

DÝŇOVÁ POLÉVKA KRÉMOVÁ | 1 porce: 250 g

Ingredience:

	10 porcí	300 porcí	LA Food doporučuje
Dýňové pyré Menu Gold	350 g	10,5 kg	4 ks
Zeleninový vývar bez glutamátu Menu Gold	30 g	900 g	1 ks
Olej slunečnicový Menu Gold	100 g	3 l	3 ks
Sůl	15 g	450 g	
Mouka hladká	70 g	2,1 kg	
Cukr krystal	80 g	2,4 kg	
Smetana Menu Gold	250 g	7,5 l	8 ks
Dýňové semínko	50 g	1,5 kg	

Doporučený návod na přípravu

Na třetině oleje orestujeme dýňové pyré, přidáme zeleninový vývar, cukr, sůl a provaříme, zahustíme jíškou (z 2/3 oleje a mouky). • Přidáme smetanu a provaříme. • Podáváme posypané na sucho opraženými dýňovými semínky.



BRAMBOROVÁ KAŠE S DÝNÍ | 1 porce: 250 g

Ingredience:

	10 porcí	300 porcí	LA Food doporučuje
Brambory loupáné	2,3 kg	69 kg	
Dýňové pyré Menu Gold	500 g	15 kg	5 ks
Mléko čerstvé	100 g	3 l	
Máslo	100 g	3 kg	
Med	20 g	600 g	
Muškatový oříšek	1 g	30 g	
Sůl	30 g	900 g	
Pažitka	20 g	600 g	

Doporučený návod na přípravu

Oloupané brambory osolíme a uvaříme do měkka. • Přidáme dýňové pyré, sůl, med, nastrouhaný muškátový ořech, máslo, ohřáté mléko a společně vyšleháme. • Podáváme sypané nadrobno nakrájenou pažitkou.



DÝŇOVÉ LÍVANCE | 1 porce: 250 g

Ingredience:

	10 porcí	300 porcí	LA Food doporučuje
Polohrubá mouka	600 g	18 kg	
Dýňové pyré Menu Gold	500 g	15 kg	5 ks
Mléko	2 dcl	6 l	
Vejce	4 l	120 ks	
Prášek do pečiva	2 ks	60 ks	
Kokos mletý	50 g	1,5 kg	
Cukr	100 g	3 kg	
Sůl	10 g	300 g	
Olej řepkový Menu Gold	200 g	6 l	6 ks
Smetana Menu Gold	200 g	6 l	6 ks
Jahodová náplň Menu Gold	400 g	12 kg	3 ks
Moučkový cukr	50 g	1,5 kg	

Doporučený návod na přípravu

Polohrubou mouku, dýni, cukr, vejce, sůl, mléko, kokos mletý a prášek do pečiva dáme do mísy a vše zamícháme. • Tvoříme lívance, které smažíme na oleji a pak zdobíme jahodovou náplní a ušlehanou smetanou. • Při podávání pocukrujeme moučkovým cukrem.



KUŘECÍ MASO S DÝNÍ | 1 porce: 450 g z toho 60 g masa

Ingredience:	10 porcí	300 porcí	LA Food doporučuje
Krůtí maso – stehno	1000 g	30 kg	
Olej slunečnicový Menu Gold	100 g	3 l	3 ks
Cibule	100 g	3 kg	
Dýňové pyré Menu Gold	300 g	9 kg	3 ks
Paprika kapie	300 g	9 kg	
Česnek	50 g	1,5 kg	
Mrkev	300 g	9 kg	
Pórek	100 g	3 kg	
Mletá paprika Menu Gold	10 g	300 g	1 ks
Kurkuma	5 g	150 g	
Sůl	40 g	1200 g	
Pepř mletý	2 g	60 g	
Zeleninový vývar bez glutamátu Menu Gold	30 g	90 g	1 ks
Rýže basmati Menu Gold	800 g	24 kg	5 ks

Doporučený návod na přípravu

Rýži basmati propláchneme, osolíme, přidáme olej, zalijeme vodou a uvaříme. • Na oleji orestujeme na kostky nakrájenou cibuli, přidáme na nudličky nakrájené krůtí maso, koření, sůl a vše opečeme. • Očištěnou zeleninu nakrájíme na nudličky a podusíme s masem. • Nakonec zahustíme dýňovým pyré, dochutíme. • Podáváme s rýží basmati.



DÝŇOVÉ MUFFINY – SLANÉ

Ingredience:	10 porcí	300 porcí	LA Food doporučuje
Dýňové pyré Menu Gold	300 g	9 kg	3 ks
Sýr balkánský	300 g	9 kg	
Hladká mouka	500 g	15 kg	
Olivový olej Menu Gold	100 g	3 l	3 ks
Jogurt bílý	200 g	6 kg	
Vejce	5 ks	150 ks	
Prášek do pečiva	1 ks	30 ks	
Sůl	15 g	450 g	
Pepř mletý	2 g	60 g	
Pažitka	20 g	600 g	

Doporučený návod na přípravu

Vejce, jogurt, olivový olej vyšleháme, přidáme nastrouhaný balkánský sýr, dýňové pyré, koření pažitku, hladkou mouku s práškem do pečiva a vše smícháme dohromady. • Směsí plníme do košíčků na muffiny a pečeme v konvektomatu asi 25 minut při teplotě 180 °C na horkovzdušný program.



ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SÝREM A DÝNÍ | 1 porce: 300 g

Ingredience:	10 porcí	300 porcí	LA Food doporučuje
Brambory loupané	2 kg	60 kg	
Dýňové pyré Menu Gold	300 g	9 kg	3 ks
Olivový olej Menu Gold	50 g	1,5 l	2 ks
Rajčata	400 g	12 kg	
Cibule	100 g	3 kg	
Italské koření Menu Gold	3 g	90 g	1 ks
Sůl	30 g	900 g	
Pepř mletý	2 g	60 g	
Zeleninový vývar bez glutamátu Menu Gold	30 g	900 g	1 ks
Vejce	4 ks	120 ks	
Smetana Menu Gold	150 g	4,5 l	5 ks
Sýr Eidam	300 g	9 kg	

Doporučený návod na přípravu

Brambory uvaříme do měkka, necháme vychladnout a pak nakrájíme na kolečka. • Do vymaštěného plechu vložíme vrstvu brambor, na kterou klademe na kolečka nakrájená rajčata, orestovanou cibuli a opět brambory. • Vymícháme dýňové pyré se smetanou, kořením, vejcem a nadrobno nastrouhaným sýrem Eidam. • Touto směsí přelijeme brambory a dáme péct 160 °C na 40-50 minut.

