

RUBUJTE S NÁMI

Ruby (čti „raby“) jsou hrubozrnné kořenící směsi, které se ručně vmasírují do masa, ryb či zeleniny. Odtud název rub, který označuje proces vtírání směsi koření do jídla. Trend rubů pochází z USA, kde je grilování téměř národním sportem. Ruby nabízejí rozmanité využití, nehodí se totiž pouze na grilování, ale také na smažení, dušení, pečení a gratinování. Ruby Kotányi neobsahují žádné přidané zvýrazňovače chuti, konzervační látky ani barviva. Díky procesu hrubého drcení jsou mnohem hrubější a zrnitější. Jednotlivé příchutě rubů jsou jedinečné a jejich chuť a aroma je intenzivnější než u většiny běžných kořenících směsí. Ruby se tradičně používají nasucho. Znamená to, že se maso, ryba nebo zelenina posype kořenící směsí, která se do jídla vmasíruje holýma rukama. Při přípravě tzv. "mokrého rubu" se směs koření smíchá s nosnou surovinou, jako je olivový olej, jogurt nebo máslo, čímž vznikne marináda či pasta, ve které se maso, ryba nebo zelenina nechají před tepelnou úpravou krátký čas marinovat.



Italian Rub

Italian Rub je velmi univerzální středo-mořský mix koření. Dodává neodolatelnou italskou chuť a je vhodný pro širokou škálu jídel. S olivovým olejem získáte báječnou marinádu na grilování, smažení a pečení. Ideálně se hodí na ryby, drůbež a zeleninu. Italian Rub můžete také vyzkoušet na těstoviny, pizzu a do salátů.



Coffee Rub

Jemná káva a bylinky jako tymián a rozmarýn vytvářejí neodolatelnou vůni a chuť pro skutečné gurmány. Coffee Rub je ideální na steaky, kotlety a filety, a to zejména připravené na grilu. Jednoduše před grilováním, smažením nebo pečením vetřete směs důkladně do masa. Je vynikající také na zeleninu a smíchaný s máslem vytvoří výbornou pomazánku.



Smokey Rub

Uzená a lehce pikantně kořenitá. Taková je chuť vynikající směsi koření včetně aromatické uzené papriky, která vám zaručí skutečný gurmánský zážitek při každém grilování. Rub jednoduše před grilováním vetřete do hovězího, jehněčího nebo vepřového masa. Smokey Rub uzený se skvěle hodí také k rybě či zelenině.



Indian Rub

Směs inspirovaná orientální kuchyní s kořením, jakými jsou kurkuma nebo koriandr, vás překvapí svojí jedinečností. Indian Rub se výborně hodí zejména na drůbeží maso. Aplikujte typicky nasucho nebo smíchejte s jogurtem a nechte v této směsi maso marinovat alespoň dvě hodiny. Rub je též ideální pro ochucení ryb, zvláště lososa, dresinků, marinád a omáček.



„SMOKEY STEAK“ S CUKETOU A CHERRY RAJČÁTKY

4 hovězí steaky 200g, 2 PL KOTÁNYI Smokey Rub, 1 cuketa,
3 PL Kotányi olivového oleje, 300g cherry rajčátek,
1 červená cibule, Italské bylinky z Kotányi mlýnku

Návod na přípravu: Steaky pokapeme 2 PL olivového oleje, ručně do nich vmasírujeme KOTÁNYI Smokey Rub a necháme uležet v chladničce 2 hodiny. Grilujeme je po obou stranách přibližně 2 minuty, poté zabalíme do alobalu a necháme dojít vedle grilu. Cuketu a cibuli nakrájíme na plátky a spolu s cherry rajčátky je pokapeme 1 PL olivového oleje. Zpočátku grilujeme zprudka poté na mírném žáru. Můžeme dochutit Italskými bylinkami z mlýnku.