

Přehled vítězných potravin soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2020

Masné výrobky tepelně opracované

Zlatý Bůček, Plzák z Plzně s.r.o.

Dřevěná 101/7, 301 00 Plzeň, www.plzakzplzne.cz

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Žihelský trhák s medvědí česnekem a feferonkou

Jaroslav Procházka / Žihle 33, 331 65 Žihle, www.uzeninyzezhle.cz

Sýry včetně tvarohu

Tvaroh tučný, Václav Dub

Veřechov 2, 341 01 Horažďovice, www.mlekarnaboubin.cz

Mléčné výrobky ostatní

Jogotvaroh, Meclovská zemědělská, a. s.

Meclov 72, 346 01 Horšovský Týn, www.meclovska.cz

Pekařské výrobky včetně těstovin

Chléb víkendový, PEKO – Němečková s.r.o.

Klatovská tř. 36, 301 00 Plzeň, www.pekarstvipeco.cz

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Klatovský perník, Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy

Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy, www.sszp.kt.cz

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Hrobník 15° černý speciál, Robert Beneš

Čížice 76, 332 09 Čížice, www.ubizona.eu

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Pikantní okurkový salát, Josef Vanický

Luční 67, 336 00 Blovice, www.poteseniveskle.cz

Ostatní

Tolstolobik uzený, porcovaný, Zpracovna ryb Klatovy a.s.

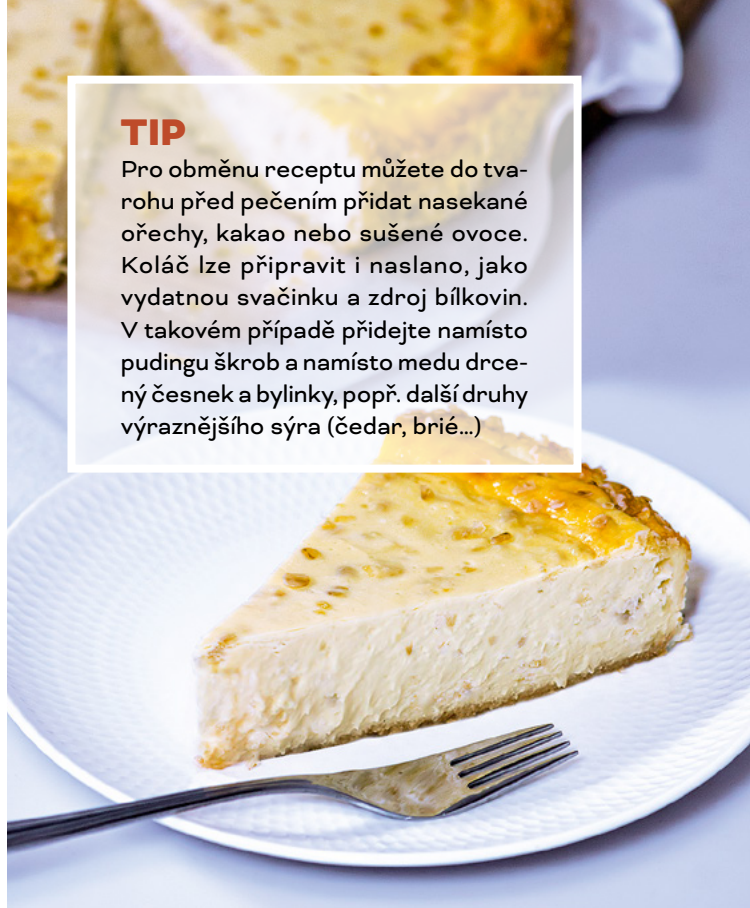
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy, www.zpracovnarybklatovy.cz

Více informací o soutěži naleznete na
www.regionalnipotravina.cz



TIP

Pro obměnu receptu můžete do tvarohu před pečením přidat nasekané ořechy, kakao nebo sušené ovoce. Koláč lze připravit i naslano, jako vydatnou svačinku a zdroj bílkovin. V takovém případě přidejte namísto pudingu škrob a namísto medu drceňý česnek a bylinky, popř. další druhy výraznějšího sýra (čedar, brié...)



Tvarohová svačinka

Suroviny na 8–10 porcí (1 koláčovou formu)

800 g tučného tvarohu (2 balení) ■ 4 ks vajec ■ 100–150 g medu ■ 1 balení pudinkového prášku ■ 100 g jemných ovesných vloček ■ 7 ml oleje

Potřebné vybavení: koláčová nebo dortová forma (popř. nízký kastrol) o průměru 22–24 cm

Postup

Tvaroh rozmíchejte s vejci, pudinkem a ochuťte medem. Dortovou formu vymažte olejem a vysypte ovesnými vločkami tak, aby se vytvořila tenká vrstva vloček po celé ploše dna formy a i 2 až 3 cm po okrajích. Do připravené formy nalijte ochucenou tvarohovou směs a rovnoměrně rozprostřete po celé ploše. Pečte ve vyhřáté troubě na 170°C přibližně 40 minut, nebo dokud střed moučníku bude třaslavě měkký. Podávejte vychlazené na pokojovou teplotu.

Meclovská domácí zmrzlina

Suroviny

200 g Jogotvarohu ■ 300 ml 33% smetany ■ 80 g cukru krupice ■ 100 ml mléka ■ 5ks žloutků

Postup

Smetanu s mlékem přiveďte k varu, vmíchejte cukr, odstavte a vmíchejte žloutky. Směs přeceďte a nechte dobře vychladit. Poté směs pečlivě metličkou promíchejte s vychlazeným Jogotvarohem a vlijte do předchladeného výrobníku zmrzliny. Nechte cca 40 minut míchat do zhoustnutí. Hotovou zmrzlinu skladujte v mrazáku.



TIP

Pokud nemáte výrobník zmrzliny, vynechte v receptu při vaření mléko a vychlazenou hotovou směs mírně našlehejte ručním šlehačem, poté vmíchejte Jogotvaroh, pečlivě promíchejte a nalijte do malých formiček (např. na muffiny) a nechte zmrazit bez míchání v mrazáku. Hotová zmrzlina skvěle chutná s jahodami, malinami nebo ostružinami.



Recepty připravil: šéfkuchař Martin Havlík
Bezejmenná Gourmet Club

VAŘÍME
s vítězi soutěže
Regionální potravina
Plzeňského kraje
2020

www.regionalnipotravina.cz

Staročeská chlebová polévka

Suroviny na 4 porce

250 g Víkendového chleba ■ 40 g oleje nebo sádla ■ 2 ks žloutků ■ 200 ml světlého piva ■ 30 g medu nebo podle chuti ■ 800 ml drůbežího vývaru

Na dochucení: sůl ■ pepř ■ čerstvá nasekaná pažitka

Postup

Chléb zbavený kůrky nakrájejte na cca 2 cm kostky a opečte za stálého míchání na rozpáleném oleji nebo sádle do zlatova. Ideální je pánev nebo hrnec s nepřilnavým povrchem. Poté zalijte vývarem a povařte několik minut do změknutí. Přidejte pivo, dochuťte solí, pepřem a provařte. Ponorným mixérem rozmixujte do hladka, stáhněte z ohně a do hotové, ale stále téměř vroucí polévky vmíchejte metlou syrové žloutky a med. Dále už polévku nevařte. Servírujte horké, ozdobené nasekanou pažitkou.



TIP

Kdo má rád polévku hustější a zdravější, může spolu s vývarem přidat i hrstku ovesných vloček. Polévku můžete také dochutit drceným česnekem nebo jemně nasekaným chilli (ještě před mixováním směsí). Vydatnější verzi dostanete také přidáním nastrohaného tvrdého sýra, opečených plátků klobásy nebo lžice zakysané smetany při servírování přímo do talíře. Ze zbylé kůrky můžete připravit do polévky krutony.



TIP

Pokud máte rádi pálivější pokrmy, přidejte čerstvou chilli papričku do pánve spolu s cibulí hned na začátku úpravy. Při delším vaření se její chuť v pokrmu lépe rozvine.

Špekáčky na černém pivu

Suroviny na 2 porce

250 g špekáčků ■ 1 cibule ■ 150 ml piva Hrobník 15° černý speciál ■ 4 stroužky česneku ■ 200 g pasírovaných rajčat ■ 2 polévkové lžice oleje

Na dochucení: sůl ■ pepř ■ med ■ popř. chilli

Postup

Na rozehřátém oleji v pánvi orestujte nahrubo krájenou cibuli, přidejte střívká zbavené a nakrájené špekáčky a krátce prohřejte. Poté přidejte na plátky krájený česnek a po cca půl minutě opékání zalijte pivem a přidejte pasírovaná rajčata. Dochuťte solí, pepřem a medem a při nižší teplotě za občasného míchání zvolna provařte 5–10 minut nebo do zhoustnutí omáčky. Ihned podávejte s čerstvým chlebem nebo nechte zchlazené v lednici 1–2 dny odležet a před podáváním prohřejte.

Nudle s uzeným tolstolobikem a jarní cibulkou

Suroviny na 2 porce

250 g uzeného tolstolobika zbaveného kostí a kůže ■ 300 g širokých čerstvých vaječných nudlí ■ 1 svazek jarní cibulky ■ 30 g másla ■ 150 ml suchého bílého vína

Na dochucení: sůl ■ pepř

Postup

V dostatečně velkém hrnci na rozehřátém másle orestujte nakrájenou jarní cibulku, přidejte bílé víno, popř. vývar z kostí a krátce povařte – zredukujte. Do vroucího základu vložte uvařené vaječné nudle a důkladně promíchejte tak, aby se nudle tekutinou ochutily. Vložte obrané maso z uzeného tolstolobika, rozebrané na malá sousta, opatrně zamíchejte a ihned podávejte se sklenkou suchého bílého vína.

TIP

Pro obměnu receptu můžete přidat do pánve před jarní cibulkou ještě česnek nebo hlívu ústřičnou a těsně před podáváním zjemnit lžičkou zakysané smetany. Kostí a kůži z tolstolobika můžete použít na přípravu vývaru k zesílení chuti pokrmu. Orestujte je na másle, zalijte malým množstvím studené vody a cca 20 minut nechte zvolna táhnout. Poté sceďte přes jemný cedník.



TIP

V případě, že všechna ochucená povidla ne-spotřebujete na potírání bůčku, můžete je smíchat s trochou majonézy a podávat k této pochoutce jako dip. V lednici zakrytá vydrží i několik dní.



Grilované špízy ve švestko-medové marinádě

Suroviny na 2 porce

250 g Zlatého bůčku ■ 40 g povidel ■ 20 g rajčatového protlaku ■ 15 g medu

Na dochucení: sůl ■ pepř ■ popř. směs koření na grilování

Postup

Povidla mírně zahřejte a promíchejte s protlakem a medem. Ochuťte solí, pepřem nebo vybranou směsí koření. Zlatý bůček nakrájejte na kousky velikosti jednoho sousta a obalte v ochucených povidlech. Takto připravené kousky napíchejte na špízy a krátce zprudka zapečte v troubě na pečícím papíru nebo na grilu. Podávejte s pečenými brambory, s křupavým salátem nebo s čerstvým pečivem.