

Recepty

[Fingerfoods studený - plněné lžíce](#) [Fingerfoods teplý](#) [Omáčky](#) [Polévky](#) [Maso](#) [Ostatní](#) [Zelenina](#)
[Cukrářské recepty](#) [Nápoje](#)

Receptury jsou připraveny pro 10 ks lžic.

Lžíce patří mezi jedny z oblíbených finger foodů díky své jednoduchosti. Stačí vzít obyčejnou polévkovou lžici nebo speciální (čínské porcelanové, speciálně ohnuté, ozdobné, ...) a naplnit salátem, salsou a navrch dát plátek masa, uzené ryby, atd. a dozdobit salátkem nebo bylinkou. Např. bramborový salát s plátkem pražské šunky nebo roastbeefu. Všechno záleží na kreativitě kuchaře a požadavků klientely. Zde je přehled jednoduchých, zajímavých a neobvyklých variací.

Plněna mexickou salsou a tataki z tuňáka

Ingredience

- filet tuňáka 100 g
- sůl, bílý pepř, černý pepř, koriandr celý
- papriky všechny barvy 100 g
- jelapeňo papričky 10 g
- červená cibule 40 g
- jarní cibule 80 g
- olej slunečnicový 6 cl

Postup

Koriandr a pepře rozdrtíme a posypeme tuňáka, osolíme a opečeme na oleji rychle ze všech stran tak, aby zůstal uvnitř syrový. Papriky nakrájíme na kostičky spolu s červenou cibulí a orestujeme na oleji a nakonec přidáme na miniaturní kostičky jelapeňo papričku a na větší kousky jarní cibuli.

Dochutíme solí a bílým pepřem.

Na dno lžičky dáme mexickou paprikovou salsu a na ní položíme plátek tataki z tuňáka a ozdobíme bylinkou.

© archiv redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda. Foto J. Poláček.



Plněná cevichem z mušlí Sv. JAKUBA a naložená perličková cibule

Ingredience

- Mušle Sv. Jakuba 10 ks
- limetka 1 ks

- sůl, bílý pepř
- koriandr čerstvý 20 g
- koriandr celý
- olivový olej 5 cl
- perličková cibule 100 g
- celozrnná hořčice 20 g
- velkolistá petrželka, citronový pepř

Postup

Perličkovou cibulku rozčtvrtíme, orestujeme na oleji, přidáme nasekanou petrželku a celozrnnou hořčici. Dochutíme solí a bílým pepřem.

Ceviche- název pro technologický postup, kdy je vesměs ryba, zelenina marinovaná a uvařena za studena za pomoci kyseliny citronové(šťáva z limetek a citronu).Doba marinování záleží na velikosti suroviny.

Mušle Sv. Jakuba očištěné, čerstvé, naložíme do limetkové šťávy smíchanou s olivovým olejem, nasekaným čerstvým koriandrem a ochutíme solí, bílým pepřem a rozdrčeným koriandrem. Necháme minimálně 12 hodin marinovat a krájíme na tenké plátky.

Na dno lžičky dáme naloženou perličkovou cibuli a na ně položíme plátky ceviche z mušle Svt. Jakuba, posypeme citronovým pepřem a ozdobíme kerblíkem

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda. Foto J. Poláček.



Plněná tomato mozzarellou s rukolovým pestem

Ingredience

- minitomaty 10 ks
- mozzarella baby 5 ks
- sůl, bílý pepř
- rukola 60 g
- bazalka 10 g
- pinie 20 g
- česnek 1 stroužek
- vinný ocet bílý 1 cl
- olivový olej 3 cl

Postup

Minitomaty a mozzarellu nakrájíme na plátky a skládáme na sebe tak že jednotlivé vrstvy prokládáme.

Do mixéru dáme rukou, pinie, bazalku, olivový olej, vinný ocet, česnek , sůl a rozmixujeme na hustou hmotu.

Na lžičky dáme proložený minitomat s mozzarellou a navrch dáme rukolové pesto.

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda .Foto J. Poláček



Plněná naklíčenými cereáliemi a kozím sýrem

Ingrediencie

- naklíčená semena-vojtěška
- čočka
- fazole
- olivový olej 4 cl
- con case z 1 tomatu
- krémový kozí sýr 150 g
- sůl, bílý pepř, kerblík
- smetana 33% 5 cl

Postup

Krémový kozí sýr rozmícháme se smetanou a ochutíme solí, bílým pepřem, nasekaným kerblíkem . Naklíčená semena promícháme s olivovým olejem a nakrájenými tomaty na kostičky.

Na dno lžičky dáme naklíčené cereálie a na ně položíme noček s kozího sýra a ozdobíme kerblíkem.

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda .Foto J. Poláček.



Plněná jablečným pyré se zázvorem a marinovaným kuřecím prsíčkem

Ingrediencie

- jablka Grany Smith 250 g
- bílé víno 1 dl
- zázvor oloupaný 20 g
- kuřecí prsa 100 g
- sůl, bílý pepř
- vejce 1 ks
- smetana 33% 5 cl
- pažitka, chilli papričky

Postup

Jablka oloupeme, vyjadřincujeme, nakrájíme na kostky, dáme vařit do bílého vína se zázvorem. Rozvaříme na pyrě a rozmixujeme na pyrě.

Kuřecí prso namarinujeme v bazalce, koření Kajun a necháme marinovat 12 hodin. Poté opečeme na oleji a dopečeme v konvektomatu při 60°C cca. 1 hodinu, aby prsa zůstala šťavnatá.

Na dno lžičky dáme jablečné pyrě se zázvorem a na něj položíme plátky kuřecího prsíčka a ozdobíme minitomaty a pažitkou.

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda .Foto J. Poláček.



Plněná marinovanou houbou shi-take a tartarem z tuňáka

Ingredience

- tuňák 100 g
- šalotka 30 g
- sůl, bílý pepř, koriandr čerstvý
- olivový olej 5 cl
- shi take 10 ks
- sojová omáčka Kikomann 1 dl

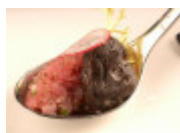
Postup

Tuňáka nakrájíme na kostičky 5*5*5 mm, šalotku na drobné kostičky , nasekaný koriandr a vše spolu v misce smícháme a dochutíme solí a bílým pepřem a kápneme trochu olivového oleje. Shi take zbavíme nožiček a rychle opečeme na oleji a zakápneme sojovou omáčkou Kikomann, olivovým olejem a dochutíme solí a bílým pepřem.

Na dno lžičky dáme noček tartaru z tuňáka a na něj položíme marinovanou houbu shi-take a ozdobíme plátky ředkvičky.

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda .Foto J. Poláček



Plněná ovocným chutney a medailonkem z foie gras

Ingredience

- mango 70 g
- ananas 70 g

- jablko 1 ks
- višně 60 g
- zázvor 10 g
- koriandr celý drcený a čerstvý, kardamon semena drcená, cukr, frankovka 1 dl med
- kachní foie gras 100 g
- porto, brandy, sůl, černý pepř,

Postup

Z cukru uděláme karamel do kterého dáme na miniaturní kostičky zázvor a pak na kostičky nakrájené mango, ananas, jablko a zalijeme frankovkou a táhneme cca. 20 minut. Pak přidáme višně, koření a med a táhneme dalších 20 minut. Poté stáhneme z plamene a necháme vychladnout.

Kachní foie gras necháme v teple povolit doměkka, vyžilkujeme a nakrajíme na proužky, osolíme, opepříme hrubým černým pepřem, porto, koňak a necháme nejlépe do druhého dne odpočinout. Poté zarolujeme do fresh folie aby nám vznikl váleček o průměru 2 cm a pořádně utáhneme a nakonec dáme dolobalu. Dáme do vodní lázně do 188; ponořené a pečeme při 80°C cca 20 minut. Pak necháme vychladnout do druhého dne.

Na dno lžičky dáme ovocný chutney a na něj položíme medailonek foie gras a ozdobíme polníčkem.

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda. Foto J. Poláček



Plněná taboullehem a marinovanou tygří krevetou

Ingredience

- okurka salátová 30 g
- tomaty con case 30 g
- červená cibule 30 g
- petrželka velkolistá 70 g
- cous cous 20 g
- kuřecí vývar 1 dl
- olivový olej 1 dl
- tygří krevety oloupané bez hlavy 10 ks
- sůl, bílý pepř, chilli paprička, česneková pasta

Postup

Cous cous zalijeme vařícím kuřecím vývarem a necháme odpočinout cca. 30 minut v misce, kterou přikryjeme fresh folií. Okurky, tomaty, červenou cibuli nakrájíme najemno a petrželku na středně jemno. Všechno společně zamícháme a dochutíme solí a bílým pepřem a zakápneme olivovým olejem.

Tygří krevety vystríváme, nařízíme na motýlka a naložíme do směsi z česnekové pasty, nakrájených chilli papriček, soli a necháme marinovat. Na oleji pak rychle opečeme.

Na dno lžičky dáme taboulleh a na něj položíme tygří krevetou a dozdobíme naklíčenou vojtěškou.

© archív redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda. Foto J. Poláček



Plněná houbovým tartarem a rychle opečeným lososem

Ingredience

- shi-také 60 g
- hlíva ústřičná 60 g
- žampiony 60 g
- šalotka 1 ks
- olivový olej 5 cl
- petrželka
- losos filet vrchní šál 100 g
- kajunské koření, sůl, bílý pepř

Postup

Na oleji orestujeme na jemné kostičky nakrájenou šalotku, nasekané najemno houby, petrželku a dochutíme solí a bílým pepřem. Na oleji orestujeme rychle ze všech stran lososa kterého okořeníme solí, bílým pepřem a kajunským kořením.

Na dno lžičky dáme houbový tartar o který opřeme plátek lososa a posypeme hrubozrnnou solí a drceným černým pepřem a ozdobíme frissé salátem a kerblíkem.

© archiv redakce časopisu Food-Service

Recepty sestavil a pokrmy připravil Radek David, šéfkuchař a tým kuchařů restaurace Cafe La Veranda. Foto J. Poláček



[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)