



kuchařka TORO



Přejeme vám dobrou chuť a spoustu zábavy při vaření.



Vepřová krkovice plněná špekovým zelím

Suroviny:

1,5 kg vepřové krkovice vcelku, 200 g uzeného špeku, 1 lžice oleje, 1 cibule, 1 malá hlávka bílého zelí, 1 menší brambora, 2 lžičky drceného hořčičného semínka, 2 lžičky celého hořčičného semínka, drcený kmín, cukr, ocet, sůl, 0,5 l 10° piva, 2 dl masové šťávy z výpeku, 2 lžice plnotučné hořčice.

Postup:

Špek a cibuli nakrájíme na kostičky, zelí na nudličky. Na troše oleje vypečeme špek, přidáme cibuli, celou hořčici, osmahneme, přidáme pokrájené hlávkové zelí (malou část zelí si schováme pod maso), drcenou hořčici, drcený kmín, cukr, sůl. Vše osmahneme, podlijeme pivem a dusíme doměkka. Během vaření přistrouháme brambor, abychom zelí zahustili, dochutíme octem a povaříme ještě deset minut. Do masa prořízneme otvor, naplníme zelím a sepneme. Maso vložíme do pekáče, podlijeme pivem, osolíme a pečeme při 170 °C asi 45 minut. Zbylé zelí vložíme do pekáče k masu. Šťávu vypečenou z krkovice slijeme do kastrůlku, vmícháme plnotučnou hořčici a necháme dobře prohřát. Servírujeme plátek masa přelitý výpekem a zelí.

Doporučená příloha:

Bramborák, bramborové placky, čerstvý chléb.



Zabíjačkový guláš

Suroviny:

1 kg vepřové krkovice bez kosti, 500 g vnitřností (játra, srdce, jazyk, slezina, ledvina, mozeček), 400 g cibule, 100 g sádla, 80 g hladké mouky, 4 stroužky česneku, 1 lžička kmínu, mletá sladká paprika, sůl, pepř.

Postup:

Cibuli nasekáme nadrobno a česnek prolisujeme. Maso a vnitřnosti podle potřeby očistíme a nakrájíme na kostky. Na zahřátém sádle usmažíme drobně nakrájenou cibulku dozlatova, přidáme na drobnější kostky nakrájené maso a droby. Zaprášíme paprikou, ihned lehce podlijeme a za občasného podlévání vlažnou vodou dusíme maso až do vysmahnutí. Vysmahlý guláš zaprášíme moukou a okořeníme, přidáme odblaněný mozeček a podlijeme vlažnou vodou. Dusíme až je všechno maso měkké a nakonec guláš dochutíme česnekem. Solíme na závěr.

Doporučená příloha:

Čerstvý chléb.



Bůček pečený s medovo - pивním sirupem

Suroviny:

1 kg vepřového boku bez kosti, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička pálivé mleté papriky, 1 lžička drceného kmínu, čerstvě mletý pepř, 10 stroužků česneku, 2 cibule, 150 ml černého piva, 3 lžíce medu.

Postup:

Kůži na bůčku nařízneme na mřížku, osolíme, opeříme. Z obou paprik, kmínu, chilli, utřeného česneku a trošky piva si umícháme pastu. Pastu vetřeme ze všech stran do masa, zabalíme do fólie a necháme přes noc v chladu odpočinout. Druhý den maso vybalíme, vložíme do pekáče a podlijeme trochou vody. Pekáč dáme do vyhřáté trouby na 160°C a pečeme za občasného přelévání výpekem asi dvě hodiny. Svaříme si pivo s medem na sirup, trvá to asi 5-7 min. Sirupem potřeme maso ze všech stran, přidáme nakrájenou cibuli. Zvýšíme teplotu na 190°C a pečeme ještě asi 40 min. Maso během pečení potíráme sirupem. Pokud se bůček připéká, můžete ho podlít vodou. Maso by mělo být zlaté a lesklé. Poté maso vyndáme a před podáváním necháme odpočinout.

Salát Coleslaw

Suroviny: 1 menší hlávka bílého zelí, 1 malá cibule, 2 ks řapíkatého celeru, 1 velká mrkev, 250 g majonézy, sůl, mletý pepř, cukr, vinný ocet, citronová šťáva.

Postup: Zelí, cibuli a celer nakrájíme na drobné kostičky, mrkev na tenké nudličky. Majonézu smícháme se solí, pepřem, cukrem, vinným octem a citronovou šťávou a do dresinku vmícháme zeleninu. Necháme v lednici proležet.

Doporučená příloha: salát Coleslaw, čerstvý chléb



Vepřová játra na víně

Suroviny:

800g vepřových jater, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce oleje, 40g anglické slaniny, 4 stroužky česneku, 100g kečupu, 1,5dl červeného vína, sůl, pepř.

Postup:

Játra opláchneme pod studenou vodou a odblaníme, nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, které pouze opeříme z obou stran. Játra před tepelnou úpravou nikdy nesolíme, protože by byla tvrdá. Opeřená játra necháme chvíli odležet v chladu. Na pánvi rozpálíme olej a přidáme česnek, který pouze krátce osmahneme.

Přidáme anglickou slaninu nakrájenou na drobné kostičky. Nyní vše zaprášíme moukou, lehce osmahneme asi 2 minuty, pak přidáme kečup, víno a tři lžíce vody. Za stálého míchání přivedeme k varu a na mírném plameni za častého míchání vaříme ještě 10 minut. Omáčku osolíme na závěr. Během vaření omáčky rozpálíme na pánvi olej a játra na něm opečeme z každé strany asi 4 minuty. Až po opečení játra osolíme. Servírujeme játra přelitá omáčkou.

Doporučená příloha:

Různé úpravy brambor.



Vepřový špíz s jarním dipem

Suroviny:

400g vepřové plece, 100g uzeného masa, 3 cibule, 3 papriky, 200g polotučného tvarohu, 100g majonézy, 1 salátová okurka, pažitka, citron, sůl, pepř, grilovací koření, olej na marinádu.

Postup:

Vepřovou plec zbavíme povrchových blan a nakrájíme na stejné kostky o velikosti 3x3cm. Maso vložíme do misky, přidáme sůl, pepř, grilovací koření a zakápneme olejem. Pak necháme maso uležet v chladu minimálně 2 hodiny. Mezitím si nakrájíme na kostky i uzené maso, cibuli rozdělíme na čtvrtiny a papriku na větší čtverce. Do další misky si spojíme tvaroh s majonézou. Do těchto ingrediencí přidáme ještě citrónovou šťávu, nasekanou pažitku a 50g nastrohané salátové okurky. Vše dochutíme solí a pepřem a necháme chvíli uležet. Uleželé maso napichujeme na jehly střídavě s uzeným masem, cibulí a paprikou. Hotové špízy vložíme na rozpálený gril a grilujeme 15 minut za stálého otáčení. Servírujeme na talíř s dipem v misce, aby si každý mohl namáčet podle chuti.

Doporučená příloha:

Salát z michané čerstvé zeleniny.



Vepřová krkovice s fazolkami

Suroviny:

1 kg vepřové krkovice bez kosti, 1 kg zelených fazolových lusků, olej, 200g anglické slaniny, 4 stroužky česneku, sůl, barevný pepř, chilli paprička.

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a okořeníme solí, pepřem. Šlachy na okraji masa nařízneme, aby se maso na pánvi nezkroutilo. Na pánvi rozpálíme olej a přidáme slaninu nakrájenou na tenké proužky. Jakmile slanina pustí tuk, přidáme fazolky a opékáme vše dohromady asi 10 minut. Vezmeme druhou pánev a necháme na ní rozpálit olej. Maso opékáme z každé strany asi 4 minuty. Maso dáme na talířek odležet, dokud se nedodělají fazolky. Když jsou fazolky hotové, vypneme plamen, osolíme je a necháme na pánvi. Krkovici vrátíme do pánve a osmahneme jí z každé strany ještě na 1 minutu.

Doporučená příloha:

Krkovici podáváme s fazolkami posypané nakrájenou chilli papričkou.



Meruňkové knedlíky

Suroviny:

250 g tvarohu ve vaničce, 2 žloutky, špetka soli, 100 g dětské krupičky, 100 g hrubé mouky, 100 g másla, 10-15 kusů vypeckovaných meruňek, moučkový cukr na posypání, perník nebo skořice na posypání.

Postup:

Tvaroh vyklopíme do mísy a vidličkou utřeme se žloutky a špetkou soli, postupně přisypáváme krupičku a mouku a přiléváme rozpuštěné máslo. Vypracujeme měkké těsto. Rozválíme ho na lehce pomoučené pracovní ploše a nakrájíme na čtverečky. Do každého čtverečku vložíme jednu meruňku a zabalíme. Knedlíky vaříme ve vroucí vodě deset až patnáct minut. Podáváme posypané moučkovým cukrem, perníkem nebo skořicí, přelité máslem.



Kotlety na liškách se smetanovou omáčkou

Suroviny:

1 kg vepřové kotlety, 300 g lišek, 3 lžice sádla, 2 lžice másla, 2 dl sladké smetany, 0,5 l mléka, 3 lžice hladké mouky, pepř, olej, sůl.

Postup:

Kotlety naklepeme a na okrajích je na několika místech nařízneme, aby se nekroutily. Osolíme, opepříme, pokapeme olejem a necháme půl hodiny odležet. Očištěné a pokrájené houby dáme na máslo a osmahneme. Přidáme mléko a vaříme. Ve smetaně rozšleháme mouku a vlijeme do omáčky, osolíme, opepříme a povaříme cca 15 min. V hlubší pánvi rozežřejeme olej a kotlety z obou stran zprudka opečeme. Kotlety na talíři přelijeme omáčkou.

Doporučená příloha:

Šťouchané brambory se slaninou, pečené brambory na bylinkách.



Vepřové výpečky

Suroviny:

1kg vepřového bůčku, sůl, pepř, kmín, 5 stroužků česneku, 1 velká cibule, 2 dl vody.

Postup:

Maso pod tekoucí studenou vodou opláchneme, nakrájíme na větší kostky a vložíme do pekáčku. Osolíme, opepříme a posypeme mletým kmínem, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a utřený (promačkaný) česnek, podlijeme 2 dl vody a pečeme v troubě kolem 1,5 hodiny (180°C - 200°C). Občas maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme a seškrabujeme z okrajů pekáčku přípečky do šťávy.

Doporučená příloha:

Houskový nebo bramborový knedlík, zelí.



Hovězí kýta se šípkovou omáčkou

Suroviny:

1 kg hovězí kýty, kořenová zelenina: 2 mrkve, 1/2 menšího celeru, 1 petržel , 2 cibule, 1 polévková lžice švestkových povidel, 4 polévkové lžice šípkové marmelády, 1-2 polévkové lžice cukru (pokud použijeme šípkovou zavařeninu, tak dáme cukru méně), 1-2 polévkové lžice octa, divoké koření: 15 kuliček černého pepře, 10 kuliček nového koření, 10 kuliček jalovce, 3 bobkové listy, pár snítek čerstvého tymiánu, 250 ml červeného vína, máslo, sádlo, máslová jíška, sůl, 100 ml smetany.

Postup:

Na másle se sádlem orestujeme nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu, pak přidáme nakrájenou cibuli a restujeme dozlatova. Vsypane cukr a necháme zkaramelizovat dohněda, aby měl základ tmavší barvu. Přilijeme ocet a necháme zcela odpařit. V této fázi vložíme osolené maso a na základu ho ze všech stran opečeme. Podlijeme vínem, z poloviny ho odpaříme a přilijeme cca 200ml silného vývaru. Vložíme všechno koření včetně tymiánu, přiklopíme a dusíme na mírném ohni doměkka. Občas maso obrátíme. Když je maso měkké, vyjmeme ho (přikryjeme, aby nám neoschlo a uchováme v teple) a doděláme omáčku. Zbavíme se koření a základ propasírujeme nebo rozmixujeme dohladka. Vmícháme povidla a šípkové pyré nebo zavařeninu, případně přilijeme trochu vody nebo vývaru, smetanu a zahustíme jíškou. Ještě půl hodiny necháme provářet na mírném plameni. Maso nakrájíme na plátky a podáváme s omáčkou.

Doporučená příloha:

Houskový nebo karlovarský knedlík.



Hovězí perkelt

Suroviny:

1kg hovězího masa zadního, 750g cibule, 2 lžíce másla nebo sádla, 2 lžíce mleté sladké papriky, 1 lžička mleté pálivé papriky, 1 rovná lžička kmínu, 2-3 stroužky česneku utřené nožem, 1 plechovka krájených rajčat, 2 červené papriky zbavené semínek nakrájené na nudličky, sůl, čerstvě mletý pepř, 1 čerstvá chilli paprička nakrájená na kolečka.

Postup:

Maso nakrájíme na stejně velké kostky a cibuli nasekáme najemno. Ve velkém hrnci rozpustíme máslo nebo sádlo, přidáme cibuli a pomalu ji asi deset minut opékáme dorůžova. Pak přidáme obě papriky, promícháme a po minutě směs zalijeme 100 ml vody. Až se voda trochu vyvaří, přidáme maso, kmín a utřený česnek. Několik minut vaříme, přidáme rajčata a papriky a přiklopené dusíme ve vlastní šťávě doměkka. Trvá to nejméně dvě hodiny. Během vaření podléváme vodou, ale jen tak, aby maso bylo téměř ponořené, ale neplavalo. Maďarský perkelt se nezahušťuje. Před podáváním perkelt osolíme, opeříme a posypeme chilli papričkou.

Doporučená příloha:

Čerstvý chléb, houskový knedlík.



Kolínko pečené na kořenové zelenině

Suroviny:

4 ks vepřového kolínka, 100g mrkve, 100g celeru, 100g kořenové petržele, 100g cibule, 1 ks česneku, sůl, pepř, 2 ks bobkového listu, 6 kuliček nového koření, 6 kuliček jalovce, čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn).

Postup:

Kolínka opláchneme, osušíme a odstraníme z nich přebytečný tuk a blanky. Ostrým nožem oddělíme a oškrábeme maso z horní části kosti, zhruba 3 cm od okraje (maso se tak během pečení stáhne, kost se obnaží a opeče). Kolínka osolíme, opepříme a položíme do pekáčku. Přidáme očištěnou a nakrájenou mrkev, celer, petržel, cibuli, na půl rozkrojenou palici česneku a bylinky. Nedoléváme vodu, protože maso i zelenina pustí vlastní šťávu. Pekáček přikryjeme poklopem nebo alobalem a pečeme do měkka v troubě při 170 °C asi 2 hodiny. Po první hodině pečení pekáček odklopíme, přilijeme trochu vody, znovu přiklopíme a dopečeme. Jakmile je maso měkké, odstraníme poklop, zvýšíme teplotu v troubě na 190 °C a maso necháme zezlátnout (asi 15 minut). Jako přílohu použijeme zeleninu, která se pekla s masem.

Doporučená příloha:

Čerstvý chléb.



česká FARMA představuje sdružení prvovýrobců a zemědělců, kteří si hlídají kvalitu svých výrobků od vidlí až po vidličku. Tím mají přímý vliv na složení, kvalitu a čerstvost nabízených produktů. To má zase přímý vliv na zdraví Vás, našich zákazníků. **Značka česká FARMA je zárukou kvalitních českých potravin.** V naší nabídce najdete maso a masné výrobky z vlastní výroby, mléčné výrobky z malé rodinné farmy, pečivo z nedaleké pekárny, sezónní ovoce a zeleninu od lokálních pěstitelů. V současné době jsou členy sdružení česká FARMA tyto firmy: TORO VM a.s., Statek Uhersko, Pekárna Uhersko, soukromě hospodařící rolník Marek Mandík, ALA Řepníky a.s. a další. Pro všechny příznivce kvalitních českých potravin jsme založili klub české FARMY. Staňte se našimi členy a přihlaste se do klubu české FARMY pomocí formuláře uvedeného na našich stáncích **www.torovm.cz**. Budete dostávat informace o aktuálních novinkách nebo můžete využívat speciálních nabídek pro naše členy.

VÝHODY ČLENSTVÍ

- ✓ aktuální informace o výrobcích
- ✓ přímý kontakt s výrobcem
- ✓ záruka čerstvosti a kvality
- ✓ informace o akčních nabídkách
- ✓ bezplatné a nezávazné členství



TORO VM a.s.



Hradecká 251/II, 566 01 Vysoké Mýto, tel.: 465 420 350, www.torovm.cz
Choceňská 90, 566 01 Vysoké Mýto, email: objednavky@ceska-farma.cz
Ležáků 722, 566 01 Vysoké Mýto
tel. 724 586 416



česká FARMA v srdci Krkonoš



- ☞ ubytování all inclusive
- ☞ rodinné oslavy, svatební hostiny
- ☞ firemní akce, kurzy, školení
- ☞ odpočinková i sportovní dovolená
- ☞ venkovní gril
- ☞ příjemné prostředí

Penzion:

543 42 Dolní Dvůr 56

tel.: 724 319 412

mail: penzion@ceska-farma.cz

www.ceska-farma.cz



najdete nás na facebooku