

## Masové kuličky

### □ s rozmarýnovými tagliatellami a cherry rajčátky

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 400 g/

400 ml olivového oleje / 500 g kešu ořechů / 10 g rozmarýnu / 150 g petrželové natě / 300 g parmezánu / 80 g česneku / 800 g Tagliatelli Vitana / 3000 ml vody / 20 g soli / 200 ml olivového oleje na promaštění těstovin / 800 g cherry rajčátek / 100 ml olivového oleje na upečení rajčat / 1000 g Masových kuliček Vitana / 200 ml oleje na smažení masových kuliček

Rozmarýnové pesto připravíme rozmixováním olivového oleje s kešu ořechy, rozmarýnem, petrželovou natí a přidáním nastrouhaného parmezánu a rozdrčeného česneku. Tagliatelle uvaříme dle návodu a promastíme olivovým olejem. Cherry rajčátka pokapeme olivovým olejem a dáme je péct do trouby nebo konvektomatu na cca 5

minut při teplotě 180 °C. Masové kuličky do zlatova usmažíme v rozpáleném oleji. Připravené rozmarýnové pesto, tagliatelle a masové kuličky vložíme na pánev, promícháme a společně prohřejeme. Hotový pokrm servírujeme zdobený cherry rajčátky.

## Dijonské masové kuličky

### □ s bramborovými špalíky

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 425 g/

1000 g Masových kuliček Vitana / 100 ml rostlinného oleje na vymazání / 140 g Hnědé omáčky Vitana / 1450 ml vody do omáčky / 30 g dijonské hořčice / 1 g Tymjánu Vitana / 3 g Sušeného česneku Vitana / 20 ml vody do česneku / 80 g slaniny / petrželová nať na ozdobení

#### **Příloha – bramborové špalíky**

1000 g Bramborového těsta Vitana / 80 g vajec do těsta / 1000 ml vody do těsta / 50 ml rostlinného oleje na potření špalíků

Masové kuličky a hnědou omáčku připravíme podle návodu. Během vaření ji ochutíme dijonskou hořčicí, okořeníme tymjánem a sušeným česnekem předem namočeným ve studené vodě a doplníme

kostičkami rozpečené slaniny. Masové kuličky následně vložíme do připravené omáčky. Jako přílohu doporučujeme bramborové špalíky připravené z Bramborového těsta Vitana.

## Masové kuličky Delfy

### □ s rýží

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 460 g/

1000 g Masových kuliček Vitana / 50 ml rostlinného oleje na vymazání / 180 g Rajske omáčky Vitana / 1280 ml vody do omáčky / 100 ml bílého vína / 2 g Skořice mleté Vitana / čerstvá máta na ozdobení

#### **Příloha:**

850 g Kulatozrné rýže Vitana / 1100 ml vody do rýže / 15 g soli do rýže / 100 ml rostlinného oleje

Nejprve si podle návodu připravíme masové kuličky a rajskou omáčku. Před dovařením do ní přidáme bílé víno a mletou skořici. Krátce před podáváním vložíme masové kuličky do omáčky.

Při podávání zdobíme masové kuličky v omáčce snítkou čerstvé máty a doplňujeme kulatozrnou rýží připravenou dle návodu.



## Masové kuličky



# Masové kuličky

Masové kuličky se v české kuchyni objevují již léta, nejčastěji však v podobě masových či jádrových knedlíčků do polévek a vývarů. **Masové kuličky** nabízejí mnohem širší škálu využití. Můžete je podávat pečené, smažené i vařené. Skvěle se doplňují s nejrůznějšími omáčkami, šťávami, přílohami a Minutkami Vitana. Můžete se také inspirovat recepty z ostatních mezinárodních kuchyní. Vaši hosté se zkrátka mají na co těšit.



## Charakteristika

Masové kuličky jsou vyrobeny z kvalitního libového masa (mix hovězího a vepřového), a proto se vyznačují výraznou masovou chutí, jemně okořeněnou černým pepřem a česnekem.

## Postup přípravy

**Výrobek před tepelnou úpravou nerozmrazujte.**

### Ve fritéze:

Do rozehrátého oleje na 180 °C vložíme kuličky a smažíme cca 5 minut. Vyndáme a necháme okapat.

### V konvektomatu nebo v troubě – pečení:

Kuličky naskládáme na vymazanou gastronádobu (plech) a vložíme do předehřátého konvektomatu na program pečení nebo trouby na 180 °C. V konvektomatu pečeme cca 10 minut, v troubě pečeme cca 15 minut.

### V konvektomatu – kombinovaný provoz:

Kuličky naskládáme na vymazanou gastronádobu, vložíme do předehřátého konvektomatu a upravujeme na kombinovaný provoz na 150 °C cca 15 minut.

### Vaření:

Do vroucí vody (vývaru) vložíme kuličky, pozvolna vaříme cca 10 minut a scedíme.

### Ihned podáváme nebo uchováváme ve vodní lázni při teplotě 80 °C:

- v gastronádobě bez podlévání
- mírně podlité šťávou nebo vodou
- v charakteristické omáčce nebo šťávě

## Výhody a kulinářské zajímavosti

- Vždy rychlá a jednoduchá příprava s minimálními ztrátami
- Maximální úspora lidské práce a času
- Stálá konzistence – při podávání drží tvar a nerozpadají se
- Snadné určování velikosti porcí (např. pro dětské menu)
- Vyhovují trendům moderního stravování
- Kreativní využití domácích i zahraničních inspirací při sestavování jídelních lístků

## Mezinárodní inspirace

- Dalmatské čufty** – s Cikánskou omáčkou Vitana doplněnou na nudličky nakrájenými sterilovanými okurkami, hráškem a drcenými rajčaty
- Těftely** – s Rajskou omáčkou Vitana
- Bavorské kuličky** – v Hovězí šťávě Vitana s cibulí a houbami, před podáváním zjemněné zakysanou smetanou
- Švédské masové kuličky** – s Bešamelovou omáčkou Vitana zjemněnou smetanou a doplněnou sekanou čerstvou pažitkou
- Ruské biftečky** – ve Svičkové omáčce Vitana doplněné překrájenými kapary a nakládanými kyselými houbami
- Hamburské kuličky** – ve Svičkové omáčce Vitana doplněné sterilovanými okurkami a šunkou nakrájenými na nudličky
- Bratislavské kuličky** – v Paprikové omáčce Vitana doplněné sterilovaným hráškem, na kostičky nakrájenými sterilovanými okurkami, mrkví a celerem
- Zbojnické kuličky** – v Hovězí šťávě Vitana dochucené česnekem a rozpečenou slaninou
- Maďarské kuličky** – v Gulášovém základu Vitana s orestovanou a na nudličky nakrájenou paprikou
- Krkonošské kuličky** – v Gulášovém základu Vitana se slaninou a žampiony
- Boloňské kuličky** – v Boloňské omáčce Vitana
- Thajské kuličky** – v Minutce Thajsko Vitana doplněné restovanými nudlemi se zeleninou v rýžové mušli

## Kulinářské tipy

- Masové kuličky doplňte různými omáčkami (např. rajskou, svičkovou, paprikovou, boloňskou, cikánskou apod.).
- Vhodnou přílohou mohou být vařené brambory, bramborová kaše, houskové knedlíky, těstoviny a rýže.
- Masové kuličky vkládejte do připravené Šťávy k masu Vitana, kterou můžete provonět majoránkou, ochutit česnekem či zjemnit smetanou.
- Podávejte pečené jako čevapčiči nebo vepřenky s cibulí a hořčicí.
- Vařené vkládejte do vývarové polévky.
- Zeleninový salát doplněný pečenými masovými kuličkami a sýrem se promění ve znamenitý lehký oběd.

Název výrobku	Masové kuličky
Číslo výrobku	12329
Hmotnost balení	8 kg
Hmotnost 1 ks	16 g +/- 1,5 g

EAN spotřeb. balení



8 159 3837 240494



## Kuřecí rolka

- s masovou náplní, hráškem a kapií podávaná s bramborovou kaší, restovaným špenátem a česnekovou šťávou

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 350 g/

1000 g Kuřecí rolky s masovou náplní, hráškem a kapií Vitana / 164 ml vody na přípravu kaše / 60 g másla na přípravu kaše / 15 g soli na ochucení kaše / 334 g Bramborové kaše s mlékem Vitana / 50 ml oleje / 10 g česneku / 1500 g špenátových listů / 10 g soli / 3 g Pepře celého Vitana / 50 ml oleje na přípravu šťávy / 10 g česneku na přípravu šťávy / 1000 ml vody na přípravu šťávy / 88 g Drůbeží šťávy Vitana

Kuřecí rolku a bramborovou kaši připravíme dle návodu. Na pánvi rozehejeme olej, krátce na něm orestujeme na plátky nakrájený česnek, přidáme opraný špenát, osolíme a opepříme čerstvě mletým pepřem a vše krátce orestujeme. Na rozehřátém oleji krátce orestujeme na plátky nakrájený česnek, přidáme vodu, do které rozmícháme drůbeží šťávu a dále postupujeme dle návodu na přípravu drůbeží šťávy.



## Kuřecí rolka

- s jarní nádivkou, podávaná s šafránovým kuskusem, grilovanou paprikou a vinnou omáčkou s granátovým jablkem

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 420 g/

1000 g Kuřecí rolky s jarní nádivkou Vitana / 50 ml olivového oleje na orestování šafránu / 1 g šafránu / 1000 ml vody na přípravu kuskusu / 20 g soli na ochucení kuskusu / 500 g Kuskusu Vitana / 600 g bílé papriky / 600 g červené papriky (kapie) / 100 ml olivového oleje na pečení paprik / 10 g soli na osolení paprik / 700 ml 12% smetany / 300 ml bílého vína / 154 ml Holandské omáčky Vitana / 80 g granátového jablka



Kuřecí rolku připravíme dle návodu. Na rozehřátém oleji rozpustíme šafrán, přidáme vodu, sůl a uvedeme do varu. Do vařící vody vsypeme kuskus, přiklopíme pokličkou a necháme 8 minut odstát. Před podáváním promícháme. Rozpůlené papriky bez jader pokapeme olivovým olejem, osolíme a pečeme v troubě či konvektomatu při 180 °C po dobu cca 10 minut. Smetanu, bílé víno a holandskou omáčku přivedeme za stálého míchání k varu a po dobu 2 minut vaříme. Těsně před podáváním do omáčky vmícháme zrníčka z granátového jablka.

## Kuřecí rolky



# Kuřecí rolky

Obě mražené kuřecí rolky patří už na pohled mezi atraktivní novinky. Jejich originální receptury vycházejí z chutí, jaké mají strávníci v Čechách a na Slovensku rádi, a zároveň nabízejí mnoho možností netradičního uplatnění jak v běžném menu, tak v nabídce pro slavnostní příležitosti. Kromě využití v teplé kuchyni se mohou stát také rafinovanou ozdobou studených ražových mís. Vyzkoušejte některý z našich tipů a překvapte své hosty lahodnými kuřecími pokrmy.



# Výhody a kulinářské zajímavosti

- Atraktivní vzhled s barevnou mozaikou na řezu
- Jemně kořeněná chuť respektuje české a slovenské chuťové preference
- Minimální ztráty (max. 20 %)
- Vyhovuje moderním trendům stravování
- Originální receptura zaujme v každém menu
- Jednoduchá a rychlá příprava na mnoho různých způsobů

# Kulinářské tipy

- Podávejte s vařenými bramborami, šťouchanými bramborami, kroketami, bramborovou, hrachovou nebo cizrnovou kaší či s kuskusem, rýží atd.
- Rolky s klasickou přílohou vždy podávejte s drůbeží šťávou.
- Zkuste podávat s drůbeží šťávou ochucenou rozpečenou slaninou, česnekem, provoněnou petrželkou, sekanými mladými kopřivami nebo pažitkou.
- Vyzkoušejte skvělou kombinaci s krkonošským bramborákem a špenátem.
- Servírujte s bramborovými špalíčky a s bílým, červeným či kedlubnovým zelím nebo s chlupatým knedlíkem a dušenou kapustou.
- Jednoduchý a velmi chutný je kuřecí hamburger s ledovým salátem a rajským jablkem.
- Zařaďte do menu také lehký zeleninový salát s kuřecí rolkou a jogurtovou či hořčičnou zálivkou.

# Charakteristika

## Kuřecí rolka s masovou náplní, hráškem a kapií

Rolka z vybraných kousků kuřecích stehen v kombinaci s mletým kuřecím masem, ochuceným originální kořenící směsí na grilování, má jemně pikantní chuť. Masovou náplň doplňuje mozaika červené kapije a zeleného hrášku. Rolka má elegantní vzhled, praktický válcový tvar a je zpevněna sítkou.

## Kuřecí rolka s jarní nádivkou

Kuřecí maso jemně kořeněné muškátovým oříškem doplňuje housková nádivka s kousky uzeného masa a sekaná petrželka. Muškátový oříšek dává rolce nenapodobitelně jemnou chuť. Rolka má válcový tvar a je zpevněna sítkou.

# Postup přípravy

## Částečně rozmražený výrobek:



Rolky necháme rozmraznout (povolit) při max. 5 °C v lednici (chladicím boxu) max. 15 hodin. Vložíme do předehřátého konvektomatu nebo trouby (nepodléváme!).

- V konvektomatu** (na program pečení nebo na kombinovaný provoz) pečeme při 150 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 40 minut.
- V troubě** pečeme při 180 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 50 minut. Rolky vyndáme a necháme je 15 minut odpočinout. Sundáme ochrannou sítku a nakrájíme požadované porce. Uchováme ve vodní lázni mírně podlité drůbeží šťávou, popřípadě vodou při 80 °C.

## Zmražený výrobek:

Zmražené rolky vložíme do předehřátého konvektomatu nebo trouby (nepodléváme!).

- V konvektomatu** (na program pečení nebo na kombinovaný provoz) pečeme při 140 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 60 minut.
- V troubě** pečeme při 180 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 70 minut. Rolky vyndáme a necháme je 15 minut odpočinout. Sundáme ochrannou sítku a nakrájíme požadované porce. Uchováme ve vodní lázni mírně podlité drůbeží šťávou, popřípadě vodou při 80 °C.

Název výrobku	Kuřecí rolka s masovou náplní, hráškem a kapií	Kuřecí rolka s jarní nádivkou
Číslo výrobku	12327	12328
Hmotnost balení	7,2 kg	7,2 kg
Hmotnost 1 ks	600 g	600 g
Počet ks/krt. (porcí)	12 ks rolek	12 ks rolek
EAN spotřeb. balení		



## Tmavá treska

- se šunkou, sýrem a brokolící na steakové omáčce, doplněná špagetovým kopcem s nitkami mrkve a pórku

/ surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 480 g /

1800 g Tmavé tresky se šunkou, sýrem a brokolící Vitana / 750 g Špaget Vitana / 4 l vody na vaření špaget / 14 g soli / 110 ml Steakové omáčky se zeleným pepřem Vitana / 300 ml vody do omáčky / 750 ml mléka do omáčky / 100 g mrkve / 80 g pórku / 70 g másla

Nejprve si dle návodu připravíme tmavou tresku se šunkou, sýrem a brokolící a steakovou omáčku se zeleným pepřem. Mrkev a pórek nakrájíme na tenké nudličky, vložíme na rozpuštěné máslo a krátce podusíme. Před podáváním do uvařených špaget vidličkou vmícháme připravenou zeleninu a zatočíme do špagetového kopce.

Ten postavíme na steakovou omáčku se zeleným pepřem a vkusně doplníme překrojenou rybou. Ozdobíme smaženou zeleninou a podáváme.

## Cordon Bleu

- z tmavé tresky zapečený v těstovinách se zeleninou

/ surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 450 g /

1000 g Cordon Bleu z tmavé tresky Vitana / 700 g Těstovin Penne Vitana / 10 g soli do těstovin / 3000 ml vody na vaření těstovin / 220 ml Carbonara omáčky Vitana / 900 ml vody do omáčky / 900 ml mléka do omáčky / 80 g másla / 100 g malé mrkvičky mražené / 100 g růžičkové kapusty mražené / 100 g čerstvých žampionů / 6 g Vegety originál Vitana / 4 g čerstvého dobromyslu / 10 ml rostlinného oleje na vymazání / 20 g strouhané housky na vysypání / 160 g vajec / 100 g sýru Eidam

Podle návodu uvaříme těstoviny a omáčku Carbonara. Poté krátce orestujeme plátky česneku, mraženou malou mrkvičku, růžičkovou kapustu a plátky čerstvých žampionů. Směs vmícháme do uvařených těstovin, ochutíme Vegetou a lístečky dobromyslu, promícháme a vložíme do vymaštěné gastronádoby vysypané strouhanou houskou. Potom přelijeme omáčkou, do které jsme předtím

vmíchali celá vejce. Povrch posypeme na hrubo strouhaným sýrem a položíme porci tresky Cordon Bleu. Pečeme v konvektomu nebo v horkovzdušné troubě při 170 °C asi 20 minut. Zapékané těstoviny podáváme přímo v zapékačce, nebo jednotlivé porce vykrájíme z gastronádoby a při podávání ozdobíme snítkou čerstvé bylinky. Pokrm doplníme čerstvým zeleninovým salátem.

## Losos

- s pórkovou omáčkou, servírovaný na kuskusu s vejci a šunkou

/ surovinová kalkulace 10 porcí, hmotnost 1 porce – 420 g /

1500 g Lososa s pórkovou omáčkou Vitana / 650 g Kuskusu Vitana / 1300 ml vody do kuskusu / 200 g šunky / 200 g pekingského zelí / 200 g červené papriky / 50 ml rostlinného oleje na orestování / 50 ml rostlinného oleje do vajec / 400 g vajec / 10 g soli

Losos s pórkovou omáčkou rozložíme do gastronádoby a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 25 minut. Jednotlivé porce ryby můžeme také smažit při 180 °C po dobu asi 9 minut. Kuskus připravíme podle návodu. Šunku, pekingské zelí a červenou papriku nakrájíme na nudličky a krátce orestujeme na oleji. Následně

si na oleji v pánvi připravíme míchaná vejce a spolu se směsí šunky a zeleniny vmícháme do kuskusu. Podle potřeby dochutíme solí. Při podávání zdobíme vhodnou bylinkou.

## Rybí delikatesy



# Rybí delikatesy

Pro tuto produktovou řadu vybíráme jen ty nejkvalitnější druhy ryb s cennějším masem. Příkladem je tmavá treska, kterou znalci kladou na žebříčku kvality podstatně výš než běžnou tresku aljašskou. Losos je zase pochoutka, kterou mají rádi malí, velcí a dokonce i ti, kdo si rybu dopřejí jen výjimečně. Jeho maso má nejen nezaměnitelně jemnou chuť, ale i vysokou nutriční hodnotu. Proto bude ozdobou každého jídelního lístku, odpovídajícího současným trendům stravování.



## Charakteristika

### Tmavá treska se slaninou a cibulí

Rybí filety z jedné strany pokryté hustou kořeněnou omáčkou bílé barvy, před smažením v trojobalu. Vyznačují se výraznou chutí opečené slaniny, restované cibule a jemného koření.

### Tmavá treska se šunkou, sýrem a brokolicí

V trojobalu před smažením rybí filety, na jedné straně pokryté lahodně hustou bílou omáčkou se šunkou, sýrem a brokolicí. Charakteristické jemně kořeněnou chutí tresky.

### Cordon Bleu z tmavé tresky

Dva celistvé rybí plátky proložené hustou, jemně kořeněnou sýrovou omáčkou s kousky šunky. Představují skvělý základ k přípravě jedinečných chodů.

### Losos s pórkovou omáčkou

Čerstvý rybí filet, z jedné strany pokrytý hustou pórkovou omáčkou a před smažením v trojobalu. Chuť lososa, provoněného pórkem, citronem a jemným kořením, nezbytně patří k slavnostnímu menu.

### Lososové lasagne

Tři plátky lasagni proložené v první vrstvě směsí jemně kořeněné rajčatové omáčky a kousků vysoce kvalitního lososa, v druhé vrstvě jemně kořeněné rajčatové omáčky a brokolice, navrch posypané strouhaným sýrem. Zcela originální, mírně pikantní chuť potěší všechny milovníky těstovin. Kombinace severské kvality výtečného lososa s oblíbeným středomořským stylem bude mít úspěch v každé kuchyni!

## Postupy přípravy

Všechny uvedené rybí delikatesy se připravují stejným způsobem, bez rozmrazování.

### Příprava v konvektomatu

Rybí delikatesu rozložíme na gastronádobu (nádobu není třeba vymazávat tukem) a vložíme do vyhřátého konvektomatu, nastaveného na program pečení. Pečeme při 170 °C cca 20–25 minut.

### Příprava v troubě

Zvolenou delikatesu rozložíme na plech (nádobu není třeba vymazávat tukem) a vložíme do předehřáté elektrické trouby. Pečeme při 180 °C cca 25 minut.

### Příprava ve fritéze

Zmrazenou delikatesu vložíme do oleje rozpáleného na 180 °C a necháme smažit po dobu 9 minut. Po vyndání z fritézy necháme okapat a servírujeme.

### Příprava lososových lasagni – v konvektomatu

Lososové lasagne rozložíme na gastronádobu (nádobu není třeba vymazávat tukem) a vložíme do vyhřátého konvektomatu, nastaveného na program pečení. Pečeme při 170 °C cca 20–25 minut.

### Příprava lososových lasagni – v troubě

Lososové lasagne rozložíme na plech (nádobu není třeba vymazávat tukem) a vložíme do předehřáté elektrické trouby. Pečeme při 180 °C cca 25 minut.

## Výhody a kulinářské zajímavosti

- Jedná se o celistvé ryby bez kůže a kostí
- Vysoký podíl hlavní suroviny
- Bohaté na jód a vitamin D
- Delikatesy jsou před smažením v minimálním množství tuku

## Kulinářské tipy

- Po tradičním způsobu připravte s vařenými brambory a tatarskou omáčkou nebo zeleninovým salátem.
- Jako přílohu můžete obměňovat také hranolky, bramborové krokety, opečené brambory nebo různé druhy bramborové kaše, např. pórkovou, bylinkovou, cibulovou či se slaninou.
- Zkuste kombinovat s teplou zeleninovou směsí, rýží, těstovinami nebo kuskusem.
- Doplněte různými omáčkami (sýrovou, bylinkovou, rybí či tomatovou s bylinkami).
- Využijte také při přípravě plněných rybích baget a hamburgerů.
- Podávejte jako moderní lehký pokrm s čerstvým zeleninovým salátem.
- Lososové lasagne můžete doplnit teplou zeleninou nebo zeleninovým salátem, případně zpestřit zeleninovou oblohou.



Název výrobku	Losos s pórkovou omáčkou	Lososové lasagne	Cordon Bleu z tmavé tresky	Tmavá treska se slaninou a cibulí	Tmavá treska se šunkou, sýrem a brokolicí
Číslo výrobku	005 352	005 345	005 347	005 354	005 344
Hmotnost balení	5,1 kg	8,4 kg	6,8 kg	5,1 kg	5,4 kg
Hmotnost 1 ks	140 g–160 g	350 g	100 g	150 g	180 g
Počet ks/krt. (porcí)	34 ks	24 ks	68 ks	34 ks	30 ks
EAN spotřeb. balení					