



## *Rețete 2015-2016*

Knorr Bulioane, ajutorul tău "de bază"  
în bucătărie



12  **BAZĂ PENTRU SOSURI CALDE**  
PUI CU CIUPERCI ȘI SOS SUPREME



**CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții**

|                    |       |                                |             |                                 |        |
|--------------------|-------|--------------------------------|-------------|---------------------------------|--------|
| pulpe de pui       | 2 kg  | rădăcină de pătrunjel          | 100 g       | pipera boabe                    | 5 g    |
| Rama mit Butter    | 300 g | ceapă                          | 100 g       | pătrunjel verde                 | 30 g   |
| făină              | 300 g | <b>Knorr Concentrat de Pui</b> | <b>40 g</b> | mărar verde                     | 30 g   |
| morcovi            | 100 g | mălai extra                    | 600 g       | Rama Cremefine 15% pentru gătit | 300 ml |
| rădăcină de țelină | 100 g | sare de mare                   | 30 g        | ciuperci                        | 500 g  |

**MOD DE PREPARARE**

Pulpele de pui se curăță și se pun la opărit. Se iau de pe foc când sunt aproape să dea în fiert, se spală și se repun la fiert în apă rece. În vasul în care fierb pulpele de pui se adaugă zarzavatul și **Knorr Concentrat de Pui**. Când pulpele și zarzavatul sunt fierte se scot separat, iar zeama se strecoară. Într-un vas se pune Rama mit Butter, se lasă la topit și se adaugă făina. Se căleşte făina, apoi se adaugă zeama de la pulpele de pui și se amestecă bine până se obține sosul. Se adaugă ciupercile, Rama Cremefine 15% pentru gătit și pulpele de pui, apoi se lasă la fiert câteva minute. Asezonăm cu sare, piper proaspăt măcinat și verdeață tăiată fin. Într-un vas cu apă și sare se adaugă Rama mit Butter și se presară puțin mălai. Când apa clocotește, se adaugă treptat mălaiul, amestecând continuu cu telul până se îngroașă.

Se umezește o tavă, se tapetează marginile cu folie alimentară, se toarnă mămăliga și se lasă la răcit. Înainte de servire se porționează și se gratinează pe grătar.

**UN PLUS DE INSPIRAȚIE**

Pulpele de pui se pot schimba cu diferite alte tranșări de carne de pasăre. Trebuie doar să fim atenți la timpii de gătire. Carnea de pui poate fi înlocuită inclusiv cu carne de vițel, porc sau curcan.

În compoziția de mămăligă putem adăuga verdeață tocată fin și putem înlocui ciupercile cu alte sortimente (inclusiv ciuperci de pădure).



# BAZĂ PENTRU SOSURI CALDE

## SCOICI SAINT JACQUES CU SOS VELOUTE



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                      |        |                            |       |                         |      |
|----------------------|--------|----------------------------|-------|-------------------------|------|
| scoici Saint Jacques | 1,8 kg | lime                       | 150 g | Knorr Concentrat de Pui | 10 g |
| sparanghel verde     | 1,5 kg | sare de mare               | 20 g  | Rama mit Butter         | 75 g |
| morcovi              | 200 g  | piper negru boabe          | 5 g   | făină                   | 75 g |
| lămâie               | 250 g  | Knorr Concentrat de Legume | 30 g  |                         |      |

### MOD DE PREPARARE

Se aduce la temperatura de fierbere o supă bază de legume din apă și **Knorr Concentrat de Legume**, în care se blanșează sparanghelul curățat și tăiat în 3 părți, apoi se transferă în apă rece cu gheață pentru a opri gătirea. Pentru servire se sotează bucățile de sparanghel în unt, cu sare și piper proaspăt măcinat.

Se păstrează supa de legume pentru pregătirea sosului Veloute.

Se pregătește o supă bază de pui din **Knorr Concentrat de Pui**, în care se fierb morcovii, după care se pasează cu ajutorul unui robot de bucătărie până se ajunge la consistența de piure și se trece compoziția printr-o sită fină.

Se pregătește o marinată din sucul de coajă de lămâie și lime, ulei de măsline, sare și piper proaspăt, pentru bucățile de carne din scoici.

Pentru servire, se prăjește carnea pe ambele părți, într-o tigaie cu puțin Rama mit Butter. Carnea din scoici este gustoasă în momentul în care este puțin crudă la mijloc.

Pentru sosul Veloute, se topește Rama mit Butter într-o tigaie adâncă sau într-o crăticioară, se adaugă făină și se amestecă bine. Se adaugă treptat supa de legume fierbinte, amestecând continuu cu telul. Se încorporează supa până se obține un sos cremos.

Se adaugă șofran, sare, piper și se balansează aromele cu sucul de la lămâile stoarse.

**UN PLUS DE INSPIRAȚIE**

Sosul Veloute este unul dintre cele 5 sosuri de baza ale bucătăriei: Veloute, Bechamel, Spaniol, Olandez și sos de roșii. Acest sos alb se folosește ca atare pentru preparate din carne, pește sau legume. Există mai multe tipuri de supă care pot fi folosite în compoziția unui sos Veloute: pui, legume, pește, vițel.



## BAZĂ PENTRU SOSURI CALDE

COASTE DE PORC CU SOS DE ANASON ȘI GHIMBIR



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                |             |                          |       |                       |        |
|--------------------------------|-------------|--------------------------|-------|-----------------------|--------|
| coaste de porc                 | 3,5 kg      | ghimbir proaspăt         | 100 g | miere de albine       | 100 g  |
| <b>Knorr Concentrat de Pui</b> | <b>40 g</b> | usturoi                  | 50 g  | Knorr Sos de soia     | 100 ml |
| sare de mare                   | 30 g        | chilli fulgi sau întregi | 5 g   | oțet japonez din orez | 30 ml  |
| piper negru boabe              | 3 g         | anason stelat            | 6 buc | vin alb demisec       | 200 ml |

### MOD DE PREPARARE

Se azonează carnea de porc cu sare și piper proaspăt măcinat. Se încălzește tava de gătit până devine fierbinte și se adaugă puțin ulei de măsline. Se frige carnea până bucățile de coaste au o culoare caramelizată. Se adaugă ghimbirul și usturoiul tăiat fin, apoi se presară fulgii de chilli și anason stelat.

Acum că avem toate aromele intens parfumate, se adaugă miere pentru a da culoare și a carameliza mai intens bucățile de coaste, iar pentru a balansa gustul dulce-sărat se adaugă Knorr Sos de soia, oțet japonez și vin alb.

Se lasă să se combine toate aromele și parfumurile condimentelor. Se condimentează după gust.

Se adaugă supă bază de pui obținută din apa care ajunge la temperatura de fierbere și **Knorr Concentrat de Pui** până aproape se acoperă carnea. Se introduce în cuptor preîncălzit la 180°C și se gătește pe ambele părți câte 30 de minute.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Cum alegem bucata perfectă de coaste de porc?

Ca și în cazul cărnii de vacă, se aleg bucățile care au puțină grăsime pe ele deoarece conferă cărnii un gust aparte. Evitați să alegeți bucăți cu un strat de grăsime mai mare de jumătate de centimetru. Carnea trebuie să aibă consistență și culoare roz-cenușiu.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





## BAZĂ PENTRU PREPARATE DIN CARNE

### GRILL STEAK



#### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                          |       |                   |       |
|--------------------------|-------|-------------------|-------|
| carne de vită            | 3 kg  | ulei de măsline   | 100 g |
| Knorr Concentrat de Vită | 100 g | piper negru boabe | 3 g   |

#### MOD DE PREPARARE

Se amestecă **Knorr Concentrat de Vită** cu ulei de măsline și piper proaspăt măcinat până devine o pastă omogenă. Se aplică un strat subțire pe toate părțile cărnii. Se gătește apoi pe grătar, plită, tigaie sau sous-vide.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Frigerea pe grătar este o metodă de preparare a hranei care s-a răspândit în întreaga lume odată cu descoperirea focului. Produsele din gama Knorr Concentrate se pot aplica ca baza pentru toate tipurile de carne, oferind un gust savuros. Se mai pot adăuga ierburi aromate sau condimente parfumate.



## BAZĂ PENTRU PREPARATE DIN CARNE TOCATĂ HAMBURGER DE VITĂ



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                      |             |                            |       |                                  |        |
|--------------------------------------|-------------|----------------------------|-------|----------------------------------|--------|
| pâine hamburger                      | 1 kg        | castraveți murați          | 200 g | Hellmann's Mayonnaise real       | 400 g  |
| carne tocată vită 80% și 20% grăsime | 1,5 kg      | roșii                      | 400 g | Hellmann's Ketchup               | 400 g  |
| <b>Knorr Concentrat de Vită</b>      | <b>40 g</b> | bacon                      | 200 g | Hellmann's Muștar                | 50 g   |
| piper negru boabe                    | 3 g         | ceapă galbenă              | 300 g | Knorr Primerba Ierburii Provence | 50 g   |
| sare de mare                         | 20 g        | curry                      | 15 g  | Knorr Primerba Busuioc           | 50 g   |
| salată verde                         | 120 g       | cașcaval simplu sau afumat | 300 g | cartofi                          | 1,2 kg |

### MOD DE PREPARARE

Adăugăm **Knorr Concentrat de Vită** și piper proaspăt măcinat în amestecul de carne.

Se formează bile de 150-200 g, care se apasă până devin plate, la o grosime de 2,5-3 cm.

Se gătește pe grătar, plită sau tigaie teflonată, fără să presăm pentru a nu-și pierde zeama, sucul ei fiind important pentru gustul final al hamburgerului.

Maioneza, muștarul, curry, castraveții tăiați cubulețe și ierburile Provence se amestecă împreună, iar ketchup-ul se amestecă cu Primerba de busuioc.

Baconul se prăjește crocant, iar ceapa rondelle se gătește al dente, să rămână crocantă la mijloc. Chifla de hamburger se prăjește crocant, recomandat chiar pe locul unde s-au gătit carnea și baconul, astfel putând să absoarbă toate aromele lăsate pe suprafața de gătit.

Pe partea de jos a chiflei adăugăm un strat de sos de maioneză și salată verde, așezăm carnea cu baconul, rondellele de ceapă, cașcavalul topit deasupra, roșiile, punând la final capacul chiflei uns cu un strat de ketchup aromat.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Indiferent de locurile în care se servește și de metodele în care se prezintă, hamburgerul rămâne una dintre cele mai bune metode de a-ți potoli foamea, o variantă ieftină de a mânca și probabil una dintre cele mai interesante invenții ale secolului trecut.

Pentru această tehnică de aseasonare a mixului de carne, se poate folosi carne de vită cu porc, pui, curcan sau miel, vânat sau chiar legume.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





# BAZĂ PENTRU PIURE DE LEGUME

## MUȘCHI DE VITĂ CU LEGUME



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                          |       |                            |       |                    |        |
|--------------------------|-------|----------------------------|-------|--------------------|--------|
| mușchi de vită           | 2 kg  | broccoli                   | 900 g | Rama Cremefine 31% | 150 ml |
| Knorr Concentrat de Vită | 45 g  | dovlecei                   | 400 g | mărar              | 10 g   |
| salvie                   | 15 g  | morcovi                    | 1 kg  | coriandru          | 12 g   |
| sare de mare             | 30 g  | sparanghel                 | 220 g | usturoi            | 14 g   |
| piper negru boabe        | 3 g   | Knorr Concentrat de Legume | 22 g  | Rama mit Butter    | 120 g  |
| mazăre                   | 600 g | Knorr Concentrat de Pui    | 10 g  | ulei de măsline    | 200 ml |

### MOD DE PREPARARE

Pentru prepararea cărnii de vită, amestecăm Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline, omogenizăm și aplicăm un strat subțire pe carne. Introducem carnea întreagă sau porționată în sacul de gătire alimentară pentru vidat împreună cu frunze de salvie, puțin ulei de măsline și opțional și cu unt sau vin.

Vidăm produsul și, după preferință lăsăm, la marinat de la 60 minute până la 24 ore, după care gătim produsul la temperatura controlată în baie de apă.

Răcirea rapidă după gătire până la 3°C permite conservarea la rece a alimentelor până la 3 săptămâni. Porțiile pot fi regenerate, fără nicio pierdere de calitate.

Pentru piureul de morcovi, aducem apa la fiert și adăugăm Knorr Concentrat de Pui. În supă bază obținută, blansăm 2 minute morcovii tineri, după care răcim în baie de apă rece. Adăugăm în supă rondelele de morcovi și gătim până devin moi, aproximativ 8-10 min. Cu un robot de bucătărie le pasăm până obținem consistența unui piure, apoi îl trecem printr-o sită.

Pentru piureul de broccoli aducem apă la fiert și adăugăm Knorr Concentrat de Legume. În supă bază obținută, blansăm feliile de dovlecei după care răcim în baie de apă rece. Adăugăm în supă broccoli, după 2-3 minute scoatem câteva bucăți pe care le răcim pentru servire. Lângă restul de broccoli adăugăm usturoi, coriandru și Rama Cremefine 31% multiple aplicații și se gătește 4-6 min, apoi piureul se pasează până devine fin.

Pentru piureul de mazăre aducem apă la fiert și adăugăm Knorr Concentrat de Legume. În supă obținută, adăugăm sparanghel și mazăre. După 2-3 minute, înlăturăm capetele de sparanghel și câteva bobite de mazăre pentru servire și răcim

în baie de apă rece. Restul de sparanghel și mazăre le mai gătim 4-5 minute. La final adăugăm mărar și Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

Tranșele de carne pot fi servite cu crusta în exterior, pe care o obținem în tigaie încălăsată cu grăsime de gătit sau cu o lampă de gaz cu tiraj puternic. Legumele se servesc fierbinți, reîncălzite în tigaie cu Rama mit Butter sau ulei de măsline.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Tehnica de gătit Sous Vide facilitează prepararea alimentelor, menținând valorile nutriționale. Tehnica vă oferă posibilitatea de a găti corect, având control total asupra temperaturii și timpului. Sous Vide permite gătirea uniformă a preparatului final, reducând la minim pierderile apărute prin metodele de gătit convenționale.

#### Timpi și temperaturi recomandate:

|                   |                  | °C    | Timp             |
|-------------------|------------------|-------|------------------|
| Vită, vițel, miel | în sânge         | 49    | 1-6 ore          |
|                   | sânge-mediu      | 56,5  | 1-6 ore          |
|                   | mediu            | 60    | 1-6 ore          |
|                   | mediu-bine făcut | 60,5  | 1-6 ore          |
|                   | bine făcut       | 71+   | 1-6 ore          |
| Legume            |                  | 84-87 | 30 min - 2,5 ore |

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





## BAZĂ PENTRU PIURE DE LEGUME

PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE VARZĂ ROȘIE



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                            |        |             |        |               |        |
|----------------------------|--------|-------------|--------|---------------|--------|
| piept de rață              | 2,2 kg | șalote      | 200 g  | oțet balsamic | 120 ml |
| Knorr Concentrat de Legume | 10 g   | cuișoare    | 2 g    | zahăr brun    | 120 g  |
| ulei de măsline            | 100 ml | varză roșie | 2,4 kg | afine         | 200 g  |

### MOD DE PREPARARE

Pentru stock-ul de legume se aduc 500 g de apa la fiert și se adaugă **Knorr Concentrat de Legume**.

Șalotele se curăță și se taie fâșii. Varza roșie se curăță, se taie fâșii și se îndepărtează cotoarele. Se încinge ulei de măsline într-o tigaie mare și se prăjește ceapa până este caramelizată. Se adaugă cuișoarele, varza roșie și se continuă gătirea, amestecând continuu, până varza începe să se înmoaie.

Se toarnă peste varză stock-ul de legume, oțetul balsamic și zahărul. Se gătește la foc mic până începe să scadă lichidul.

Se adaugă afinele și se continuă gătirea 10 minute. După ce s-a temperat, se pasează totul într-un robot de bucătărie.

La pieptul de rață se taie pielea cu un cuțit ascuțit, se crestează cu grijă, fără a ajunge la carne. Se condimentează cu sare și piper proaspăt măcinat.

Spre deosebire de alte tipuri de carne, care se gătesc în tigaie încinsă, pieptul de rață este bine să fie gătit în tigaie rece,

pentru că pielea este foarte grasă și trebuie să își elibereze grăsimea treptat.

Se așază carnea în tigaie fără niciun fel de altă grăsime cu pielea în jos și se rumenește 3-4 minute. Se întoarce apoi pe partea cu carnea și se mai gătește 1-2 minute.

Se mută într-o tavă încinsă, se dă la cuptor preîncălzit la 180°C și se gătește pentru mediu 5-6 minute sau pentru bine făcut 7-8 minute.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Puteți încerca și alte categorii de ingrediente în rețeta de piure de varză roșie, cum ar fi ardei iute, ghimbir și anason stelat, ulei de susan, semințe de susan și sos de soia, categorii care, combinate cu varză roșie, sunt o delicatese.

De asemenea, coaja și sucul clementinelor, cuișoarele, vinul roșu și zahărul brun pot fi o opțiune reușită.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





## CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                         |              |         |      |
|-------------------------|--------------|---------|------|
| pui întreg              | aprox 1,5 kg | cimbru  | 3 g  |
| Knorr Concentrat de Pui | 25 g         | usturoi | 50 g |
| ulei de măsline         | 100 ml       |         |      |

## MOD DE PREPARARE

Se amestecă [Knorr Concentrat de Pui](#) cu ulei de măsline, cimbru uscat și piper proaspăt măcinat până devine o pastă omogenă.

Se unge puiul atât pe exterior, cât și în interior. În interiorul puiului se pune o căpățână de usturoi spălat.

Puiul se leagă cu ață alimentară, se pune într-o tavă termorezistentă cu puțin ulei, se așază pe foc și se rumenește ușor pe o parte.

Se dă la cuptor preîncălzit la temperatura de 175°C timp de 1,5 ore.

## UN PLUS DE INSPIRAȚIE

După gătire, puiul se lasă la odihnit, timp în care se scurge grăsimea din tava în care a fost gătit, lăsând doar depunerile din timpul coptului.

Se repune tava pe foc, se adaugă ceapa tăiată fin și se călește puțin.

Se stinge cu vin alb, se lasă la evaporat alcoolul și se adaugă ciuperci feliate, se completează cu supă clară de pui, obținută din apă adusă la temperatura de fierbere și [Knorr Concentrat de Pui](#).

Sosul obținut se lasă la scăzut și se încorporează Rama mit Butter pentru a-l lega și la final se adaugă pătrunjel tocat mărunt.



## BAZĂ PENTRU PREPARATE LA CUPTOR PORCHETTA



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                                     |      |           |       |                   |      |
|-----------------------------------------------------|------|-----------|-------|-------------------|------|
| piept, spate sau pulpă dezosată de porc             | 4 kg | rozmarin  | 30 g  | sare de mare      | 50 g |
| <a href="#">Knorr Concentrat de Costiță afumată</a> | 50 g | cimbrisor | 20 g  | piper negru boabe | 5 g  |
| salvie                                              | 30 g | usturoi   | 100 g |                   |      |

### MOD DE PREPARARE

Se întinde pieptul de porc cu șoricul în jos, se crestează carnea în careuri pe toată suprafața și se presară cu un amestec din ierburi aromate, cimbrisor, salvie, rozmarin, usturoi, sare și piper.

Se rulează și se leagă cu sfoară alimentară și se înfig aleatoriu cuișoare în pielea șoricului.

Se pregătește o supă bază de afumătură din [Knorr Concentrat de Costiță afumată](#) în care se fierbe carnea rulată timp de aproximativ 3-4 ore.

După gătire se poate prăji crusta crocantă în cuptor la temperatura de 220°C sau în baie de ulei încins la 175°C.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Pentru a savura gustul special și delicios al porchettei se recomandă consumul în aceeași zi de preparare, proapețimea produsului fiind recunoscută după aspectul proaspăt al crustei.

Se poate consuma și la rece după o păstrare în condiții de temperatură optimă. Porchetta poate fi servită în mod tradițional sau în sandvișuri, cu alte condimente sau roșii.



# BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

## CIORBĂ DE BURTĂ BOIEREASCĂ



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                   |        |                    |       |                            |        |
|-----------------------------------|--------|--------------------|-------|----------------------------|--------|
| burtă de vită                     | 1,2 kg | rădăcină de țelină | 100 g | gogoșar roșu murat în oțet | 120 g  |
| Knorr Professional Bulion de Vită | 60 g   | ceapă galbenă      | 200 g | oțet alb                   | 50 ml  |
| morcovi                           | 200 g  | usturoi            | 50 g  | ulei de floarea soarelui   | 100 ml |
| rădăcină de păstârnac             | 50 g   | ouă                | 5 buc | Rama Cremefine 31%         | 100 ml |
| rădăcină de pătrunjel             | 50 g   | smântână           | 200 g |                            |        |

### MOD DE PREPARARE

Burta de vită se opărește și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile. Rădăcinoasele se curăță, se spală și se taie în două sau în patru pe lungime. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.

Se aduce apa la temperatura de fierbere, se adaugă Knorr Professional Bulion de Vită, legumele rădăcinoase și se fierbe burta de vită. După fierbere, se strecoară zeama în alt recipient, se înlătură legumele și burta de vită se lasă la temperat.

Dregem supă obținută cu usturoi pisat, oțet alb și farsa de ulei de morcovi, obținută din morcovi dați pe răzătoare, apoi călit în ulei de floarea soarelui.

Se pregătește liezonul din smântână fermentată amestecată cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și gălbenuș de ou. Compoziția obținută se aduce la temperatura supei, adăugând treptat din supă fierbinte și amestecând continuu, după care

omogenizăm totul împreună.

Burta de vită și gogoșarul murat se taie fâșii de 3-5 cm și se adaugă în ciorbă. Pentru a obține o textură gelatinoasă și cremoasă, se poate adăuga 30 g Knorr Aspic.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Ciorba de burtă este una dintre cele mai iubite ciorbe românești, delicată, gustoasă și catifelată.

Este un preparat căruia trebuie să îi alocați câteva ore bune pentru a-l găti, dar folosește Knorr Professional Bulion de Vită și reduci semnificativ timpul de preparare.



# BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

## CIORBĂ DE FASOLE



|                                                        |        |                       |       |                              |        |
|--------------------------------------------------------|--------|-----------------------|-------|------------------------------|--------|
| carne de porc (piept, costiță, jambon crud sau afumat) | 1,1 kg | rădăcină de păstârnac | 50 g  | cimbrișor sau tarhon         | 30 g   |
| Knorr Concentrat de costiță afumată                    | 30 g   | rădăcină de pătrunjel | 50 g  | ulei de floarea soarelui     | 100 ml |
| fasole boabe (albă, pestriță sau roșie)                | 300 g  | ardei gras roșu       | 100 g | Delikat Legume               | 24 g   |
| morcovi                                                | 150 g  | usturoi               | 20 g  | Knorr Pastă de tomate        | 50 g   |
| rădăcină de țelină                                     | 50 g   | foi de dafin          | 2 buc | Knorr Roșii întregi decojite | 120 g  |
|                                                        |        |                       |       | Delikat Borș Magic           | 9 g    |

### MOD DE PREPARARE

Zarzavaturile se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți moderate. Fasolea boabe se spală și se lasă în apă circa 12 ore. Carnea se spală și se porționează cuburi sau se gătește întreagă și se porționează ulterior.

Fasolea boabe se aduce la fiert în apă rece cu sare. După 15 minute de fierbere se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă fierbinte și se continuă fierberea.

Se procedează astfel de 3 ori și în ultima apă se adaugă Knorr Concentrat de Costiță afumată, foi de dafin și Delikat Legume. Legumele mărunțite se călesc în ulei de floarea soarelui împreună cu bucățile de carne, Knorr Pastă de tomate și cuburi de Knorr Roșii întregi decojite.

Se adaugă în supa de fasole carnea și legumele înăbușite și se lasă la fiert împreună. Se potrivește la gust cu cimbrișor sau tarhon mărunțit, opțional usturoi, sare, piper și Delikat Borș Magic.

Ciorba de fasole afumată se servește fierbinte, cu pătrunjelsau opțional tarhon tăiat fin deasupra.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Dintre toate ciorbele românești, ciorba de fasole este în topul preferatelor. Nu că ne-ar displace vreo ciorbă, dar de fasole nu refuzăm niciodată și, dacă mai are și un pic de afumătură, atunci e și mai delicioasă!



## CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                     |       |                       |       |                           |       |
|-------------------------------------|-------|-----------------------|-------|---------------------------|-------|
| carne tocată de porc                | 900 g | rădăcină de păstârnac | 50 g  | smântână fermentată grasă | 200 g |
| Knorr Concentrat de Costiță afumată | 44 g  | rădăcină de pătrunjel | 50 g  | Rama Cremefine 31%        | 50 ml |
| ceapă galbenă                       | 150 g | rădăcină de țelină    | 100 g | ouă                       | 5 buc |
| usturoi                             | 30 g  | ardei gras roșu       | 150 g | Delikat Borș Magic        | 10 g  |
| morcovi                             | 200 g | orez                  | 80 g  | pătrunjel sau tarhon      | 30 g  |

## MOD DE PREPARARE

Carnea tocată de porc se amestecă cu sare, piper, orez, ouă și verdeață, se formează perișoarele și se introduc în apă rece.

Se aduce la fiert, se spumează, se adaugă Knorr Concentrat de Costiță afumată, apoi se continuă fierberea la foc mediu. După ce a fiert carnea, se strecoară supa.

Ceapa și morcovul se călesc împreună. După câteva minute se adaugă restul rădăcinoaselor și opțional adăugăm orez și în supă, nu doar în perișoare.

Se completează cu supa obținută de la fierberea cărnii. După ce aproape a fiert orezul adăugăm ardeiul gras și finalizăm gătirea.

Se amestecă liezonul din smântână și gălbenușuri cu usturoiul pisat, sucul de lămâie și se temperează adăugând treptat din supa fierbinte, după care se omogenizează împreună.

Se reintroduce în supă carnea fiartă, se potrivește la gust cu Delikat Borș Magic, sare și piper.

Ciorba de perișoare afumată se servește fierbinte, cu pătrunjel sau opțional tarhon tăiat fin deasupra.

## UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Ciorbele obținute în bucătăria românească sunt consistente, gustoase și bine condimentate.

Ciorbele se acresc cu borș, oțet sau zeamă de varză, se îmbunătățesc cu produsele Knorr, "se dreg" cu gălbenușuri de ouă și smântână.

Specifice acestor ciorbe este tarhonul, mărarul, leușteanul, pătrunjelul și foarte multe zarzavaturi.



# BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

## CIORBĂ DE PUI "A LA GREC"



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                         |       |                       |       |                           |       |
|-------------------------|-------|-----------------------|-------|---------------------------|-------|
| carne de pui            | 900 g | rădăcină de păstârnac | 50 g  | smântână fermentată grasă | 200 g |
| Knorr Concentrat de Pui | 44 g  | rădăcină de pătrunjel | 50 g  | Rama Cremefine 31%        | 50 ml |
| ceapă galbenă           | 150 g | rădăcină de țelină    | 100 g | ouă                       | 5 buc |
| usturoi                 | 30 g  | ardei gras roșu       | 150 g | lămâie                    | 100 g |
| morcovi                 | 200 g | orez                  | 80 g  | mărar                     | 30 g  |

### MOD DE PREPARARE

Ceapa și mărarul se taie fin, iar rădăcinoasele și ardeiul cuburi mici. Orezul se alege de corpuri străine (impurități) și se spală. Se stoarce sucul de la lămâie.

Se amestecă liezonul din gălbenușuri de ouă, smântână fermentată și Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

Usturoiul se pisează și se amestecă cu puțină sare.

Carnea de pui se spală și se porționează. Apoi se introduce în apă rece cu sare și se aduce la fiert. Se spumează și se continuă fierberea la foc mediu. După ce a fiert carnea, se strecoară supa și carnea se taie cuburi.

Ceapa și morcovul se călesc împreună. După câteva minute se adaugă și restul rădăcinoaselor, orezul, **Knorr Concentrat de Pui** și se mai călesc încă 2 minute. Se completează cu supa obținută de la fierberea cărnii. După ce aproape a fiert orezul adăugăm ardeiul gras și finalizăm gătitrea.

Se amestecă liezonul din smântână și gălbenușuri cu usturoiul pisat și cu sucul de lămâie, apoi se temperează adăugând treptat din supa fierbinte, până la omogenizare.

Se reintroduce în supă carnea fiartă, se potrivește la gust cu sare și piper.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Bucătăria românească oferă o mare diversitate de rețete de supe și ciorbe, iar îmbinarea bucătăriei tradiționale cu cele internaționale este o manieră interesantă de exprimare a creativității culinare.

Bulioanele de bază pregătite din Concentratele Knorr te vor ajuta în a pregăti rețete de ciorbe și supe bogate în arome, culori și gusturi.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





# BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

## CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                          |       |                 |       |                              |        |
|--------------------------|-------|-----------------|-------|------------------------------|--------|
| carne de vită            | 1 kg  | fasole verde    | 120 g | frunze de leuștean           | 30 g   |
| Knorr Concentrat de Vită | 33 g  | mazăre          | 100 g | ulei de floarea soarelui     | 100 ml |
| ceapă galbenă            | 150 g | ardei gras rosu | 100 g | Knorr Pastă de tomate        | 50 g   |
| morcovi                  | 150 g | dovlecel        | 120 g | Knorr Roșii întregi decojite | 150 g  |
| rădăcină de țelină       | 50 g  | cartofi         | 200 g | Delikat Legume               | 20 g   |
| rădăcină de păstârnac    | 50 g  | varză albă      | 150 g | Delikat Borș Magic           | 10 g   |
| rădăcină de pătrunjel    | 50 g  | conopidă        | 120 g |                              |        |

### MOD DE PREPARARE

Zarzavaturile se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți moderate. Carnea de vită se poate găti bucăți mai mari și ulterior porționa în bucăți, sau se poate găti tăiată cuburi mici.

Carnea de vită se introduce în apă rece cu sare și Knorr Concentrat de Vită. Se aduce la fiert, se spumează, apoi se continuă fierberea la foc mediu.

Separat, se călesc împreună ceapa, morcovul, țelina, păstârnacul și rădăcina de pătrunjel. Se adaugă pasta de tomate, se mai călește puțin și se adaugă supa de vită.

După ce a dat în clocot 10 minute se adaugă Delikat Legume, ardeiul gras, varza albă, fasolea și mazărea. Spre final adăugăm cartofii, dovlecelul, Knorr Pastă de tomate, Knorr Roșii întregi decojite și conopidă.

La ultimul clocot se potrivește la gust cu Delikat Borș Magic.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Bucătăria românească a reușit de-a lungul vremii să-și păstreze tradiția chiar dacă unele preparate au fost reinventate sau regândite.

Bucătarii au știut să transmită urmașilor gustul mâncărilor noastre tradiționale, iar aceștia au îmbunătățit și rafinat mâncărurile, păstrând nealterată arta culinară românească, indiferent că ești din Muntenia, Moldova, Banat, Dobrogea sau Transilvania.

Cu produsele Knorr poți îmbogăți și eficientiza sortimentăția meniului tău.



# BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

## SUPĂ CREMĂ DE MORCOVI



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                            |        |         |       |                      |        |
|----------------------------|--------|---------|-------|----------------------|--------|
| Knorr Concentrat de Legume | 60 g   | șalote  | 100 g | semințe de pin       | 50 g   |
| morcovi                    | 1,8 kg | praz    | 100 g | ulei de măsline      | 150 ml |
| ardei iute roșu            | 20 g   | usturoi | 20 g  | Rama mit Butter      | 150 g  |
| ardei gras roșu            | 300 g  | ghimbir | 10 g  | pătrunjel verde      | 30 g   |
| ceapă galbenă              | 100 g  | lămâie  | 100 g | semințe de chimen    | 4 g    |
|                            |        |         |       | semințe de coriandru | 6 g    |

### MOD DE PREPARARE

Zarzavaturile se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți moderate. Ardeiul iute se curăță de semințe.

Pregătim o supă bază de legume din apă adusă la temperatura de fierbere și Knorr Concentrat de Legume.

Ceapa galbenă, șalote, prazul și usturoiul se călesc la foc mediu în ulei de măsline și Rama mit Butter. Se adaugă ardeiul gras, ardei iute, semințele de chimen și coriandru și se mai sotează puțin. Se adaugă morcovii și supă de legume.

După fierbere, pentru balansarea zaharurilor, se adaugă sucul de la o lămâie și se temperează puțin compoziția. Se pasează cu un robot de bucătărie supa până la consistența de cremă fină, adăugând treptat ulei de măsline.

Se prăjeșc în puțin Rama mit Butter mugurii de pin și se amestecă cu coaja rasă de la lămâie și pătrunjel tăiat fin.

Supă cremă se servește fierbinte cu semințe de pin și crutoane de pâine deasupra.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Cele mai delicioase ingrediente, indiferent de sezon, pot fi transformate ușor în supe fierbinți, perfecte pentru a completa meniul tău.

Încearcă rețetele propuse de noi, adăugând în supele debază pregătite din concentratele Knorr și ingrediente ca ciuperci, morcovi, dovlecei, țelină, păstârnac, iar pentru un gust deosebit poți adăuga ierburi parfumate ca anason, coriandru, ghimbir sau nucșoară și îți garantăm că rețetele tale vor răsfăța toate simțurile clienților tăi.



## BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI GĂTITE

NICI CIORBĂ, NICI TOCANĂ: GULAȘ!



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                   |       |                 |        |                |       |
|-----------------------------------|-------|-----------------|--------|----------------|-------|
| Knorr Professional Bulion de Vită | 80 g  | urechi de porc  | 200 g  | chimen semințe | 15 g  |
| carne de vițel                    | 500 g | untură de porc  | 100 g  | paprika dulce  | 60 g  |
| carne de miel                     | 250 g | ceapă galbenă   | 1,5 kg | paprika iute   | 10 g  |
| carne de porc                     | 300 g | ardei gras roșu | 200 g  | foi de dafin   | 2 buc |
| șorici                            | 100 g | cartofi         | 1,5 kg | sare           | 20 g  |
|                                   |       |                 |        | piper          | 3 g   |

### MOD DE PREPARARE

Ceapa se călește în untură până aproape s-a topit, se adaugă carnea tăiată cuburi, șoricul și urechile de porc. Se lasă la înăbușit 15 minute. Se adaugă paprika (boia) dulce și iute, chimen proaspăt măcinat sub formă de pudră fină, sare, piper și foi de dafin. Opțional se poate adăuga vin roșu și se lasă până se evaporă alcoolul.

Când s-a rumenit carnea, se stinge cu supa de vită obținută din apa care ajunge la temperatura de fierbere și **Knorr Professional Bulion de Vită**. Se gătește acoperit.

Când carnea este aproape gata, se adaugă cartofii tăiați cuburi, ardeiul gras și se mai completează cu supa fierbinte. Se dă în clocot de câteva ori și se potrivește la gust. Se servește fierbinte, opțional cu verdeață deasupra.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Gulaș la ceaun, de mâncat la aer curat, este mai mult decât o supă groasă sau o tocană cu carne de vită.

Încercați să gătiți și gulaș de miel, căprioară sau chiar mistreț.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





## BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI GĂTITE SĂRMĂLUȚE ÎN CUIB



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                     |       |                       |       |                              |        |
|-------------------------------------|-------|-----------------------|-------|------------------------------|--------|
| carne tocată de porc                | 500 g | orez                  | 100 g | Knorr Roșii întregi decojite | 500 g  |
| carne tocată de vită                | 400 g | mărar                 | 30 g  | pipper boabe                 | 3 g    |
| bacon                               | 400 g | crenguțe de cimbrisor | 30 g  | sare de mare                 | 30 g   |
| untură                              | 100 g | cimbru uscat mărunțit | 10 g  | foi de dafin                 | 5 buc  |
| Knorr Concentrat de Costiță afumată | 20 g  | paprika dulce (boia)  | 30 g  | varză albă murată sau dulce  | 3 kg   |
| ceapă galbenă                       | 250 g | Knorr Pastă de tomate | 100 g | praz                         | 150 g  |
|                                     |       |                       |       | vin alb demisec              | 150 ml |

### MOD DE PREPARARE

Ceapa tăiată mărunț se pune la călit în untură. Când devine sticloasă, se adaugă orezul, paprika dulce, pasta de tomate Knorr și cimbru uscat mărunțit. Se călesc puțin împreună și se lasă la temperat.

Când s-au răcit, le combinăm cu amestecul de carne tocată de porc și vită. Se potrivește la gust cu mărar tăiat fin, sare și pipper proaspăt măcinat. Compoziția rezultată se porționează.

Pe foile de varză se așază carnea, se rulează, iar capetele ruloului se introduc în interior. Pe o foaie de varză mai mare se așază 3 sau 4 sarmăluțe, 1 sau 2 felii de bacon prăjit crocant, o crenguță de cimbrisor și rondelle de Knorr Roșii întregi decojite. Se împachetează și se leagă cu sfoară alimentară, astfel încât la fierbere pachetele să nu se desfacă.

Într-un vas se așază un strat de varză și pachetele de sarmale. Se adaugă între straturi câteva foi de dafin, boabe de pipper și varză mărunțită. Se pregătește o supă de costiță

afumată din apa adusă la temperatura de fierbere, Knorr Concentrat de Costiță afumată și vin alb.

Se adaugă peste sarmale și se fierb la foc încet 3-4 ore.

Dupa ce s-au fiert și s-au răcit, schimbăm legăturile de ață alimentară cu fâșiile de praz opărite, legându-le ca pachetele de cadouri.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Se pot folosi frunze de viță de vie pentru împachetarea sarmăluțelor. În acest caz se rup codițele de la frunze și se opăresc, apoi se țin în apă rece până la folosire.

Amestecul de carne va fi deosebit de gustos dacă folosim carne de vânat, de exemplu carne de porc mistreț. În acest caz este recomandat să lăsăm carnea la marinat cu sare, pipper proaspăt măcinat, cimbru și vin de pe o zi pe alta, iar apoi se trece prin mașina de tocat carne.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





## BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI GĂTITE

TOCĂNIȚĂ DE VITĂ BOURGUIGNON



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|               |       |                          |        |                                   |        |
|---------------|-------|--------------------------|--------|-----------------------------------|--------|
| carne de vită | 2 kg  | piper boabe              | 3 g    | vin roșu                          | 500 ml |
| ceapă galbenă | 500 g | ulei de floarea soarelui | 200 ml | morcovi                           | 500 g  |
| sare de mare  | 30 g  | ulei de măsline          | 100 ml | Knorr Professional Bulion de Vită | 90 g   |

### MOD DE PREPARARE

Se amestecă sarea și piperul proaspăt măcinat.

Răspândiți-le omogen peste bucățile de carne.

Se încălzește tava de gătire până devine fierbinte, se adaugă ulei de măsline și ulei de floarea soarelui, se așază bucățile de carne, fără să fie aglomerate și se prăjesc pe toate părțile.

Când sunt glazurate bine, se înlătură carnea din tavă și se mută într-o sită pentru a se scurge grăsimea.

Se înlătură excesul din tava de gătire și se adaugă ceapa, se călește până devine sticloasă și până se dezlipesc părțile prăjite de carne rămase pe fundul vasului. Acesta este un lucru bun și gustos pentru tocănița noastră.

Compoziția se stinge cu vin, se lasă la scăzut și se adaugă bucățile de carne prăjite. Când a scăzut și s-a evaporat alcoolul, se completează până se acoperă aproape toată carnea cu supă de vită, obținută din apa care ajunge la temperatura de fierbere împreună cu Knorr Professional Bulion de Vită, apoi se lasă la

gătit tocănița.

Din când în când se completează cu supă fierbinte până când carnea este aproape fragedă, apoi se adaugă bucățile de morcovi și se potrivește la gust.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Pentru a răsfăța papilele gustative și pentru a găti mult timp la foc mic, se recomandă tranșele intercostale: antricot și ceafă. Această carne este puțin mai grasă, dar savuroasă, și conferă tocăniței o aromă aparte, bogată și intensă.

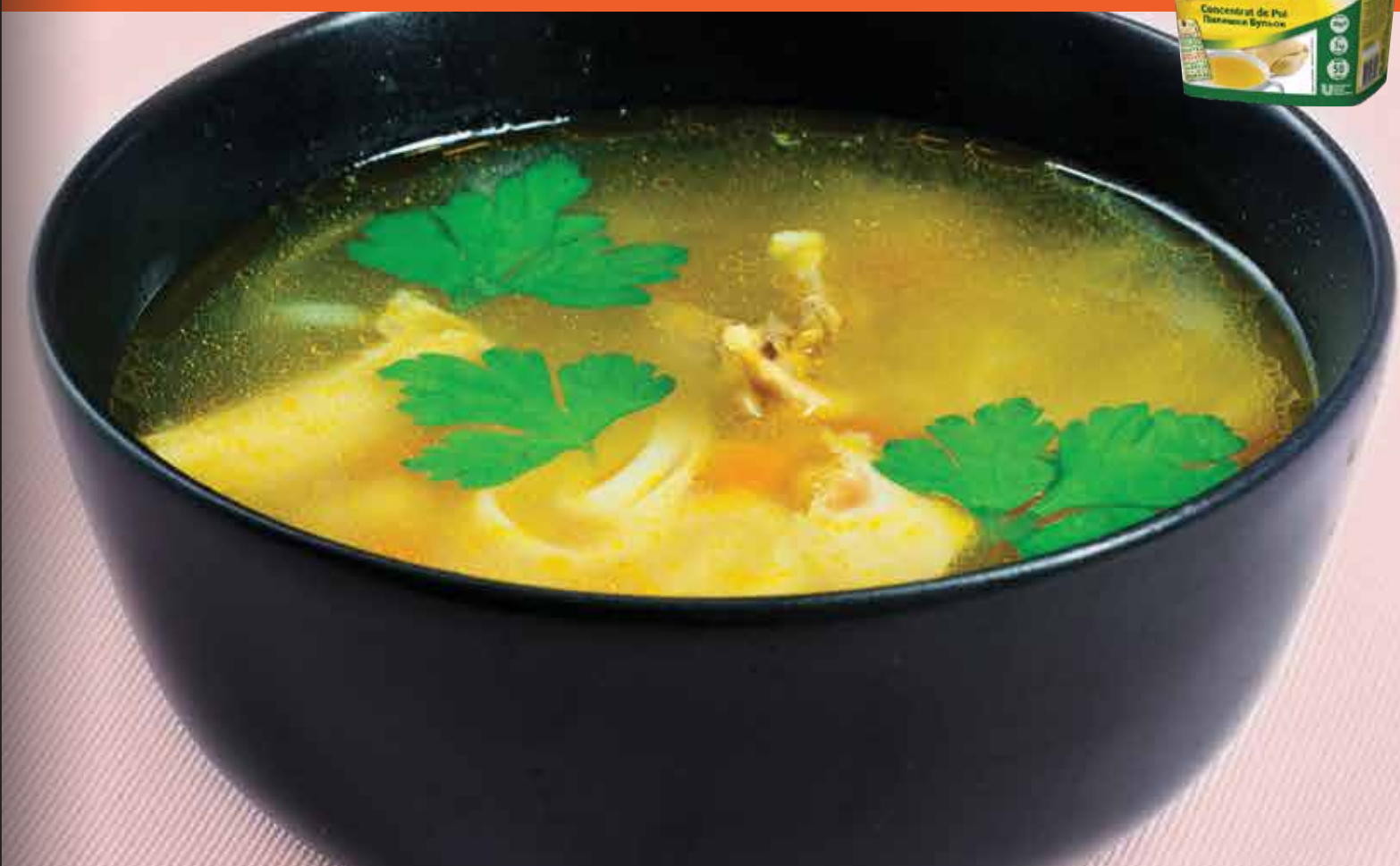
Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://ufs.com)





# INGREDIENT ÎN SUPE CLARE ȘI FONDURI

## SUPĂ CLARĂ DE PUI CU TĂIȚEI DE CASĂ



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 kg

|                                     |       |                    |        |                         |       |
|-------------------------------------|-------|--------------------|--------|-------------------------|-------|
| carne, capete și copănele de pasăre | 10 kg | rădăcină de țelină | 800 g  | făină                   | 750 g |
| morcovi                             | 1 kg  | ceapă galbenă      | 500 g  | frunze de pătrunjel     | 200 g |
| rădăcină de pătrunjel               | 400 g | ouă                | 18 buc | Knorr Concentrat de Pui | 100 g |
| rădăcină de păstârnac               | 400 g | sare de mare       | 80 g   |                         |       |

### MOD DE PREPARARE

Capetele și copanele de pasăre se trec prin flacăra, se trec prin jet de apă rece, se opăresc și se curăță de piele. Se fierb pentru aproximativ 2 ore în 15 l de apă cu 50 g de sare și 100 g de Knorr Concentrat de Pui, timp în care se și spumează după nevoie.

Se adaugă zarzavatul și carnea de pui și se continuă fierberea circa 45 minute. După fierbere se strecoară prin sită deasă.

Se separă albușurile de la 10 ouă, se amestecă cu apă rece și se adaugă în supă, se strecoară prin etamină umedă.

Pentru compoziția de tăiței de casă, făina se așază pe o planșetă, în mijloc se adaugă 8 bucăți de ouă, sare și circa 125 ml de apă. Se amestecă pentru omogenizare, obținându-se consistența potrivită pentru aluat. Se porționează în 4-6 bucăți egale și se lasă la repaus pentru 10 minute.

Apoi se întind foile, se rulează și se taie. Tăiței obținuți se păstrează la loc uscat.

Supă clară se servește fierbinte, cu bucăți de carne de pui, cubulețe de legume (opțional), tăiței de casă sau fidea și verdeață tocată fin deasupra.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Supă clară se folosește la diferite preparate lichide din carne și sosuri. Fondul de pui este folosit ca bază la sosurile: sos Chaud Froid, sos Bigarde, sos Veloute, sos Supreme, sos Chantilly, sos de muștar, sos de ceapă, mujdei, etc. De asemenea, supă clară de pasăre se folosește ca bază la diferite supe, ciorbe și supe creme ex.: supă cu găluște, supă cu jumări de ouă, supă de cartofi cu smântână, supă de ciuperci, supă de fasole verde, supă de roșii cu orez sau paste făinoase, ciorbă țărănească de pui, ciorbă a la grec de curcan, cremă de sparanghel, cremă de legume, cremă de dovleci sau conopidă, cremă de ciuperci, etc.

**CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 kg de supă**

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| oase cu măduvă, cartilaje         | 6,5 kg |
| morcovi                           | 500 g  |
| ceapă galbenă                     | 500 g  |
| rădăcină de țelină                | 500 g  |
| rădăcină de păstârnac             | 250 g  |
| rădăcină de pătrunjel             | 250 g  |
| Knorr Professional Bulion de Vită | 150 g  |
| sare de mare                      | 30 g   |

**CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții de noodles la wok**

|                   |        |                               |       |
|-------------------|--------|-------------------------------|-------|
| ardei iute        | 30 g   | ghimbir                       | 30 g  |
| vin de orez       | 100 ml | morcovi                       | 300 g |
| sos de stridii    | 85 ml  | ardei gras                    | 500 g |
| Knorr Sos de soia | 75 ml  | noodles                       | 400 g |
| amidon de porumb  | 15 g   | semințe de susan alb și negru | 20 g  |
| ulei de arahide   | 60 ml  | ulei de susan                 | 30 ml |
| file de vită      | 1 kg   | zahăr brun                    | 40 g  |
| usturoi           | 20 g   |                               |       |

**MOD DE PREPARARE**

Pentru supă se fierb oasele în aproximativ 15 l de apă cu sare și Knorr Professional Bulion de Vită. După aproximativ 3 ore de fierbere se adaugă zarzavatul și piperul. Se continuă fierberea circa 60 minute. Supa obținută se strecoară prin etamină umedă.

Pentru preparatul la wok, se adaugă tăieții de orez într-un bol termorezistent, se acoperă cu apă fierbinte și se lasă aprox. 2 minute. Apoi se scurge apa și se separă tăieții cu o furculiță. Se stropește cu ulei de susan și se amestecă.

Se amestecă zahărul, ardeiul iute, vinul de orez, sosul soia și sosul de stridii într-un castron. Se amestecă amidonul de porumb cu 2-3 linguri de apă până se omogenizează, apoi se adaugă în sosul preparat.

Se încălzește jumătate din uleiul de arahide într-o tigaie wok, la foc iute. Se adaugă fâșiile de carne de vită, se amestecă și se prăjesc până se rumenesc bine, apoi se înlătură carnea.

Se adaugă în vasul wok restul de ulei și se călesc usturoiul, ghimbirul și bastonașele de legume. După 2 minute se reintroduc carnea, semințele prăjite și sosul preparat, și se gătește până ce sosul este legat. Se servește cu supă de vită redusă deasupra.

**UN PLUS DE INSPIRAȚIE**

Fondul de vită este folosit ca bază la sosurile: sos brun, sos Chaud Froid, sos Cumberland, sos Bolognese, sos Bordalaie, sos Spaniol, sos Chateaubriand, sos Colbert, sos Demiglaze, sos Madera, sos vânătoresc etc.

De asemenea, supa clară de vită se folosește ca bază la diferite supe, ciorbe, supe-creme: Consomme de vită cu fidea, supă de cartofi, supă de zarzavat cu costiță, supă țărănească de vită, ciorbă tradițională de vită, cremă ambasador, cremă de carote, ciorbă de perișoare, ciorbă de burtă, borș cu carne de miel, borș moldevenesc etc.



## BAZĂ PENTRU PREPARATE ȘI SOSURI PENTRU PASTE SOS BOLOGNESE



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                   |       |           |       |                              |        |
|-----------------------------------|-------|-----------|-------|------------------------------|--------|
| carne tocată de vită              | 1 kg  | morcovi   | 150 g | Knorr Pastă de tomate        | 80 g   |
| Knorr Professional Bulion de Vită | 30 g  | usturoi   | 30 g  | vin roșu                     | 200 ml |
| ceapă galbenă                     | 150 g | cimbrisor | 10 g  | ulei de măsline              | 100 ml |
| frunze de apio (țelină)           | 120 g | busuioc   | 10 g  | Knorr Roșii întregi decojite | 500 g  |
|                                   |       |           |       | foi de dafin                 | 3 buc  |

### MOD DE PREPARARE

Carnea tocată de vită se lasă la scurs într-o sită. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii și frunzele de apio se taie foarte fin. Usturoiul se toacă mărunț cu sare până devine pastă.

Într-o oală pe foc încet se adaugă uleiul de măsline și se călesc împreună toate legumele. După ce s-au înăbușit bine, se adaugă carnea tocată de vită. Se gătește până ce grăsimea din carne începe să se topească și lichidul apos se evaporă.

Excesul de grăsime se scurge și se stinge cu vin, lăsând alcoolul la evaporat. Se adaugă în continuare Knorr Pastă de tomate, cimbrisor, sare și piper, foi de dafin și supă-bază de vită, obținută din apă adusă la temperatura de fierbere și Knorr Professional Bulion de Vită.

Dupa 10 minute de gătit se adaugă Knorr Roșii întregi decojite tăiate mărunț sau zdrobite. Sosul se gătește acoperit, la foc mic, timp de 1,5 - 2 ore.

La final se scot foile de dafin, cimbrisorul, și se adaugă busuioc proaspăt, tăiat fin. Sosul se servește fierbinte cu diferite preparate din paste și legume.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Au aparut foarte multe variante de bolognese, cu ingrediente diferite, de la carne 100% de porc, la carne de pui sau chiar ficat de gâscă.

De asemenea, se mai pot adăuga prosciutto, mortadella sau ciuperci porcini.

Mai mult, sosul este faimos pentru faptul că se folosește la rețete de lasagna sau la umpluturi pentru diferite legume, de exemplu pentru ardei sau dovlecei.



# BAZĂ PENTRU PREPARATE ȘI SOSURI PENTRU PASTE

## LASAGNA CU SOMON



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                   |              |                                   |               |                        |              |
|-----------------------------------|--------------|-----------------------------------|---------------|------------------------|--------------|
| <u>Knorr Concentrat de Legume</u> | <u>9 g</u>   | <u>Rama Cremefine 15% sau 31%</u> | <u>800 ml</u> | <u>ouă</u>             | <u>4 buc</u> |
| <u>somon</u>                      | <u>500 g</u> | <u>foi pentru lasagna</u>         | <u>800 g</u>  | <u>ceapă verde</u>     | <u>100 g</u> |
| <u>spanac baby</u>                | <u>125 g</u> | <u>mozzarella</u>                 | <u>500 g</u>  | <u>usturoi</u>         | <u>10 g</u>  |
| <u>sparanghel</u>                 | <u>200 g</u> | <u>parmezan</u>                   | <u>100 g</u>  | <u>chives</u>          | <u>10 g</u>  |
| <u>lămâie</u>                     | <u>120 g</u> | <u>sare</u>                       | <u>15 g</u>   | <u>ulei de măsline</u> | <u>50 ml</u> |
| <u>lime</u>                       | <u>60 g</u>  | <u>piper</u>                      | <u>3 g</u>    | <u>Rama mit Butter</u> | <u>150 g</u> |
|                                   |              |                                   |               | <u>făină</u>           | <u>150 g</u> |

### MOD DE PREPARARE

Somonul se filetează, se înlătură pielea și se dezosează. Se aduce apa la fierbere și se adaugă **Knorr Concentrat de Legume**. Pe supa obținută adăugăm coajă de lămâie, lime, ulei de măsline și potrivim la gust cu sare și piper.

Poșăm bucățile de somon în supă timp de 2 minute, după care le așezăm într-o sită să se scurgă.

În aceeași supă cu aromă de lămâie și pește, blânșăm bucățile de sparanghel, pe care apoi le răcim în apă rece cu gheață, apoi se lasă la scurs. Adăugăm foile de lasagna timp de 0,5 - 1 minut în supa bază să se înmoaie, lăsăm la scurs, dar nu suprapuse, pentru a nu se lipi.

Încălzim o tigaie fierbinte, adăugăm ulei de măsline și usturoi bucăți, așezăm deasupra spanacul baby proaspăt, amestecăm și înlăturăm imediat de pe foc, căldura tigăii fiind suficientă pentru finalizarea gătirii.

Asezonăm cu sare și piper. Opțional scoatem bucățile de usturoi. Încălzim o tigaie, adăugăm Rama mit Butter, călim feliile de usturoi și ceapa verde timp de 1 minut, urmând să adăugăm sparanghelul tăiat bucăți și continuăm gătitrea încă 1 minut.

Adăugăm făină peste și călim amestecând continuu. Stingem compoziția cu supă fierbinte și lăsăm să se omogenizeze sosul. Amestecăm Rama Cremefine cu

gălbenušuri de ouă și adăugăm treptat în sos. Într-un vas uns cu Rama mit Butter montăm straturi de foi de lasagna, aleatoriu bucăți de somon poșat, spanac, mozzarella dată pe răzătoare și sosul cremos cu ceapă, usturoi și sparanghel. Ultimul strat va conține capetele de sparanghel blanșate și parmezan.

Se gătește acoperit timp de 40 de minute la 185° C și apoi 10 - 15 minute gratinăm neacoperit.

Preparatul se servește porționat, fierbinte și opțional cu o vinaigrette din ulei de măsline, suc de lămâie și lime și frunze de chivas.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Lasagna este unul dintre felurile de mâncare care a fost adoptat extrem de repede, de aceea se prepară în toată lumea.

Lasagna se poate prepara și cu fructe de mare sau după rețeta alla Bolognese, cu sos bolognez și parmezan de calitate.

Lasagna poate fi gătită și în varianta vegetariană, doar cu legume și condimente. Ea se combină perfect cu un vin roșu.



## BAZĂ PENTRU PREPARATE ȘI SOSURI PENTRU PASTE PASTE SICILIENE



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                    |       |                         |      |                              |        |
|--------------------|-------|-------------------------|------|------------------------------|--------|
| piept de pui       | 1 kg  | Knorr Concentrat de Pui | 60 g | usturoi                      | 20 g   |
| bacon              | 300 g | paste                   | 1 kg | Knorr Roșii întregi decojite | 1,2 kg |
| ciuperci de pădure | 350 g | busuioc                 | 30 g | ulei de măsline              | 150 ml |
|                    |       |                         |      | Rama Cremefine 15% sau 31%   | 800 ml |

### MOD DE PREPARARE

Pieptul de pui se spală sub jet de apă rece și se tranșează în două părți, păstrând pielea. Baconul se feliază subțire. Usturoiul se curăță și se taie în două. Knorr Roșii întregi decojite se pasează piure.

Se amestecă Knorr Concentrat de Pui cu ulei de măsline și se aplică un strat subțire peste bucățile de piept de pui. Se introduce carnea într-o pungă alimentară pentru vid, împreună cu o bucată de usturoi tăiat în două jumătăți și o crenguță de oregano și se sigilează produsul.

Se gătește timp de 1,5 ore la 63,5°C în baie de apă cu termostăt. Simultan, se pregătește o supă bază de pui din Knorr Concentrat de Pui și apă adusă la temperatura de fierbere.

După ce s-a gătit carnea, se desigilează punga vid și sucul rămas de la gătire se golește în supă bază de pui. Se fierb pastele al dente în supă de pui pentru a prelua aromele.

Se prăjesc felii de bacon crocant și, în grăsimea rămasă, se prăjește pieptul de pui până pielea devine aurie.

Se sotează ciupercile de pădure în ulei de măsline cu usturoi și bacon crocant, se adaugă peste pastele fierte și potrivim la gust cu sare și piper proaspăt măcinat.

Se pregătește un sos de roșii din ulei de măsline, usturoi, busuioc și Knorr Roșii întregi decojite. Când s-a redus sosul, se adaugă Rama Cremefine.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Se spune că orice paste sunt și mai bune dacă sunt gratinate. Pastele gratinate sunt pastele acoperite cu un strat mătăsos de mozzarella și parmezan, trecute prin cuptorul încins, până când aromele se combină perfect, iar deasupra se obține o crustă apetisantă de brânză.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





# BAZĂ PENTRU PREPARATE PE BAZĂ DE OREZ

## OREZ NEGRU CU FRUCTE DE MARE



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                              |       |                 |        |             |        |
|------------------------------|-------|-----------------|--------|-------------|--------|
| orez negru                   | 450 g | creveți         | 1,2 kg | vin         | 250 ml |
| Knorr Concentrat de Legume   | 30 g  | ulei de măsline | 150 ml | sare        | 20 g   |
| carne din scoici cu cochilie | 800 g | Rama mit Butter | 150 g  | pipér boabe | 3 g    |
| calamar tub                  | 600 g | usturoi         | 30 g   |             |        |

### MOD DE PREPARARE

Se curăță creveții sub jet de apă rece, se îndepărtează capetele, se rup piciorușele, se îndepărtează învelișul chitinos începând de la cap înspre coadă, se despică cu un cuțit pe spate și se îndepărtează intestinul.

Se pregătește o supă bază de legume din Knorr Concentrat de Legume și apă adusă la temperatura de fierbere cu vin alb. Se adaugă carapacele de la fructele de mare și se lasă să fiarbă supă bază.

Fructele de mare se gătesc în ulei de măsline, se sting cu vin alb și se adaugă usturoi. Se potrivește la gust cu sare și pipér proaspăt măcinat, împreună cu coaja rasă și sucul de la o lămâie.

Se strecoară supă bază de fructe de mare și se fierbe orezul în ea.

La final se adaugă Rama mit Butter într-o tigaie și se căleşte orezul împreună cu fructele de mare.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Într-o farfurie aburindă mirosul dulce de șofran se îmbină cu aromele mării și cu prospețimea legumelor. Așa se simte și se gustă paella, un fel de mâncare pe bază de orez, gătit în toate regiunile Europei în restaurantele cu specific.



# BAZĂ PENTRU PREPARATE PE BAZĂ DE OREZ

RISOTTO CU CIUPERCI DE PĂDURE ȘI PREPELIȚĂ



## CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                             |        |          |       |                                  |        |
|-----------------------------|--------|----------|-------|----------------------------------|--------|
| orez special pentru risotto | 700 g  | șalote   | 200 g | morcovi                          | 400 g  |
| Knorr Concentrat de Pui     | 40 g   | usturoi  | 20 g  | ulei de măsline                  | 100 ml |
| prepețiță                   | 1,5 kg | parmezan | 350 g | Knorr Amestec ciuperci de pădure | 800 g  |
| vin alb                     | 200 ml | salvie   | 10 g  |                                  |        |

## MOD DE PREPARARE

Se pregătește o supă bază de pui din **Knorr Concentrat de Pui** cu apă adusă la temperatura de fierbere. Se blănșează în supă ciupercile de pădure și se scurg.

Într-o tigaie înaltă călim șalotele până au o culoare translucidă, apoi se adaugă ciupercile de pădure, orezul pentru risotto și se prăjesc puțin. Se stinge cu vin alb, lasând să se evapore alcoolul.

Se adaugă treptat din supa fierbinte până ce orezul este fiert. Pentru a deveni cremos se adaugă Rama mit Butter și parmezan.

Se amestecă **Knorr Concentrat de Pui** cu ulei de măsline, usturoi pisat, salvie și vin alb. Se marinează bucățile de carne de prepețiță timp de 3-24 ore.

Se gătește la cuptor preîncălzit la 190°C timp de 12-15 minute. Sosul rămas de la gătirea cărnii se amestecă cu supa bază de pui și se gătesc morcovii până devin moi. Se pasează până la consistența de piure într-un robot de bucătărie.

## UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Orezul poate fi preparat în numeroase feluri, putând fi consumat ca fel principal sau ca garnitură pentru alte mâncăruri.

Există 4 tehnici principale de pregătire ale orezului cu supele bază obținute din Knorr Concentrate: pregătire la abur, fierbere, pilaf și risotto.

Puteți combina orezul cu diferite legume după bunul plac, precum și cu alte ingrediente preferate.



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                         |        |                            |        |           |      |
|-------------------------|--------|----------------------------|--------|-----------|------|
| piept de curcan         | 1,6 kg | Knorr Concentrat de Legume | 60 g   | coriandru | 15 g |
| Knorr Concentrat de Pui | 45 g   | Rama Cremefine 15% sau 31% | 350 ml | chimen    | 3 g  |
| broccoli                | 1,2 kg | ulei de măsline            | 100 ml | hrean     | 20 g |
| sfeclă roșie            | 1,4 kg | usturoi                    | 15 g   |           |      |

### MOD DE PREPARARE

Se amestecă **Knorr Concentrat de Pui** cu ulei de măsline până devine o pastă omogenă. Se aplică un strat subțire peste toate părțile cărnii. Se menține la marinat, la rece.

Se gătește pe grătar, plită sau tigaie teflonată în ulei de măsline.

Pregătim o supă bază de legume din apă adusă la fierbere și **Knorr Concentrat de Legume**. Blansăm câteva bucăți de broccoli pentru servire, iar în restul de supă se adaugă broccoliul rămas, se aduc la fierbere și le pasăm piure fin cu usturoi și coriandru.

Se prepară o nouă supă bază de legume în care fierbem sfecla roșie adăugând semințe de chimen. Păstrăm câteva bucăți pentru servire, iar restul le pasăm piure fin adăugând pentru savoare, hrean.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

În pasta obținută pentru marinare se pot adăuga diferite ierburi aromate, uscate sau proaspete, de exemplu: cimbrisor, salvie.



## MARINARE PREPARATE DIN CARNE

COTLETE DE OAI E CU LEGUME ȘI PESTO DE ROZMARIN CU RUCCOLLA



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                          |        |                |       |                                   |        |
|--------------------------|--------|----------------|-------|-----------------------------------|--------|
| cotlete de oaie          | 2,5 kg | praz           | 300 g | ruccolla                          | 100 g  |
| Knorr Concentrat de Vită | 75 g   | morcovi tineri | 400 g | Knorr Primerba Ierburi de grădină | 100 g  |
| ardei gras colorat       | 800 g  | rozmarin       | 30 g  | ulei de măsline                   | 150 ml |

### MOD DE PREPARARE

Se amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline până devine o pastă omogenă, apoi se aplică un strat subțire peste toate părțile cărnii. Se menține la marinat, la rece.

Carnea se videază în punga alimentară de vid cu crenguță de rozmarin și o bucată de usturoi și se gătește în baie de apă cu termostat la temperatura de 62,5°C, timp de 5,30 ore, după care se prăjește o crustă crocantă în tigaie. Ca alternativă, se poate găti pe grătar, plită sau tigaie teflonată în ulei de măsline.

Legumele se gătesc la grătar și se servesc cu pesto pregătit din Knorr Primerba Ierburi de grădină, ruccolla, rozmarin și ulei de măsline pregătit într-un robot de bucătărie.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Tehnica de marinare cu Knorr Concentrate se poate utiliza și la tranșări întregi, cum ar fi pulpă, piept întreg sau preparate umplute și rulade.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://ufs.com)





## MARINARE PREPARATE DIN CARNE

### MUȘCHIULEȚ DE PORC CU SOS AFUMAT



#### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|                                                     |                      |                 |        |                   |      |
|-----------------------------------------------------|----------------------|-----------------|--------|-------------------|------|
| mușchiuleț de porc                                  | 2 kg                 | cimbrisor       | 15 g   | Rama mit Butter   | 50 g |
| <a href="#">Knorr Concentrat de Costiță afumată</a> | <a href="#">30 g</a> | ulei de măsline | 100 ml | ardei colorat     | 1 kg |
| salvie                                              | 10 g                 | vin alb         | 150 ml | sare de mare      | 20 g |
|                                                     |                      |                 |        | piper negru boabe | 3 g  |

#### MOD DE PREPARARE

Se pregătește o marinată din [Knorr Concentrat de Costiță afumată](#), frunze de salvie, cimbrisor, sare, piper proaspăt măcinat și ulei de măsline. Se menține la rece.

Se gătește în tigaie teflonată până capătă o crustă crocantă, se stinge cu vin alb lăsând la evaporat alcoolul. Se înlătură carnea din tigaie, se acoperă și se lasă la odihnit timp de 1-2 minute.

În tigaia în care am gătit carnea adăugăm o supă de costiță afumată, obținută din apă adusă la fierbere și [Knorr Concentrat de Costiță afumată](#). Lăsăm să scadă și adăugăm puțin Rama mit Butter pentru a se lega sosul.

Se servește carnea felii cu ardei copt la grătar și sos de afumătură.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Cu Knorr Concentrat de costiță afumată putem prepara inclusiv scăriță sau coaste de porc, ceafă coaptă sau jambon.



## BAZĂ PENTRU DRESSING-URI ȘI SOSURI RECI

### TOCHITURĂ DE PORC CU MUJDEI DE USTUROI



#### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|               |        |                     |      |                                   |        |
|---------------|--------|---------------------|------|-----------------------------------|--------|
| carne de porc | 1,4 kg | piper boabe         | 3 g  | vin alb                           | 100 ml |
| ulei          | 100 ml | sare de mare        | 30 g | <b>Knorr Concentrat de Legume</b> | 20 g   |
| usturoi       | 500 g  | boia de ardei dulce | 5 g  |                                   |        |

#### MOD DE PREPARARE

Carnea se taie cuburi și se înăbușă în ulei cu adaos de apă. Când este aproape înăbușită se adaugă piperul proaspăt măcinat, boia de ardei dulce și sarea. Spre sfârșitul tratării termice se adaugă vinul și usturoi pisat.

Pentru sosul de usturoi se pregătește o supă clară de legume din apă adusă la temperatura de fierbere și **Knorr Concentrat de Legume**. Usturoiul se taie mărunț și se pisează cu sare până se obține o pastă în care adăugăm supa clară.

#### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Se poate asezona sosul de usturoi cu Knorr Primerba ierburi de grădină sau ierburi Provence, conferind astfel sosului un parfum proaspăt de ierburi aromate.

Pentru a balansa aromele se mai pot adăuga coaja rasă și sucul de la o lămâie.



# BAZĂ PENTRU DRESSING-URI ȘI SOSURI RECI

## SALATĂ CU TON ÎN CRUSTĂ DE SUSAN NEGRU



### CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

|              |        |                 |        |                                   |       |
|--------------|--------|-----------------|--------|-----------------------------------|-------|
| salată mixtă | 1,5 kg | piper boabe     | 3 g    | Muștar Hellmann's                 | 120 g |
| ton roșu     | 1 kg   | lămâie          | 450 g  | Knorr Concentrat de Pui           | 40 g  |
| susan negru  | 220 g  | lime            | 120 g  | Knorr Primerba Ierburi de grădină | 95 g  |
| sare de mare | 30 g   | ulei de măsline | 180 ml |                                   |       |

### MOD DE PREPARARE

Se pregătește o supă bază de pui din apa adusă la temperatura de fierbere și **Knorr Concentrat de Pui**. Se temperează până este rece.

Se pregătește o vinaigrette din Muștar Hellmann's amestecat cu Knorr Primerba Ierburi de grădină, ulei de măsline, coaja rasă și sucul de la lămâie și lime, care se incorporează încet, amestecând continuu supă bază.

Fileul de ton se porționează și se învelește într-o crustă din amestec de sare, piper măcinat și susan negru. Se prăjește pe toate părțile timp de 1-2 minute.

### UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Vinaigrette-le reprezintă o excelentă emulsie de arome pentru marinat legumele, peștele și cărnurile, dar și pentru stropit aceste ingrediente în timpul coacerii.

Putem folosi diferite alte ingrediente parfumate în rețetele noastre cum ar fi portocală, ardei iute, ghimbir, oțet balsamic, miere.

# Echipa Unilever Food Solutions

| Județe / Localități                                          | Nume / Funcție                                  | Date de contact                                  |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| România                                                      | Robert Voicu<br>Chef Executive                  | 0722.357.097<br>robert.voicu@unilever.com        |
| Centru Vest România                                          | Septimiu Mișin<br>Chef (zona de vest)           | 0730.524.653<br>septimiu.misin@unilever.com      |
| România, Serbia, Moldova                                     | Sorin Iozu<br>Head of Country UFS Romania       | 0722.518.109<br>sorin.iozu@unilever.com          |
| România                                                      | Florin Mihalcea<br>KA & Distributive Manager    | 0736.383.458<br>florin.mihalcea@unilever.com     |
| România                                                      | Chain Account Executive                         | andreea.ristea@unilever.com<br>0725.211.855      |
| Sud Est România                                              | Alessandro Bassitto<br>Area Team Leader         | 0734.459.653<br>alessandro.bassitto@unilever.com |
| București sect 2, 3, 4, 5 și 6,<br>Sud Ilfov, Giurgiu        | Cosmin Pantea<br>Sales Representative           | 0726.703.175<br>cosmin.pantea@unilever.com       |
| Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj,<br>Vâlcea, Argeș, Teleorman      | Gabriel Sultan<br>Sales Representative          | 0723.554.676<br>gabriel.sultan@unilever.com      |
| București sect 1, Nord Ilfov,<br>Dâmbovița, Prahova          | Mădălina Necșoiu<br>Sales Representative        | 0724.204.548<br>madalina.necsoiu@unilever.com    |
| Sud Litoral Constanța,<br>Ialomița, Călărași                 | Samir Velula<br>Sales Representative            | 0726.262.022<br>samir.velula@unilever.com        |
| Nord Litoral CT, Tulcea, Galați,<br>Brăila, Buzău și Vrancea | Cristian Florin Crăciun<br>Sales Representative | 0721.286.354<br>cristian.craciun@unilever.com    |
| Suceava, Botoșani, Iași,<br>Neamț, Bacău și Vaslui           | Dumitru Popa<br>Area Sales Supervisor           | 0739.847.398<br>dumitru.popa@unilever.com        |
| Centru Vest România                                          | Florin Florea<br>Area Team Leader               | 0723.330.029<br>florin.florea@unilever.com       |
| Brașov, Sibiu, Hunedoara                                     | Dan Papa<br>Sales Representative                | 0723.605.001<br>dan.papa@unilever.com            |
| Timiș, Arad, Caraș Severin                                   | Claudia Luca<br>Sales Representative            | 0726.439.215<br>claudia.m.luca@unilever.com      |
| Cluj, Alba, Maramureș                                        | Nicoleta Bicioi<br>Sales Representative         | 0724.549.014<br>nicoleta.bicioi@unilever.com     |
| Bistrița Năsăud, Mureș,<br>Harghita, Covasna                 | Demeter Csaba<br>Sales Representative           | 0732.714.252<br>csaba.demeter@unilever.com       |
| Bihor, Sălaj, Satu Mare                                      | Andrei Sereș<br>Sales Representative            | 0722.275.441<br>andrei.seres@unilever.com        |

