

VYKOLEDOVANÁ VEJCE JE LEPŠÍ SI VYCHUTNAT NEŽ VYHODIT

Praha, 17. duben 2019

Každoročně v době Velikonoc vzroste prodej vajec v řádech desítek procent. Také PENNY MARKET je připraven na zvýšený zájem a ve své nabídce má nejen čerstvá vejce, která zařadil do svých akčních nabídek, ale také další produkty spojené s Velikonocemi. Současně ovšem vyzývá k tomu, abychom neplýtvali a vejce z velikonoční pomlázky zbytečně nevyhazovali.

Podle Českého statistického úřadu u nás bylo v loňském roce 4 915 005 nosnic, přičemž každá snesla v průměru 310 vajec. Z toho vyplývá, že jen loni se u nás vyprodukovalo přes 1 500 000 000 (slovy: přes jeden a půl miliardy!) vajec. Každý z nás přitom v průměru snědl za 365 dnů 250 z nich. Ale dost čísel. Kolik z těchto vajec se vyhodilo nebo přišlo vniveč? To už asi nikdo nespočítá. Na druhou stranu, je pravdou, že se tak velmi často děje v období Velikonoc, kdy nám děti z koledy přinesou domů desítky vajec, a my nevíme, co s nimi. A tak Vám PENNY MARKET a kuchař Martin Škoda nabízí recepty, díky nimž vejce nemusíme vyhodit a plýtvat, ale můžeme si udělat vaječnou pochoutku... Dobrou chuť...

Salát Pipirrana

Na salát / 4 malé porce

2 stroužky česneku
3 až 4 vejce natvrdo
Plechovka loupaných rajčat (nebo 5 větších čerstvých rajčat)
Malá zelená paprika
Střední cibule
Krajič včerejšího chleba
Plechovka tuňáka
Plechovka sardinek (*není nutné*)
Hrst zelených oliv
3 lžíce olivového oleje
Citronová šťáva nebo bílý vinný ocet (*dle chuti*)
Sůl, pepř



Stroužky česneku utřete se solí, přidejte žlutky, a také je rozmačkejte. Poté do základu natrhejte chleba, přilijte olej a vytvořte hustší směs. Přidejte nakrájená rajčata, olivy, malé kostičky cibule a papriky. Nakonec doplňte tuňáka, případně sardinky, salát osolte, opepřete, zamíchejte, a dle potřeby dochuťte citronem.

Ing. Tomáš Kubík
Manažer komunikace / Tiskový mluvčí

Penny Market s.r.o., Počernická 257 · 250 73 Radonice
Tel.: +420 284 096 183
E-mail: tomas.kubik@penny.cz Internet: www.penny.cz

Na servírování

Pečivo (*dle chuti*)

Zbytek papriky, tuňáka a oliv na dozdobení

Pár lístků bazalky (*není nutné*)

Plátky pečiva opečte na suché pánvi dokřupava. Salát rozdělte na porce, dozdobte lístky bazalky, zbytek ingrediencí a zakápněte olejem. A netradiční povelikonoční jídlo je na světě!

Bramborový salát s vejci, fazolovými lusky, čekankou a opečenou slaninou

Na salát:

4 až 5 vajec

asi 1 kg (ideálně malých) brambor

3 až 4 hrsti fazolkových lusků

asi 200 g kvalitní slaniny

1 velká cibule

2 až 3 lžíce bílého vinného octa

2 lžíce másla

1 lžíce rostlinného oleje

sůl a černý pepř

Vejce uvařte natvrdo. Brambory uvařte v osolené vodě. Jakmile budou téměř hotové, podle velikosti to zabere 10 až 15 minut, vodu slijte a nechte je pod pokličkou dojit. Oloupejte je hned, jak to půjde a nebudou vás přitom pálit ruce.

Lusky vhodte do vroucí vody, 90 sekund je povařte a rychle zase zchladte ve studené vodě. Zůstanou krásně zelené.

Na pánvi rozehřejte máslo a olej, přihodte na kostičky nakrájenou slaninu a při střední teplotě ji opečte do nazlátlé barvy. Zabere to asi 2 minuty.

Přidejte jemně nasekanou cibuli a nechte ji zesklovatět další 3 minuty. Přilijte ocet a počkejte, až se zčásti odpaří. Díky octu se uvolní i ty nejchutnější přípečky ze dna pánve! Přihodte fazolky, vše dobře osolte, opepřete a prohřejte.

Nakonec do pánve přidejte uvařené brambory (větší překrájejte, menší klidně nechte vcelku) a opatrně vše promíchejte. Dochutte dle vlastní chuti solí, pepřem nebo octem.

Na servírování:

asi 2 čekanky

2 až 3 hrsti polníčku

100 g slaniny (není nutné)

1 lžíce tekutého medu

3 lžíce oleje

1 lžička dijonské hořčice

asi 1 lžíce vinného octa nebo citronové šťávy

Ing. Tomáš Kubík

Manažer komunikace / Tiskový mluvčí

Penny Market s.r.o., Počernická 257 · 250 73 Radonice

Tel.: +420 284 096 183

E-mail: tomas.kubik@penny.cz Internet: www.penny.cz



Z čekanky odkrojíte spodní část (asi 2 cm) a vyhodíte ji. Zbylou čekanku poté rozdělíte na jednotlivé listy a dejte ji do mísy. Přihodíte k ní polníček.

Z medu, oleje, hořčice a octa vymíchejte rychlý dresink a rovněž jej nalijte do mísy. Osolte, opepřete a vše promíchejte.

Ochucené listy čekanky a polníček vyskládejte kolem obvodu talíře. Ve středu talíře si nechte volné místo, do kterého nandáte teplou směs z pánve.

Salát dozdobte překrájenými vejci, a pokud chcete, tak ještě dokřupava opečenými kousky slaniny.

TIP MARTINA ŠKODY

Aby vejce natvrdo bylo vždy perfektní, zkuste se držet postupu, který jsem se naučil od kamaráda Daniela Struny. Vejce vložte do rendlíku a zalijte studenou vodou. Vodu přiveďte k varu, zhruba minutu (max. 1,5 minuty) vejce povařte, poté rendlík zaklopte pokličkou a nechte vejce 15 minut dojít. Nakonec horkou vodu slijte, vejce pořádně zchlaďte studenou vodou a oloupejte.

Bramborová tortilla se špenátem / 5 porcí

Zbyla-li Vám na Velikonoce vejce neuvařená a nezdobená, pak pro Vás máme ještě jeden tip!

Na tortillu

10 větších uvařených brambor
3 stroužky česneku
1/8 pórků
100 ml rostlinného oleje
12 vajec
sůl a čerstvě umletý pepř
2 hrsti špenátu
6 žampionů

V pánvi rozehejte olej, přidejte najemno nakrájený pórek a 2 minuty restujte, přihodíte na menší kousky nakrájený česnek a žampiony. Vše okořeňte a restujte zhruba další dvě minuty. Nakonec přidejte nakrájené vařené brambory, špenát (pokud je mražený, tak z něj nejdříve vymačkejte přebytečnou vodu) a vše prohřejte.

V prázdné misce si rozmíchejte vajíčka, osolte, opepřete. Poté do misky přidejte bramborový základ z pánve a směs promíchejte. Prázdnou pánev vraťte na vařič, rozpalte ji na vyšší teplotu a vlijte do ní bramborovou směs. Pár minut smažte, dokud tortilla nezačne mít kolem krajů hustší konzistenci.

Nakonec pánev přiklopte dostatečně velkým talířem a obraťte jí o 180 %, tak abyste tortillu obratem přendali na talíř. Druhou – neopečenou stranou – ji pak zase vraťte na pánev. Pomocí vařečky můžete tortillu kolem krajů mírně dotvarovat, aby měla hezky kruhový tvar. Tortillu nechte na menším ohni ještě chvíli dodělat.



Ing. Tomáš Kubík

Manažer komunikace / Tiskový mluvčí

Penny Market s.r.o., Počernická 257 · 250 73 Radonice

Tel.: +420 284 096 183

E-mail: tomas.kubik@penny.cz Internet: www.penny.cz



Na servírování

hrst listové petrželky
domácí česneková majonéza

Tortillu posypte nasekanou petrželkou a podávejte ideálně s česnekovou majonézou.

TIP MARTINA ŠKODY

Místo vařených brambor se běžně používají také čerstvé, ty je ale potřeba smažit při nižší teplotě na oleji, asi 20 minut, aby změkly. Tortillu můžete ještě vylepšit o pár krevet. Doporučuju použít ty syrové, nepředvařené a vyloupané. Pokrájejte je na menší kousky a přidejte společně s česnekem ke konci do pánve, jinak je postup úplně stejný.

O společnosti PENNY MARKET Česká republika

Společnost Penny Market s.r.o. je dceřinou společností mezinárodního obchodního řetězce REWE, který je jednou z největších světových obchodních společností. Na český trh vstoupil Penny Market před 22 lety, tedy v roce 1997, a zaměřil se na rozvoj nových prodejen v regionech. Díky tomu dnes provozuje 381 prodejnu, což je nejširší síť v ČR, a poskytuje práci více než 5 600 zaměstnancům. Pravidelně slaví úspěchy v programu Volba spotřebitelů a svým zákazníkům nabízí věrnostní program PENNY karta.

Ing. Tomáš Kubík

Manažer komunikace / Tiskový mluvčí

Penny Market s.r.o., Počernická 257 · 250 73 Radonice

Tel.: +420 284 096 183

E-mail: tomas.kubik@penny.cz Internet: www.penny.cz

