

Proti gustu žádný dišputát



Co bude přesně dle vašeho gusta?

Rychlý rozjezd

Neděláte to rádi, ale jsou okamžiky, kdy fakt nestíháte a hladové krky se dožadují jídla, pokud možno ihned. Právě pro tyto případy **můžete sáhnout pro některou hotovku od Die Gusta**. Je libo chalupářský guláš, lečo s uzeninou, hotovou masozeleninovou směs na těstoviny či trenčanský párek s fazolí? **Stačí otevřít konzervu, pokrm ohřát, doplnit vhodnou přílohou, a je to.**



Ani upéct některou z mražených pizz Die Gusta netrvá příliš dlouho.



Začali jsme sice těmito nouzovými situacemi, ale naše výrobky vám toho nabízejí mnohem víc. Jsou s vámi od snídane až po večerní posezení s přáteli. Nevěříte?

K snídani pro vás má řada Dle Gusta přichystanou **pestrou paletu krájených salámů, masových pomazánek či paštik.**







Pokud holdujete sladkým snídaním, není problém, naše **džemy vás rychle nstartují na celodenní cvrkot.**



Kdykoliv vás bude během dne honit mlsná, sáhněte po sušeném ovoci či oříšcích se značkou Dle Gusta. Děti se mohou utlouct po našich kompotech či zmrzlinových dortech.





U piva s přáteli jistě oceníte utopence nebo **párky s dijonskou hořčicí a pořádně štiplavým křenem.**





A co oběd a opravdové vaření? Jdeme na to. Koření a dalších surovin má řada Dle Gusta požehnaně, můžeme se tedy pustit nejen do hlavního chodu, ale také do moučníku.

Pikantní vepřový guláš na pivě

*700 g vepřové plece, 5 cibulí, 2 lžíce sádla, 3 stroužky česneku, ½ litru světlého piva, **1 lžíce mleté papriky Dle Gusta, 4 bobkové listy Dle Gusta, 5 kuliček nového koření Dle Gusta, 1 rajčatový protlak Dle Gusta, trochu chilli Dle Gusta, hrst majoránky Dle Gusta, mletý pepř Dle Gusta, sůl, 2 plátky chleba***

Do kastrolu dáme rozehřát sádlo a na něm osmahneme nakrájenou cibuli. Jakmile máme cibulku hotovou dozlatova, přidáme na kostky nakrájené maso, necháme zatáhnout. Pak přidáme nasekaný česnek a papriku, jen krátce zarestujeme a podlijeme trochou piva. Osolíme, přidáme nové koření, bobkový list a pepř. Přilijeme zbylé pivo a pod pokličkou zvolna dusíme doměkka. Podle potřeby můžeme podlévat vodou. Hotový guláš zahustíme rozdrobeným chlebem, ochutíme protlakem, Krátce povaříme a na závěr přidáme majoránku a chilli, co kdo snese. Podáváme s chlebem nebo s knedlíkem.

Masový závin se sýrem

400 g mraženého listového těsta Dle Gusta, 400 g mletého hovězího masa, 100 g anglické slaniny Dle Gusta, 1 pórek, 1 červená paprika, 40 g toustového chleba, 2 vejce, 2 lžíce smetany ke šlehání, 60 g nivy, sůl, pepř, 2 hrsti petrželky, 1 lžička tymiánu, 1 lžíce másla, sezam na posypání

Slaninu nakrájíme na nudličky a orestujeme na másle. Necháme vychladnout. Maso smícháme s nadrobno nakrájeným pórkem a červenou paprikou. Přidáme toustový chléb namočený do smetany, 1 vejce a vychladlou slaninu. Osolíme, ochutíme pepřem a bylinkami a důkladně propracujeme. Listové těsto rozválíme na obdélník, rozložíme na něj masovou směs a doprostřed dáme špalíčky nivy. Zavineme, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovým semínkem. Vložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi půl hodiny při 190 °C.

Špenátové muffiny

200 g špenátových listů Dle Gusta, 200 g anglické slaniny Dle Gusta, 270 g hladké mouky, 1 lžička kypřicího prášku do pečiva, 2 vejce + 3 bílky, sůl, pepř Dle Gusta

Anglickou slaninu nakrájíme na drobné kostičky a na sucho je opražíme na pánvi. V míse smícháme mouku s práškem do pečiva. Špenátové listy necháme rozmraznout, vymačkáme z nich přebytečnou vodu a spolu s vejci je vmícháme do mouky. Přidáme opraženou slaninu, osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky, naplníme směsí a navrch poklademe kopečkem ušlehaných bílků. Pečeme při 180 °C 20-30 minut.

Grilovaný sendvič s pikantním dresinkem

4 krajíce žitného chleba, 50 g másla, 4 plátky sýru, 4 plátky hovězí šunky, 200 g kysaného zelí Dle Gusta

Na pikantní dresink: 100 g majonézy Dle Gusta, 1 a 1/2 lžice kečupu Dle Gusta, 1 lžice křenu Dle Gusta, 1 lžice worcestru, 1 lžička cukru, mletá paprika Dle Gusta, sůl, pepř Dle Gusta

Všechny suroviny na dresink smícháme, na závěr dochutíme solí a pepřem. Krajíc chleba namažeme z jedné strany máslem. Otočíme a druhou stranu potřeme připraveným dresinkem, poklademe sýrem, šunkou, doplníme zelím a přelijeme dresinkem. Přiklopíme druhým krajícem chleba a vnější stranu opět namažeme máslem. Takto připravíme i druhý sendvič. Připravené sendviče opékáme z obou stran na grilu, dokud nezískají zlatavou barvu a sýr se nezačne roztékat.

Vajíčkový salát s medvědí česnekem

6 vajec uvařených natvrdo, 3 kyselé okurky Dle Gusta, 1 svazek medvědího česneku, 1 kelímek zakysané smetany, pepř Dle Gusta, sůl, pepř Dle Gusta

Uvařená vejce oloupeme, nakrájíme na kostičky. Smícháme je s nahrubo nastrouhanými okurkami, pokrájenými listy medvědího česneku a ostatními surovinami. Dobře promícháme a necháme alespoň hodinu v chladu proležet. Podáváme s čerstvým pečivem.

Jablečné růže z listového těsta

1 plát chlazeného listového těsta Dle Gusta, 2 velká sladká jablka, půlka citronu, lískooříšková pomazánka, skořicový cukr, hrnek vody, vejce na potřetí, moučkový cukr na posypání

Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenké plátky. Z citronu vymačkáme šťávu, v míse ji smícháme s vodou, vložíme plátky jablek a dáme na 3 minuty do mikrovlnky. Z plátu listového těsta nařežeme asi 5 cm široké pruhy. Každý pruh potřeme lískooříškovou pomazánkou. Z jablek slijeme vodu a změkklé plátky jablek vyskládáme na pruhy těsta. Pracujeme tak, aby vždy každý plátek z poloviny překrýval ten předešlý a aby plátky mírně přesahovaly přes jednu delší stranu pruhu těsta. Vyskládaná jablka posypeme skořicovým cukrem a takto připravený pruh srolujeme do tvaru růže. Hotový květ potřeme rozšlehaným vejcem, vložíme do formy na muffiny, díky které si zachová svůj tvar. Pečeme při 180 °C dorůžova. Hotové růže posypeme moučkovým cukrem a podáváme ideálně se zmrzlinou.