

Přehled vítězných potravin soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2018

Masné výrobky tepelně opracované

Mandlový játrový sýr, KVARDA spol. s r.o.
Plzeňská 220/2, 32600 Plzeň, Východní Předměstí

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Pánská přesnídávka, Plzák z Plzně s.r.o.
Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň

Sýry, včetně tvarohu

BIO PAŘENÝ SÝR – UZLÍK, Ing. Olga Lukšová
Sokolská 529, 349 01 Stříbro

MLéčné výrobky ostatní

POMAZÁNEK, Ing. Jan Junek
Borská 130, 348 06 Přimda

Pekařské výrobky, včetně těstovin

Chodský koláč, Pekařství Malinová, s.r.o.
K Mistráku 4, 331 51 Kaznějov

Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek

Makový řez, Marie Vondrovicová
Bořice 6, 344 01 Domažlice

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Nebílovský mošt – jablko-hruška, LUKRENA a.s.
Dolní Lukavice 196, 334 44 Dolní Lukavice

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

JAHODY s mátou – džem výběrový extra, Renata Skálová
Palvínov 66, 342 01 Hartmanice

Ostatní

Med lesní, medovicový, Ing. Jaroslav Lstibůrek
Nová Pasečnice 2, 344 01 Domažlice

Jogurtové pralinky se slaným karamellem

Suroviny na 10 ks pralinek

500 g bílého jogurtu (min. 3 % tuku) ■
3 polévkové lžíce Medu lesního, me-
dovicového ■ 1 čajová lžička soli ■
na ozdobu vlašské ořechy ■ papírové ko-
šičky na pralinky

Na slaný karamel

100 g cukru ■ 45 g másla ■ 60 ml 33% smetany ■
1/2 čajové lžičky mořské soli

Postup

Jogurt v misce osolíme a důkladně rozmícháme metličkou. Nalijeme do plátýnka a necháme v cedníku zatížené přes noc v lednici vykat. Poté propracujeme s polovinou medu a vychladíme. Navlhčenou rukou vytvarujeme pralinky. Poté ozdobíme vychlazeným karamellem a na medu praženými ořechy.

Slaný karamel

Cukr rozpustíme v hrnci se dvěma lžícemi vody a za pomalého míchání zahříváme do zlatohněda. Přidáme na kostičky nakrájené máslo, zmírníme oheň a mícháme dohladka. Poté přidáme smetanu a na mírném ohni mícháme, dokud se nerozpustí případné hrudky. Stáhneme s ohně a přidáme sůl. Před použitím vychladíme.

Z pra-
linek můžete

TIP připravit i slaný snack. Osolený jogurt necháme odkapat stejně jako na přípravu sladké varianty, ale v závěru procesu jej zabalený v plátýnku ještě navíc zatížíme, abychom odstranili více tekutiny. Vzniklou hmotu promícháme a tvarujeme. Hotové jogurtové kuličky bez přídavku medu a bez karamelové polevy částečně usušíme v sušičce na ovoce nebo v troubě nahřáté na méně než 40 °C, cca 3 hodiny, aby byl povrch kuliček pevnější a mírně změnil barvu do krémového odstínu. Po vychlazení je naložíme do oleje a necháme pár dní v lednici odležet. Před podáváním nechte olej okapat a obalte pralinky v jemně nasekaných bylinkách nebo ve vašem oblíbeném koření a podávejte s pečivem jako chuťovky k pivu či vínu.

TIP

TIP

Nápoj můžeme podávat teplý i studený. Studenou variantu můžeme doplnit ledem, krájenými jablky, broskvemi nebo kořeněným sladkým vínem.

Nebílovský punč

Suroviny

na 4 porce

800 ml Nebílovského moštu – jablko-hruška ■ 2 sáčky černého čaje ■ 1 ks hrušky ■ 50 ml pálenky (slivovice, calvados, rum) ■ 250 ml vody ■ na dochucení med, citron, celá skořice, hřebíček, badyán

Postup

Ve vroucí vodě povaríme celé koření (skořice, hřebíček, badyán...), odstavíme z ohně, přidáme černý čaj a necháme 3–5 minut louhovat. Poté čaj přecedíme, smícháme s moštem (v zimě ohřátým), pálenkou a hruškou nakrájenou na drobné kousky. Podle chuti dosladíme medem a přelijeme do sklenic. Dozdobíme omytou hruškou.

Vaříme s vítězi soutěže
Regionální potravina
Plzeňského kraje 2018



Plzeňský kraj

Více informací o soutěži na
www.regionálnipotravina.cz



PLZEŇSKÝ KRAJ



Sýrová roláda plněná játrovým sýrem

Suroviny na předkrm pro 6–8 osob

200 g Mandlového játrového sýra ■ 200 g plátkového sýra, nejlépe 45% t.v.s. ■ 100 g másla ■ 50 g sušených brusinek ■ na dochucení a ozdobu sůl, pepř, mandle ■ na rolování pečicí papír

Postup

Játrový sýr zbavený tukového obalu rozmixujeme, vyšleháme se změkklým máslem a dochutíme sekanými sušenými brusinkami, solí a pepřem. Plátkový sýr si rozložíme do pekáče na pečicí papír potřený velmi tenkou vrstvou rozehrátého másla tak, aby se plátky vzájemně všude asi 0,5 cm překrývaly. Pomalu je necháme změkhnout v troubě předehřáté na cca 80 °C až se plátky spojí. Poté je můžeme potřít vrstvou připravené pěny z játrového sýra. Opatrně pomocí pečicího papíru zarolujeme a necháme zabalené několik hodin důkladně vychladit (nejlépe přes noc). Nakrájené na silnější plátky můžeme dozdobit zbylou játrovou pěnou, mandlemi a brusinkami. Podáváme vychlazené s čerstvým pečivem a krájenou zeleninou.

TIP Aby se játrový sýr dobře spojil s máslem, necháme ho před přípravou asi půl hodiny vyndaný z lednice. Pokud si chceme ušetřit práci, můžeme zvolit jednodušší variantu a jednotlivé vrstvy sýra a pomazánky pouze vrstvit bez rozehrívání sýra a bez rolování rolády. Dále můžeme přidat plátky šunky, vždy střídavě – systémem – sýr, pomazánka, šunka, pomazánka, sýr... až do vrstvy max. 4 cm, aby se výsledný sýrový dortík dobře krájel. Před krájením necháme dostatečně v lednici ztuhnout.



Pomazánkové kanapky s uzeným sivenem

Suroviny na 15 ks

1 balení Pomazánku ■ 1 ks uzeného sivena ■ 50 g másla ■ 2 ks celozrnné bagetky ■ sůl, pepř, pažitka, popř. citronová šťáva nebo chilli

Postup

Sivena obereme od kostí a část masa si odložíme stranou na zdobení. Maso rozmixujeme spolu se změkklým máslem a přidáme Pomazánek. Vše dochutíme solí, pepřem a vymícháme do hladka. Naplníme do cukrářského sáčku a nastříkáme na připravené plátky pečiva. Dozdobíme čerstvou pažitkou a kousky uzeného sivena. Hotové chuťovky necháme v lednici vychladit a ztuhnout.

TIP Pro výraznější chuť můžeme do pomazánky přidat při přípravě pár kapek citronové šťávy nebo nejemno krájenou chilli papričku. Při svátečních příležitostech můžeme ozdobit každou kanapku pstružím kaviárem. Z kůže sivena si můžeme pomalým opečením na pánvi připravit také křupavý chips.



Smažené pívni uzlíky s tomatovým dipem

Suroviny na snack pro 4 osoby

1 balení Bio pařeného sýra – uzlík (cca 200 g) ■ 100 ml ležáku Karolína Světla 13° ■ 60 g hladké mouky ■ 40 g kukuřičného nebo rýžového škrobu ■ sůl, pepř, popř. česnek nebo bylinky na dochucení těstíčka, olej na smažení

Na rajčatový dip

3 ks větších rajčat ■ 1 ks červené cibule ■ 1 polévková lžice olivového oleje ■ petrželová nať ■ citronová šťáva, sůl, pepř popř. cukr a chilli

Postup

Sýrové uzlíky nejprve obalíme v hladké mouce. Poté si z mouky, škrobu a piva vypracujeme polotekuté těstíčko. Pivo přidáváme postupně, dokud těsto nemá hustotu přibližně těsta na lívance. Dochutíme solí a pepřem, popřípadě česnekem a bylinkami dle vlastní fantazie. V těstíčku namočíme kousky sýra a ihned vkládáme do rozpáleného oleje tak, aby se jednotlivé kousky neslepily. Smažíme dozlatova. Po usmažení necháme přebytečný olej okapat na papírové utěrce nebo ubrousku. Podáváme teplé s lehkým tomatovým dipem.

Rajčatový dip

Rajčata omyjeme a nakrájíme na drobné kostičky, oloupanou cibuli nakrájíme velmi najemno. Cibuli osolíme a pokapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet, aby ztratila palčivost. Poté smícháme s rajčaty, přidáme olej, nasekanou petrželku a podle chuti cukr nebo chilli. Podáváme vychlazené.

TIP Smažené uzlíky můžeme také použít jako součást letního míchaného salátu s jednoduchým dipem z kečupu a osoleného jogurtu nebo majonézy.

Aby těstíčko bylo křupavější, můžete do něj při přípravě přidat navíc asi půl lžičky kypřícího prášku.



Mátové osvěžení

Suroviny na 6 porcí

500 g měkkého tvarohu ■ 250 g zakysané smetany ■ 5 polévkových lžic třtinového cukru ■ 1 sklenice džemu Jahody s mátou (180 g) ■ šťáva a kůra z jednoho citronu, hrstka čerstvé máty

Postup

Třtinový cukr rozdrtíme v hmoždíři nebo rozmixujeme s lístky čerstvé máty, přidáme kůru a šťávu z jednoho citronu a vymícháme s tvarohem a zakysanou smetanou do hladkého krému. Vrstvíme do vychlazených pohárů a zdobíme džemem. Podáváme chlazené, ozdobené lístkem čerstvé máty nebo jahodou.

TIP Pohár můžeme vylepšit drcenými celozrnnými sušenkami, na sucho opraženými ovesnými vločkami nebo hotovým ochuceným müsli, které dáme na dno poháru před naplněním a na vrch jimi pohár posypeme.