

## OMÁČKY SLOVO ODBORNÍKA

### VÁŽENÉ KOLEGYNĚ, VÁŽENÍ KOLEGOVÉ,


omáčky mají již tradičně nezastupitelnou úlohu v české i světové kuchyni. Jejich vlastnosti se tak mohou neustále měnit a inovovat podle nejmodernějších kulinářských trendů. Stále více jsou žádány silné omáčky s intenzivní plnou chutí, ale bez velkého množství tuku. Omáčky nesmí dělat škraloupky a žmolky, celková chuť se preferuje přirozená a výraznější, základní suroviny musí v omáčce vynikat. Omáčky nesmí být příliš husté a vždy musí být dobře provařené.

Moderní konvence od Vitany Food Service všechny tyto požadavky plně respektuje. Tento rok se zaměřuje na inovaci produktové skupiny Omáčky, která jim dává nové a lepší vlastnosti. Využívá nejmodernější suroviny i moderní technologie, a tak dodává vysoce kvalitní omáčky nové generace pro domácí i mezinárodní kuchyni, které zatraktivní každou nabídku a uspokojí i ty nejnáročnější kuchaře a jejich hosty.

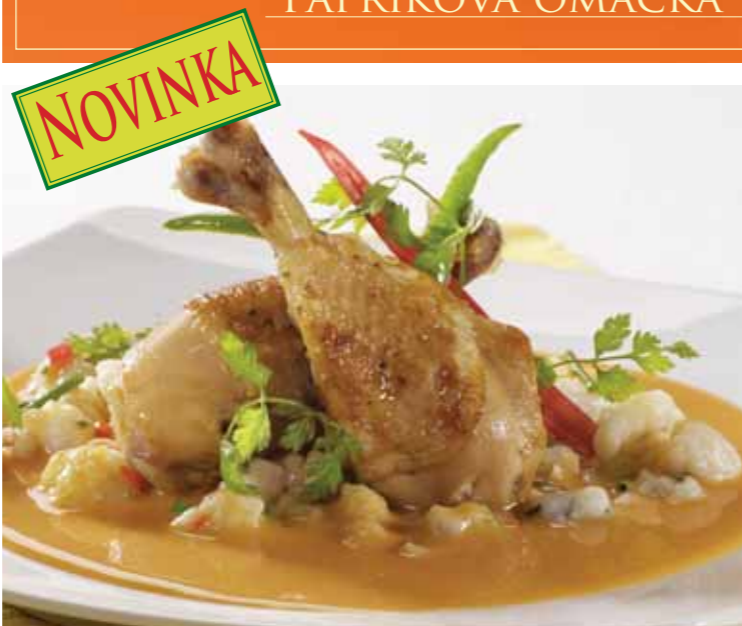
Omáčky Vitana prošly velkou řadou úprav, při kterých byly zohledněny požadavky profesionálních kuchařů. Jejich příprava je více než snadná a rychlá. Nic ale naopak nebrání vylepšení omáčky pomocí dalších ingrediencí vlastním originálním způsobem. Moderní zpracování umožňuje omáčky šokově zchlazovat a následně regenerovat. Vyzkoušejte je ve své kuchyni a budete velmi příjemně překvapeni, kolik nákladů, času a energie ušetříte a zároveň jakých skvělých výsledků dosáhnete.

Přeji vám s novými omáčkami Vitana ty nejlepší zkušenosti a mnoho spokojených strávníků.

Váš kolega

  
Zdeněk Hladík,  
manažer kulinářského centra Vitana Food Service,  
člen představenstva AKC ČR

## PAPRIKOVÁ OMÁČKA



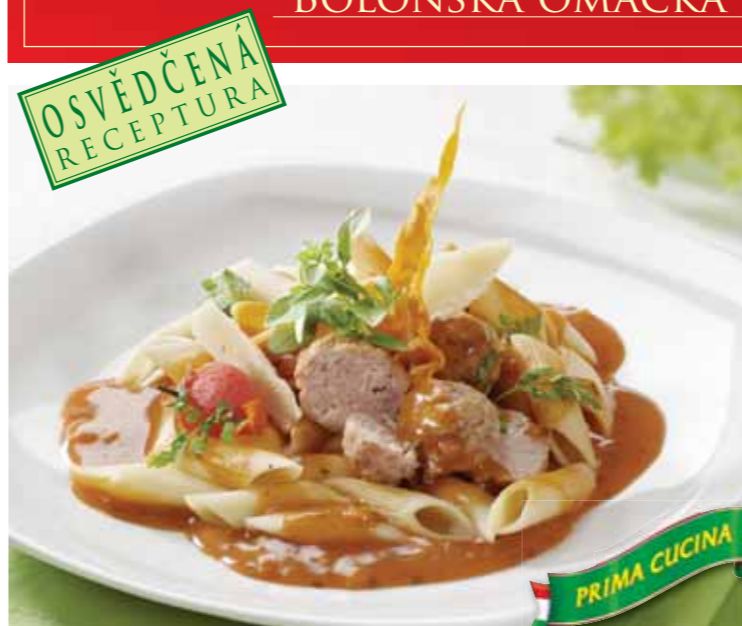
NOVINKA

ORANŽOVÉ OKROVÁ HUSTŠÍ HLADKÁ OMÁČKA CHUTNÁJÍCÍ PO MASE A PAPRICE, PLNÁ SMETANOVÉ CHUTI.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Použijte ji všude, kde potřebujete posílit paprikovou chuť, při přípravě masitých i bezmasých pokrmů „na paprice“.
- Zkuste ji využít při přípravě gratinovaných pokrmů.
- Provoňte ji čerstvými bylinkami.
- Zjemněte ji smetanou nebo máslem.
- Rozviňte její chuť citronem, vínem, koriandrem, chilli papričkami apod.
- Zkuste ji zpestřit přidáním cibule, česneku, různých druhů kapií, pórků a čerstvých rajčat.

## BOLOŇSKÁ OMÁČKA



OSVĚDČENÁ RECEPTURA

MÍRNĚ NAVINULÁ HUSTÁ TMAVOČERVENÁ OMÁČKA S ČÁSTEČKAMI BYLINEK A CIBULE, S CHUŤÍ A VŮNÍ RAJČAT, CIBULE A OREGANA.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Vyzkoušejte klasický způsob přípravy – promíchejte ji s orestovaným mletým masem a podávejte se špagetami.
- Použijte ji při přípravě pokrmů především italské kuchyně.
- Přesvědčte se, že je vhodná k různým druhům mas i k přípravě bezmasých pokrmů.
- Využijte ji při přípravě pizzy.
- Můžete ji zjemnit smetanou nebo máslem.
- Kombinujte ji s různými přílohami Vitana.
- Tradičními přílohami jsou všechny druhy těstovin a bramborové noky.

## BEŠAMELOVÁ OMÁČKA



NOVINKA

OMÁČKA S VYNIKAJÍCÍ JEMNOU CHUŤÍ A LÁKAVÝM VZHLEDEM, ZA KTERÝ VĚDÍ PŘÍTAŽLIVÉ BÍLÉ BARVĚ I HUSTÉ A HLADKÉ KONZISTENCI.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Využijte ji jako základ všech smetanových omáček a polévek.
- Vyzkoušejte při zapékání a gratinování pokrmů.
- Dodejte specifickou chuť a vůni pomocí čerstvých bylinek (kopru, bazalky, oregana, tymiánu, majoránky...).
- Ověřte si, jak snadno z ní připravíte nejrůznější omáčky přidáním vína, syra, křenu, cibule, česneku, hořčice apod.
- Vyzkoušejte do omáčky různé vločky: šunku, mandle, krevety, dary moře, houby, anglickou slaninu atd.
- Omáčku zjemněte máslem, smetanou, mlékem nebo zakysanou smetanou.

## CIKÁNSKÁ OMÁČKA



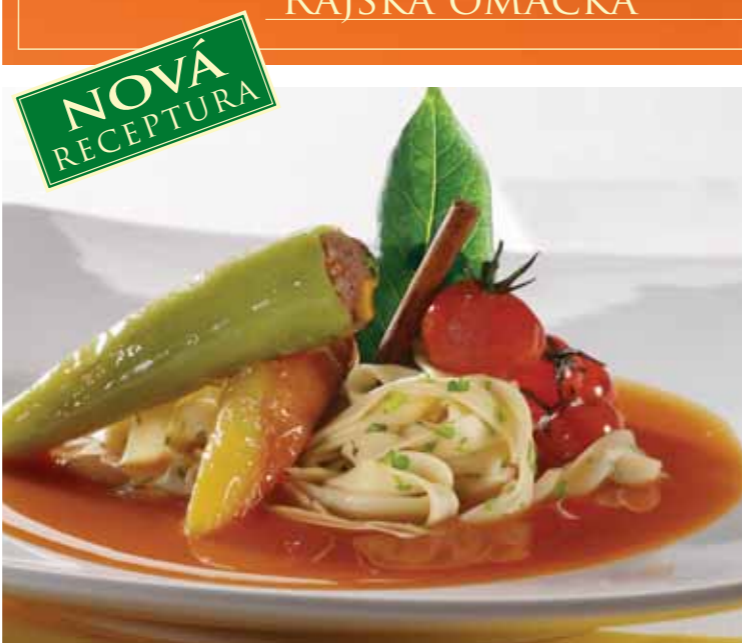
OSVĚDČENÁ RECEPTURA

VÝRAZNĚ ČERVENOHNĚDÁ HUSTÁ OMÁČKA S KOUSKY CIBULE, ČERVENÝCH A ZELENÝCH PAPRIK, S MÍRNĚ PIKANTNÍ CHUŤÍ PO RAJČATECH.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Použijte ji při přípravě pokrmů krajových i mezinárodních kuchyní (cikánská pečeně, mletá masa, plněné zelné či kapustové listy).
- Podle potřeby ji můžete zjemnit smetanou nebo máslem.
- Vyzkoušejte k ní různé přílohy Vitana, zkuste také netradiční přílohy, jako jsou bramboračky nebo zapečené brambory.
- Využijte ji nejen k různým druhům mas, ale také k přípravě bezmasých pokrmů.

## RAJSKÁ OMÁČKA



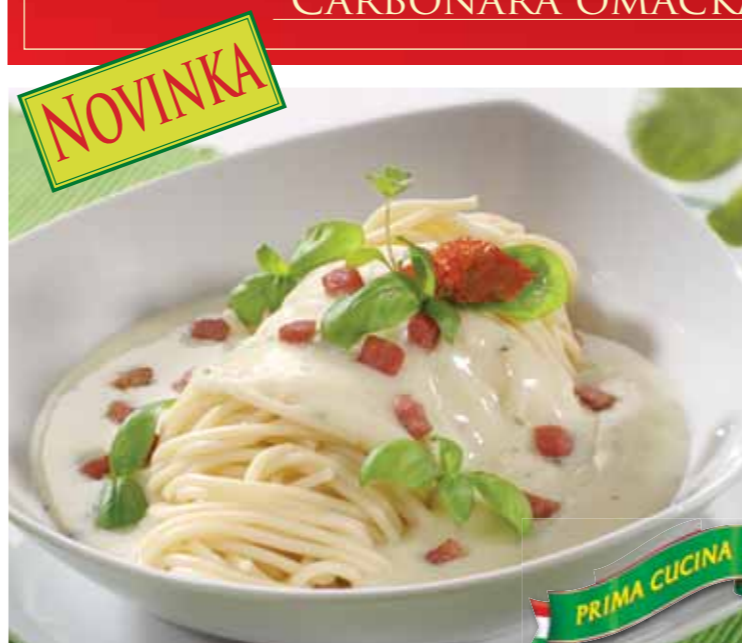
NOVÁ RECEPTURA

TYPICKY RAJČATOVĚ ČERVENÁ HUSTŠÍ HLADKÁ OMÁČKA PLNĚ RAJČATOVĚ SLADKOKYSELÉ CHUTI.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Omáčku můžete využít k přípravě rajčatové polévky, boršče nebo italských polévek.
- Přidáním směsi zeleniny získáte výtečné ragú.
- Omáčku provoňte čerstvými bylinkami: bazalkou, tymiánem, šalvějí.
- Ochutňte ji karamellem, červeným vínem, skořicí apod.
- Zjemněte ji podle chuti smetanou nebo zakysanou smetanou.
- Vyzkoušejte k ní netradiční přílohy jako kuskus nebo karlovarský knedlík.

## CARBONARA OMÁČKA



NOVINKA

HUSTÁ SMETANOVĚ BÍLÁ OMÁČKA PROVONĚNÁ DROBNÝMI KOUSKY ROZŠKVAŘENÉ SLANINY A UZENÉHO MASA S HARMONICKY SLADĚNOU CHUŤÍ SYRA.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Pro výraznou a plnou chuť ji lze podávat jako plnohodnotný pokrm pouze se samotnými těstovinami (klasický italský recept je se špagetami).
- Podávejte ji k vařeně zelenině či zeleninovým pokrmům, k jemně dochuceným masům a rybám.
- Doplněním více druhů zeleniny připravíte jemné zeleninové ragú.
- Přidejte vejce a směsí přelijte pokrmy před gratinováním nebo zapékáním.
- Vyzkoušejte přidat česnek, na másle podušenou zeleninu: cibuli, pórek, papriku atd.
- Obohacujte chuť omáčky nakrájenými olivami, žampiony, čerstvě rozpečenou slaninou nebo uzeným masem.
- Provoňte omáčku muškátovým oříškem, rozmarýnem, bazalkou, koriandrem nebo koprem.
- Zkuste při servirování posypat strouhaným parmezánem.
- Tradičními přílohami jsou všechny druhy těstovin a gnocchi.

## GULÁŠOVÝ ZÁKLAD



NOVÁ RECEPTURA

ČERVENOHNĚDÁ HUSTŠÍ OMÁČKA S TUKOVÝMI OKY MÁ VÝRAZNOU CHUŤ PO GULÁŠOVÉM KOŘENÍ.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Základ využijte nejen k přípravě standardních gulášů, je vynikající i k přípravě gulášů minutkových.
- Přidejte debrecinskou klobásu a získáte debrecinský guláš, s hráškem připravíte karlovarský guláš a s příslušnou zeleninou maďarský guláš. Lahůdkou je pivní guláš s přiměřenou dávkou piva.
- Použijte jako základ při přípravě přesnídávkové polévky.
- Vhodným základem jsou kuličky z mletého masa.
- Zkuste přidat slaninu, uzeninu, papriku, kyselé okurky.
- Upravujte po staročeském způsobu se zeleninou, houbami či luštěninami.
- Obměňujte základní suroviny: fazole, brambory, cibuli, různobarevné papriky, masitá rajčata a pórek.
- Dochutíte chilli papričkami, česnekem a majoránkou.

## HOUBOVÁ OMÁČKA



OSVĚDČENÁ RECEPTURA

MÍRNĚ NAHNĚDLÁ HUSTÁ OMÁČKA S KOUSKY HRÍBKŮ A ŽAMPIONŮ, S INTENZIVNÍ CHUŤÍ A VŮNÍ HUB.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Podávejte ji k různě upravovaným masům.
- Vyzkoušejte ji k minutkovým pokrmům, k zeleninovým pokrmům a k pokrmům s náhražkami masa.
- Lze ji použít k přípravě houbové krémové polévky a jiných speciálních pokrmů.
- Doporučujeme zjemnit před dokončením smetanou nebo máslem.
- Vyzkoušejte k ní i bramborové přílohy: halušky, chlupaté knedlíky Vitana apod.

## SVÍČKOVÁ OMÁČKA



NOVÁ RECEPTURA

KLASICKÁ SMETANOVÁ OMÁČKA S JEMNÝM HNĚDÝM NÁDECHEM MÁ SAMĚTOVĚ HUSTŠÍ KONZISTENCI S DROBNÝMI ČÁSTEČKAMI ZELENINY. MÁ SLADKOKYSELOU CHUŤ NEZAMĚNITELNĚ PROVONĚNOU ZELENINOU A KOŘENÍM.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Vhodná omáčka jak k pečení, tak k minutkám a pokrmům z mletého masa.
- Omáčku můžete podle své fantazie dále ochucovat citronem, hořčicí, vínem, kapkou brandy, jalovcem, tymiánem, kečupem apod.
- Vyzkoušejte různé vločky: žampiony, šunku, jemnou uzeninu, kyselé okurky, nudličky orestované kořenové zeleniny, kapary atd.
- Omáčku můžete zjemnit smetanou nebo máslem.
- Při slavnostních příležitostech pokrm ozdobte brusinkovým nebo jeřabinovým terčem.

## SÝROVÁ OMÁČKA



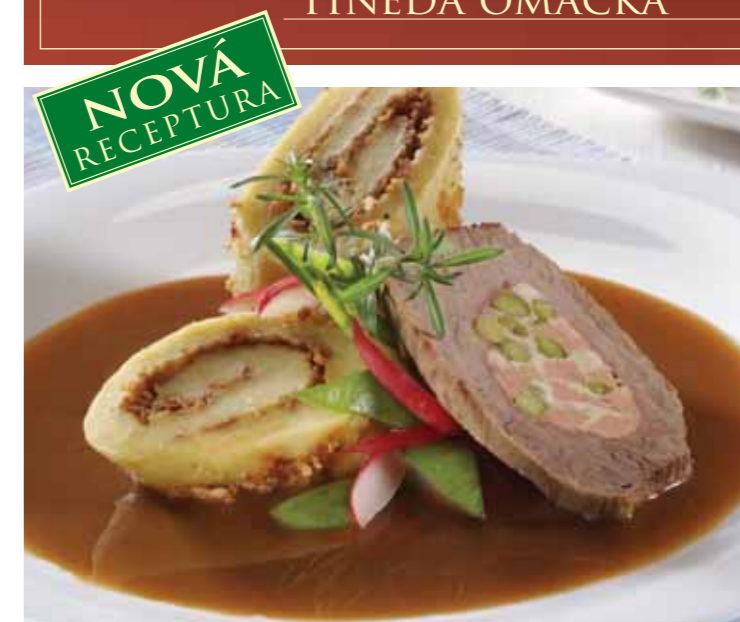
OSVĚDČENÁ RECEPTURA

HUSTÁ A HLADKÁ OMÁČKA BÍLÉ BARVY SE SMETANOVÝM NÁDECHEM, S VÝRAZNOU CHUŤÍ TŘÍ SYRŮ, DOPLNĚNÁ BYLINKAMI.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Podávejte k vařeně zelenině, těstovinám, zeleninovým pokrmům a k jemně dochuceným masům či rybám.
- Zkuste ji s přidáním vajec využít při přípravě gratinovaných nebo zapékaných pokrmů.
- Smíchejte ji s těstovinou a podávejte jako vegetariánský pokrm.
- Zjemněte ji máslem nebo smetanou.
- Jako variabilní vložku zkuste přidávat žampiony, strouhané mandle nebo překrájené olivy.
- Omáčku provoňte čerstvými bylinkami. Zvlášť doporučujeme koriandr, bazalku a petrželku.
- Vyzkoušejte zpestřit její chuť česnekem či rozpečenou slaninou.
- Tradičními přílohami jsou všechny druhy těstovin a bramborové noky.

## HNĚDÁ OMÁČKA



NOVÁ RECEPTURA

TMAVĚ HNĚDÁ OMÁČKA HUSTĚ A HLADKÉ KONZISTENCE, KTERÁ V SOBĚ SNOUBÍ VÝRAZNOU MASOVOU CHUŤ S VŮNÍ PĚPŘE.

### DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ TIPY

- Lze ji podávat k různě upraveným masům včetně minutek.
- Použijte ji jako kvalitní základ k oblíbeným omáčkám. Do znojemské omáčky přidejte sterilované okurky, do dijonské omáčky vmíchejte dijonskou hořčici, do žampionové omáčky žampiony apod.
- Vyzkoušejte ji v tradičních pokrmech české a světové kuchyně (španělský ptáček, vídeňská roštěná, nejrůznější pečeně, jako například štěpánská, pražská apod.)
- Zkuste přidávat worcester, červené víno, madeiru, pivo, barevný pepř, česnek, kapary atd.
- Můžete ji zjemnit zakysanou smetanou nebo máslem.

## RECEPTY

### NÁŠ TIP CÍKÁNSKÁ OMÁČKA – KARPATSKÁ VEPŘOVÁ PEČENĚ

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 210 g, z toho masa 60 g

příprava masa:	příprava omáčky:
1 000 g vepřové pečené b.k.	132 g Cíkánské omáčky Vitana
20 g plnotučné hořčice	1 070 ml vody do omáčky
10 g čerstvých bylinek (petržel-ka, pažitka, máta, kerblík)	150 g slaniny
4 g Kořenící směsí na steak Vitana	130 g čerstvých žampionů
	1 g feferonek
	nebo
60 g rostlinného oleje na opečení	150 g čerstvé papriky

Vepřovou pečení potřeme plnotučnou hořčicí a obalíme ve směsi nasekaných bylinek s Kořenící směsí na steak Vitana. Necháme chvíli v chladu marinovat, poté krátce opečeme na oleji, vložíme do gastronádoby a upravujeme v konvektomatu. Dostředí masa vpichnete jehlu, zvolíme teplotu jádra 72 °C a kombinovaný program 80 °C. Maso můžeme také dusit v horkovzdušné troubě doméčka. Cíkánskou omáčku Vitana připravíme podle návodu. Do vařené omáčky vmícháme (nebo můžeme sypat na jednotlivé porce) orestovanou směs připravenou z plátků žampionů, nudliček slaniny a feferonek (ve školním stravování nahradíme feferonku čerstvou paprikou). Upravené maso krájíme na porce a klademe na omáčku. Pokrm můžeme doplnit Ryží dlouhozrnnou Vitana upravenou společně s Čočkou Vitana, ochucenou Zeleninovým vývarem Vitana a Restovanou cibulí Cronions Vitana. Zdobíme větvičkou tymiánu.

### NÁŠ TIP HOUBOVÁ OMÁČKA – KRŮTÍ ROLÁDA SE ŠPENÁTOVOU NÁDIVKOU NA HOUBOVÉ OMÁČCE

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 270 g, z toho masa s nádivkou 120 g

příprava masa:	70 g	mraženého listového špenátu – celých listů
1 000 g krůtích prsou		
18 g Vegety originál Vitana		
500 g zemlí	příprava omáčky:	
80 g rostlinného oleje	170 g Houbové omáčky Vitana	
250 ml mléka	1 300 ml vody do omáčky	
160 g vaječ	80 ml 12% smetany	

Z krůtích prsou vyřízneme plát, lehce naklepeme a okořeníme Vegetou originál Vitana. Žemle nakrájíme na kostičky a krátce orestujeme na rostlinném oleji. Poté zalijeme mlékem a necháme chvíli odstát. Vejce rozdělíme, žloutky přidáme k žemlím a z bílků ušleháme tuhý sníh. Listový špenát rozmrazíme, překrájíme a spolu se sněhem opatrně vmícháme do namočené housky. Ochutíme Vegetou originál Vitana. Nádivku rozetřeme na maso a zabalíme. Svážeme niti, povrch okoříme Vegetou originál Vitana a vložíme do gastronádoby. Upravujeme v konvektomatu na kombinovaný program při 130 °C asi 40 minut doméčka. Maso můžeme také dusit v horkovzdušné troubě. Houbovou omáčku Vitana připravíme podle návodu (množství vody na přípravu omáčky snížíme podle množství výpeku). Nakonec zjemníme smetanou. Pokrm můžeme doplnit petrželkovými noky, které připravíme z Chlupatých knedlíků Vitana a čerstvé drobné posekané petrželové natě. I houbovým ragú (romanesco, čerstvé lisky a hříbky). Při podávání klademe na omáčku petrželkové noky, přikládáme houbové ragú a masovou roládu. Zdobíme snítkou estragonu a routou vonnou.

### NÁŠ TIP PAPIKOVÁ OMÁČKA – KUŘECÍ PALIČKY NA PAPIKOVÉ OMÁČCE

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 240 g, z toho masa 90 g

příprava masa:	190 g	Paprikové omáčky Vitana
1 500 g kuřecích paliček	1 300 ml vody do omáčky	
18 g Vegety originál Vitana	90 ml 12% smetany	
70 g rostlinného oleje		

Kuřecí paličky okoříme Vegetou originál Vitana, pokapeme rostlinným olejem, poskládáme do gastronádoby a necháme v chladu chvíli marinovat. Poté upravujeme v konvektomatu na kombinovaný program při 150 °C asi 35 minut doméčka. Maso můžeme také dusit v horkovzdušné troubě. Paprikovou omáčku Vitana uvaříme podle návodu (množství vody na přípravu omáčky snížíme podle množství výpeku) a zjemníme smetanou. Pokrm můžeme doplnit pažitkovými haluškami, které připravíme ze Slovenských halušek Vitana a pokrajné pažitky. Při podávání klademe na paprikovou omáčku pažitkové halušky, přikládáme kuřecí paličky, zdobíme kostičkami červené papriky a nakonec posypeme petrželovou natí.

### NÁŠ TIP RAJSKÁ OMÁČKA – PLNĚNÉ PAPIKOVÉ LUSKY S RAJSKOU OMÁČKOU

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 270 g, z toho plněného lusku 120 g

příprava masa:	1 000 g	paprikových lusků
250 g předního hovězího masa b.k.	40 g	rostlinného oleje na vymazání
500 g vepřového ořezu		
225 g Jemné směsí pro mletá masa Vitana	příprava omáčky:	
	280 g Rajske omáčka Vitana	
130 ml vody do směsi		
80 g Mexického salátu Vitana – bez nálevu	1 220 ml vody do omáčky	

Hovězí a vepřové maso semeleeme, přidáme Jemnou směs pro mletá masa Vitana, předem namočenou ve studené vodě. Promícháme a doplníme Mexickým salátem Vitana bez nálevu. Paprikové lusky zbavíme jadérek a naplníme masovou fází. Položíme do vymazané gastronádoby a upravujeme v konvektomatu na kombinovaný program při 130 °C asi 35 minut. Papriky také můžeme dusit s trochou vody v horkovzdušné troubě. Rajske omáčku Vitana připravíme podle návodu (množství vody na přípravu omáčky snížíme podle množství výpeku). Pokrm můžeme doplnit těstovinami Tagliatelle Vitana, uvařenými podle návodu. Při podávání klademe na omáčku těstoviny a plněné papriky. Omáčku také částečně přeléváme přes papriky. Pokrm zdobíme lístkem bobkového listu a celou skořicí.

### NÁŠ TIP SVÍČKOVÁ OMÁČKA – SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 212 g, z toho masa 62 g

příprava masa:	příprava omáčky:
1 000 g hovězího masa k.u.	260 g Svíčkové omáčky Vitana
50 g slaniny	1 230 ml vody do omáčky
18 g Vegety Originál Vitana	80 ml 12% smetany
60 g rostlinného oleje	

Maso prošípkujeme slaninou, okoříme Vegetou originál Vitana, pokapeme olejem a necháme v chladu chvíli marinovat. Poté vložíme do gastronádoby a upravujeme v konvektomatu. Do středu masa vpichnete jehlu, zvolíme teplotu jádra 72 °C a kombinovaný provoz 80 °C. Maso bude měkké a křehké. Maso také můžeme dusit obvyklým způsobem doméčka. Svíčkovou omáčku Vitana uvaříme podle návodu (množství tekutiny na přípravu omáčky snížíme podle množství výpeku). Nakonec zjemníme smetanou. Při podávání klademe na omáčku houskové knedlíky, které můžeme připravit z Knedlíků v prásku Vitana a orestované žemle. Maso krájíme na porce přes nálevu, přikládáme ke knedlíkům doplňujeme smetanovým nozem přelitým brusinkami. Zdobíme bobkovým lístem, citronovým tymiánem, měsíčky límetek i nitkami kůry.

### NÁŠ TIP BOLOŇSKÁ OMÁČKA – MASOVÉ KULIČKY S MLADOU CIBULKOU V BOLOŇSKÉ OMÁČCE

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 230 g, z toho masa 80 g

příprava masa:	80 g	mladé cibulky
150 g Jemné směsí pro mletá masa Vitana	50 g	oleje na vymastění
240 ml vody do směsi	příprava omáčky:	
300 g předního hovězího masa b.k	230 g Boloňské omáčky Vitana	
400 g vepřového boku b.k.	1 420 ml vody do omáčky	

Směs pro mletá masa Vitana smícháme se studenou vodou a po chvíli přidáme namleté hovězí a vepřové maso. Mladou cibulku nakrájíme na drobná kolečka a přidáme do masa. Vymícháme a tvoříme kuličky, které vložíme do vymazané gastronádoby. Upravujeme v konvektomatu na kombinovaný provoz při 130 °C asi 20 minut. Maso můžeme též dusit s trochou vody v horkovzdušné troubě. Boloňskou omáčku Vitana uvaříme podle návodu (množství vody do omáčky snížíme podle množství výpeku). Při menším počtu porcí můžeme vložit masové kuličky do omáčky, jinak se mohou klást na omáčku. Vhodnou přílohu tvoří těstoviny Penne Vitana. Při podávání klademe těstoviny na talíř a přeléváme Boloňskou omáčkou Vitana, na kterou klademe masové kuličky. Zdobíme chipsem z rajčete, hoblinkami z parmazánu a čerstvou dobromyslí.

### NÁŠ TIP OMÁČKA CARBONARA – ŠPAGETY CARBONARA

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 400 g

příprava špaget:	příprava omáčky:
800 g Špaget Vitana	40 g česneku
4 000 ml vody na vaření špaget	300 g anglické slaniny bez kůže
20 g soli do vody na vaření špaget	170 g omáčky Carbonara Vitana
10 g rostlinného oleje na promastění špaget	680 ml vody do omáčky
	680 ml mléka do omáčky

Špagety Vitana uvaříme podle návodu, propláchneme studenou vodou, promastíme a připravíme na servování. Kostičky anglické slaniny rozškvaříme a na nich krátce osmažíme nasekaný česnek. Směs přidáme do omáčky Carbonara Vitana uvařené podle návodu (část směsi si můžeme ponechat na ozdobu). Při podávání špagety přeléváme připravenou omáčkou a sypeme strouhaným parmazánem nebo eidamem. Zdobíme krátce osmaženým cherry rajčatem a listky čerstvé bazalky.

### NÁŠ TIP SÝROVÁ OMÁČKA – KUŘECÍ COPÁNEK V SEZAMOVÉ KRUSTĚ NA SÝROVÉ OMÁČCE

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 160 g, z toho masa 60 g

příprava masa:	příprava omáčky:
1 000 g kuřecích prsou	210 g Sýrové omáčky Vitana
14 g Kořenící směsí na grilování Vitana	950 ml vody do omáčky
20 g sezamových semínek	
60 g rostlinného oleje	

Do kuřecích prsou nakrojíme tři pruhy, které spleteme do copánku a okoříme Kořenící směsí na grilování Vitana promíchanou se sezamovými semínky. Poskládáme do gastronádoby, pokapeme rostlinným olejem a necháme v chladu marinovat. Poté upravujeme v konvektomatu na kombinovaný program při 140 °C asi 25 minut. Maso můžeme také dusit s trochou vody v horkovzdušné troubě. Sýrovou omáčku Vitana uvaříme podle návodu (množství vody na přípravu omáčky snížíme podle množství výpeku). Vhodnou přílohou jsou bramborové špalíčky připravené z Bramborového těsta Vitana. Při podávání klademe na omáčku bramborové špalíčky, kuřecí copánek a doplňujeme krátce smaženými cherry rajčaty a strouhaným parmazánem. Dozdobíme listky čerstvé bazalky.

### NÁŠ TIP BEŠAMELOVÁ OMÁČKA – KRÁLÍK NA MAJORÁNCĚ

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 240 g, z toho masa 90 g

příprava masa:	příprava omáčky:
1 500 g králícih stehen	170 g Bešamelové omáčky Vitana
100 g slaniny	2 g Majoránky Vitana
18 g Vegety originál Vitana	80 ml 12% smetany

Králíci stehna prošípkujeme slaninou, okoříme Vegetou originál Vitana a upravujeme v konvektomatu na kombinovaný provoz při 140 °C asi 40 minut. Maso můžeme také dusit s trochou vody v horkovzdušné troubě doméčka. Bešamelovou omáčku Vitana uvaříme podle návodu. Množství tekutiny na přípravu omáčky snížíme podle množství výpeku. Králíci stehna touto omáčkou přelijeme, provoníme Majoránkou Vitana (může být i čerstvá) a krátce společně dusíme. Nakonec zjemníme smetanou a podle potřeby dochutíme Vegetou originál Vitana. Vhodnou přílohou je bramborový náčyp s anglickou slaninou připravený z Krkonoského bramborů Vitana, anglické slaniny a droždí. Při podávání náčyp krájíme na trojúhelníky a prokládáme orestovaným čerstvým špenátem. Přiložíme králíci stehno, přelijeme omáčkou a zdobíme malou mrkvíčkou a čerstvou majoránkou.

### NÁŠ TIP GULÁŠOVÝ ZÁKLAD – HOVĚZÍ GULÁŠ

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 212 g, z toho masa 62 g

příprava masa:	příprava omáčky:
1 000 g předního hovězího masa bez kostí nebo ořezu	240 g Gulášového základu Vitana
16 g Vegety Originál Vitana	1500 ml vody do základu
100 g rostlinného oleje na opékání	

Maso nakrájíme na kostky a mírně ochutíme Vegetou originál Vitana. Krátce jej orestujeme na rostlinném oleji, vložíme do gastronádoby a upravujeme v konvektomatu na kombinovaný provoz při 130 °C asi 45 minut doméčka (podle kvality masa) nebo zakápneme vodou a pozvolna dusíme. Gulášový základ Vitana uvaříme podle návodu (množství vody na přípravu guláše snížíme podle množství výpeku z masa), přidáme upravené maso a podle chuti provoníme čerstvým řízným česnekem a Majoránkou Vitana. Pokrm můžeme doplnit šumavskými knedlíky, které si připravíme z Chlupatých knedlíků Vitana, orestované žemle a anglické slaniny. Při podávání servujeme knedlíky, guláš a zdobíme kolečky červené cibulky, červené feferonky a čerstvou majoránkou.

### NÁŠ TIP HNĚDÁ OMÁČKA – HOVĚZÍ PEČENĚ PO PRAŽSKU

Surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce 225 g, z toho masa s náplní 75 g

příprava masa s náplní:	příprava omáčky:
1 000 g zadního hovězího masa k. u.	135 g Hnědé omáčky Vitana
80 g vaječ	1 450 ml vody do omáčky
50 g měkkého salámu	
50 g Hrášku jemného Vitana – bez nálevu	
18 g Vegety Originál Vitana	

V mase prořízneme otvor (kapsu), naplníme jej směsí z vaječ, měkkého salámu a hrášku. Otvor uzavíme a povrch masa okoříme Vegetou originál Vitana. Vložíme do gastronádoby a upravujeme v konvektomatu na kombinovaný provoz při 120 °C asi 90 minut (podle kvality masa) doméčka. Maso můžeme také dusit obvyklým způsobem. Hnědou omáčku Vitana uvaříme podle návodu (množství vody na přípravu omáčky snížíme podle množství procezeného výpeku) a podle potřeby dochutíme Vegetou originál Vitana. Vhodnou přílohou je bramborový závin, připravený z Bramborového těsta Vitana a Restované cibule Cronions Vitana. Můžeme také přidat zeleninové ragú z mladých hrachových lusků a ředkviček. Při podávání z masa krájíme jednotlivé porce, které pokládáme k příloze. Pokrm zdobíme čerstvými bylinkami.

## ZÁKLADNÍ OMÁČKY



	HMOTNOST VÝROBKU	VÝSLEDNÝ OBJEM	POČET KS/ KARTON
Bešamelová omáčka	1,7 kg	15 l	3
Gulášový základ	3,2 kg	20 l	1
Hnědá omáčka	1,8 kg	20 l	3

## ITALSKÉ OMÁČKY PRIMA CUCINA



	HMOTNOST VÝROBKU	VÝSLEDNÝ OBJEM	POČET KS/ KARTON
Boloňská omáčka	2,3 kg	15 l	3
Carbonara omáčka	1,7 kg	15 l	3
Sýrová omáčka	1,6 kg	7,5 l	3

## ČESKÉ OMÁČKY



	HMOTNOST VÝROBKU	VÝSLEDNÝ OBJEM	POČET KS/ KARTON
Cíkánská omáčka	1,6 kg	15 l	3
Houbová omáčka	1,7 kg	15 l	3
Papriková omáčka	1,9 kg	15 l	3
Rajske omáčka	2,8 kg	15 l	3
Svíčková omáčka	2,6 kg	15 l	3



food service

## OMÁČKY

Nové chuti

Nová kvalita

Široký sortiment



Vitana food service  
člen mezinárodní skupiny Rieber & Søn  
tel.: 315 645 282  
e-mail: food.service@vitana.cz