

PŘEHLED VÍTĚZNÝCH POTRAVIN SOUTĚŽE REGIONÁLNÍ POTRAVINA PLZEŇSKÉHO KRAJE V ROCE 2019

MASNÉ VÝROBKY TEPELNĚ OPRACOVANÉ

Farmářský bok z Čečkovic, AB Bor, s.r.o.

Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova

MASNÉ VÝROBKY TRVANLIVÉ, TEPELNĚ
NEOPRACOVANÉ, KONZERVY A POLOKONZERVY

Procházka výpečková pomazánka, Jaroslav Procházka

Žihle 33, 331 65 Žihle

SÝRY VČETNĚ TVAROHU

VALENTÝN, Ing. Pavel Kvita

Kašperskohorská 158, 341 92 Rejstejn

MLÉČNÉ VÝROBKY OSTATNÍ

BIO jogurtové kozí mléko, Luděk Maruna

Útušice 24, 332 09 Štěnovice

PEKAŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ TĚSTOVIN

Svatební koláček tvarohový, Marie Vondrovicová

Bořice 6, 344 01 Domažlice

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY VČETNĚ CUKROVINEK

MüsLenky s jablky, Lenka Havlová

Masarykova 7, 312 00 Plzeň

ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Sirup Rakytníkový s malinou, Od Macháček s.r.o.

Rybnice 10, 331 51 Kaznějov

OVOCE A ZELENINA V ČERSTVÉ
NEBO ZPRACOVANÉ FORMĚ

Hruška s medem, Mgr. Jaroslava Frančíková

Děpoltice 1, 340 22 Nýrsko

OSTATNÍ

Šnečí jatýrka, Jiří Studnička

Strážov 326, 340 21 Janovice nad Úhlavou

VÍCE INFORMACÍ O SOUTĚŽI NALEZNETE NA
WWW.REGIONALNIPOTRAVINA.CZ



TIP

Pokud budete dezert podávat ihned po dohotovení, tedy ještě vlhý, přidejte při pečení do jablíček pár plátků másla a špetku skořice – rozvine se jejich vůně a příjemná karamelová chuť.



MÜSLENKOVÉ POTĚŠENÍ

SUROVINY

100 g MüsLenek s jablky ■
250 g tučného tvarohu ■
100 g žervé ■ 2 polévkové lžíce
medu ■ 2 ks jablek ■ cukr

POSTUP

Žervé s medem vyšlehejte a vmíchejte tučný tvaroh. Na dno sklenice nasypete rozdrobené MüsLenky a zalijete rozmíchaným tvarohovým krémem. Nechte pár minut odležet. Mezitím pokrájejte jablka na měsíčky nebo na tenké hranolky, rozložte je v tenké vrstvě na pečicí papír, posypte cukrem a krátce, ale intenzivně je zapečte v předem rozehřáté troubě tak, aby cukr začal karamelizovat. Hotová jablíčka opatrně přendejte na připravený krém a ihned podávejte.

RYBÍZOVÝ KOLÁČ S JOGURTOVÝM MLÉKEM A CELOZRNNOU DROBENKOU

SUROVINY

250 ml BIO jogurtového kozího mléka ■ 350 g rybízu ■ 250 g hladké mouky ■ 100 g třtinového cukru ■ 3 vejce ■ 15 g másla ■ 1 balení kypřicího prášku ■ špetka soli ■ tuk a mouka na vysypání formy

POSTUP

V jogurtovém mléce rozšleháme vejce, přidáme cukr a rozpuštěné máslo. Směs vmícháme do mouky s kypřicím práškem a špetkou soli. Hotové těsto nalijeme do připravené formy o průměru 26 cm, předem vytřené tukem a vysypané polohrubou moukou. Přidáme přebraný a opláchnutý rybíz zbavený stopky a zasympeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 40 minut na 180 °C.

SUROVINY NA DROBENKU

70 g másla ■ 70 g cukru krupice ■ 70 g hladké mouky ■ 70 g jemných ovesných vloček (mletých)

POSTUP

Povolené máslo rukou v míse propracujeme s ostatními surovinami do lehké hrudkovité konzistence a vzniklou hmotu nadrobíme před pečením na koláč.

TIP

Podávejte sypané moučkovým cukrem nebo doplněné lžící zakysané smetany nebo tučného jogurtu. Jako obměnu za rybíz můžete použít další druhy kyselějšího ovoce jako např. meruňky, blumy, švestky ochucené špetkou skořice, jahody nebo ostružiny. Skvělý bude tento koláč i s kousky rebarbory předem orestovanými na másle nebo povařenými s trochou medu.



VAŘÍME S VÍTĚŽI

SOUTĚŽE REGIONÁLNÍ

POTRAVINA PLZEŇSKÉHO

KRAJE 2019

R

KRÉMOVÁ ČESNEČKA S UZENÝM BOKEM A PETRŽELKOVÝM OLEJEM

SUROVINY NA 4 PORCE

300 g Farmářského boku z Čečkovic ■
350 g brambor ■ 100 g česneku ■
500 ml vývaru ■ 250 ml smetany ■ olej ■
na dochucení sůl, pepř, petrželová nať

POSTUP

Na oleji orestujeme do zlatova na kostičky nakrájené brambory a v posledních minutách opékání přidáme celé oloupané stroužky česneku. Zalijeme vývarem, dochutíme a ještě pár minut vaříme pod poklicí, dokud brambory zcela nezměknu. Rozmixujeme ponorným mixérem, provaříme se smetanou a podle potřeby ještě přidáme tekutinu a dochutíme. Dozdobíme opečenými plátky uzeneho boku a petrželkovým olejem.

PETRŽELKOVÝ OLEJ

Olej zahřejeme na 75 °C, vložíme do něj opanou a osušenou petrželovou nať a se špetkou soli vše rozmixujeme do hladka. Skladujeme v lednici.



PÁNSKÁ SVAČINKA

R

SUROVINY

1 ks Procházkovy výpečkové pomazánky ■
pšenično-žitný chléb typu Šumava (ideálně
2–3 dny starý) ■ na marinovanou cibuli: 2–3
cibule ■ sůl ■ cukr ■ citronová šťáva nebo ocet

POSTUP

Chléb nakrájíme na silnější krajíce a po celém obvodu nařízneme kůrku (asi po třech centimetrech), aby se po rozpečení lehce odlamovala. Plátky vložíme na mřížku do rozpálené trouby (alespoň na 200 °C) a pečeme do zlatova. Rozpečený chléb necháme krátce zchladnout a poté jej namažeme Výpečkovou pomazánkou a ozdobíme marinovanou cibulí.

MARINOVANÁ CIBULE

Cibuli nakrájenou na tzv. slámu osolíme (na dvě až tři středně velké cibule jedna rovná čajová lžička soli) a vše v misce lehce promneme, dokud se sůl zcela nerozpustí. Cibule by v této fázi neměla pustit šťávu. Necháme 10–15 minut odležet a poté přidáme kyselou složku (ocet nebo citronovou šťávu). Dobře promícháme a necháme opět pár minut odpočinout. Nakonec přidáme cukr nebo med a ostatní ingredience dle vlastního výběru. Necháme přikryté v lednici asi 20 minut. Správně připravená cibule nepálí a vydrží v lednici zakrytá i několik dní. Pro prodloužení trvanlivosti můžete přidat pár kapek oleje.

TIP

Pro lepší vzhled pokrmu použijte na ozdobu více druhů cibulovin, např. červenou cibuli, nakládané stříbrné cibulky, jarní cibulku nebo pažitku. Pro změnu chuti přidejte při marinování do cibule chilli, med nebo brusinky.



R

VALENTÝNSKÉ JEDNOHUBKY

SUROVINY

100 g VALENTÝNA ■
1 ks kyselejšího jablka ■
150 g tmavého pečiva ■
50 g medu ■ 50 g vlašských ořechů

POSTUP

Na pánvi na sucho opečte plátky tmavého pečiva. Na stejné pánvi pak na sucho krátce opražte vlašské ořechy. Jablka zbavte slupky a nakrájejte je na velmi tenké plátky. Na plátek pečiva začněte postupně vrstvit jednu surovinu po druhé – začněte pečivem, poté přidejte jablko, kousky sýra a ořechy a vše zakapejte medem. V případě potřeby přidejte další vrstvu nebo spíchněte ozdobným napichovátkem. Podávejte jako předkrm s ochuceným listovým salátem nebo jako chuťovky k bílému vínu.



TIP

Sýr nechte před podáváním alespoň půlhodinku v pokojové teplotě. Rozvinou se tak lépe jeho sensorické vlastnosti – chuť, vůně a textura. Jako nápoj je k takto chuťově bohatému pokrmu vhodné bílé víno s vyšší kyselinkou. Pro vylepšení chuti můžete jablka den předem nechat marinovat v trošce medu a citronové šťávy.



HRUŠKOVÉ ČATNÍ

R

SUROVINY

1 balení Hrušek s medem ■
5–7 šalotek ■ 70 ml bílého
vína ■ 50 ml bílého balzami-
kového octa ■ špetka
mletého černého pepře ■
špetka mleté skořice ■
celý hřebíček

POSTUP

Oloupané šalotky nakrájejte na větší kousky. V menším hrnci prohřejte víno, ocet a koření. Přidejte šalotky a nechte cca 30 minut probublávat tak, aby vznikl základ pro čatní. Pokud bude potřeba, dolijte víno či ocet. Přidejte Hrušky s medem a dalších patnáct minut nechte společně pomalu povařit, aby se chuť propojily.

TIP

Čatní se výborně hodí k masu či sýrům nebo si je jen tak můžete namažat na pečivo. Fantazii se meze nekladou. Podle vlastních preferencí můžete čatní mírně osolit, přidat chilli, rozinky nebo zázvor.

