POZVÁNKA

NA ZÁBAVNÝ PROGRAM SPOJENÝ S KULINÁŘSKOU SHOW u příležitosti prezentace Ústeckého kraje dne 30.8.2013 od 11:00 hodin.

na pódiu v pavilonu „T“ na mezinárodní výstavě Země Živitelka v Českých Budějovicích

Součástí stánku Ústeckého kraje je ochutnávka severočeských jídel z regionálních potravin Ústeckého kraje, které budou prezentovány dne 30.8.2013 na pódiu v pavilonu „T“ při příležitosti zábavného programu Ústeckého kraje.

Program:

11,00 – 11,10 hod. zdravice hejtmana Ústeckého kraje Oldřicha Bubeníčka

11,10 – 12,30 hod. zábavný program – zpěv, scénky, anekdoty

František SYSEL

Mojmír MADĚRIČ

12,30 kulinářská show – příprava a degustace severočeských jídel –

gratinované brambory s kozím sýrem a pečenou zeleninou

bramborové placky s makovou náplní (Přesňáky)

Krušnohorský guláš

jídla připraví:

pan Petr ŠÍMA, vynikající českobudějovický kuchař – 2 x stříbrný vítěz na největším gulášovém klání v Evropě – SZOLNOKI – Maďarsko!

Srdečně zve Okresní agrární komora Most a Krajské informační středisko pro rozvoj zemědělství a venkova a Ústeckého kraje.

Příloha: recepty

1. Gratinované brambory s kozím sýrem a pečenou zeleninou

1. Zámecké brambory uvaříme ve slupce do měkka. Poté je podélně rozkrojíme a okořeníme pastou z čerstvých bylinek. Navrch poklademe plátky kvalitního tvrdého kozího sýra. Takto připravené brambůrky vložíme do trouby pod gril na 5 minut a necháme gratinovat.
2. Kapii, cuketu, žampiony a cibuli nakrájíme na větší kousky a opečeme na grilu, nebo v pánvi. Ochutíme pastou z bylinek, trochou česneku a osolíme.
3. Zeleninu položíme na talíř a navrch dáme brambůrky. Podáváme jako lehký vegetariánský pokrm, nebo jako skvělou přílohu k letnímu grilování.

2. Bramborové placky s makovou náplní (Přesňáky)

1. Brambory oloupeme a uvaříme do poloměkka. Necháme vychladnout a poté nastrouháme najemno, nebo propasírujeme. Přidáme, muškátový oříšek, žloutek a polohrubou mouku. Vypracujeme v těsto které následně vyválíme v placku. Placky pečeme nasucho na tále.
2. Mletý mák vložíme do kastrůlku, zalijeme mlékem, přidáme, cukr, máslo, povidla a vše povaříme. Vytvořenou náplní potřeme placky a podáváme lehce pocukrované.

3. Krušnohorský guláš

10 porcí

500g čerstvých hub, 500g brambor, 500g cibule, olej, nebo vepřové sádlo, hladká mouka, česnek, mletá paprika, kmín, pepř, sůl, čerstvá petržel, bobkový list

1. Na sádle opečeme cibulku do zlatova, přidáme nakrájené vyprané houby a vše znovu opečeme. Okořeníme drceným kmínem a zasypeme mletou paprikou. Zaprášíme moukou a velmi krátce zpěníme. Poté zalijeme vodou, nebo vývarem. Přidáme bobkový list.
2. Brambory nakrájíme na drobné kostičky a asi po 20 minutách přidáme do guláše. Osolíme, opepříme a vaříme do změknutí.
3. Nakonec guláš doplníme čerstvou petrželkou a čerstvě utřeným česnekem.

Při podávání můžeme doplnit zakysanou smetanou.

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!