Přehled vítězných potravin soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje v roce 2017

Masné výrobky tepelně opracované
Řeznický cop pikantní, ŘEZNICTVÍ – PIRNÍK, spol. s r.o.,
Barrandova 21, 326 00 Plzeň

Sýry včetně tvarohu
Šádin, Ing. Olga Lukšová, Farma U řeky,
Sokolská 529, 349 01 Stříbro

Mléčné výrobky ostatní
Kefír, Václav Dub, Farma Boubín,
Veřechov 2, 341 01 Horažďovice

Pekařské výrobky včetně těstovin
Klatovský svatební koláč, SŠZP, Klatovy,
Národních mučedníků 141, 339 01 Klatovy

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
MüsLenky s višněmi, Lenka Havlová, Masarykova 7, 312 00 Plzeň

Alkoholické a nealkoholické nápoje
Karolína Světlá 13°, Robert Beneš, Pivovar Bizon,
Čižice 76, 332 09 Čižice

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
Kouzelné hrušky se skořicí, Od Macháčků s.r.o.,
Rybnice 10, 331 51 Kaznějov

Ostatní
Siven uzený s hlavou, Zpracovna ryb Klatovy a.s.,
Říční lázně 423, 339 01 Klatovy

Více informací o soutěži naleznete na *www.regionalnipotravina.cz.*

Regionální potravina
Plzeňský kraj

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
PLZEŇSKÝ KRAJ
SZIF Státní zemědělský intervenční fond
ÚHLAVA obecně prospěšná společnost
MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA POSUMAVÍ
KAK Plzeň

Domácí limonáda s Kouzelnými hruškami

Suroviny na 4 porce
4–6 polévkových lžic pečeného čaje Kouzelné hrušky se skořicí ▪ 0,4 l hruškového moštu ▪ citrón ▪ 1 l perlivé vody ▪ citrón nebo hruška na ozdobu ▪ led ▪ cukr nebo cukrový sirup

Postup
Do vychlazených vysokých sklenic vložíme na dno 1 lžíci pečeného čaje, opatrně (přes lžíci) nalijeme 0,1 l hruškového moštu, přidáme led a dolijeme perlivou vodou. Dozdobíme plátkem hrušky, brčkem a koktejlovou lžící, aby bylo možné sníst i kousky ovoce.

TIP: pokud budete chtít nápoj sladší, přidejte lžíci cukru nebo sirupu. U varianty pro dospělé můžete nahradit sodovku perlivým vínem.

Rolka plněná uzeným sivenem s rajčaty a ledovým salátem

Suroviny na 4 porce
4 pšeničné placky ▪ 2 uzení siveni ▪ ledový salát ▪ 2 rajčata ▪ 1 zakysaná smetana ▪ na dochucení sůl, med, dijonská hořčice

Postup
Uzeného sivena zbavíme kůže a všech kostí. Ze zakysané smetany, medu, soli a hořčice připravíme chuťově výraznější dresink. Rajčata nakrájíme na plátky a necháme okapat, popř. spaříme a oloupeme. Opraný a osušený salát nakrájíme na dlouhé široké nudle. Placku krátce prohřejeme nasucho na pánvi, aby při rolování nepraskala. Poté naplníme všemi surovinami, přidáme dresink a pevně zarolujeme. Okraje založíme do středu rolky a celý sendvič pevně utáhneme do potravinové fólie.

TIP: Pokud budete chtít využít i kůži z uzeného sivena, stačí ji krátce opéct (zatěžkanou) na pánvi s nepřilnavým povrchem dokřupava a přidat ji nakrájenou na tenké plátky do sendviče. Zakysanou smetanu v dresinku je možné zaměnit za majonézu.

Vaříme s vítězi soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2017

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Regionální potravina
Plzeňský kraj

Gratinované brambory s řeznickým pikantním copem

Suroviny na 4 porce

2 pikantní copy ▪ 1 kg brambor uvařených ve slupce ▪ 1 smetana ▪ 4 vejce ▪ 1 svazek jarní cibulky ▪ olej ▪ sůl ▪ pepř ▪ strouhanka

Postup

Uvařené a zchladlé brambory oloupeme a nakrájíme na silnější plátky (cca 0,5 cm). Jarní cibulku a pikantní cop nakrájíme na tenko a krátce orestujeme na oleji v pánvi. Smícháme s připravenými plátky brambor a přidáme sůl a pepř. Směsí naplníme zapékací misku vymazanou olejem a vysypanou strouhankou a misku vložíme do vyhřáté trouby.

Pečeme 15–20 minut na 200 °C, dokud nezačnou brambory na povrchu zlátnout. Poté zalijeme mírně osolenou směsí vajec rozšlehaných ve smetaně a necháme dalších cca 15–20 minut dopéct. Vhodným doplňkem je nakládaná okurka nebo salát z kysaného zelí.

TIP: do vaječné směsi můžete přidat před zalitím brambor také hrstku čerstvě nasekané pažitky, pár stroužků rozmačkaného česneku nebo nasekané chilli papričky.

Pečený zrající kozí sýr v česnekovém másle

Suroviny na 4 porce

4 sýry Šádin ▪ 80 g másla ▪ 4 stroužky česneku ▪ 4 větší krajíce chleba

Postup

Oloupaný česnek nasekáme najemno a smícháme s rozpuštěným máslem. Ve vzniklé směsi obalíme sýr. Z pečícího papíru vystřihneme kolečko tak, aby bylo 2x větší než je průměr sýrového bochníčku. Papír vložíme do formy na muffiny nebo do lívanečníku a položíme na něj sýr obalený v česnekovém másle. Vše spolu s chlebem vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme cca 10 minut, nebo dokud se sýr nerozpeče a česnek nezačne zlátnout.

Hotový sýr opatrně přemístíme i s máslem na nahřátý talíř a podáváme teplý s nasucho opečeným chlebem.

TIP: Pro ještě výraznější chuť můžete do másla přidat 1–2 nasekané ančovičky, chilli, tymián nebo čerstvě mletý pepř. Kůrku chlebových krajíců můžeme před pečením nakrájet po obvodu, aby bylo možné lépe ulamovat jednotlivá sousta. Pokrm můžete doplnit červenou řepou pečenou v alobalu, poté nakrájenou na tenké plátky, nebo malým salátem z rukoly.

Vepřová pečeně na pivu, cibuli a zázvoru

Suroviny na 4 porce

750 g vepřové plece nebo krkovice ▪ 0,4 l piva Karolína Světlá 13° ▪ 250 g cibule ▪ 80 g čerstvého zázvoru ▪ sůl ▪ drcený kmín ▪ hladká mouka

Postup

Maso nasolíme, ochutíme drceným kmínem, pokapeme 0,1 l piva a necháme zakryté v lednici odležet do druhého dne. Takto naložené maso zprudka orestujeme, přidáme cibuli, zázvor, přiklopíme a pečeme cca 2 hodiny na 180 °C do měkka. V průběhu dle potřeby podléváme vodou nebo neslaným vývarem.

Chuťově výraznou šťávu připravíme tak, že vzniklý výpek scedíme, vyrestujeme na tuk a zaprášíme lžící hladké mouky. Zalijeme zbylým pivem a popř. i trochou neslaného vývaru a mírným varem cca 20 minut provaříme. Vrátíme zpět cibuli a zázvor, rozmixujeme, přecedíme, dochutíme a krátce provaříme. Podáváme s dušenou mrkví, špenátem nebo kapustou a libovolnou bramborovou přílohou.

TIP: Šťavnatost a konzistenci masa můžete pozitivně ovlivnit předchozím nasolením, marinováním nebo nakládáním do solného láku (2–3%) alespoň 24 hodin před samotným pečením nebo snížením teploty a prodloužením času při pečení. Celý kus masa můžete také před pečením zprudka zapéct na pánvi na troše oleje.

Dýňový koláč s kefírem a oříšky

Suroviny na těsto

500 ml kefíru ▪ 100 ml rostlinného oleje ▪ 2 vejce ▪ 180 g cukru krupice ▪ 400 g polohrubé mouky ▪ 1 prášek do pečiva ▪ kůra z jednoho citrónu

Suroviny na dýňovou náplň

700 g nahrubo strouhané dýně ▪ 150 g polohrubé mouky ▪ 150 g cukru krupice ▪ 150 g rozehřátého másla ▪ 100 g nahrubo sekaných ořechů (všechny ingredience smíchat)

Postup

Kefír rozšleháme s vejci a cukrem, přidáme olej a citronovou kůru. Postupně vmícháme mouku předem promíchanou s kypřícím práškem. Pokud není těsto dostatečně tekuté, přidáme 50–100 ml mléka a promícháme. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a rovnoměrně pokryjeme připravenou dýňovou náplní. Pečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C cca 35 minut. Krájíme po zchladnutí.

TIP: Dýni můžete nakrájet na kostky cca 1,5 cm velké a povařit ji s několika lžícemi medu. Z ostatních surovin pak připravit drobenku, kterou nasypete na dýňovou směs.