Product placementO výživě 29. 9. 2022 | redakce Vím, co jím

Kvalitní kečup jídlo podtrhne. Máte na stole ten pravý?

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Kvalitni-kecup-jidlo-podtrhne.-Mate-na-stole-ten-pravy__s10010x20394.html

Kečup je pro mnoho lidí nepostradatelnou ingrediencí do masových i zeleninových pokrmů. Můžete s ním jídlo pozvednout do zcela jiných chuťových dimenzí nebo během vteřiny udělat pravý opak. Vše záleží na zvolení kvalitního kečupu, který podtrhne chuť hlavní složky, třeba klobásy nebo oblíbených masových kuliček. Správná volba kečupu je tedy pro finální výsledek podstatná.

Na kvalitě rajčat záleží

Kečup se vyrábí z rajčatového protlaku. Čím kvalitnější rajčata se použijí na

protlak, tím lepší je výsledný kečup.

Na obalech najdete buď informace o tom, kolik protlaku je v daném kečupu, nebo kolik gramů rajčat bylo užito na výrobu 100 g kečupu, spolu s informací o zemi původu rajčatového protlaku.

Vysoký podíl rajčat má třeba Spak Master Ketchup, a to 210 g rajčat vyzrálých ve slunné Itálii ve 100 g kečupu.

Česká kotlina nemá ideální podmínky pro dozrávání rajčat na výrobu protlaku, proto se rajčata běžné dováží právě z Itálie nebo ze Španělska, kde díky sluníčku dosáhnou výraznější chuti a jsou sladší.

Jde to i bez konzervantů

Spak Master Ketchup s vysokým podílem rajčatového protlaku se obejde bez barviv, aromat, konzervantů, škrobu a jiných přídatných látek („éčka“).

Rajčata dozrálá ve slunných oblastech se postarají o kvalitní základ, a čím více toho základu je, tím si můžete být jistější, že si dopřáváte to nejlepší. Díky vysokému obsahu zralých rajčat, preciznímu zpracování a důrazu na každý detail Spak Master Ketchup skvěle doplní celou škálu masových a zeleninových pokrmů.

Dobrý kečup totiž nepřebije chuť surovin, ale vytáhne z nich to nejlepší. Kromě jemného **Spak Master Ketchup** můžete vyzkoušet i **Spak Master se sušenými rajčaty**, který je výborný k přípravě italských jídel jako bruschetta, pizza i oblíbené těstoviny. Příjemně pikantní **Spak Master Jalapeño** skvěle pasuje ke šťavnatému masu, k masovým koulím a ke všem dobrotám, kde uvítáte kapku řízné pálivosti.

Batátové hranolky se sýrem čedar

Na dvě porce budete potřebovat:

-

2 střední batáty
- 100 g nastrouhaného čedaru
- olivový olej
- sůl
- Spak Master Ketchup

Batáty opláchněte. Neoloupané je nakrájejte na tenké hranolky. Pokapejte je olivovým olejem, lehce osolte a pečte v předehřáté troubě na 200 stupňů zhruba 30–40 minut, dokud jim nezačnou tmavnout okraje. Během pečení je občas promíchejte. Pár minut před koncem posypte hranolky nastrouhaným čedarem a nechte ještě pár minut dopéct, dokud se sýr lehce nerozteče. Podávejte s lahodným ketchupem Spak Master.

Lahodné masové koule

Na dvě porce masových koulí:

-

300 g mletého vepřového masa
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 3 lžíce strouhanky
- 1 stroužek česneku
- 2 vejce
- svazek petrželky
- chilli
- 1 cibuli

Na podávání:

- Spak Master Ketchup Se sušenými rajčaty

- najemno nakrájená cibuli

Připravte si všechny ingredience – stroužek česneku nakrájejte najemno, rozklepněte vejce, otrhejte lístky petržele, které také nakrájejte na menší kousky, a i cibuli si připravte najemno nakrájenou. Ve větší misce důkladně promíchejte všechny suroviny s mletým masem a strouhankou, aby vznikla jemná hmota. Vypracujte z ní kuličky a pomalu je opékejte na pánvi. Až budou hotové, napíchněte je na bambusové špejle, dozdobte ketchupem Spak Master Se sušenými rajčaty a posypejte najemno nakrájenou cibulí.

dochucovadla kečup konzervanty lykopen přírodní suroviny rajčata složení výrobku Spak zelenina

---

Copyright © 2024