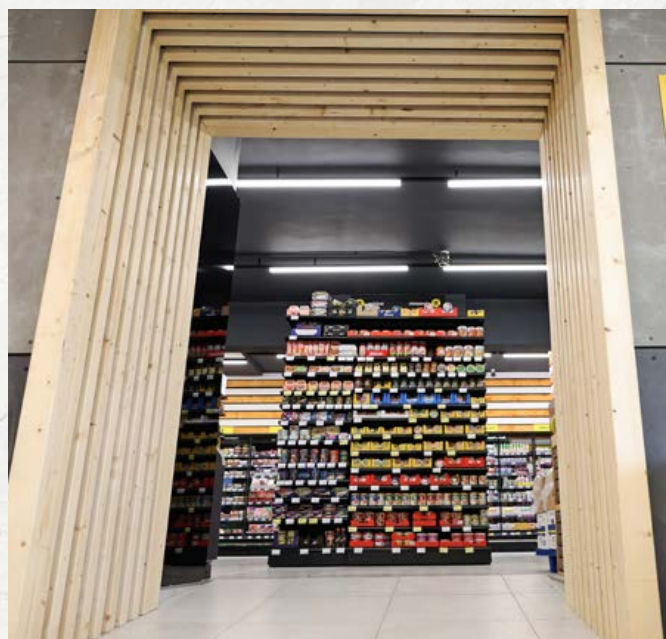
31



15

OBSAH GastroMAGAZÍN

- 6 **MO Karlovy Vary**
modernizovaná prodejna
- 8 **Velikonoce**
recepty
- 18 **Svět potravin Polička**
modernizovaná prodejna
- 22 **Jarní radosti**
recepty



Na Vyhlídce 2025/52a, Karlovy Vary



Modernizovanou maloobchodní prodejnu najdete nyní i v Karlových Varech

Jsm rádi, že i v druhém letošním čísle JIP magazínu vám můžeme představit další prodejnu, která prošla modernizací. Tentokrát vás vezmeme na skok do maloobchodní prodejny v Karlových Varech, která nabízí širokou škálu produktů pro každodenní nákupy.

Najdete zde vše od denně čerstvého pečivo, přes mléčné výrobky, koloniál nebo široký sortiment alkoholických i nealkoholických nápojů až po drogerii. Součástí prodejny je velký výběr chlazené zeleniny a lokálního i exotického ovoce. To je pečlivě uloženo v dřevěných bedýnkách v klimatizovaném úseku, který zajistí delší svěžest a trvanlivost.

Teplé jídlo i kafe s sebou

V modernizované karlovarské prodejně jsme pro vás připravili i bistro s obsluhou, kde si můžete koupit například grilované kuře, tradiční párek v rohlíku, teplou sekanou nebo obloženou bagetu. K tomu si zde dáte s sebou i kávu značky Naše kafe, kterou si sami pražíme v naší pražírně.



Dáte si
KÁVU?

Široká nabídka kávy z naší pražírny
s sebou Vás potěší každý den!



Zjistěte více na:
www.JIP-POTRAVINY.cz







Mazanečky

500 g hladké mouky, 300 ml mléka, 80 g krupicového cukru, 7 g sušeného droždí, lžička soli, 1 vejce, 50 g másla, hrst rozinek, 50 g kandované citrusové kůry, jablko, mletá skořice
Dále: 80 g hladké mouky, 90 ml vody
Sírup: 60 ml vody, 60 g cukru

Do mísy nasypete prosátou mouku, cukr, mletou skořici, sůl, sušené droždí a změkklé máslo. Poté přidejte vejce a postupně přilévajte vlažné mléko. Vše důkladně vypracujte v hladké těsto. To pak nechte v míse kynout alespoň hodinu. Mezitím okrájejte jablko a nakrájejte ho na velmi malé kousky. Společně s rozinkami a kandovanou kůrou ho přidejte do těsta. Pak nechte těsto opět kynout. Poté ho rozdělte na zhruba 20 stejných dílů a tvarujte menší koule, které vyskládejte na plech a opět nechte vykynout. V misce smíchejte 80 g hladké mouky a 90 ml vody a vytvořte řídké těsto. To přendejte do sáčku. Po vykynutí kuliček na každou z nich nastříkejte těstem ze sáčku křížek. Pečte v troubě předehřáté na 210 °C zhruba 15–20 minut. Vodu smíchejte s cukrem a ještě horké mazanečky sirupem potřete.

Velikonoční zajíčci

250 g hladké mouky, 50 g cukru, 100 ml mléka, 1 vejce, 80 g másla, 15 g droždí, špetka soli, rozinky, vajíčko na potření

Droždí rozdrobte a smíchejte se lžící mouky a cukru. Přilijte trochu vlažného mléka a nechte vzejít kvásek. Po vzejití kvásku přidejte prosátou mouku, cukr, máslo, zbytek mléka a vajíčko a vypracujte těsto. To pak nechte alespoň hodinu kynout. Z těsta vyválejte úzké válečky a vytvarujte z nich zajíčky. Ty pak vyskládejte na plech, potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C 20–25 minut dozlatova.





velikonoční
kraffin

Velikonoční kraffin

700 g hladké mouky, 2 vajíčka, 3 žloutky, 12 g sušeného droždí, 120 g cukru, 1 vanilkový cukr, 200 ml vlažného mléka, špetka soli, 50 ml pomerančového džusu, citronová kůra, 30 g medu, 80 g másla

Dále: 120 g hladké mouky, 120 g cukru, 60 g másla, 200 g rozinek, moučkový cukr na posypání

Rozinky namočte do horké vody a nechte odležet. Do vlažného mléka přidejte lžici cukru a vsypte sušené droždí. Smíchejte a nechte vzejít kvásek. Do misky dejte dvě celá vajíčka a tři žloutky, 120 g cukru, špetku soli a vše vyšlehejte v pěnu. Mouku prosejte, přidejte kvásek, vaječnou směs, citronovou kůru, vanilkový cukr, pomerančový džus a med a vypracujte v hladké, kompaktní těsto. Nakonec přidejte rozeřáté máslo a zapracujte ho do těsta. To pak dejte do misky a nechte vykynout. Mezitím smíchejte 120 g cukru, 120 g mouky a 60 g másla v drobenku. Po vykynutí těsto rozdělte na čtyři díly a nechte opět vykynout. Z každého dílu pak vyválejte tenkou placku, kterou potřete rozeřátým máslem, posypte rozinkami a drobenkou. První placku pak smotejte do rolády. Na vzniklou roládu takto postupně nabalte placku druhou. Stejně postupujte i s dalšími dvěma plackami. Vzniknou tak dvě silnější rolády, které nechte vykynout. Rolády pak podélně rozřízněte (zhruba čtyři centimetry na konci nechte spojené) a řeznou stranou nahoru je smotejte tak, aby těsto bylo vyvýšené. Připravte si dortové formy (užší, například o průměru 14 cm), smotejte do nich pečicí papír a kraffiny do nich vložte. Nechte je vykynout a následně pečte v troubě předehřáté na 170 °C zhruba hodinu. Po dopečení posypte moučkovým cukrem.

Citronové cupcakes

Těsto: 100 g hladké mouky, 100 g másla, 2 vajíčka, 100 ml mléka, 100 g cukru, lžička prášku do pečiva, šťáva z jednoho citronu, citronová kůra, špetka soli

Krém: 200 ml smetany ke šlehání, 200 g mascarpone, kůra z jednoho citronu, žluté potr. barvivo, čokoládová vajíčka na ozdobu

Změklé máslo utřete s cukrem do pěny a přidejte citronovou kůru a šťávu. Do směsi pak zašlehejte nejprve vejce, poté prosátou mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Nakonec do těsta vmíchejte mléko. Těsto pak vlijte do košíčků na muffiny a dejte péct na 180 °C asi čtvrt hodiny. Mezitím si připravte krém. Smetanu vyšlehejte do šlehačky a do ní pomalu zašlehavejte mascarpone, citronovou kůru a barvivo. Upečené korpusy nechte vychladnout a následně zdobte krémem a čokoládovými vajíčky.



**citronové
cupcakes**



velikonoční
beránek



boží
milosti

Velikonoční beránek

230 g hladké mouky, 200 g másla, 200 g moučkového cukru, 250 g tvarohu, 4 vejce, 1 prášek do pečiva, lžice vanilkového cukru, lžice rumu, kůra z ½ citronu, špetka soli, máslo a hrubá mouka na vysypání formy, moučkový cukr na posypání

Mouku prosejte a vmíchejte do ní prášek do pečiva a špetku soli. V další míse vyšlehejte do pěny vejce, moučkový i vanilkový cukr. Do pěny přidejte tvaroh, kůru z citronu, rum a změkklé máslo a opět vyšlehejte. Postupně pak přidávejte mouku a vypracujte hladké těsto. Formu na beránka důkladně vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Těsto vlijte do formy a pečte při 180 °C zhruba tři čtvrtě hodiny. Po dopečení beránka posypte moučkovým cukrem.

Boží milosti

250 g hladké mouky, 2 žloutky, 50 g másla, 50 g cukru, 70 ml zakysané smetany, 2 lžice rumu, lžička citronové kůry, šťáva z ½ citronu, špetka soli, moučkový a vanilkový cukr na obalení, olej na smažení

Prosátou mouku smíchejte se žloutky, máslem, cukrem, zakysanou smetanou, rumem, špetkou soli, citronovou šťávou i kůrou. Z ingrediencí vypracujte těsto, které nechte v lednici odpočinout. Poté těsto vyválejte do zhruba 3 mm silné placky a z ní vykrajujte čtverečky, které uprostřed nakrojíte, můžete je ještě protočit naruby. Boží milosti pak smažte v rozpáleném oleji a ještě teplé je obalujte v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.



kakaový
beránek

Kakaový beránek

300 g polohrubé mouky, 120 ml smetany ke šlehání, 200 g másla, 200 g moučkového cukru, 2 lžice kvalitního kakaa, 1 prášek do pečiva, špetka mleté skořice, máslo a hrubá mouka na vysypání formy, moučkový cukr na posypání

Změklé máslo, moučkový cukr a žloutky utřete do pěny. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh. Smetanu vlijte do menšího hrnce, přisypte skořici a kakao a přiveďte k varu. Smetanu pak vlijte do žloutkové směsi. Postupně zašlehavejte mouku s práškem do pečiva a sníh. Formu na beránka dobře vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Těsto nalijte do formy a pečte v troubě předehřáté na 160 °C asi hodinu. Po dopečení nechte vychladnout, vyklopte a posypte moučkovým cukrem.

Tradiční mazanec

500 g hladké mouky, 100 g másla, 200 ml mléka, 2 žloutky, 40 g droždí, lžice krupicového cukru, kůra z 1 citronu, špetka muškátového oříšku, 50 g rozinek, 50 g plátků mandlí

V misce smíchejte lžící mouky, cukr, rozdrobené droždí a tři lžice vlažného mléka a nechte vzejít kvásek. V jiné míse smíchejte prosátou mouku, sůl, citronovou kůru, muškátový oříšek, žloutky, rozpuštěné máslo, mléko a přidejte vzešlý kvásek. Všechny ingredience vypracujte v hladké těsto, do kterého zapracujte rozinky a půlku mandlí a nechte ho minimálně hodinu kynout. Poté těsto rozdělte na dva díly, vytvarujte z nich mazance, potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte zbytkem mandlí a dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C zhruba na hodinu.



tradiční
mazanec



Čokoládová buchta

s citronovou polevou

200 g hladké mouky, 35 g kvalitního kakaa, 190 g třtinového cukru, 230 g másla, 150 g čokoládových pecek, 2 větší vejce, ½ lžičky jedlé sody, špetka soli, lžice vanilkového extraktu, 2 lžice oleje
Poleva: 1 hrnek moučkového cukru, 2–3 lžice citronové šťávy

Do misky dejte $\frac{3}{4}$ čokoládových pecek, vlijte do nich $\frac{1}{2}$ hrnku horké vody a nechte čokoládu rozpustit. Čokoládu pak míchejte, dokud nebude hladká. Do čokolády zašlehejte cukr, rozpuštěné máslo, olej, vanilkový extrakt a vejčka. Vše metlou vyšlehejte do hladké hmoty. Mouku přesejte a přidejte do ní kakao, jedlou sodu a špetku soli. Suché ingredience pak vmíchejte do mokrých gumovou stěrkou. Do těsta přidejte zbývající čokoládové pecky. Těsto vlijte do formy vyložené pečicím papírem a pečte na 180 °C hodinu až hodinu a čtvrt. Buchtu pak nechte úplně vychladnout a mezitím si připravte citronovou polevu. Moučkový cukr smíchejte s citronovou šťávou a šlehejte, dokud nevznikne hladká poleva. Tou přelijte buchtu, nechte zaschnout a podávejte.



Velikonoční vánočka

8 hrnků hladké mouky, 1 hrnek krupicového cukru, 2 hrnky mléka, 230 g másla, ½ kelímku smetany ke šlehání, 2 balíčky sušeného droždí, 2 velká vejce, 2 žloutky + 1 na potřetí, lžice soli, špetka muškátového oříšku, kůra z jednoho citronu, 1 hrnek plátků mandlí, 1 hrnek rozinek předem namočených ve vodě

Droždí smíchejte se lžící cukru a smetanou a nechte alespoň pět minut odstát. Prosátou mouku a máslo smíchejte a rukama spojte v drobenku. Přidejte citronovou kůru, sůl a muškátový oříšek a dobře promíchejte. Následně přidejte vejce, dva žloutky, zbývající cukr, mléko a kvásek. Vše míchejte, dokud se ingredience nespojí v kompaktní těsto. Nakonec vmíchejte do těsta mandle a rozinky. Těsto hnětte, dokud nebude na povrchu hladké. Poté ho nechte vykynout do dvojnásobné velikosti. Těsto rozdělte na 9 dílů a z nich vytvořte stejně dlouhé válečky. Čtyři válečky položte vedle sebe a od středu je překládejte zleva doprava a zpět. V polovině pletení základ vánočky otočte neupletenou částí k sobě a válečky doplňte zprava doleva. Střed spletených pramenů stlačte válečkem. Další tři prameny spleťte jako běžný cop a položte na vytvořený základ vánočky, prostředek opět mírně stlačte válečkem. Z posledních dvou válečků vytvořte spirálu a položte na vršek vánočky do vytvořeného důlku. Konce této spirály povytáhněte a položte pod vánočku. Tu pak nechte opět vykynout. Před pečením potřete vánočku žloutkem a posypte mandlemi. Vložte do trouby vyhřáté na 180 °C na asi půl hodiny, pak teplotu snižte na 120 °C a pečte další půl až třičtvrtě hodiny.

Ochutnejte NAŠE ŘEMESLNÉ PEČIVO



PODMÁSLOVÝ CHLÉB

- pšeničný kvas
- podmáslová směs
- jemná máslová chuť
- pečený v peci na dřevo

KVÁSKOVÝ PŠENIČNÝ

- ručně stáčený
- pšeničný kvas
- zraje 12 hodin v ošatce
- pečený v peci na dřevo



ROHLÍK RENDYS

- dle staročeských receptur
- přidáváme mléko i máslo
- pečený v peci na dřevo

Vzhledem ke kvalitním surovinám,
vlastnímu žitnému a pšeničnému
kvasu a správnému pracovnímu
postupu, mají naše výrobky
dlouhou trvanlivost a specifickou chuť.



NAJDETE NA VYBRANÝCH PRODEJNÁCH

V Poličce máme otevřeno!



OTEVŘENO
7–20 hodin

Polička, Na Vyšehradě 1095







Navštivte náš Svět potravin

Nákup na týden nebo jen pro jednu zapomenutou surovinu? Ať už potřebujete to, či ono, ve Světě potravin, který jsme pro vás zmodernizovali a nedávno opět otevřeli v Poličce, uspokojíte všechny své nakupovací touhy :-)

Široký výběr, nízké ceny

Při návštěvě prodejny budou mít jistě radost milovníci masa a ryb – poličský Svět potravin disponuje **úsekem čerstvého masa**, kde mohou zakoupit mimo jiné například maso stažené suchou metodou přímo na prodejně ve speciálních lednicích s kontrolovanou teplotou a vlhkostí. Velmi široká je i **nabídka čerstvých ryb a mořských plodů**. Samozřejmostí je i denně čerstvé pečivo dovážené z naší pekárny, ale také nepřeberný výběr mléčných výrobků nebo uzenin uložených v chlazené místnosti, stejně jako v případě ovoce a zeleniny. Zajímá-li vás zdravý životní styl, naleznete zde také **velkou nabídku BIO a farmářských produktů**. A nezklamе vás ani úsek lahůdek nebo místní bistro s (nejen) teplým občerstvením. A co je nejlepší? Že Svět potravin můžete navštívit **každý den včetně víkendů od 7 do 20 hodin** a nakoupíte zde vždy za nízkou cenu bez nutnosti jakékoli registrace.



Zjistěte více na:
www.JIP-POTRAVINY.CZ



Jarní radosti



Salát s chřestem a ředkvičkami



salát s chřestem
a ředkvičkami

svazek zeleného chřestu, 5 větších ředkviček, 2 hrsti baby špenátu, hrst medvědího česneku, hrst rukoly nebo polníčku, mladé výhonky ředkviček, čerstvý hrášek, olivový olej, šťáva z 1 limetky, sůl, čerstvě mletý pepř

Chřestu odlomte spodní dřevnatou část. V hrnci přivedte k varu osolenou vodu a chřest 3–5 minut povařte. Poté ho rychle vložte do misky s ledovou vodou. Chřest pak vytáhněte a promíchejte s rukolou či polníčkem, pokrájeným medvědí česnekem, hráškem, výhonky a na plátky nakrájenými ředkvičkami. Vše přelijte olivovým olejem, pokapejte limetkovou šťávou, osolte a opepřete.



**rychlý
jarní salát**

Rychlý jarní salát

*½ hlávky salátu
svazek ředkviček
1 salátová okurka
čerstvý kopr
sezamová semínka
citronová šťáva
olivový olej
sůl
čerstvě mletý pepř*

Salát opláchněte a listy natrhejte na menší kousky, ředkvičky a okurku nakrájejte na tenké plátky. Zeleninu smíchejte a přidejte nejmenší nasekaný čerstvý kopr, přisypte sezamová semínka a vše zakápněte olivovým olejem, citronovou šťávou a ochuťte solí a pepřem.

Velikonoční salát s vajíčkem

*½ hlávky salátu
svazek ředkviček
4 větší vejce
čerstvý kopr
lžíce hrubozrnné dijonské hořčice
lžička bílého vinného octa
3 lžíce olivového oleje
sůl a čerstvě mletý pepř*

Vajíčka uvařte natvrdo, vložte do studené vody, oloupejte a nechte vychladnout. Salát natrhejte na menší kousky, přidejte na plátky nakrájenou okurku a ředkvičky. Vajíčka nakrájejte na čtvrtky a přidejte k salátu. Vše pokapejte hořčicí, vinným octem, olivovým olejem a dle potřeby dochuťte solí a pepřem.



**velikonoční salát
s vajíčkem**



**čerstvý tuňák
s jarním salátkem**

Čerstvý tuňák s jarním salátkem

*1 steak z tuňáka
2 avokáda
směs salátů (rukola, polníček, baby špenát...)
ředkvičky
olivový olej
šťáva ze 2 citronů
sušený tymián
sůl
sezamová semínka*

Olivový olej smíchejte se šťávou z 1 citronu, tymiánem a trochou soli. Do směsi naložte tuňákový steak a nechte marinovat. Na pánvi pak rozehřejte olej a steak z obou stran opečte, zhruba minutku. Steak nechte vychladnout a poté nakrájejte na tenké plátky. Avokádo také nakrájejte na tenké plátky. Směs salátů smíchejte s na plátky nakrájenými ředkvičkami, pokapejte olivovým olejem a citronovou šťávou. Vše naaranžujte na talíř a posypte sezamovým semínkem.



Cuketové muffiny

1 střední cuketa, 2 a ½ hrnku hladké mouky, 1 a ½ hrnku mléka, ½ hrnku oleje, 2 vejce, 2 lžíce cukru, lžíce soli, lžíce prášku do pečiva, ½ hrnku rozdrobené fety, ½ hrnku strouhané mozzarely, čerstvá pažitka nebo petrželka

Cuketu oloupejte a nastrouhejte nahrubo. V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, cukr a sůl. V další misce smíchejte vajíčka, mléko a olej. Vaječnou směs pak vlijte do té moučné a vše dobře smíchejte v hladké těsto. Přidejte nastrouhanou cuketu, fetu, mozzarellu a najemno nasekanou pažitku nebo petrželku. Těsto nalijte do forem na muffiny a pečte v troubě předehřáté na 190 °C zhruba 20–25 minut.



Tuňákový salát s vajíčkem

vanička baby špenátu
2 plechovky tuňáka ve vlastní šťávě
3 vajíčka
sezamová semínka
sůl a čerstvě mletý pepř

Vajíčka uvařte natvrdo, opláchněte studenou vodou a oloupejte. Špenát propláchněte, přidejte k němu tuňáka a lehce promíchejte. Vajíčka rozkrojte napůl, vložte k salátu a vše posypte sezamovým semínkem a osolte.

Velikonoční snídaně

4 plátky celozrnného chleba
2 vajíčka
avokádo
krémový sýr
výhonky hrášku
pažitka
pepř čtyř barev

Plátky chleba krátce opečte v toastovači. Vajíčka uvařte natvrdo, opláchněte studenou vodou a oloupejte. Chléb namažte silnou vrstvou krémového sýru. Na něj položte tenké plátky avokáda a rozpůlená vajíčka. Ozdobte hráškovými výhonky, pažitkou a čerstvě mletým pepřem čtyř barev.



Vajíčková pomazánka

6 vajec
100 g másla
30 g pomazánkového másla
45 g majonézy
2 šalotky
3 ředkvičky
lžíce plnotučné hořčice
sůl a čerstvě mletý pepř

Vajíčka uvařte natvrdo. Opláchněte studenou vodou a oloupejte. Pak je nakrájejte najemno, přidejte nasekanou šalotku, změkklé máslo, pomazánkové máslo, majonézu a hořčici, osolte a opepřete. Vše dobře promíchejte a podávejte ozdobené plátky ředkviček s pečivem.

Pečený losos s kuskusem

2 filety lososa

hrnek drůbežího vývaru

čerstvý hrášek

rajčata

baby špenát

sušený rozmarýn

sůl

120 g kuskusu

2 lžíce citronové šťávy

šalotka

ředkvičky

sušený tymián

olivový olej

Filety očistěte a osušte. Kuskus smíchejte v misce s vývarem, lžící citronové šťávy, nejmenší nakrájenou šalotkou, částí hrášku, bylinkami a trochou soli. Kuskus rozprostřete na plech a na něj položte filety lososa. Vše pokapejte olivovým olejem, zbytkem citronové šťávy a dejte péct do trouby vyhřáté na 190 °C asi na 15–20 minut. Po dopečení přendejte na talíře a dozdobte čerstvým hráškem a na plátky nakrájenými rajčaty, ředkvičkami a baby špenátem.



**pečený losos
s kuskusem**



**krevety
s citronovou
omáčkou**

Krevety s citronovou omáčkou

450 g loupaných, předvařených krevet

400 g těstovin

6 stroužků česneku

4 lžíce citronové šťávy

½ lžíce vloček červené papriky

hrst nejmenší nasekané petrželky

3 lžíce másla

lžíce olivového oleje

sůl a čerstvě mletý pepř

Těstoviny uvařte podle návodu a dejte stranou. Na pánvi rozehřejte olivový olej, přisypte vločky červené papriky a asi půl minuty restujte. Poté přidejte krevety a restujte asi minutu až dvě. Ke krevetám pak přilijte citronovou šťávu, máslo a část nasekané petrželky. Restujte, dokud omáčka nezačne trochu houstnout. Krevety s omáčkou pak přidejte k těstovinám a promíchejte.

Grilovaný losos se salátem

2 podkovy lososa

2 lžíce olivového oleje

šťáva z jednoho citronu

1 stroužek česneku

1 lžička sušeného tymiánu

sůl a čerstvě mletý černý pepř

směs salátů (rukola, baby špenát, polníček...)

cherry rajčata, 1 avokádo, 1 červená paprika

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce balzamiky

sůl a pepř podle chuti

Olivový olej smíchejte s citronovou šťávou, nasekaným česnekem, solí, pepřem a tymiánem. Touto marinádou potřete lososa a nechte marinovat alespoň půl hodiny. Rozpalte gril nebo grilovací pánev a podkovy grilujte 3–4 minuty z každé strany. Losos by měl být uvnitř ještě jemně růžový. V míse smíchejte saláty, přepůlená cherry rajčata, na nudličky nakrájenou papriku a avokádo. Zakápněte olivovým olejem, balzamikem a osolte a opepřete podle chuti. Jemně promíchejte.



**grilovaný losos
se salátem**



Kuře v tortille

4 pšeničné tortilly, 3 kuřecí prsa, ½ lžičky sušeného česneku, ½ lžičky sušeného oregana, ½ lžičky mleté papriky, sůl a pepř, olivový olej, 2 hrsti rukoly, 1 okurka, 1 červená cibule, 4 ředkvičky
Na dresink: 1 bílý jogurt, 2 lžíce majonézy, 1 lžíce medu, 1 lžíce hořčice

Sušený česnek, oregano a papriku rozmíchejte v troše olivového oleje a směsí potřete kuřecí prsa. Ta nechte alespoň půl hodiny marinovat. Pak maso nakrájejte na malé kousky. Na pánvi rozehejte olej a kousky smažte, dokud nebude maso hotové. Rukolu opláchněte a promíchejte s na plátky nakrájenou okurkou, ředkvičkami a na měsíčky nakrájenou cibulí. Ingredience na dresink promíchejte.

Tortilly ohřejte nasucho na pánvi nebo v mikrovlnce a na každou z nich dejte vrstvu masa a salátu a pokapejte připraveným dresinkem.



rajčatová
vegepizza

Rajčatová vegepizza

Těsto: 150 g polohrubé mouky, 60 ml vlažné vody, 4 lžice olivového oleje, 2 g sušeného droždí, špetka soli

Omáčka: 200 g loupáných, krájených rajčat v plechovce, 1 stroužek česneku, lžice olivového oleje, špetka sušeného oregana, sůl

Dále: 2 větší červená rajčata, 6 cherry rajčat (červená i žlutá), lžice olivového oleje, sušená bazalka, čerstvá bazalka

Mouku, vodu, olej, droždí a sůl smíchejte a vypracujte těsto, které nechte zhruba půl hodiny odležet. V hrnci zahřejte krájená rajčata, prolisovaný česnek, lžici oleje, oregano a trochu soli. Vše nechte povařit, dokud omáčka nezhoustne. Z těsta vyválejte placku, na kterou natřete omáčku. Troubu předehřejte na 210 °C. Na pizzu naskládejte na plátky nakrájená rajčata i cherry rajčata, pokapejte olejem a posypte sušenou bazalkou. Pečte zhruba čtvrt hodiny, dokud nejsou okraje zlatavé.



salátové lodičky
s čočkou a fetou

Salátové lodičky s čočkou a fetou

*4 listy římského salátu,
1 hrnek čočky (dle chuti hnědá, zelená, červená...),
1 batát, 5 ředkviček, 1 červená cibule,
150 g fety, 2 lžíce olivového oleje,
lžíce citronové šťávy, sůl a čerstvě mletý pepř*

Batát oloupejte, nakrájejte na malé kostičky a vařte v osolené vodě, dokud nezměkne. Čočku uvařte dle návodu a nechte, stejně jako batát, vychladnout. Ředkvičky a červenou cibuli nakrájejte na plátky. V mističce smíchejte olej, citronovou šťávu, sůl a pepř. V míse promíchejte čočku, batáty, ředkvičky, cibuli a olej s citronovou šťávou. Listy římského salátu použijte jako „lodičky“ a na každou z nich naneste salát, na který rozdrobte fetu.

Vegetariánské zeleninové burgery

*1 hrnek cizrny (z plechovky v nálevu), 1 mrkev,
½ pórku, hrst nasekané petržele, 1 vejce,
½ hrnku ovesných vloček, 60 ml rostlinného mléka,
2 lžíce olivového oleje, lžíce sójové omáčky,
lžička sušeného česneku, ½ lžičky mleté papriky,
sůl a pepř*

K podávání: směs salátů, cherry rajčata, avokádo

Mrkev nastrouhejte najemno, pórek nasekejte najemno, stejně tak petržel. Cizrnu rozmačkejte vidličkou, přidejte k ní mrkev, pórek, petržel, ovesné vločky, sójovou omáčku, koření, mléko, vajíčko, olivový olej, sůl a pepř. Vše promíchejte. Na pánvi rozehejte olivový olej. Ze směsi vytvarujte placky, které smažte z obou stran asi pět minut. Burgery podávejte například na směsi salátů, s cherry rajčaty a avokádem.



vegetariánské
zeleninové burgery



caprese
salát

Caprese salát

*200 g cherry rajčat
2 hrsti polníčku
120 g mozzarella třešniček
čerstvá bazalka
olivový olej
balzamik
sůl a čerstvě mletý pepř*

Polníček propláchněte. Rajčata překrojte na poloviny a smíchejte je s polníčkem, mozzarella třešničkami a nasekanou bazalkou. Vše zakápněte olivovým olejem a dochuťte balzamikem, solí a pepřem.

Belgické vafle

*250 g hladké mouky
2 vejce
200 ml mléka
100 g másla
100 g cukru
2 lžičky prášku do pečiva
lžička vanilkového extraktu
špetka soli
čerstvé lesní ovoce
moučkový cukr*

Vejce s cukrem vyšlehejte do pěny. Přidejte mléko, vanilkový extrakt a rozpuštěné máslo. Pak postupně vmíchejte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí. Vše vymíchejte v hladké těsto, ze kterého ve vaflovači postupně pečte vafle, zhruba 3–5 minut, dokud nebudou zlatavé. Podávejte posypané čerstvým ovocem a poprášené moučkovým cukrem.



**belgické
vafle**



**kakaové
palačinky**

Kakaové palačinky

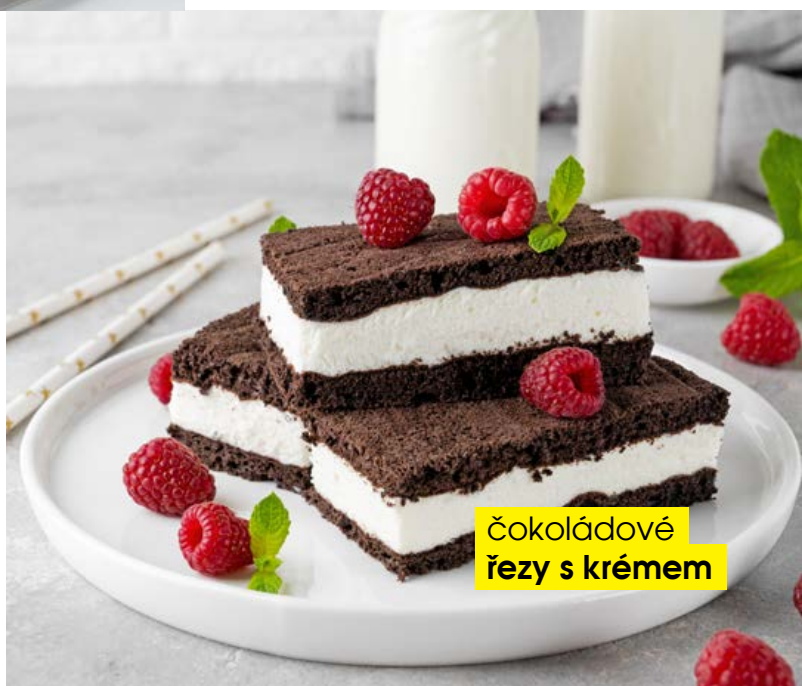
**130 g hladké mouky, 1 vejce,
250 ml mléka, 2 lžíce másla, lžíce cukru,
2 lžíce kvalitního kakaa,
½ lžičky prášku do pečiva, špetka soli,
čerstvé maliny a borůvky,
čokoládový topping, olej**

Mouku smíchejte s kakaem, cukrem, práškem do pečiva a solí. V další míse vyšlehejte mléko, vejíčka a rozpuštěné máslo. Do mléčné směsi pak postupně zašlehejte mouku tak, aby vzniklo hladké těsto bez hrudek. Na pánvi rozehejte olej a palačinky opékejte z obou stran zhruba dvě minuty. Podávejte s malinami a borůvkami, přelité čokoládovým toppingem.

Čokoládové řezy s krémem

**250 g hladké mouky, 75 g kvalitního kakaa, 200 g cukru,
2 vejce, 120 ml mléka, 120 ml vody, 90 ml oleje,
lžíce jedlé sody, ½ lžičky prášku do pečiva, špetka soli,
lžíce vanilkového extraktu
Krémy: 300 ml smetany ke šlehání, 150 g mascarpone,
75 g moučkového cukru, 1 a ½ lžičky vanilkového extraktu
K podávání: čerstvé maliny**

V míse smíchejte mouku, kakao, jedlou sodu, prášek do pečiva, cukr a sůl. Do této směsi pak vmíchejte vejíčka, mléko, vodu, olej a vanilkový extrakt. Vše dobře promíchejte, aby vzniklo hladké těsto. To nalijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut. Všechny ingredience na krém dejte do mísy a šlehejte, dokud nevznikne tuhý krém. Vychladlý korpus rozdělte na dvě stejně velké části. Jednu z nich namažte krémem a přiklopte druhým dílem. Před podáváním posypte dezert čerstvými malinami.



**čokoládové
řezy s krémem**



**čokoládový
cheesecake**

Čokoládový cheesecake

**200 g čokoládových sušenek
(BeBe, Oreo nebo jiných)
80 g másla
750 g mascarpone nebo sýru Philadelphia
100 g moučkového cukru
300 ml smetany ke šlehání
lžička vanilkového extraktu
lžíce citronové šťávy
čerstvé borůvky
½ tabulky čokolády**

Sušenky rozmixujte a smíchejte z rozpuštěným máslem. Směs natlačte do formy na dort a dejte do lednice. Mascarpone nebo Philadelphia dejte do mísy, přidejte cukr, vanilkový extrakt a citronovou šťávu a vyšlehejte dohladka. Poté přilijte smetanu a šlehejte, dokud směs nezhoustne. Krém naneste na korpus a nechte odpočinout v lednici, ideálně přes noc. Cheesecake ozdobte nastrohanou čokoládou a borůvkami.



Minicheesecaky s lesním ovocem

200 g kakaových sušenek (Bebe, Oreo nebo jiné dle chuti)
80 g másla
500 g tučného tvarohu
200 ml smetany ke šlehání
100 g krupicového cukru
lžíce citronové šťávy
4 plátky želatiny
lesní ovoce (maliny, borůvky, ostružiny, jahody...)

Sušenky rozmixujte a přidejte k nim rozpuštěné máslo. Směs promíchejte, aby sušenky navlhly, a natlačte ji do malých kulatých forem (např. na muffiny). Želatinu nechte nabobtnat ve vodě. Tvaroh rozmixujte s cukrem a citronovou šťávou. Smetanu vyšlehejte do šlehačky a vmíchejte ji do tvarohové směsi. Plátky želatiny slijte a rozehejte v kastrůlku. Rozpuštěnou želatinu přilijte do krému a dobře promíchejte. Krém naneste na korpusy a nechte v lednici ztuhnout. Před podáváním ozdobte cheesecaky lesním ovocem.

Tiramisu

500 g mascarpone
4 žloutky
100 g cukru
hrnek espressa
2 lžíce rumu
200 g cukrářských piškotů
kakao

Do kávy přilijte rum a nechte ji vychladnout. Žloutky šlehejte s cukrem ve vodní lázni, dokud nevznikne světlá, hustší hmota. Mascarpone rozmíchejte a postupně do něj vmíchejte žloutkovou směs. Připravte si větší hranatou misku. Piškoty namácejte do kávy a vyskládejte je na dno misky. Na piškoty naneste vrstvu krému, na něj další piškoty a opět krém. Vytvořte dvě až tři vrstvy. Tiramisu pak přikryjte a dejte odležet do lednice, ideálně přes noc. Před podáváním posypte kakaem.



Brownies

200 g hořké čokolády
150 g másla
200 g cukru
3 vejce
120 g hladké mouky
¼ lžičky prášku do pečiva
lžička vanilkového extraktu
špetka soli
100 g lískových ořechů

Ve vodní lázni rozpustěte máslo s čokoládou. Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, přidejte vanilkový extrakt a promíchejte. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a solí. Do vaječné směsi přidejte rozpuštěnou čokoládu s máslem, poté postupně vmíchejte mouku. Ořechy nasekejte a vmíchejte do těsta. To vlijte na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C 20–25 minut. Před podáváním nechte úplně vychladnout.

Lívance s cottage sýrem

250 g sýru cottage
2 vejce
200 g hladké mouky
200 ml mléka
lžíce prášku do pečiva
lžíce cukru
špetka soli
olej na smažení
lesní ovoce k podávání

Cottage rozmixujte s vejci a mlékem. Mouku smíchejte s práškem do pečiva, cukrem a špetkou soli. Moučnou směs pak postupně vmíchejte do mokrých ingrediencí a vytvořte hladké těsto. V lívanečnicku nebo na pánvi rozehejte olej a tvarujte lívance, které smažte zhruba 2–3 minuty z obou stran. Podávejte s lesním ovocem.

lívance
s cottage
sýrem



Čokoládový dort

210 g hladké mouky, 270 g třtinového cukru, 120 g kaka, 2 vejce, 120 ml oleje, ½ lžice jedlé sody, ½ lžice prášku do pečiva, 120 ml mléka, 120 ml zakysané smetany, 2 lžice vanilkového extraktu, špetka soli
Krém: 480 ml smetany ke šlehání, 60 g moučkového cukru, 30 ml vody, 2 lžice práškové želatiny, čokoládová poleva
Dále: čerstvé maliny

V míse smíchejte mouku, kakao, cukr, jedlou sodu, prášek do pečiva a sůl. V jiné míse smíchejte vejce, olej, mléko, zakysanou smetanu a vanilkový extrakt. Mokrý ingredience postupně zašlehačte do mouky, dokud nevznikne vláčné těsto. Těsto rozdělte rovnoměrně do dvou menších, vymazaných a vysypaných dortových forem. Dejte péct do trouby předehřáté na 160 °C na půl hodiny. Zda je těsto upečené, vyzkoušejte špejlí. Po dopečení nechte korpus zcela vychladnout. Želatinu nechte nabobtnat ve studené vodě. Smetanu vyšlehejte s cukrem do krému. Želatinu rozpustěte a nechte vychladnout. Poté ji pomalu vmíchejte do smetany s cukrem. Korpusy rozřízněte a krémem promažte jednotlivé pláty. Čokoládovou polevu rozpustěte ve vodní lázni, přelijte jí vršek dortu a nechte ztuhnout. Na závěr dort ozdobte malinami.



čokoládový
dort



Ochutnejte NAŠI UZENINU

Veškerá uzenina je té nejvyšší kvality a je s láskou k řemeslu vyráběná v naší bourárně. Ochutnejte klobásky, salámy, uzené maso nebo naši prémiovou šunku ještě dnes.



KLOBÁSA GRILOVACÍ
jemná

KLOBÁSA GRILOVACÍ
pikantní



KLOBÁSA VESNICKÁ

Přírodní střívka naplníme výběrovým vepřovým masem a sádlem, doplníme tím správným a kvalitním kořením, poté pěkně zaudíme a necháme zrát a sušit. Výsledkem této práce jsou naše skvělé vesnické klobásky. A věřte, že po ochutnání vám jen jedna stačit nebude.

KLOBÁSA MEXICKÁ
se sýrem



KLOBÁSA PAPRIKOVÁ
pálivá



MORAVSKÉ UZENÉ

Pravou uzenou kouřovou chuť vykouzlíme v naší udírně, kde ke každému kusu masa přistupujeme z láskou. Proto naše uzené maso tak skvěle chutná.

SLOVENSKÝ TOCENÝ *salám*



PÁRKY LIBOVÉ

VEPROVÁ ŠUNKA *nejvyšší jakosti*

Naši šunku vyrábíme poctivou ruční prací z vepřové kýty a čisté svaloviny s vysokým obsahem masa. Šunka neobsahuje žádné separáty ani rostlinné náhražky a její chuť připomíná kvalitní kus masa. Přesně taková je Naše šunka.



SALÁM GOTHAJ


**KVALITNĚ
VÝHODNĚ**

**MOUKA,
KTERÁ
DÁVÁ
PĚČIVU
ŽIVOT!**

