

Vaříme s Varomou: Od rychlé večeře po sladké pokušení



Od smažené rýže po asijsku a pikantního kuřete s krevetami přes tradiční český nákyp s tvarohem a jablky až po indické fermentované placky dosa – každý recept má svůj charakter a kouzlo. A pokud máte chuť na něco opravdu nevšedního, zkuste i těstoviny na vodce nebo cizrnové sladkosti s ořechy.

Všechny spojuje jedno: jistota chutného výsledku a suroviny, na které se můžete spolehnout.

Vyzkoušejte naše recepty:

Smažená rýže

4 porce vařené jasmínové rýže Varoma, 400 g vepřové kýty, 1 pórek, 1 červená paprika, 3 mrkve, 4 vejce, 4 lžíce bílého vína, 4 lžíce sójové omáčky Varoma, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička zázvoru, slunečnicový olej, sůl

Maso nakrájíme na tenké nudličky, zalijeme vínem a sójovou omáčkou a necháme v chladu odležet. Mezitím připravíme zeleninu. Papriku a pórek nakrájíme na tenké nudličky, mrkev nastrouháme na hrubším struhadle. Vejce rozšleháme a osmažíme na lžíci oleje, dokud nezískáme velké nazlátlé noky. Ve woku rozpálíme olej a prudce na něm opečeme marinované maso. Pod pokličkou dusíme doměkka. Pak přidáme koření, zeleninu a nakonec rýži. Společně smažíme, ale zelenina by měla zůstat trochu křupavá. Na závěr vmícháme vaječné noky, dle potřeby dosolíme a ihned podáváme. Na talířích můžeme posypat pažitkou.

Rýže s krevetami a kuřecím masem

100 g vyloupaných krevet, 1 kuřecí prso, 300 g vařené dlouhozrnné rýže Varoma, 2 jarní cibulky, 100 g zeleného hrášku, 2 vejce, 2 lžíce červené kari pasty, 1 lžíce sójové omáčky Varoma, sůl, olej, špetka cukru

Kuřecí maso nakrájíme na tenké nudličky. Na pánvi na troše oleje osmažíme z obou stran omeletu z rozšlehaných osolených vajec. Hotovou omeletu nakrájíme na nudličky. Do pánve přidáme trochu oleje a opečeme na něm kuřecí maso. Osolíme, přidáme na kolečka nakrájené jarní cibulky, krevety, kari pastu a špetku cukru. Promícháme, přidáme uvařenou rýži a hrášek. Chvilku restujeme a pak přimícháme proužky vaječné omelety a dochutíme sójovou omáčkou.

Babiččin rýžový nákyp

500 g kulatozrnné rýže Varoma, 1 l mléka, 3 vejce, 1 lžička soli, 125 g + 1 plátek másla, 3 lžíce moučkového cukru, 2 vanilkové lusky

Jablečná náplň: 8 středních jablek, 2 lžičky skořice

Tvarohová náplň: 250 g hrudkovitého tvarohu, 2 vejce, 1 hrst sušených brusinek, 2 lžíce moučkového cukru, nastrouhaná kůra z 1 citronu

Máslo na vymazání, cukr do bílkového sněhu

Rýži nasypeme do cedníku, důkladně propláchneme a necháme okapat. Mezitím dáme vařit mléko s plátkem másla a do teplého vyškrábneme dřev z vanilkových lusků. Pak vsypeme okapanou rýži a na mírném ohni vaříme asi 15 minut. Dle potřeby promícháme. Rýže nemusí být úplně měkká, budeme ji ještě zapékat. Hotovou rýžovou směs necháme vychladnout. Zbylé máslo vyšleháme s moučkovým cukrem a po jednom vmícháme 3 žloutky. Vytvoříme hladký krém. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenké plátky. Tvaroh smícháme se žloutky, cukrem a citronovou kůrou. Do vychladlé rýžové kaše vmícháme máslový krém a sníh ze 3 bílků. Zapékací misku vymažeme máslem a rozetřeme do ní polovinu rýžové směsi. Na ni rozetřeme tvaroh a posypeme brusinkami. Další vrstvu vytvoříme z plátků jablek, která posypeme skořicí. Jsou-li jablka kyselejší, můžeme je trochu ocukrovat. Na jablka rozetřeme zbytek rýžové kaše. Pečeme asi půl hodiny v troubě vyhřáté na 200 °C. Ze zbylých bílků a trochy cukru ušleháme tuhý sníh. Jakmile povrch nákypu začne zlátnout, rozetřeme na něj sníh a dáme ještě na 10 minut zapéct.

Opilé těstoviny

500 g kolínek Varoma, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 1 rajčatový protlak, 800 g sterilovaných rajčat, 4 lžíce olivového oleje, 120 ml vodky, 120 ml smetany ke šlehání, sůl, pepř, 1 lžíce cukru, strouhaný parmazán, plocholistá petržel.

Na pánvi rozehejeme olej a necháme na něm zesklivatět najemno nakrájenou cibuli. Poté přidáme česnek a necháme jej rozvonět. Poté vlijeme rajčatový protlak, sterilovaná krájená rajčata, vodku a dochutíme solí, pepřem, a cukrem. Za občasného promíchání zvolna vaříme asi 15 minut. Mezitím připravíme těstoviny na skus. Do omáčky vmícháme smetanu, prohřejeme, ale už nevaříme. Na konec vmícháme uvařené těstoviny a ihned podáváme. Na talíři zdobíme strouhaným parmazánem a petrželí.

Těstoviny s kokosem a jablky

350 g kolínek Varoma, 1 skořicový cukr Varoma, 100 kokosu, 2 jablka, kousek másla

Těstoviny uvaříme klasickým způsobem na skus. Jablka zbavíme jádřinců, nakrájíme na tenké plátky a zprudka orestujeme na másle. Pak je z pánve vyjmeme a necháme na ubrousku okapat. V míse smícháme skořicový cukr a kokos a přimícháme zchladlé těstoviny. Prohodíme, aby se kolínka obalila kokosovou směsí. Na závěr přidáme plátky jablek a ihned podáváme.

Kvašené placky dosa s hrachem a rýží

Tento indický pokrm je sice jednoduchý, ale trochu časově náročnější na přípravu. Kdo však vytrvá, získá bílkovinami nabašenou přílohu k masovým i zeleninovým směsím nebo k hustým polévkám. Placky se dají také použít jako základ pro všelijak plněné palačinky. Fantazii se zkrátka meze nekladou.

Potřebujete jen dlouhozrnnou rýži Varoma a žlutý hrách Varoma. Obě suroviny smíchejte v poměru 5 dílů rýže na 3 díly hrachu. Nechte alespoň 24 hodin namočené ve vodě a pak rozmixujte na jemnou kaši. Osolte a nechte fermentovat. Za 1 až 2 dny rýže s hrachem zkvasí, lehce nabyde a ve směsi se objeví bublinky. To je ten pravý okamžik, kdy z těsta na pánvi smažíme tenké placky.

Cizrnové placky s tvarohovým dipem

300 g cizrny Varoma, 2 vejce, 20 g hladké mouky, 30 g parmazánu, 2 stroužky česneku, 1 lžička mletého kmínu, hrst čerstvé petrželky, sůl, pepř, olivový olej ve spreji

Na dip: 200 g odtučněného tvarohu, 1 prolisovaný stroužek česneku, 1 lžička olivového oleje, hrst petrželky, sůl, pepř

Cizrnu uvaříme obvyklým způsobem, necháme vychladnout a poté rozmixujeme. Do vzniklé kaše přidáme vejce, prolisovaný česnek, strouhaný parmazán a petržel. Zahustíme moukou a dochutíme solí, pepřem a kmínem. Důkladně promícháme. Měla by nám vzniknout pevná, lehce lepivá směs. Z ní tvarujeme menší placky a smažíme na pánvi vystříkané olejem ve spreji.

Na dip smícháme veškeré suroviny a necháme v chladu odležet.

Usmažené placky podáváme společně s vychlazeným dipem.

Cizrnové kuličky s ořechy

250 g uvařené cizrny Varoma, 100 g vlašských ořechů, 80 g mletých ovesných vloček, 200 g rozinek namočených v rumu, na obalení kakao, kokos, rozdrcené sušenky nebo mleté ořechy

Vychladlou vařenou cizrnu rozmixujeme na kaši a smícháme s nasekanými ořechy, mletými vločkami a rozinkami. Dle potřeby ředíme rumem (u dětské varianty vodou). Z těsta tvarujeme malé kuličky, které obalujeme v tom, co nám chutná – kokos, kakao, mleté ořechy, strouhaná čokoláda atd.