



**VYCHYTEJ GRILOVACÍ  
SEZÓNU VE SVÉM PODNIKU**

# VÍTĚZOVÉ CHUŤOVEK

RECEPTY K FOTBALOVÝM ZÁPASŮM **PETR ČECH**



UEFA  
**EURO2024**  
GERMANY

OFICIÁLNÍ PARTNER UEFA EURO 2024™

 Unilever  
Food  
Solutions



# VYCHYTEJ GRILOVACÍ SEZÓNU VE SVÉM PODNIKU

## S MAJONÉZOU HELLMANN'S

Velké fotbalové turnaje přinášejí vaši hospodě nebo baru větší tržby a návštěvnost.

Nespoléhejte jen na nápoje a připravte se na výnosnější léto s občerstvením v podobě fotbalových chutůvek. Recepty jsou inspirované týmy z celého kontinentu.

Představujeme  
**MAJONÉZU HELLMANN'S PROFESSIONAL**  
Nový název, stejná chuť



### SKVĚLE DRŽÍ A VÁŽE

Hellmann's Professional se vyznačuje hustší, sametovou konzistencí, která umožňuje snadné spojování zelných salátů, bramborových salátů a dalších pokrmů či použití na chlebičky, takže toho zvládnete více s menším množstvím.



### JEŠTĚ LEPŠÍ TEPELNÁ STABILITA

Profesionální kuchyně potřebují stálou a spolehlivou majonézu, která má tepelnou stabilitu na grilu a v troubě. S Hellmann's Professional můžete vařit bez rizika oddělování olejové složky.



### NEPŘEKONATELNÁ KRÉMOVITOST

Hellmann's Professional přináší sametovou, bohatou texturu, která zvýrazní chuť vašich pokrmů.



### UDRŽITELNÉ ZDROJE

Dejte najevo svůj závazek k udržitelnosti a používejte Hellmann's, značku, která se angažuje v odpovědném získávání zdrojů a ekologických postupech.

HELLMANN'S je  
**NO 1**  
PŘI VÝBĚRU  
MAJONÉZY\*

PRO VÁŠ GASTROPODNIK A VAŠE  
HOSTY, A TO DÍKY SVÉ CHUŤI,  
KONZISTENCI A KVALITĚ

\*Podle průzkumu maloobchodu s potravinami společností Nielsen a Kantar k datu 16. 10. 2022.

## Recepty

- |  |   |           |  |   |           |
|--|---|-----------|--|---|-----------|
|  | PADRÓNSKÉ PAPRIČKY, ŠAFRÁNOVÁ OMÁČKA A IOLI, KVÁSKOVÝ CHLĚB | <b>04</b> |  | BELGICKÉ HRANOLKY, ANDALUSKÁ OMÁČKA A KIP KAP             | <b>09</b> |
|  | CROQUE „TEAR AND SHARE“                                     | <b>05</b> |  | KLOBÁSOVÁ ROLÁDA, NAKLÁDANÁ ZELENINA A ŘEŘICHOVÁ MAJONÉZA | <b>10</b> |
|  | CURRYWURST, PIVNÍ ČIBULKA, KYŠANÉ ČERVENÉ ZELÍ A ŘEPA       | <b>06</b> |  | ARANCINI SE SÝREM TALEGGIO, DIP Z FAVA FAZOLÍ S BAZALKOU  | <b>12</b> |
|  | PATEIS DE BACALHAU  | <b>08</b> |  | BITTERBALLEN  | <b>13</b> |
|  |   |           |  | HELLMANN'S MAJONÉZA ZÁKLAD DO OMÁČEK                      | <b>14</b> |



# PADRÓNSKÉ PAPRIČKY, ŠAFRÁNOVÁ OMÁČKA AIOLI, KVÁSKOVÝ CHLÉB

Oslavte Euro tímto malým jídlem inspirovaným Španělskem a použijte majonézu Hellmann's Professional k přípravě šafránové omáčky aioli.



## Suroviny na 10 porcí

- 500 g papriček Padrón
- 200 ml majonézy Hellmann's Professional
- 0,25 g šafránu nebo použijte Knorr Šafránovou pastu
- 20 ml olivového oleje
- 20 g drceného česneku
- 1 bochník kváskového chleba
- 5 g mořské soli

## Příprava

- Omyjte a osušte padrónské papričky.
- V pánvi mírně zahřejte olivový olej se šafránem a nechejte 1 hodinu louhovat.
- Olej scedte a metličkou do něj vmíchejte majonézu Hellmann's Professional s prolisovaným česnekem.

## Podávání:

- Rozehřejte velkou pánev, přidejte padrónské papričky a nechejte je osmahnout celkem 2–4 minuty.
- Posypte mořskou solí a podávejte v misce.
- Jako přílohu servírujte šafránovou omáčku aioli Hellmann's s teplým kváskovým chlebem.



# CROQUE „TEAR AND SHARE“

Oslavte Euro touto verzí klasického Croque monsieur - francouzského sendviče s hustou sýrovou omáčkou připravenou s použitím majonézy Hellmann's Professional.

## Suroviny na 10 porcí

- 5 × 200 g kváskového chleba
- 50 g másla
- 50 g mouky
- 500 ml mléka
- 200 g majonézy Hellmann's Professional
- 25 g dijonské hořčice
- 200 g sýru comté
- 250 g šunky
- 2 g mletého bílého pepře

## Příprava

### Směs „croque“:

- V pánvi rozehřáté na nízkou teplotu připravte jíšku z rozpuštěného másla a mouky (4 minuty).
- Po troškách přidávejte mléko, dokud nevznikne hustá a hladká bílá omáčka.
- Vmíchejte dijonskou hořčici, šunku pokrájenou na kostičky a sýr, poté nechejte trochu vychladnout.
- Zpracujte majonézu Hellmann's Professional.
- Vložte do zdobícího sáčku a nechejte vychladit.

### Podávání:

- Do chleba udělejte šikmé zářezy do kříže.
- Jemně řezy rozevřete a vytlačte do nich směs „croque“.
- Pečte v předehřáté troubě na 175 °C 10 minut dozlatova a podávejte teplé.



# CURRYWURST, PIVNÍ CIBULKA, KYSANÉ ČERVENÉ ZELÍ A ŘEPA

Oslavte Euro tímto pokrmem inspirovaným klasickým německým jídlem s currywurst omáčkou připravenou s použitím majonézy Hellmann's Professional.



## Suroviny na 10 porcí

200 ml	majonézy Hellmann's Professional	25 g	třtinového cukru
10 g	středně silného kari	5 g	solí
5 g	papriky	1	bobkový list
100 g	Hellmann's Omáčky Salsa Brava	10 g	křupavé cibulky
10 ks	Bratwurstů	5 g	tymiánu
800 g	cibule	250 g	červeného zelí
25 g	másla	250 g	červené řepy
250 ml	světlého piva	10 g	solí
		1 g	kmín celý

## Příprava

### Currywurst omáčka:

- Na pánvi lehce prohřejte středně silné kari a papriku. Nechte vychladnout a smíchejte s omáčkou Hellmann's Salsa Brava a vmíchejte majonézu Hellmann's Professional. Vložte do servírovací plastové stlačovací láhve k snadnému podávání.

### Kysané zelí:

- Opražte kmín.
- Červené zelí omyjte a nakrájejte nadrobno, červenou řepu nastrouhejte.
- Přidejte sůl a kmín, důkladně vše promíchejte a nechte působit 1 hodinu při pokojové teplotě.
- Vložte směs do sterilizované sklenice s gumovým těsnicím víčkem. Dbejte na to, aby se v nádobě netvořily vzduchové bubliny a zelí bylo ponořené pod nálevem. V případě potřeby použijte sterilizované keramické závaží. Uzavřete víko.
- Nechte 3–4 dny v temnu při pokojové teplotě a pravidelně kontrolujte, aby se mohlo rozvinout mléčné kvašení. Poté může být uchováváno v chladničce až 6 týdnů.

### Pivní cibulka:

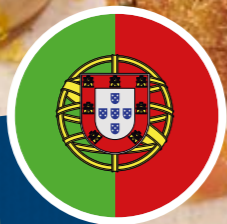
- Rozpusťte máslo na pánvi.
- Přidejte hrubě nakrájenou cibuli, bobkový list, sůl a cukr.
- Vařte na mírném ohni 40 minut za občasného míchání, dokud se cibule skoron nerozvaří a lehce nezkaramelizuje.
- Vyměte bobkový list. Přidejte světlé pivo a zredukujte na sirupovou glazuru, připravte k podávání.

### Podávání:

- Bratwurst položte na nepřímý oheň, aby se zvýšila vnitřní teplota, a dopečte na grilu.
- Podávejte na základu z pивní cibulky, přelité currywurst omáčkou s křupavou cibulkou, natrhaným tymiánem a přílohou z fermentovaného červeného zelí a červené řepy.

# PATEIS DE BACALHAU

Skvělé barové občerstvení pro Euro inspirované tímto klasickým pokrmem z Portugalska. Použití majonézy Hellmann's Professional slouží k ochucení krocket a přípravě citronové majonézy.



## Suroviny na 10 porcí

300 ml majonézy Hellmann's Professional  
400 g nasolené tresky  
400 g brambor  
3 citrony  
20 g petrželové natě  
20 g prolisovaného česneku  
50 g krupice  
200 g rajčat  
100 g olivového oleje  
5 g papriky  
40 g kapary  
3 g mletého černého pepře

## Příprava

### Rajčata a kapary:

- Rajčata nakrájejte na kostičky, z jednoho citronu nakrájejte jemně kůru, polovinu petrželky a kapary nasekejte najemno. Smíchejte s olivovým olejem.

### Citronová majonéza:

- Smíchejte kůru a šťávu z jednoho citronu s 200 ml majonézy Hellmann's Professional.
- Uchovejte v chladu pro podávání.

### Krokety:

- Slanou tresku namočte do vody, nechte okapat a osušte. Rozmělněte vidličkou na vločky.
- Brambory omyjte a upečte ve slupce v troubě při 170 °C, dokud nejsou uvařené.
- Rozkrojte je napůl a prolisujte přes jemné síto, přičemž slupky vyhodte.
- Jemně smíchejte majonézu Hellmann's Professional, slanou tresku, rozmačkané brambory, česnek, cibuli, jemně nasekanou petrželku, černý pepř a kůru ze 2 citronů.
- Vytvarujte 30 krocket a nechte je ztuhnout v chladu.

### Podávání:

- Na jednu porci – posypeme 3 krokety ze slané tresky větším množstvím krupice a smažíme při 170 °C 4 minuty dozlatova.
- Podávejte s rajčaty a kapary a s citronovou majonézou Hellmann's Professional.

# BELGICKÉ HRANOLKY, ANDALUSKÁ OMÁČKA A KIP KAP

Oslavte Euro tímto malým jídlem inspirovaným Belgií. Hranolky s klasickou andaluskou omáčkou připravenou s použitím majonézy Hellmann's Professional a kip kapem (lisovanými vepřovými líčky).



## Suroviny na 10 porcí

200 ml majonézy Hellmann's Professional  
50 g červených paprik  
10 g rajčatového protlaku Knorr  
1 kg brambor varného typu A  
5 g mořské soli  
1 kg vepřových líček  
25 g bujónu s příchutí uzeného Knorr  
1 l vody  
200 g mrkve  
200 g šalotky  
25 g okurek korničonek  
15 g petržele  
20 g kapar  
1 plátek želatiny

## Příprava

### Andaluská omáčka:

- Opečte červenou papriku, zakryjte fólií, nechte vychladnout a poté oloupejte.
- Svařte rajčatový protlak se stejným množstvím vody.
- Rozmixujte, dokud nebude směs hladká.
- Krátce vmíchejte majonézu Hellmann's Professional.

### Kip kap:

- Ve velké pánvi opečte dohněda vepřová líčka a poduste je doměkka v bujónu Knorr s příchutí uzeného cca 3–4 hodiny spolu s celou oškrábanou mrkví a šalotkou pokrájenou nahrubo.
- Vyjměte líčka, nechte trochu vychladnout a rozdělte je na malé kousky.
- Přidejte najemno pokrájenou šalotku, korničonky, kapary a posekanou petržel.
- Namočený plátek želatiny nechte rozpustit ve 100 ml scezeného vývaru s příchutí uzeného a přidejte ke směsi vepřových líček.
- Směs namačkejte do vyloženého GN plechu nebo formy na terinu a nechte vychladit.

### Hranolky:

- Brambory omyjte, neloupejte a nakrájejte je na hranolky silné 1 cm.
- Povařte v páře 5 minut, dokud nebudou pružné, ale ne zcela vařené.
- Rozložte je po vyložení pečícím GN plechu a nechte chladit nejméně 1 hodinu, dokud nebudou suché a studené.
- Hranolky blanšírujte v malých dávkách při teplotě 130 °C 7 minut, aby se při smažení nezabarvily.
- Poté je opět rozložte po vyložení GN plechu a nechte znovu 30 minut chladit.

### Podávání:

- Osmažte hranolky ve fritéze při 180 °C dozlatova, nechte odkapat a ochutte mořskou solí.
- Podávejte s andaluskou omáčkou připravenou s majonézou Hellmann's Professional.
- Přidejte kip kap nakrájený na kostičky o velikosti 2 cm.

# KLOBÁSOVÁ ROLÁDA, NAKLÁDANÁ ZELENINA A ŘEŘICHOVÁ MAJONÉZA

Oslavte Euro tímto malým jídlem, jehož součástí je svěží řeřichový dip připravený s majonézou Hellmann's Professional.



## Surovinyna 10 porcí

- 500 g klobásové fáše
- 25 g másla
- 100 g šalotky
- 2 g mletého bílého pepře
- 500 g listového těsta
- 200 ml majonézy Hellmann's Professional
- 100 g řeřichy
- 20 g plocholisté petržele
- 5 g tymiánu
- 2 vaječné žloutky
- 10 ml anglické hořčice Colman's
- 5 g mořské soli
- 50 g ředkviček
- 50 g červené cibule
- 50 g okurek
- 100 ml bílého vinného octa
- 10 g cukru krupice

## Příprava

### Řeřichový dip s majonézou Hellmann's Professional:

- Natrhejte řeřichu a plocholistou petržel z velkých stonků, zblanšírujte je ve vroucí slané vodě 10 sekund a poté přelijte ledovou vodou.
- Řeřichu sceďte a osušte.
- Smíchejte s majonézou Hellmann's Professional.

### Klobásová roláda:

- Šalotku pokrájejte najemno, zpěníte 5 minut na pánvi s rozpuštěným máslem a nechte vychladit.
- Šalotku smíchejte s klobásovou fází, polovičním množstvím tymiánu (natrhaného) a mletým bílým pepřem.

- Ze směsi vytvarujte dlouhou šišku, zabalte ji do potravinové fólie a nechte vychladit.
- Smíchejte vaječné žloutky s hořčicí a přecedte přes jemné sítko.
- Vyválejte listové těsto do velkého obdélníku o tloušťce 3 mm a potřete ½ glazury.
- Na něj nakladte masovou směs. Těsto přehněte, zmáčkněte okraje a nechte 1 hodinu chladit.

### Nakládaná zelenina:

- Zahřejte ocet, cukr a sůl se 100 ml vody, dokud se cukr nerozpustí. Nechte vychladnout.
- Červenou cibuli pokrájejte najemno, okurku na tenké proužky a ředkvičky rozčtvřte.

- Uložte zvlášť do samostatných nádob, zalijte nálevem. Nechte uležet přes noc.

### Podávání:

- Vyměte klobásovou roládu z lednice, potřete ji zbylým žloutkem a posypte natrhaným tymiánem a mořskou solí.
- Pečte při 165 °C 20–25 minut, dokud nebude těsto křehké, zlaté a náplň dobře propečená.
- Podávejte teplou s nakládanou zeleninou a řeřichovým dipem s majonézou Hellmann's Professional.

# ARANCINI SE SÝREM TALEGGIO, DIP Z FAVA FAZOLÍ S BAZALKOU

Oslavte Euro tímto skvělým malým jídlem. Bere si inspiraci z Itálie a podává se z dipem z fava fazolí připraveným s použitím majonézy Hellmann's Professional.



## Arancini:

- Přiveďte vodu k varu a metličkou vmíchejte zeleninový bujón Knorr Professional.
- Oloupejte a posekejte šalotku.
- Zahřejte olej a nechejte najemno posekanou šalotku 2–3 minuty zpěnit. Přidejte rýži a nechte zesklovatět další 2–3 minuty.
- Přidejte ¼ bujónu a vařte, dokud rýže tekutinu nevstřebá. Poté postup opakujte, dokud rýže nezměkne, ale bude na skus stále pevná.
- Nechejte rýži vychladnout a dejte bokem do chvilky, kdy ji budete potřebovat.
- Natrhejte si nejmenší lístky bazalky a osmažte je ve fritéze 5 sekund. Vyjměte, nechejte osušit, aby byly křupavé.
- Smíchejte panko strouhanku se zbytkem bazalky.
- Ochucenou rýži rozdělte na 30 kuliček.
- Sýr taleggio nakrájejte na 30 kostiček.
- Jednu kostičku sýru vtiskněte do středu každé rýžové kuličky a dlaněmi vytvarujte arancini do šišek.
- Šišky arancini obalte v ochucené hladké mouce, rozšlehaných vejcích a panko strouhance s bazalkou. Před podáváním nechejte chladit.

## Podávání:

- Osmažte 3 arancini na porci ve fritéze 4–5 minut při teplotě 170 °C, dokud nebudou zlaté a úplně propečené.
- Na dno malého talířku nandejte trochu dipu z fava fazolí s majonézou Hellmann's.
- Na něj položte 3 arancini, ozdobte fava fazolemi a osmaženou bazalkou.

## Suroviny na 10 porcí

- 200 ml majonézy Hellmann's Professional
- 200 g fava fazolí
- Prolisovaný česnek
- 20 g bazalky
- 300 g rýže arborio
- 25 g zeleninového bujónu Knorr Professional
- 1 l vody
- 75 g šalotky
- 20 ml olivového oleje
- 3 ks vejce
- 200 g hladké mouky
- 200 g panko strouhanky

## Příprava

### Dip z fava fazolí:

- Z fava fazolí odstraňte slupky.
- Smíchejte 150 g fazolek s majonézou Hellmann's Professional, přidejte 10 g bazalky a prolisovaný česnek.
- Před podáváním nechejte vychladit.
- Do zbytku fava fazolí přidejte 10 ml olivového oleje a ochuťte. Dejte bokem do chvíle, kdy budete jídlo podávat.

# BITTERBALLEN

Oslavte Euro tímto skvělým malým jídlem. Klasickým pokrmem z Nizozemska, který tvoří brasírované hovězí maso a hořčičný dip s majonézou Hellmann's Professional.



## Suroviny na 10 porcí

- 200 ml majonézy Hellmann's Professional
- 50 ml jemné dijonské hořčice
- 400 g hovězích líček
- 400 g cibule
- 25 g hovězího bujónu Knorr Professional
- 1 bobkový list
- 15 g kvasnicové pomazánky marmite
- 2 g mletého muškátového oříšku
- 1 l vody
- 50 g másla
- 50 g hladké mouky
- 200 g panko strouhanky
- 4 ks vejce
- sůl
- mletý bílý pepř

## Příprava

### Hořčičný dip:

- Smíchejte 150 g majonézy Hellmann's Professional s dijonskou žlutou hořčicí.
- Přendejte do zdobícího sáčku a před podáváním nechejte vychladit.

### Hovězí maso:

- Hovězí líčka nechejte zatáhnout a zhnědnout na rozpálené pánvi, přidejte cibuli a bobkový list.
- Zalijte hovězím bujónem připraveným rozmícháním směsi v 1 litru vařící vody. Pro intenzivnější chuť umami přidejte pomazánku marmite.
- Hovězí maso brasírujte pod poklicí v konvektomu na 150 °C 2–3 hodiny doměkka.
- Vyjměte bobkový list a hovězí maso. Maso rozdělte na malé kousky.
- Mezitím rozmixujte cibuli s přidáním hovězího bujónu Knorr do husté hladké směsi.



### Směs:

- Nechejte rozpustit a zpěnit maslo.
- Přidejte hladkou mouku a muškátový oříšek, přitom stále míchejte 2 minuty.
- Po naběračkách postupně přidávejte rozmixovanou směs hovězího bujónu s cibulí, dokud nevznikne hustá omáčka.
- Vmíchejte kousky hovězích líček a pomazánku marmite, dokud všechno nebude dobře spojené.
- Přendejte na vyložený GN plech, nechejte vychladnout a odležet.
- Směs rozdělte na 60 kuliček a obalte v ochucené mouce, rozšlehaných vejcích a panko strouhance.
- Před podáváním nechejte vychladit.

### Podávání:

- Na pánvi osmažte 6 kuliček bitterballen na porci, dokud nezezlátnou a nebudou zcela propečené.
- Podávejte s dipem z majonézy Hellmann's Professional a anglické hořčice Colman's a s americkou hořčicí.

# HELLMANN'S PROFESSIONAL

## JEDEN ZÁKLAD – NEKONEČNÉ MOŽNOSTI

HELLMANN'S Majonéza se používá na všechny omáčky jako základ. S bylinkami a kořením pro rafinované variace.  
PŘÍPRAVA: Všechny přísady v misce intenzivně promíchejte. Dochutte solí a pepřem. Před podáváním 30 minut chladte.

### AVOKÁDO & PEČENÁ PAPIKA

Hellmann's Professional	550 g
Grilované papriky, nasekané	160 g
Jalapeños, nasekané	45 g
Koriandr, čerstvý, nasekaný	45 g
Avokádo, rozmačkané	200 g
Sůl a pepř	

### PESTO

Hellmann's Professional	690 g
Piniové oříšky, opečené, nasekané	30 g
Knorr Primerba Pesto	180 g
Knorr Sušená rajčata, nasekaná	100 g
Sůl a pepř	

### BBQ SE SLANINOU

Hellmann's Professional	665 g
Smetana	50 g
Hellmann's BBQ omáčka OHB	185 g
Snídaňová slanina, vypražená, nasekaná	100 g
Sůl a pepř	

### WASABI & ZÁZVOR

Hellmann's Professional	880 g
Wasabi pasta	40 g
Zázvorová pasta	80 g
Sůl a pepř	

### PIKANTNÍ BRUSINKY

Hellmann's Professional	675 g
Brusinky	300 g
Zelený pepř, bez nálevu	25 g
Sůl a pepř	

### LANÝŽOVÝ OLEJ & MODRÝ SÝR

Hellmann's Professional	750 g
Sýr Roquefort	220 g
Lanýžový olej	30 g
Sůl a pepř	

### HOŘČICE & MED

Hellmann's Professional	740 g
Hellmann's Hořčice	190 g
Dijonská hořčice, hrubá	30 g
Med	70 g
Sůl a pepř	

### PEPŘ & HOŘČICE

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Kečup OHB	130 g
Hellmann's Hořčice	100 g
Zelený pepř, bez nálevu	65 g
Nakládané okurky, nasekané	130 g
Sůl a pepř	

### BBQ & WHISKY

Hellmann's Professional	660 g
Hellmann's BBQ omáčka	200 g
Hellmann's Pikantní omáčka	40 g
Jack Daniels	100 g
Sůl a pepř	

### PEPŘ & LIMETKA

Hellmann's Professional	930 g
Zelený pepř, bez nálevu	50 g
Limetky, strouhaná kůra	3 ks
Limetkový olej	20 g
Sůl a pepř	

### AIOLI & JARNÍ CIBULE

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Česneková omáčka	340 g
Jarní cibule, jemně nasekaná	85 g
Sůl a pepř	

### AVOKÁDO & JALAPEÑOS

Hellmann's Professional	550 g
Avokádo, rozmačkané	330 g
Jalapeños, nasekané	100 g
Koriandr, čerstvý, nasekaný	20 g
Sůl a pepř	

### MODRÝ SÝR & CHILI

Hellmann's Professional	510 g
Sýr Roquefort	230 g
Hellmann's Pikantní omáčka	255 g
Harissa	5 g
Sůl a pepř	

### MOJITO

Hellmann's Professional	620 g
Jalapeños, nasekané	180 g
Bílý rum	20 g
Máta, nasekaná	50 g
Hellmann's Fries Deluxe	100 g
Limetková šťáva a kůra	2 ks
Pažitka, jemně nasekaná	30 g
Sůl a pepř	



Příprava na 1 l omáčky





# VYCHYTEJ GRILOVACÍ SEZÓNU VE SVÉM PODNIKU



OFICIÁLNÍ PARTNER UEFA EURO 2024™

VÍCE INFORMACÍ:

