



Zemiaková
KAŠA
Knorr



SKUTOČNÉ ZEMIAKY • RÝCHLA PRÍPRAVA • LAHODNÁ CHUŤ

Skutočné zemiaky pro skutočnú zemiakovú kašu

Knorr Zemiaková kaša je vyrobená z vynikajúcej odrody zemiakov, ktorá vytvorí tú najlepšiu lahodnú chuť.



10 skutočných dôvodov

- 1 Mnohonásobne rýchlejšia príprava ako tradičná výroba zemiakovej kaše.
- 2 Má prirodzenú krémovožltú farbu a nemennú kvalitu po celý rok.
- 3 Vyrobená z kvalitných zemiakov odrody typu C Adretta.
- 4 Má lahodnú zemiakovú chuť bez rušivých pachutí.
- 5 Obsahuje už aj mlieko a negeneruje žiadny druhotný odpad.
- 6 Neobsahuje pridaný glutamát, umelé farbivá a konzervačné látky.
- 7 Je stabilný v ohrevnej vani (4 hodiny), neredne a nemení farbu.
- 8 Má jemnú hladkú konzistenciu bez hrudiek.
- 9 Nenáročnosť na množstvo a kvalifikáciu personálu v kuchyni.
- 10 Značná úspora skladových priestorov.

Vhodné pre:

- Hotely a reštaurácie strednej a vyššej triedy
- Závodné jedálne a školy priaznivo naklonené nákupu predpripravených potravín



Pracovný postup:

10 porcií (à 200 g)

- 2/3 množstva vody privedieme do varu a potom ju ochladíme 1/3 studenej vody na teplotu max. 80 °C.
- Za stáleho miešania vsypeme naraz odmerané množstvo zmesi Knorr Zemiakovej kaše s mliekom. Ľahko metlou spojíme s tekutinou a necháme 1 minútu odstáť.
- Potom zmes krátko premiešame do kašovitej konzistencie.
- Pokiaľ chceme do kaše pridať maslo alebo ďalšie suroviny, je lepšie ich pridať na začiatku prípravy vložením do horúcej vody a potom pokračovať podľa návodu ďalej.

Suroviny na 1 kg hotovej kaše:

- Knorr Zemiaková kaša s mliekom 313 g
- Voda 0,7 l



Zemiaková kaša Knorr

a jej variácie pre vašu inšpiráciu



so zeleným pestom

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Primerba Pesto
Opražené píniové oriešky, nasekaná petržlenová vňat
Bertolli Olivový olej Extra Virgín



so šafranom

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Šafranová pasta
Knorr Aromat
Maslo



exotic

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Žltá Karí pasta
Knorr Sušený kokosový krém
Knorr Zeleninový bujón



mrkvová

Zemiaková kaša Knorr
Mrkva, predvarená
Knorr Zeleninový bujón
Maslo



s fazuľkou a paprikou

Zemiaková kaša Knorr
Zelená fazuľka
Čerstvá červená paprika
Knorr Aromat
Maslo



sedliacka

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Údený bujón
Opečená cibuľa



s parmezánom

Zemiaková kaša Knorr
Bertolli Olivový olej Extra Virgín
Strúhaný parmezán
Knorr Primerba All' Italiana



s červenou repou

Zemiaková kaša Knorr
Červená repa, predvarená
Knorr Aromat



s lososom

Zemiaková kaša Knorr
Údený losos
Kôpor
Horčica, med



s hráškom a kukuricou

Zemiaková kaša Knorr
Nasekaná petržlenová vňat
Zelený hrášok
Sladká kukurica
Knorr Primerba Záhradné bylinky



brokolicová

Zemiaková kaša Knorr
Brokolica, predvarená
Knorr Zeleninový bujón
Maslo
Smotana na varenie/šľahanie



s bylinkami

Zemiaková kaša Knorr
Nasekaná petržlenová vňat
Knorr Primerba Provensálske korenie



tekvicová

Zemiaková kaša Knorr
Tekvicové pyré
Knorr Zeleninový bujón



zelerové pyré

Zemiaková kaša Knorr
Pyré z vareného zeleru
Knorr Aromat
Smotana



s chrenom

Zemiaková kaša Knorr
Chren čerstvý/smotanový krenex
Knorr Aromat
Smotana



nadstavovaná

Zemiaková kaša Knorr
Krúpy trhané
Cesnak
Majorán
Čierne korenie
Opečená cibuľa



s hubami

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Hubový bujón
Nasekané orestované šampiňóny
Nasekaná petržlenová vňat



so sušenými paradajkami

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Sušené paradajky v oleji
Tymian
Knorr Primerba Provensálske korenie



s paradajkami

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Tomato Pronto
Knorr Primerba All' Italiana



so šošovicou

Zemiaková kaša Knorr
Šošovica Beluga, predvarená
Knorr Zeleninový bujón
Maslo

Časová náročnosť prípravy zemiakovej kaše

Porovnanie nákladov na prípravu zemiakovej kaše

Klasickým spôsobom

45 MIN

-  POKRÁJANIE ZEMIAKOV.
-  VLOŽENIE DO VRIACEJ VODY.
-  SCEDENIE ZEMIAKOV A OHRIATIE MLIEKA.
-  ŠLAHANIE BEZ MLIEKA A S MLIEKOM.
-  OCHUTENIE, PRÍPADNE PASÍROVANIE.
-  PRIPRAVENÉ NA PODÁVANIE.

Kalkulácia na 1 porciu pri príprave 100 porcií/à 200 g

Zemiaky nelúpané	27 kg	0,96 €/kg	25,92 €
Maslo	2 kg	8,76 €/kg	17,52 €
Mlieko 3,5 %	5 l	1,69 €/l	8,45 €
Sol'	0,3 kg	0,69 €/kg	0,21 €

Cena surovín na porciu à 200 g: 0,52 €

Príprava 100 porcií	čistenie, umývanie, varenie, lúpanie, šľahanie... (180 €/h)	45 minút	5,69 €
Energia	8,70 €/kWh	17,5 kWh	2,79 €
Celkovo na 100 porcií			8,48 €

Cena ostatných nákladov za porciu à 200 g: 0,08 €

Celková cena za porciu kaše klasickou prípravou à 200 g: 0,61 €

Knorr zemiaková kaša

10 MIN

-  VSYPTÉ DO VODY S TEPLOTOU MAX. 80 °C.
-  PREMIEŠAJTE VO VODE.
-  Odstavte na 1 minútu a premiešajte.
-  PRIPRAVENÉ NA PODÁVANIE.

Kalkulácia na 1 porciu pri príprave 100 porcií/à 200 g

Zemiaková Kaša Knorr zo zemiakov s mliekom	3,1 kg	6,14 €/kg	19,03 €
Voda	16,9 l	zanedbatelné	0 €

Cena surovín na porciu à 200 g: 0,19 €

Príprava 100 porcií	ohriatie vody, miešanie... (7,59 €/h)	10 minút	1,27 €
Energia	8,70 €/kWh	2,3 kWh	0,37 €
Celkovo na 100 porcií			1,63 €

Cena ostatných nákladov za porciu à 200 g: 0,02 €

Celková cena porcie zemiakovej kaše Knorr à 200 g: 0,21 €

Poznámka – ceny platné k 3. 2. 2023 (vel'koobchod Lunys).
Ceny za prácu sa môžu líšiť podľa regiónu a odboru gastronómie.
Údaje pre energie boli brané z celorepublikového priemeru k 15. 12. 2022, a preto sa môžu líšiť.

Produkty



Zemiaková kaša s mliekom
4x 2 kg – 262 porcií à 200 g



Zemiaková kaša s mliekom
4 kg 130 porcií à 200 g

MILAN SAHÁNEK



Manažér kuchárskeho servisu UFS Česká republika a Slovensko

Držiteľ dvoch zlatých medailí z kuchárskych olympiád IKA v rôznych disciplínach a medzinárodný rozhodca Svetovej federácie kuchárov, ktorý rozhoduje najvyššie kulinárske súťaže sveta.

JURAJ DOHŇANSKÝ



Kuchár UFS Česká republika a Slovensko

Hlavný školiteľ špecializovaný na kuchynský personál v školských zariadeniach a nemocniciach. Pôsobí po celej Českej republike a na Slovensku.

Kuchárske štúdio UFS
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8 – Karlín

UNILEVER CR/SR

Divízia Food Solutions
Karadžičova 7243/10, 811 08 Bratislava, Slovensko

infolinka +421 2/59 32 65 00
e-mail: infolinka@unilever.com

Ďalšie recepty a inšpiráciu nájdete na:
www.unileverfoodsolutions.sk



Unilever
Food
Solutions

