

Přehled vítězných potravin soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2022

Masné výrobky tepelně opracované

Jalapeños klobása s čedarem, AB Bor, s.r.o.
Čečkovice 42, 348 02 Bor u Tachova, www.farmaceckovice.cz

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Pečený vepřový bok s cibulí, Josef Vanický
Luční 67, 336 00 Blovice, www.poteseniveskle.cz

Sýry včetně tvarohu

JAROVSKÝ ČERSTVÝ SÝR PŘÍRODNÍ, Jindřiška Jandečková
Jarov 164, 335 01 Nepomuk, FB: Rodinná sýrárna JAROV

Mléčné výrobky ostatní

Jogurt ječmínek, Václav Dub
Veřechov 2, 341 01 Horažďovice, www.mlekarnaboubin.cz

Pekařské výrobky včetně těstovin

Chléb staročeský kvasový, Pekařství Malinová, s.r.o.
K Mistráku 4, 331 51 Kaznějov, www.malinova.cz

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Řez s lanýžovou náplní,
Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy
Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy, www.sszp.kt.cz

Alkoholické a nealkoholické nápoje

ARONIOVÝ ELIXÍR ZE ŠUMAVY alk. 7% obj.,
Bc. Petra Kratejlová
U Vodárny 1322, 342 01 Sušice, www.plodysumavy.cz

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Cibuláda, Jitka Červenková
Školní 67, 330 02 Dýšina, www.sirupydcervenky.cz

Ostatní

Siven uzžený s hlavou, Zpracovna ryb Klatovy a.s.
Ríční lázně 423, 339 01 Klatovy, www.zpracovnaribklatovy.cz

Více informací o soutěži naleznete na
www.regionalnipotravina.cz



Pěna z uzeneho sivena s křupavými chipsy



Suroviny

1 ks uzeneho sivena s hlavou (cca 220 g)
80 g žervé sůl
pepř
pažitka
pečivo



Postup pěna

Rybu opatrně stáhneme tak, aby kůže zůstala v celku. Maso obereme z kostí a rozmixujeme dohladka. Podle potřeby ochutíme a vmícháme žervé. Pomocí dvou čajových lžiček tvoříme z pěny noky, které podáváme na čerstvém pečivu a ozdobíme kousky dokřupava vypečené kůže.

Postup chipsy

Kůži vložíme mezi dva archy pečicího papíru, které zatězkáme např. plechem, pekáčkem a pečeme v troubě do křupava cca 15 min. na 180°C. Poté nalámeme na malé kousky a použijeme na ozdobení kanapek.

TIP

Budete-li připravovat větší množství pomazánky, uvařte si z hlav a obratných kostí sivena vývar a zredukováný, vychlazený jej pro zesílení chuti přidejte do pomazánky.

Farmářský koláč

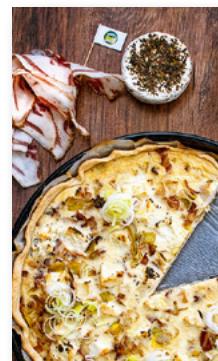


Suroviny

1 balení LESNÍHO ŠPEKU (cca 50 g)
1 velký pórek
1 Kozobylík
3 vejce
250 ml smetany
sůl
pepř

Na těsto

250 g hladké mouky
125 g změkklého másla
1 vejce
25 g vody
špetka soli



Postup těsto

Z mouky, másla, vody a špetky soli si vypracujeme hladké těsto, které necháme 2 hodiny zakryté v lednici odležet. Poté z něj vyválíme kruh cca 3 mm vysoký a pomocí pečicího papíru vložíme do formy o průměru 26–28 cm. Těsto propícháme vidličkou a přidáme náplň.

Postup náplň

Na tuku krátce orestujeme špek nakrájený na široké nudle a pórek (nakrájený na kolečka 0,5 cm). Ochutíme solí a pepřem. Směs rovnoměrně rozprostřeme na těsto a posypeme na hrudky rozdroleným Kozobylíkem. Zalijeme osolenými vejci rozšlehanými se smetanou. Pečeme v troubě předehřáté na 180°C přibližně 35 minut.

Recepty připravil:
šéfkuchař Martin Havlík
Bezejmenná Gourmet Club,
držitel zlaté medaile M. D. Rettigové

VAŘÍME S VÍTĚZÍ



soutěže Regionální potravina
Plzeňského kraje

www.regionalnipotravina.cz

Pikantní párty rolky



Suroviny na 16 ks rolek

200 g listového těsta
1 sklenice Cibulády
2 ks Jalapeños klobásy
s čedarem
1 vejce
majonéza
bylinky (pažitka, petržel...)

Postup

Listové těsto rozválíme na tenký plát přibližně 3 mm vysoký a nakrájíme ho na čtverce o velikosti cca 6 cm. Lehce potřeme Cibuládou a naplníme klobásou, nakrájenou na hranolky (z jedné klobásy připravíme 8 hranolků). Rohy spojíme do šátečku a celé rolky potřeme rozšlehaným vejčkem. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C cca 15 minut. Doporučujeme podávat s dipem z Cibulády, který smícháme s trochou majonézy a dochutíme bylinkami.

TIP

Pro odlehčení můžeme nahradit majonézu v dipu zakysanou smetanou nebo žervé.



Rychlá domácí paštika



Suroviny

1 sklenice Pečeného vepřového boku s cibulí
200 g drůbežích jater
20 g másla
sůl
mletý pepř popř. kořenící směs na paštiku nebo na zvěřinu
Chléb staročeský kvasový brusinky

Postup

Na másle orestujeme drůbeží játra nakrájená na kostky (cca 2 cm), která osolíme, opeříme a případně okořeníme. Dále je podlijeme vodou a krátce podusíme. Přidáme pečený vepřový bok a necháme vše společně prohřát. Následně směs rozmixujeme do hladka. Podle potřeby přidáme tekutinu (vodu nebo vývar či červené víno) tak, aby směs na paštiku měla konzistenci podobnou řidší bramborové kaši. Hotovou paštiku přendáme do sklenic nebo do formy a necháme vychladit. Podáváme na čerstvém chlebu s brusinkami.

TIP

Pokrmy, které připravujeme teplé, ale servírujeme studené, je třeba výrazněji osolit a dochutit. Pro svátečnější variantu doporučujeme játra při dušení podlít portským vínem nebo brandy.



Staročeské topinky s pomazánkou z pečeného masa



Suroviny

Chléb staročeský kvasový
1 sklenice Pečeného vepřového boku s cibulí (nebo jiného pečeného masa)
1 menší červená cibule
1 větší nakládaná okurka
1 polévková lžice (pl) majonézy
1 pl plnotučné hořčice
petrželová nať

Postup

Krajíce chleba na sucho opečeme v toustovači, na litinové plotýnce nebo na mřížce v předehřáté troubě se zapnutým větráčkem. Maso, kyselou okurku a cibuli nakrájíme najemno. Přidáme hořčici, majonézu a dochutíme solí, pepřem. Vše dobře promícháme a necháme v lednici cca 30 minut odležet. Na opečený chléb navrstvíme pomazánku a ozdobíme petrželkou.

TIP

Přidáním dalších surovin můžete vytvořit různé variace na tuto základní pomazánku. Kombinovat lze např. na kostičky krájená jablka a nahrubo strouhanou mrkev, chilli a rajčatový protlak, nebo houby, česnek a čerstvý tymián, pečenou papriku nebo grilovanou cuketu.



Kořeněný aroniový punč



Suroviny na cca 500 ml

100 ml ARONIOVÉHO ELIXÍRU ZE ŠUMAVY
1 čajová lžička hřebíčku
2 ks skořice
černý čaj
1 citron
2 velké pomeranče (nejlépe v BIO kvalitě)

Postup

Pomeranče omyjeme a pomocí škrabky oloupeme kůru (jen svrchní oranžovou část), poté z nich vylisujeme šťávu. Do hrnce dáme vařit vodu (cca 400 ml) a vložíme koření. Krátce povaříme, následně odstavíme, přidáme černý čaj a pomerančovou kůru. Necháme 3–5 minut vylouhovat. Nápoj vychladíme, přidáme pomerančovou šťávu, Aroniový elixír a podle potřeby osladíme a dochutíme citrónovou šťávou. Podáváme chlazené.

TIP

Hotový nápoj můžeme vylepšit rozinkami předem namočenými v Aroniovém elixíru a také kousky krájeného jablka nebo pomeranče zbaveného kůry.

