

The background of the entire advertisement is a photograph of four young adults (three men and one woman) outdoors. A man in the foreground on the left is wearing a blue and white checkered shirt and a bright blue apron. He is smiling broadly and holding a piece of grilled food on a stick, offering it to a woman on the right. The woman has long brown hair and is wearing a red and white plaid shirt. In the background, two other people are visible, also smiling. They appear to be at a picnic or a barbecue. In the bottom left corner, a wooden table holds a grill with food cooking on it, along with some condiment bottles. The overall atmosphere is warm and social.

VYTUNĚNÁ GRILOVAČKA

www.labeta.cz

Grilovací sezóna je konečně tady! A není nic horšího, než když si na grilu připravíte parádní flákotu masa a nemáte po ruce nic, co by tu skvělou chuť umocnilo. Dipy, hořčice, zeleninky, ale i pikantní marinády, to všechno nutně potřebujete mít...

Náš příspěvek do vytuněných grilovaček

NA MARINÁDY



Sójová omáčka
bez lepku

NA OMÁČKY A HOŘČICE



Worcestrová omáčka
bez lepku



Hořčičné
semínko

NA SPECIALITY



Lako

NA PIKANTNÍ DŽEMY K SÝRŮM



Želírovací
cukr 2:1



BIO třtinový
želírovací cukr
3:1



Kyselina
citronová



Ovocný pektin



Vanilinový cukr



NÁŠ TIP

Domácí chleba – to vaše kámoše dostane...

VYTUNĚNÉ MARINÁDY

Pikantní marináda, to je prostě základ,
bez kterého nelze začít.

Zkuste některou z těch našich
a nebudete litovat.



**PIKANTNÍ PIVNÍ
MARINÁDA**



**ĐÁBELSKÁ
MARINÁDA**



**PIKANTNÍ CHILLI
MARINÁDA**



Pikantní pivní marináda

SUROVINY

70 ml světlého piva

1 cibule

1 lžice olivového oleje

1 lžice Sójové omáčky bez lepku LABETA

1 lžička hořčice

1 lžička chilli

½ lžičky cukru

½ lžičky soli a několik kapek tabasca

Pivo, sójovou omáčku, olej a hořčici smícháme v misce. Přidáme nejmenno cibuli, chilli koření, sůl, cukr a na závěr přilijeme pár kapek tabasca, důkladně promícháme, necháme v lednici odležet a marinujeme.



Ďábelská marináda

SUROVINY

100 ml olivového oleje
4 stroužky česneku
2 cibule
2 lžíce kečupu
2 lžíce sójové omáčky bez lepku LABETA
2 lžíce citronové šťávy
2 chilli papričky
1 lžíce medu
1 lžíce plnotučné hořčice
1 lžička majoránky
1 lžička oregana
½ lžičky rozmarýnu

Cibuli, česnek a chilli papričku nakrájíme nadrobno, přidáme ostatní suroviny, důkladně promícháme, necháme v lednici odležet a marinujeme.



Pikantní chilli marináda

SUROVINY

200 ml rajčatové šťávy
2 lžice olivového oleje
2 chilli papričky
2 lžice cukru
1 stroužek česneku
1 lžička sójové omáčky bez lepků LABETA
1 lžička soli

Stroužky česneku prolisujeme a smícháme s rajčatovou šťávou. Přidáme rozdrcené či nakrájené chilli papričky, olej, sójovou omáčku a cukr. Vše důkladně promícháme, necháme v lednici odležet a marinujeme.

OMÁČKY A HOŘČICE PRO FAJNŠMEKRY

Domácí omáčky a hořčice, to je to, čím svoje kámoše ohromíte. Připravte si pikantní varianty a budete králem grilovačky!

Další recepty na hořčice hledejte na www.labeta.cz



**BBQ
OMÁČKA**



**CITRONOVÁ
HOŘČICE**



**TYMIÁNOVÁ
HOŘČICE**



BBQ omáčka

SUROVINY

1 cibule
2 stroužky česneku
špetka drcené chilli papričky
400g konzerva loupaných krájených rajčat
80 g třtinového cukru
2 lžice jablečného octa
2 lžice worcestrové omáčky bez lepku LABETA
1 lžice hustého rajského protlaku
olivový olej

V rendlíku rozpálíme olivový olej, vhodíme do něj nadrobno pokrájenou cibuli a česnek a přidáme chilli papričku. Opékáme dosklovata. Přidáme všechny ostatní suroviny. Na mírném plameni necháme probublávat do zhoustnutí (asi 30 minut). Směs rozmixujeme, případně dosolíme a necháme zchladnout.



Citronová hořčice

SUROVINY

100 g hořčičného semínka LABETA

160 ml vody

2 lžíce octa

3 lžíce cukru

1 lžička soli

1 lžička citronové kůry

1 lžička citronové šťávy

Všechny suroviny dáme do mísy a důkladně promícháme. Směs necháme 24 hodin odpočinout v chladničce. Odleželou směs rozmixujeme. Jemnost mixování zvolíme podle vlastní preference. Rozmixovanou hořčici dáme znovu na 24 hodin odležet do chladničky, kde ji následně také skladujeme.

NÁŠ TIP

Čerstvě připravená hořčice je hodně pikantní. Dopřejte jí pár dní na rozležení, aby se ostrý říz trochu vstřebal.



Tymiánová hořčice

SPECIALITKY

Vy a váš mlsný chlapský jazýček si zasloužíte něco pořádně vytuněného, žádnou nudnou klasiku. Připravte si specialitky té nejlepší kvality a hlavně, nepodceňte přípravu. Domácí okurčičky, houby a další pikantní specialitky, to nesmí u grilovací hostiny nikdy chybět!



**PIKANTNÍ
OKURKY**



**NAKLÁDANÉ
HOUBY**



**ČUKETOVÁ
ČALAMÁDA**



Pikantní okurky

SUROVINY

100 g Laka LABETA
1,75 ml vody,
500 ml octa
120 g cukru
okurky
mrkev
cibule
kopr
čerstvé chilli papričky

Lako, vodu, ocet a cukr smícháme, přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme asi 5 minut. Uvařený nálev necháme vychladnout. Na dno zavařovací sklenice dáme na kolečka nakrájenou mrkev, půlkolečka cibule a poté přidáme očištěné okurky, chilli papričky a snítku kopru (vše dle chuti). Obsah sklenice zalijeme připraveným vychladlým nálevem, uzavřeme a sterilujeme při 80 °C asi 20 minut. Sklenice po sterilizaci otočíme dnem vzhůru, necháme vychladnout a skladujeme v temnu a chladu.



Nakládané houby

SUROVINY

3 dcl vody
2 dcl octa
10 g cukru
10 g soli
4 zrnka nového koření
4 kuličky pepře
3 bobkové listy
trocha tymiánu
7 g hořčičného semínka LABETA
houby
cibule

Vodu, ocet, cukr, sůl, všechno koření a hořčičné semínko smícháme, přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme asi 5 minut. Uvařený nálev necháme vychladnout. Přichystané houby 5 minut povaříme v osolené vodě, přecedíme a necháme také vychladnout. Na dno zavařovací sklenice dáme na půlkolečka nakrájenou cibuli, vychladlé houby a zalijeme nálevem. Sterilujeme při 100 °C asi 30 minut.



Cuketová čalamáda

SUROVINY

3 kg oloupané cukety bez jadérek
1 kg bílé papriky
4 ks červené papriky
1 kg cibule
1 balíček Laka LABETA
300 g cukru
0,3 l octa

Cukety, cibule a papriky nakrájíme na jemné kostičky. Vše smícháme s Lakem, cukrem, octem a necháme odležet asi 1 hodinu. Odleželou čalamádu napěchujeme do zavařovacích skleniček i se šťávou a sterilujeme na 80 °C asi 25 minut.

A NA ZÁVĚR NĚCO PIKANTNÍHO?

Vyrobte si do zásoby domácí pikantní marmeládu
a nabídněte ji jako dip k nakrájeným sýrům.
To bude luxusní lahůdka!

Další recepty na džemy hledejte na www.labeta.cz





Pikantní pomerančová marmeláda se zázvorem

SUROVINY

Želírovací cukr 2:1 LABETA

cca 1250 g pomerančů (tj. cca 625 ml pom. šťávy)

30 g čerstvého očištěného zázvoru

citron

Z pomerančů vymačkáme šťávu. Očištěný zázvor nastrouháme najemno, případné smotky vláken, které při strouhání vznikly, odebereme. Pomerančovou šťávu a nastrouhaný zázvor

smícháme s želírovacím cukrem 2:1, důkladně promícháme, za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3-5 minut. Můžete přidat trochu citronové šťávy, která marmeládu dochutí a také podpoří želírovací proces-marmeláda tak bude mít tužší konzistenci. Hotovou marmeládou plníme čisté sklenice, zavíčkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme při pokojové teplotě zchladnout.



Pomerančová marmeláda s kapkou rumu

SUROVINY

1 kg oloupaných pomerančů

4 lžíce rumu

kyselina citronová LABETA

BIO třtinový želírovací cukr 3:1 LABETA

Oloupané pomeranče rozdělíme na měsíčky a zbavíme blanek (blanky by způsobily zhořknutí marmelády). Kousky pomeranče 5 minut povaříme (místo povaření můžeme pomeranč rozmixovat),

přidáme rum, BIO třtinový želírovací cukr 3:1 a důkladně promícháme. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 3–5 minut. Můžeme dochutit citronovou šťávou, která zároveň podpoří proces želírování (marmeláda tak bude tužší). Hotovou marmeládu plníme do čistých sklenic. Zavíčkované sklenice otočíme dnem vzhůru a necháme zchladnout. Uchováváme nejlépe na chladném, suchém a tmném místě.



Rajčatový džem s vůní rumu

SUROVINY

2 kg zralých rajčat

800 g cukru

120 ml rumu

2 lžičky kyseliny citronové LABETA

Ovocný pektin LABETA

2 Vanilinové cukry LABETA

Rajčata omyjeme, rozkrájíme i se slupkou na menší kousky a v hrnci je rozvaříme na kaši (nepodléváme,

rajčata jsou šťavnatá a pustí dost šťávy). Rajčatovou kaši necháme vychladnout a poté propasírujeme přes síto, abychom odstranili semínka a slupky. Promícháme cukr, kyselinu citronovou, ovocný pektin a vanilinové cukry a tuto směs vmícháme do rajčatové kaše. Přidáme rum, vše důkladně promícháme, přivedeme k varu a několik minut vaříme do zhoustnutí.

SEZNAM SUROVIN

PIKANTNÍ PIVNÍ MARINÁDA

70 ml světlého piva, 1 cibule, 1 lžíce olivového oleje, 1 lžíce Sójové omáčky bez lepku LABETA, 1 lžička hořčice, 1 lžička chilli, ½ lžičky cukru, ½ lžičky soli a několik kapek tabasca.

ĎÁBELSKÁ MARINÁDA

100 ml olivového oleje, 4 stroužky česneku, 2 cibule, 2 lžíce kečupu, 2 lžíce sójové omáčky bez lepku LABETA, 2 lžíce citronové šťávy, 2 chilli papričky, 1 lžíce medu, 1 lžíce plnotučné hořčice, 1 lžička majoránky, 1 lžička oregana, ½ lžičky rozmarýnu.

PIKANTNÍ CHILLI MARINÁDA

200 ml rajčatové šťávy, 2 lžíce olivového oleje, 2 chilli papričky, 2 lžíce cukru, 1 stroužek česneku, 1 lžička sójové omáčky bez lepku LABETA, 1 lžička soli

BBQ OMÁČKA

1 cibule, 2 stroužky česneku, špetka drcené chilli papričky, 400g konzerva loupáných krájených rajčat, 80 g třtinového cukru, 2 lžíce jablečného octa, 2 lžíce worcestrové omáčky bez lepku LABETA, 1 lžíce hustého rajského protlaku, olivový olej

CITRONOVÁ HOŘČICE

100 g hořčičného semínka LABETA, 160 ml vody, 2 lžíce octa, 3 lžíce cukru, 1 lžička soli, 1 lžička citronové kůry, 1 lžička citronové šťávy

TYMIÁNOVÁ HOŘČICE

100 g hořčičného semínka LABETA, 160 ml vody, 2 lžíce octa, 3 lžíce cukru, 1 lžička soli, 1 lžička sušeného, nebo čerstvého tymiánu

PIKANTNÍ OKURKY

100 g Laka LABETA, 1,75 ml vody, 500ml octa, 120 g cukru, okurky, mrkev, cibuli, kopr a čerstvé chilli papričky

NAKLÁDANÉ HOUBY

3 dcl vody, 2 dcl octa, 10 g cukru, 10 g soli, 4 zrnka nového koření, 4 kuličky pepře, 3 bobkové listy, trocha tymiánu, 7g hořčičného semínka LABETA, houby a cibule

CUKETOVÁ ČALAMÁDA

3 kg oloupané cukety bez jadérek, 1 kg bílé papriky, 4 ks červené papriky, 1 kg cibule, 1 balíček Laka LABETA, 300 g cukru, 0,3 l octa

PIKANTNÍ POMERANČOVÁ MARMELÁDA SE ZÁZVOREM

Želírovací cukr 2:1 LABETA, cca 1250 g pomerančů (tj. asi 625 ml pomerančové šťávy), 30 g čerstvého očištěného zázvoru, citron

POMERANČOVÁ MARMELÁDA S KAPKOU RUMU

1 kg oloupaných pomerančů, 4 lžíce rumu, kyselina citronová LABETA, BIO třtinový želírovací cukr 3:1 LABETA

RAJČATOVÝ DŽEM S VŮNÍ RUMU

2 kg zralých rajčat, 800 g cukru, 120 ml rumu, 2 lžičky kyseliny citronové LABETA, Ovocný pektin LABETA, 2 Vanilinové cukry LABETA

VYTUNĚNÉ
MARINÁDY

OMÁČKY A HOŘČICE
PRO FAJNŠMEKRY

SPECIALITKY

A NA ZÁVĚR NĚCO
PIKANTNÍHO?

www.labeta.cz