

# Francouzská omáčka na zapékání

## □ Grilovaná vepřová panenka podávaná se zapečenou zeleninou ve francouzské omáčce

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

330 g Francouzské omáčky na zapékání Vitana, 675 ml mléka, 450 ml vody, 1500 g vepřové panenky, 10 g soli, 5 g pepře, 40 ml rostlinného oleje, 500 g papriky, 500 g lilku, 500 g cukety, 500 g rajčat, 40 ml olivového oleje

Sypkou směs na zapékání rozmícháme v daném množství vody a mléka a necháme 30 minut odstát. Vepřovou panenku osolíme, opepříme a krátce opečeme na oleji. Opečenou panenku vložíme do konvektomatu a pečeme při 160 °C a na jehlu na 62 °C v jádře. Zeleninu očistíme, nakrájíme na větší kousky a opečeme na olivovém oleji (nesolíme). Takto upravenou zeleninu přendáme do zapékačké misky (gastronádoby), přelijeme připravenou omáčkou a zapékáme v předehřátém konvektomatu nebo horkovzdušné troubě (170 °C/15–20 minut). Na zapečenou zeleninu vhodným způsobem naaranžujeme hotové maso a ozdobíme bylinkami.



# Kari omáčka na zapékání

## □ Kuřecí prsa s těstovinami a zeleninou zapékaná v kari omáčce

/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 340 g/

330 g Kari omáčky na zapékání Vitana, 675 ml mléka, 450 ml vody, 500 g Šneků (Dischi) Vitana, voda na vaření těstovin, 1000 g kuřecích prs, 40 ml rostlinného oleje, 100 g Kukuřice sladká Vitana, 100 g Mrkve na nudličky Vitana, 40 g rukoly, 20 ml oleje na vymazání gastronádoby



Sypkou směs na zapékání rozmícháme v daném množství vody a mléka a necháme 30 minut odstát. Těstoviny uvaříme dle návodu (nesolíme). Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a krátce je orestujeme na oleji. Z kukuřice a mrkve scedíme nálev a vše spolu s rukolou, orestovaným masem a těstovinami promícháme. Vložíme do vymaštěné gastronádoby či zapékačké misky a přelijeme připravenou omáčkou. Dáme zapéct do předehřátého konvektomatu nebo horkovzdušné trouby (170 °C/15–20 minut). Při servírování hotový pokrm na talíři zdobíme bylinkami.



# Omáčky na zapékání



# Úvod

Základem české kuchyně jsou omáčky, které si získaly světový ohlas i v mezinárodní gastronomii. Vedle klasických jako svíčková či rajská na gastronomickém nebi stále jasněji září také omáčky na zapékání a gratinování. Tato kategorie pokrmů původem ze savojské kuchyně (podobně jako třeba sýrové fondue) je mnohem více nápaditá a pestrá.

Nabídněte svým hostům nové chuťové zážitky a obohatte svůj jídelníček o zapékané pokrmy i přílohy. Zapékat můžete všechny druhy těstovin, maso, ryby, brambory, cukety, lilek, brokolici, papriky, rajčata a další zeleninu čerstvou, sterilovanou i zmrazenou. Vyzkoušejte také exkluzivnější recepty na kuřecí či vepřové maso zapečené s ananášem, pomeranči, ořechy, mandlemi či kokosem. Tyto ingredience umožní nabídnout Vaším hostům velmi atraktivní a originální kombinace chutí a vůní. Zapékání je zkrátka skvělá příležitost, jak můžete uplatnit své kuchařské umění a kreativitu.



## Charakteristika

Vitana Food Service si vám dovoluje představit:

**Kari omáčku na zapékání** – s jemnou, ale zároveň výraznou chutí a vůní indického kari a **Francouzskou omáčku na zapékání** - která je lahodně smetanová s kousky papriky.

Plná chuť obou omáček spolehlivě potěší každého strávnicka.

Dobrou zprávou pro vás je i snadnost přípravy – stačí směs na zapékání rozmíchat s vodou a mlékem, nechat 30 min. odstát a zalít s ní připravené suroviny. O zbytek se postará vaše trouba či konvektomat.

## Postup přípravy

### Návod k přípravě

- 1 Omáčku na zapékání rozmícháme v daném množství vody a mléka a necháme 30 minut odstát.
- 2 Připravíme si základní suroviny na zapékání. Vložíme je do vymaštěné zapékačké misky (gastronádoby). Doporučená vrstva je 3–4 cm.
- 3 Omáčku zamícháme, přelijeme jí suroviny a pečeme v předehřáté troubě či konvektomatu při dané teplotě dle návodu uvedeném na obalu (nebo viz následující tabulka).

Teplota a doba zapékání v konvektomatu	Těstovinový 170 °C/20 minut	Bramborový 160 °C/45 minut
Teplota a doba zapékání v horkovzdušné troubě	170 °C/45 minut	170 °C/55 minut

Suroviny před zapékáním nesolíme! Převezmou si dokonalou chuť omáčky.

# Výhody a kulinářské zajímavosti

- Originální produkt na českém trhu
- Atraktivní způsob úpravy pokrmů
- Rychlý a jednoduchý postup přípravy se zaručeným výsledkem
- Pokrmy zaujmou jedinečnou chutí po použitých surovinách
- Finální pokrm v jedné nádobě
- Široké využití surovin – fantazii se meze nekladou
- Bezmasé pokrmy servírujeme jako hlavní jídlo nebo jako atraktivní přílohu

## Kulinářské tipy

### Těstoviny pokaždé jinak



**Uvařené těstoviny** dle návodu promícháme do vymaštěné gastronádoby:

- s nudličkami kuřecího nebo vepřového masa a kousky čerstvé, sterilované (bez nálevu) nebo zmrazené zeleniny
- s nudličkami kuřecího nebo vepřového masa a kousky ovoce, můžeme přidat ořechy, mandle nebo kokos
- s nudličkami přírodního nebo uzeného tofu, Šmakouna a případně s kousky zeleniny

Vše zalijeme připravenou omáčkou a vložíme do předehřátého konvektomatu či horkovzdušné trouby. Zapékáme dle návodu.

### Další variace

- Vařené halušky, bramborové gnocchi, nebo plátky brambor** promícháme s nudličkami masa a kousky zeleniny do vymaštěné zapékačímísy či gastronádoby. Vše zalijeme připravenou omáčkou a vložíme do předehřátého konvektomatu či horkovzdušné trouby. Zapékáme dle návodu.
- Vegetariánský pokrm** získáme náhradou masa např. za tofu či Šmakouna.
- Maso** nakrájíme na plátky a opečeme, naskládáme do vymazané gastronádoby, navrch naskládáme plátky ovoce (např. ananas, pomeranč), můžeme přidat ořechy, mandle nebo kokos.
- Kousky čerstvé nebo zmrazené **zeleniny** naskládáme do vymazané gastronádoby. Zalijeme připravenou omáčkou, dále zapékáme dle návodu.

Název výrobku	Francouzská omáčka na zapékání	Kari omáčka na zapékání
Číslo výrobku	14357	14359
Hmotnost	2000 g	1500 g
Výsledný objem	6800 ml	5100 ml
Počet ks/krt.	3	3
Trvanlivost	12 měsíců	12 měsíců
EAN spotřeb. balení	 8 593837 242207	 8 593837 242214

