

2013

DOBROTY catering

Jiří Hanzlík, Vašek Klaubr

tel.: 734316381



KNIHA RECEPTŮ

Obsah

Bramborák, Bramborák s cizrnou.....	2
Porkolt.....	3
Kuskus.....	5
Tuňák.....	10
Bramborové těsto.....	11
Staročeské karbanátky.....	13
Zeleninové karbanátky.....	14
Rajská omáčka.....	15
Sýrová omáčka.....	16
Směs do mletých mas.....	17
Smetanová omáčka.....	18
Knedlíky s pažitkou a cibulkou.....	19
Celozrnný knedlík.....	20
Myslivecká omáčka.....	21
Špaldové kynuté těsto - mazanec.....	23

BRAMBORÁK,

BRAMBORÁK S CIZRNOU

Bramborový hluchec			
10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Bramborák, Bramborák s cizrnou Dobroty	500	600	800
Vejce	2ks	2ks	3ks
Droždí	20	20	25
Uzenina	500	600	700
Voda teplá	800ml	960ml	1440ml
Polohrubá mouka	6 lžic	7 lžic	8lžic
Uzený vývar Dobroty	1 lžička	1 lžička	1 lžička
Olej	200 ml	200 ml	250ml
Strouhanka	50	50	60
Příprava:			
<p>Uzeninu nakrájíme na kostičky, orestujeme, vmícháme do směsi bramborák plus teplou vodu, dodáme droždí, uzený vývar, vejce a mouku, vše řádně promícháme a necháme v teple vykynout přikryté utěrkou. Pekáč vymastíme a vysypeme strouhankou. Troubu předehřejeme na 150C. Vykynutou směs přelijeme do pekáčku, stěrkou uhladíme do roviny a dáme na 1h do trouby. Po hodině se špejlí přesvědčíme, zda je již hluchec hotový . Po vyjmutí z trouby propícháme špejlí a necháme vychladnout. Podáváme s kyselým zelím nebo salátem či kyselou okurkou. Možno podávat i studené nakrájené na menší plátky k pivu nebo vínu.</p>			



PÖRKÖLT

Maďarské fazole

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Cibule	300	200	100
Porkolt Dobroty	150	125	100
Majoránka Dobroty	0,10	0,10	0,10
Granulovaný česnek Dobroty	0,3	0,2	0,1
Olej	1dcl	1dcl	0,5dcl
Voda	1l	0,8l	0,6l
Červené fazole Dobroty	600	450	300
Sůl Dobroty	-	-	-

Příprava:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme, orestujeme na oleji, zalijeme požadovaným množstvím vody a přivedeme do varu. Přidáme směs porkolt a vaříme na mírném ohni 10min. Nakonec přidáme majoránku, česnek a sůl dle potřeby. Červené fazole uvaříme, po zchladnutí zamícháme do základu. Možno upravit s vepřovým masem nebo uzeninou.

Kuřecí Plátek s česnekovou rýží

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Kuřecí prsa	900	800	700
Porkolt Dobroty	240	150	120
Cibule	100	60	40
Česnekový vývar s vlákninou Dobroty	21	17	10
Rýže Dobroty	900	700	500
Olej			

Příprava:

Kuřecí prsa naklepeme a okoříme česnekovým vývarem, rozložíme na plechy a posypeme cibulí nakrájenou na kolečka a pokapeme olejem. Vložíme do konvektomatu nebo trouby rozpálené na 180 C po dobu cca 15 minut. Porkolt připravíme dle návodu a po uvaření vlijeme na maso, necháme ještě 5 minut provářet. Rýži zalijeme vodou smíchanou s česnekovým vývarem a uvaříme.

KUSKUS

Kuličky z kuskusu

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Kuskus Peking Dobroty	150	100	50
Olivový olej Dobroty	10	7	5
Dobrota	7	5	2
Strouhaný sýr	300	200	100
Vejce	3	2	1
Sušená petrželka Dobroty	4	3	2
Obalovací směs Dobroty	500	300	100
Olej na smažení	1 l	0,5 l	0,3 l
Sůl Dobroty	-	-	-

Příprava:

Kuskus vložíme do větší mísy, zalijeme vroucí vodou dle návodu na obalu. Přidáme olej, sůl, vegetu, vše promícháme a necháme zakryté bobtnat asi 5 minut. Kuskus necháme vychladnout, přidáme najemno nastrohaný sýr, vejce, petrželku a zpracujeme. Z hmoty utvoříme kuličky, které obalíme v obalovací směsi ze všech stran, aby se na kuličkách vytvořila kůrčička. Podáváme s jakýmkoliv salátem.

Rady kuchaře: Na kuličky si připrav dip ze zakysané smetany, soli, a prolisovaného česneku. Do kuskusové směsi přidej oblíbené koření, chuť bude více výrazná.

Kuskusový salát s tuňákem

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Kuskus natural Dobroty	800	600	400
Sůl Dobroty	-	-	-
Pepř Dobroty	-	-	-
Olivový olej Dobroty	0,20 l	0, 15 l	0,10 l
Školní grilovací koření Dobroty	0,50	-	-
Krájená rajčata Dobroty	6 ks	4 ks	2 ks
Jarní cibulka	6 ks	4 ks	2 ks
Černé olivy	150	100	50
Tuňák Dobroty	250	150	50

Příprava:

Kuskus zalijeme vroucí vodou dle návodu na přípravu. Osolíme, opepříme a promícháme s olivovým olejem. Rajčata a cibulku nakrájíme na kostičky, olivy přepůlíme, přidáme k vychladlému kuskusu, přidáme tuňáka a dáme do lednice na hodinu odpočinout.

Rada kuchaře: Pro zpestření se může do již hotového, ale ještě teplého kuskusu lehce zamíchat na kostičky nakrájený tvrdý sýr (nejlépe Eidam).

Kuskusový puding s ovocem

100 porcí	III skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	I Hrubá váha v gramech
Kuskus Tahiti, Čoko-koko Dobroty	500	400	300
Mléko	500ml	400 ml	300 ml
Pudingový prášek vanilkový Dobroty	20	15	10
Cukr	50	40	30
Želatina jedlá	20	10	10
Kandované, sušené ovoce	100	80	60
Kyselina citronová		-	-

Příprava:

0.5l mléka přivedeme ve vodní lázni do varu, přidáme cukr, vanilkový pudingový prášek. Na mírném ohni vaříme 3 minuty. Po stažení z plotny vmícháme na drobno nasekané ovoce, kuskus, želatinu a na špičku nože kyselinu citronovou/opravdu malinko/. Nalejeme do jakékoliv formy srnčího hřbetu- na plech-do pekáčku, necháme ztuhnout. Po vychladnutí naporcujeme a podáváme. Možno nalít do košíčků tato varianta je pracnější.

Můžeme přizdobit šlehačkou, polít polevou a super tip, posypat ořechovou náplní Dobroty.

Kuskusový nákyp Tahiti

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Kuskus Tahiti Dobroty	600	500	400
Voda	600	500	400
Máslo	200	150	100
Vejce	6 ks	4 ks	3 ks
Cukr moučka	100	70	50
Smetana ke šlehání	250	200	150
Jablečný Golden Dobroty	800	700	600

Příprava:

Kuskus Tahiti zalejeme horkou vodou dle návodu. Zvlášt' si vyšleháme žloutky, cukr a máslo. Do kuskusu přidáme 2 smetany ke šlehání, vyšlehanou směs se žloutky a vše ručně promícháme. Postupně přidáváme vyšlehaný sníh (bílky z vajec a cukr moučka) a vše opět důkladně ručně promícháme. Na vymaštěný plech vrstvíme kuskusovou směs, jablečný Golden a kuskusovou směs. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme

Kuskusová nádivka

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Kuskus natural Dobroty	600	400	200
Zeleninový vývar Dobroty	450 ml	300 ml	150 ml
Cibule	3 ks	2 ks	1 ks
Vejce	3 ks	2 ks	1 ks
Slanina	300	200	100
Mleté mandle	100	80	50
Majoránka Dobroty	40	20	8
Česnek granulovaný Dobroty	50	30	10

Příprava:

Kuskus připravíme dle návodu ve vývaru. Slaninu osmažíme na pánvi nakrájenou nadrobno – přidáme majoránku, česnek. Vše vmícháme do hotového kuskusu a přidáme mandle. Když směs vychladne, vmícháme do ní vejce. Pokud je příliš řídká zahustíme jí trochou strouhanky. Z kuskusové hmoty vytvarujeme koule, které pečeme na vymazaném plechu cca 20 minut na 180 °C. Podáváme s opečenými klobáskami (párek).

TUŇÁK

Těstovinový salát s tuňákem

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Těstoviny Dobroty	400	200	100
Kukuřice sladká Dobroty	600	400	200
Lahůdková kořenící směs na zeleninu Dobroty	0,50	-	-
Sójová omáčka	lžička	-	-
Tuňák Dobroty	400	200	100
Pepř Dobroty	-	-	-
Sůl Dobroty	-	-	-
Olivový olej Dobroty	0,15 l	0,10 l	0,05 l

Příprava:

Těstoviny uvaříme, vyklopíme do mísy a pokapeme olivovým olejem, přidáme kukuřici, osolíme, opepříme. Ke směsi vyklopíme tuňáka, vše dobře promícháme dle chuti, pokapeme sójovou omáčkou a necháme uležet.

BRAMBOROVÉ TĚSTO

Pečené bramborové těsto s uzeným a salátem

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Bramborové těsto Dobroty	1400	1200	1000
Uzené maso	400	300	200
Smažená cibule Dobroty	50	40	30
Čínské zelí	800	600	500
Rajčata	400	300	200
Succo di Limone Dobroty			
Sůl, pepř Dobroty			
Zakysaná smetana	300	200	100
Školní grilovací koření Dobroty			

Příprava:

Bramborové těsto připravíme dle návodu, při míchání do něj přidáme orestovanou cibuli. Po zamíchání rozdělíme tak, jako bychom chtěli dělat bramborové knedlíky. Poté bochánky rozválíme a do středu klademe uzené maso nakrájené na kostky, zabalíme a vyválíme jako knedlík. Pečeme v troubě nebo konvektomatu při 165°C po dobu 20 minut. Během pečení potíráme olejem, v kterém jsme rozmíchali školní grilovací koření. Salát a rajčata nakrájíme na kostky, ochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou(Succo di Limone) . Při podávání klademe kolečka závinu na salát a navrch dáme lžící smetany.

Pizza z bramborového těsta

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Bramborové těsto Dobroty	1000	800	600
Voda	1000	800	600
Krájená rajčata Dobroty	600	500	400
Oregano	1	1	1
Sicilský základ Dobroty	100	80	60
Parmazán	20	20	20
Salám	300	250	200
Anglická slanina	250	250	200
Sýr Eiadam strouhaný	300	250	200

Příprava:

Bramborové těsto smícháme s vodou dle návodu. Z těsta vyrobíme placku a vložíme na olejem vymazaný pekáč. Těsto zapečeme v předem vyhřáté troubě na 250°C na cca 10 minut. Ke krájeným loupáným rajčatům přidáme oregano a sicilský základ nebo kečup a smícháme dohromady. Směsí potřeme placku, posypeme strouhaným parmazánem, poklademe plátky salámu, slaniny (dle chuti), roztrhanými plátky sýra a ještě posypeme strouhaným sýrem a parmazánem. Vložíme dopéci do trouby na 250°C a na cca 15 minut.

STAROČESKÉ KARBANÁTKY

Slovenské karbanátky

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Vepřová plec	350	450	600
Tvaroh	100	200	300
Staročeské karbanátky Dobroty	350	450	600
Strouhanka	100	200	300
Brambory	1000	1500	2000
Olej			
Voda	350	450	600

Příprava:

Vepřovou plec pomeleme a přidáme tvaroh. Dle návodu smícháme směs staročeských karbanátků Dobroty a necháme 10 minut odležet. Poté utvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance. Pak karbanátky upečeme v konvektomatu nebo usmažíme v oleji. Podáváme s bramborem.

ZELENINOVÉ KARBANÁTKY

Zeleninové karbanátky s tuňákem

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Zeleninové karbanátky Dobroty	350	450	550
Tuňák Dobroty	200	250	300
Brambory	1500	2000	2500
Strouhanka	100	150	200
Voda	350	450	550
Olej	100	200	300

Příprava:

Zeleninové (Staročeské) karbanátky připravíme podle návodu a necháme odležet. Do karbanátků přidáme tuňáka, promícháme a děláme karbanátky. Karbanátky pečeme v konvektomatu nebo usmažíme na oleji. Podáváme s vařeným bramborem.

RAJSKÁ OMÁČKA

Plněné papriky mletým masem a kuskusem			
10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Kuskus Dobroty	150	200	300
Rajská omáčka Dobroty	200	250	300
Český kypřený knedlík	1000	1000	1200
Paprika	10 kusů	10 kusů	10 kusů
Sůl Dobroty	10	15	20
Pepř mletý Dobroty	5	5	5
Mleté maso	300	400	500
Vejce	2	3	4
Příprava: Kuskus přelijeme horkou vodou a necháme nabobtnat. Do mletého masa nameleme ořezky z paprik, osolíme, opepříme a smícháme s vejci a s kuskusem. Očištěné papriky naplníme směsí z mletého masa a kuskusu, dáme na pekáč, podlijeme vodou a vložíme do trouby a pečeme. Výpek z paprik smícháme s rajskou omáčkou. Český kypřený knedlík připravíme dle návodu.			

SÝROVÁ OMÁČKA

Kuřecí steak se sýrovou omáčkou			
10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Kuřecí prsa	500	700	1000
Školní grilovací koření Dobroty	30	30	30
Sýrová omáčka Dobroty	180	250	300
Bramborové těsto s cizrnou Dobroty	500	700	1000
Máslová směs na zeleninu Privileg	20	25	30
Olej	50	70	100
Mražená zelenina jarní	1000	1200	1500
Bazalka	5	5	5
Příprava:			
Bramborové těsto s cizrnou připravíme dle návodu, necháme odležet a pak děláme krokety. Dáme do trouby a pečeme. Mraženou jarní zeleninu dáme na plech, posypeme máslovou směsí na zeleninu Privileg a dáme do konvektomatu. Kuřecí prsa okořeníme školním grilovacím kořením a pečeme v troubě. Sýrovou omáčku připravíme podle návodu, přidáme bazalku.			

SMĚS DO MLETÝCH MAS

Rybí sekaná s tomatovou šťávou a těstovinou

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Vepřová plec (bůček)	472,5	540	610
Pangasius	175	200	225
Směs do mletých mas Dobroty	125	150	180
Olej			
Penne Dobroty	600	700	800
Tomatový základ Dobroty	120	180	270
Sušená petržel Dobroty			

Příprava:

Rybí maso rozmrazíme a s vepřovým masem semeleme, přidáme fix do sekané, sušenou petrželku a důkladně promícháme. Vytvoříme šišky a dáme péct do středně vyhřáté trouby na vymazané plechy a často přeléváme. Základ smícháme s vlažnou vodou a přilijeme k sekané. Necháme ještě 10 minut táhnout ze sekanou. Těstoviny uvaříme a dáváme jako přílohu.

SMETANOVÁ OMÁČKA

Kuřecí prsíčka na medu s bramborovými noky

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Kuřecí prsa	700	800	900
Školní grilovací koření Dobroty	20	30	40
Med včelí	50	70	100
Smetanová omáčka Dobroty	126	182	252
Bramborové těsto Dobroty	750	850	1000
Olej	100	150	200
Parmezán			

Příprava:

Kuřecí prsa naklepeme, okořeníme školním grilovacím kořením a zakapeme olejem a medem. Necháme hodinu odležet. Smetanovou omáčku připravíme dle návodu. Marinovaná kuřecí prsa prudce opečeme v konvektomatu, nebo troubě. Před koncem pečení přilijeme smetanovou omáčku na maso a ještě krátce provaříme. Bramborové noky připravíme dle návodu na obalu. Noky můžeme vařit v konvektomatu (místo noků můžeme připravit klasické šulánky). Při výdeji můžeme noky posypat malým množstvím parmezánu.

KNEDLÍKY S PAŽITKOU A CIBULKOU

Barevný bramborový špíz Dobrota se salátem

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Knedlíky s pažitkou a cibulkou Dobroty	300	450	600
Paprika červená	200	280	360
Měkký salám	200	280	280
Česnek	200	300	400
Špek	150	230	300
Olej			
Čínské zelí	200	250	300
Rajčata	100	120	150
Succo di Limone Dobroty			

Příprava:

Knedlíky s pažitkou a cibulkou smícháme dle návodu s vodou a rozemletým česnekem. Vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme cca 20g knedlíčky. Papriku a měkký salám nakrájíme na kostky. Střídavě napicháme na špejle, začneme knedlíčkem, dále paprika, salám a končíme zase těstem. Pečeme v konvektomatu nebo troubě při 165 °C po dobu 20 minut. Podáváme se salátem z čínského zelí, rajčat a citrónové šťávy.

CELOZRNNÝ KNEDLÍK

Vepřový guláš s celozrnným knedlíkem

10 porcí	I skupina	II skupina	III skupina
	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech	Hrubá váha v gramech
Vepřová plec	600	700	800
Cibule sušená Dobroty	15	25	40
Česnek			
Majoránka Dobroty			
Celozrnný knedlík Dobroty	600	800	1000
Gulášový základ Dobroty	150	225	300
Sůl Dobroty			
Olej	40	50	60

Příprava:

Maso nakrájíme na kostky a osolíme. Cibuli nakrájíme na drobno a osmahneme na oleji, přidáme maso a prudce opečeme. Gulášový základ rozmícháme ve vlažné vodě a vlijeme na maso, vše dusíme do změknutí masa. Guláš dochutíme česnekem a majoránkou. Celozrnný knedlík smícháme s teplou vodou a necháme vykynout. Poté tvoříme knedlíky, které vaříme ve vodě nebo konvektomatu 20 minut.

MYSLIVECKÁ OMÁČKA

Myslivecká játra s těstovinou			
10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Drůbeží játra	640	800	960
Cibule	80	100	120
Vinný ocet	40	45	50
Olej	65	75	95
Dobrota			
Myslivecká omáčka Dobroty	110	165	220
Penne Dobroty	600	700	800
Příprava: Játra očistíme a orestujeme společně s cibulí na oleji. Podlijeme vodou s octem a krátce podusíme. Mysliveckou omáčku připravíme dle návodu na obalu a přidáme orestovaná játra s cibulkou. Podáváme s penne DOBROTY kořeněné dobrotou.			

Myslivecká omáčka s celozrnným knedlíkem

10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Vepřová kýta nebo plec	500	700	1000
Myslivecká omáčka Dobroty	150	200	250
Brusinky	10	15	20
Olej	20	30	50
Tymián	5	5	5
Smetana	50	70	100
Celozrnný knedlík Dobroty	1000	1200	1500
Sůl			
Pepř mletý Dobroty			

Příprava:

Celozrnný knedlík připravíme dle návodu, necháme nakynout a uvaříme knedlík. Vaříme ve vodě nebo v konvektomatu. Mysliveckou omáčku připravíme podle návodu, přidáme bylinky. Maso osolíme a opepříme. Zprudka opečeme a přidáme do hotové Myslivecké omáčky a necháme společně maso dodělat. Ke konci přidáme brusinky a zjemníme smetanou a krátce vše provaříme.

ŠPALDOVÉ KYNUTÉ TĚSTO

Mazanec			
10 porcí	I skupina Hrubá váha v gramech	II skupina Hrubá váha v gramech	III skupina Hrubá váha v gramech
Špaldové kynuté těsto Dobroty	1kg		
Olej nebo Máslo	0,1l		
Voda nebo Mléko	0,5l		
Mandle	50g		
Rozinky	50g		
Kandované ovoce	50g		
Kůra z citronu	Z ½ citronu		
Příprava: Těsto připravíme dle návodu buď s vodou nebo mlékem, přidáme ingredience a necháme vykynout. Z 1kg těsta vytvoříme cca 3-4ks mazance. Pečeme v troubě.			