

Recepty jsou kalkulované na deset porcí pro dospělého:

Kutia (sladký pokrm)

Bulgur Lagris 700 g, mák mletý Lagris 300 g, meruňky Podravka 600 g, mléko 1,6 litry, máslo 50 g, rozinky 80 g, mandle 60 g, med nebo cukr podle chuti, smetana 200 ml, pomerančová kůra sušená 20 g.

Bulgur vsypeme do odměřeného množství vroucího mírně osoleného mléka, přidáme máslo a vaříme cca 25 minut do vstřebání veškerého mléka. Úprava v kotli - 2,2 litrů mléka na 1 kg bulguru. Úprava v konvektomatu – 2 litry mléka na 1 kg bulguru – program pára, nepřikrýváme poklicí, čas cca 40 minut.

Mandle spaříme, oloupeme a přesekáme. Takto připravené mandle opečeme. Meruňky překrájíme na menší kousky. Mletý mák smícháme s rozinkami, medem, smetanou, meruňkami, mandlemi, pomerančovou kůrou a uvařeným bulgurem. Vše důkladně promícháme. Podle chuti pokrm přisladíme. Hotový pokrm lze přisladit i karamellem až při výdeji. Pokrm lze podávat jak teplý, tak i studený.

Pečená vepřová kotleta se švestkovou omáčkou

Vepřová kotleta 1 kg, švestková povidla Podravka 300 g, rajčatový koncentrát podravka 50 g, kořenová zelenina 250 g (celer, mrkev, petržel), cibule 150 g, slanina 80 g, perník na strouhání 30 g, pepř černý celý 2 g, nové koření 2 g, jalovec 2 g, bobkový list 3 ks, hovězí bujon Natura Podravka 30 g, hladká mouka 40 g, sůl podle chuti.

Maso omyjeme, rozdělíme na části a osolíme. Takto připravené maso zprudka opečeme na rozehřáté, nejemno nakrájené slanině. Po opečení vložíme maso do pekáče nebo gastronádoby. (Maso lze opéct i v předehřátém konvektomatu na 220°C po dobu cca 10 minut.) Do výpeku přidáme nakrájenou cibuli, překrájenou kořenovou zeleninu, rajčatový koncentrát a vše důkladně orestujeme. Podlijeme trochou hovězího bujonu a vývarem z jalovce a divokého koření, osolíme a krátce podusíme. Takto připraveným základem zalijeme opečené maso. Vložíme do trouby nebo konvektomatu. Program - Kombinace - 170 °C, 100 % pára, čas cca 1,5 hodiny v závislosti na použitém masu a jeho velikosti. Maso v průběhu pečení alespoň jednou otočíme. Upečené maso vyjmeme ze základu a po vychladnutí ho nakrájíme na jednotlivé porce. Výpek slijeme do kastrolu nebo kotle a vše rozmixujeme tyčovým mixerem do hladka. Přidáme švestková povidla. Požadované množství omáčky upravíme nejlépe hovězím vývarem. Omáčku

zahustíme strouhaným perníkem a moukou, kterou si předem nasucho opečeme. Omáčku důkladně provaříme. Podle chuti osolíme.