



Objevujte nové chutě
s recepty pro multicooker

MC 8010



Obsah

Polévky

- 6 Letní zeleninová polévka
- 8 Čočková polévka s rajčaty
- 10 Zeleninová polévka se žampiony
- 12 Cuketový krém
- 14 Rybí polévka
- 16 Hovězí vývar
- 18 Hrachová polévka
- 20 Boršč
- 22 Vietnamská polévka Pho

Hlavní chody

- 26 Ořechový chléb
- 28 Chléb s houbami a česnekem
- 30 Lilkové rolády s mletým masem a rýží
- 32 Hovězí Stroganov
- 34 Křehká dušená treska v omáčce s bramborem
- 36 Slaný koláč s lososem
- 38 Lečo
- 40 Telecí guláš s dýní a bramborem
- 42 Nadívané telecí karbanátky
- 44 Dušené hovězí maso na pivu
- 46 Plněné papriky
- 48 Nadívané vepřové závitky
- 50 Vepřové plátky na hořčici
- 52 Bramborovo-dýňová kaše
- 54 Pečené telecí karbanátky
- 56 Suflé z hovězího masa
- 58 Telecí karbanátky se zelím

- 60 Sekaný telecí biftek
- 62 Kuřecí prsa s jemně pikantní rajčatovou omáčkou
- 64 Kuřecí suflé
- 66 Kuře na paprice
- 68 Kuřecí kapsa plněná špenátem
- 70 Dim Sum
- 72 Kachna na bílém víně
- 74 Španělské ptáčky SLOW
- 76 Hovězí s koprovou omáčkou
- 78 Segedínský guláš s houbami
- 80 Domácí pizza s uzeným kuřecím masem

Dezerty

- 84 Štrúdl s višněmi
- 86 Zapečený tvaroh s broskvemi
- 88 Čokoládové potěšení
- 90 Mřížkový koláč s jahodami
- 92 Koláč naruby s jablky a medem
- 94 Bábovičky s jahodami a skořicí



Polévky



Letní zeleninová polévka



Počet porcí:
4



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

- 1 cibuli
- 3 lžíce oleje
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 3 rajčata
- 300 g cukety
- 3 brambory
- 2 stroužky česneku
- 6 sklenic vody nebo zeleninového vývaru
- 8 listů bazalky
- 50 g tvrdého strouhaného sýra
- černý mletý pepř
- sůl dle chuti

Postup

1. Cibuli nakrájíme najemno. Rajčata spaříme horkou vodou, odstraníme slupku a nakrájíme najemno. Oloupeme cuketu a nakrájíme nahrubo. Brambory nakrájíme na kostičky a nasekáme česnek.
2. Do hrnce nalijeme trochu oleje a vložíme připravenou zeleninu a rajčatový protlak. Nezavíráme víko hrnce a nastavíme program FRY (Smažit) na 10 minut. Za občasného míchání osmažíme.
3. Osmaženou zeleninu zalijeme horkou vodou nebo vývarem, přidáme sůl a pepř. Víko hrnce zavřeme a nastavíme v programu MULTI CHEF (Osobní nastavení) čas 20 minut a teplotu 100 °C.
4. Před servírováním posypeme polévku sýrem a bazalkou.



Čočková polévka s rajčaty



Počet porcí:
2-4



Čas vaření:
35 minut

Potřebujeme

200 g červené čočky
1 cibuli
2 rajčata
2 stroužky česneku
8 sklenic vývaru
1 bobkový list
černý mletý pepř
cukr, sůl dle chuti

Postup

1. Čočku namočíme do studené vody na 4-5 hodin, nejlépe přes noc.
2. Cibuli nakrájíme na kostičky, posekáme česnek. Rajčata spaříme, odstraníme slupku a nakrájíme na kostičky.
3. Do hrnce vložíme všechny suroviny a dle chuti přidáme sůl a pepř. Zavřeme víko a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas 35 minut.
4. Polévku podáváme s krutony a posypeme sekanými bylinkami.



Zeleninová polévka se žampióny



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

200 g žampiónů
2 brambory
1 mrkev
1 červenou sladkou papriku
1 pórek
100 g zeleného hrášku
6 sklenic vody
sůl dle chuti

Postup

1. Brambory, mrkev a papriku nakrájíme na kostičky. Houby a pórek na plátky.
2. Připravenou zeleninu a žampióny vložíme do hrnce, zalijeme vodou a přidáme sůl. Zavřeme víko a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas na 30 minut.
3. Servírujeme posypané bylinkami.



Cuketový krém



Počet porcí:
4



Čas vaření:
35 minut

Potřebujeme

- 2 cukety
- 1 brambor
- 4 sklenice vody
- 1 cibuli
- 2 stroužky česneku
- 2 sklenice vývaru
- 1/2 kelímku smetany ke šlehání 33 %
- 2 lžíce másla
- 2 natě petržele
- kari
- sůl dle chuti

Postup

1. Cuketu a brambory nakrájíme na kostičky, cibuli a česnek posekáme nahrubo.
2. Nakrájenou zeleninu vložíme do hrnce a přidáme vodu. Zavřeme víko, nastavíme v programu MULTI CHEF (Osobní nastavení) čas 15 minut a teplotu 100 °C.
3. Po dovaření polévku přelijeme z hrnce do jiné nádoby a necháme mírně zchladit. Přidáme smetanu, kari a sůl podle chuti. Opatrně rozmixujeme do podoby pyré.
4. Umixovanou polévku přelijeme zpět do hrnce a nastavíme v programu WARM / REHEAT (Ohřívání) čas 10 minut. Chuť polévky bude plnější. Po dovaření necháme odpočívat v hrnci se zavřeným víkem ještě dalších 10 minut.
5. Před servírováním ozdobíme bylinkami.



Rybí polévka



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

400 g filetu z lososa
3 plátky bůčku
8 sklenic vody
2 brambory
2 rajčata
1 lžička mleté papriky
1-2 lžičky nasekané petržele
sůl dle chuti

Postup

1. Rajčata spaříme horkou vodou, odstraníme slupku a nakrájíme na kostičky. Brambory nastroháme.
2. Bůček nakrájíme na kostičky, nasypeme do hrnce a nastavíme v programu FRY (Smažit) čas 5 minut. Přidáme filet z lososa nakrájený na kostičky a pokračujeme ve Smažit další 1-2 minuty.
3. Následně zalijeme teplou vodou a přidáme rajčata a brambory. Zavřeme víko a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas na 20 minut.
4. Polévku podáváme horkou, posypanou sekanými bylinkami.



Hovězí vývar



Počet porcí:
4



Čas vaření:
90 minut



Příprava:
30 minut

Potřebujeme

morkové kosti
2,5 l vody
2 menší cibule
celý černý pepř
nové koření
1 lžíce oleje

Postup

1. Morkové kosti pečeme 30 minut v programu OVEN (Příprava v troubě) na 120 °C. Přidáme trochu oleje a asi 100 ml vody, aby se nám kosti nepřichytily zespodu. Program OVEN je intenzivnější než klasická trouba. Kostí po dopečení vybereme a hrnec dobře umyjeme.
2. Vychladlé morkové kosti vložíme znovu do čistého hrnce a přilijeme studenou vodu. Pokud chceme, aby byl vývar čirý, přivedeme k varu v programu FRY (Smažit) po dobu asi 10 minut a odebereme vzniklou pěnu. POZOR - nepřekračujeme rysku maximálního objemu 3 l.
3. Máme-li hotovo, přidáme na čtvrtiny nakrájenou cibuli, kuličky černého pepře a nového koření. Zavřeme víko a nastavíme program BROTH (Vývar) na 90 minut.
4. Hotový vývar scedíme a podle potřeby jej můžeme zamrazit nebo použít pro další vaření.



Hrachová polévka



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
50 minut



Příprava:
3 hodiny

Potřebujeme

280 g hrachu
200 g uzeného bůčku
8 sklenic vody
30 g kořenové petržele
1 cibuli
1 mrkev
celý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Hrách namočíme ve studené vodě po dobu min. 3 hodin.
2. Cibuli a mrkev očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Najemno nasekáme petrželovou nať.
3. Bůček nakrájíme na kostičky a vložíme do hrnce. Nezavíráme víko hrnce a nastavíme program FRY (Smažit) na 10 minut. Smažíme, dokud nepustí tuk, pak přidáme cibuli a smažíme dalších 5 minut. Následně přidáme mrkev a petrželovou nať.
4. Do takto připravené směsi přidáme 6 sklenic vody a nabobtnalý hrách. Zavřeme víko hrnce a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas 35 minut.
5. Do hrachové polévky přidáme sůl a pepř dle chuti, zamícháme a servírujeme posypané sekanými bylinkami.



Boršč



Počet porcí:
4



Čas vaření:
40 minut

Potřebujeme

400 g hovězího masa
1 červenou řepu
1 mrkev
3 větší brambory
2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
3 rajčata
1 cibuli
250 g zelí
2 plné papriky
1/2 citrónu
10 sklenic vody
1 bobkový list
2 polévkové lžíce oleje
kopr, petrželku, mletou papriku
mletý černý pepř, sůl
zelené bylinky podle chuti
zakysanou smetanu na dochucení

Postup

1. Zelí, červenou řepu, papriky i mrkve očistíme a nakrájíme na tenké proužky. Řepu zakapeme šťávou z citrónu. Brambory nakrájíme na malé kostičky a cibuli najemno. Rajčata spaříme, odstraníme slupku a nakrájíme na kostičky.
2. Maso omyjeme, nakrájíme na menší kousky a vložíme do hrnce. Přidáme 2 polévkové lžíce oleje, nezavíráme víko hrnce a nastavíme program FRY (Smažit) na 15 minut. Pak přidáme cibuli, mrkev, řepu, rajčatový protlak a nakrájená rajčata a pokračujeme ve Smažit dalších 5 minut.
3. Poté přidáme 10 sklenic vody, brambory, zelí, bobkový list a nakrájené papriky. Osolíme a opepříme dle chuti. Zavřeme víko hrnce a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas 20 minut.
4. Hotový boršč podáváme se zakysanou smetanou a nasekanými zelenými bylinkami.



Vietnamská polévka Pho



Počet porcí:
4



Čas vaření:
90 minut



Příprava:
30 minut

Potřebujeme

2 morkové kosti, 500 g hovězí oháňky, 500 g hovězí klišky, 500 g falešné svíčkové, kýty či plece, 80 g čerstvého zázvoru, 1 celou skořici, 1 větší cibuli, 2 červené cibule, 5 hvězdiček badyánu, 3–4 tobolek kardamomu, svazek koriandru, 4 jarní cibulky, svazek zelené perily (vietnamské máty), svazek mexického koriandru, balení klíčků mungo, 2–3 chilli papričky, nakrájené nadrobno, 4 porce rýžových nudlí, 1 citrón, nakrájený na klínky

Příprava vývaru

1. Zázvor podélně rozpůlíme, nakrájíme a naklepeme paličkou na maso. Spolu s ostatním kořením a rozpůlenou cibulí ho pražíme nasucho v programu FRY (Smažit) po dobu asi 3 minut. Řídíme se zabarvením cibule, která by na řezu měla být tmavě hnědá. Připravené dáme stranou.
2. Aby byl vývar čirý, vložíme kosti do hrnce a zalijeme je studenou vodou, poté přivedeme k varu v programu FRY (Smažit), slijeme, kosti omyjeme a postup zopakujeme, přidáme navíc hovězí oháňku. Pokud se na hladině objeví tmavá pěna jako v předchozím případě, postup ještě zopakujeme, v opačném případě světlou pěnu shora sebereme.
3. Poté přidáme do hrnce předem opražené koření, sůl a klišku. Nastavíme program BROTH (Vývar) na 90 minut. Na závěr dosolíme nebo ochutíme rybí omáčkou.

Příprava polévky

Suroviny připravujeme těsně před servírováním. Pho podáváme v hlubokých miskách.

1. Bylinky propláchneme ve vodě. Perila se jí i se stonkem, pouze ulomíme dřevnatější část (jako u chřestu).
2. Vařenou klišku anebo syrovou falešnou svíčkovou (kýta, plec) nakrájíme na tenké plátky.
3. Na talíř si připravíme klíčky mungo, nadrobno nakrájený mexický koriandr, mladou cibulku na proužky a na kolečka nakrájenou červenou cibuli. Podle chuti přidáváme klíčky, koriandr, perilu. Chuť polévky dotáhne citrón a chilli.
4. Nudle namočíme na 1 hodinu do studené vody. Poté asi na 30 sekund ponoříme do vroucí vody v sítku a rovnoměrně rozdělíme do misek, kde ještě nabobtnají.
5. Na nudle rozložíme maso a přidáme nasekaný koriandr, jarní cibulku a nakrájenou červenou cibuli. Vše zalijeme horkým vývarem a ihned podáváme.



Hlavní jídla



Ořechový chléb

(hmotnost 500 g)



Počet porcí:
4



Čas vaření:
45 minut



Příprava:
50 minut

Potřebujeme

- 125 g pšeničné mouky
- 75 g suchého bílého vína
- 2 vejce
- 75 g olivového oleje
- 1/2 lžice droždí
- 50 g sušených rajčat
- 50 g tvrdého sýra
- 25 g sušených oliv bez pecek
- 1-2 snítky majoránky
- 50 g nasekaných vlašských ořechů
- 1/2 lžičky soli

Postup

1. Mouku smícháme s droždím. Víno, vajíčka, olivový olej a sůl smícháme samostatně v míse, pak vmícháme do mouky a uhněteme těsto.
2. Do těsta přidáme nakrájená sušená rajčata, nastrohaný tvrdý sýr, na kolečka nakrájené olivy, majoránku a ořechy. Pořádně prohněteme a necháme odpočinout asi 20 minut. Poté těsto naposledy pořádně prohněteme a vytvoříme bochník.
3. Stěny hrnce potřeme olivovým olejem. Zavřeme víko a nastavíme v programu WARM / REHEAT (Ohřívání) čas 5 minut.
4. Po ohřátí hrnce do něj opatrně vložíme připravený bochník, víko hrnce zavřeme a necháme těsto asi 45 minut uvnitř. Během této doby si hrncem několikrát přihřejeme zapnutím programu WARM / REHEAT (Ohřívání) na dobu 1 minuty, abychom těsto udržovali v teple.
5. Pro vlastní pečení nastavíme v programu OVEN (Příprava v troubě) čas 30 minut a teplotu 130 °C. Po uplynutí doby chléb opatrně vyjmeme a otočíme ho na druhou stranu. Pak pokračujeme v pečení v programu OVEN (Příprava v troubě) při teplotě 130 °C dalších 15 minut. Po upečení chléb opatrně vyndáme z hrnce.



Chléb s houbami a česnekem

(hmotnost 500 g)



Počet porcí:
2-4



Čas vaření:
40 minut



Příprava:
30 minut

Potřebujeme

260 g pšeničné mouky
1/2 sklenice vody
20 g sušených hub
1 žloutek
1 lžičku másla
2 stroužky česneku
1/2 lžičky droždí
1 lžičku cukru
olej
silikonovou pečicí formu

Postup

1. Smícháme v míse všechny suroviny kromě hub a česneku a uhněteme těsto, které necháme v míse vykynout. Do vykynutého těsta přidáme houby a česnek a pořádně prohněteme. Poté těsto vložíme do silikonové formy vytřené olejem.
2. Formu s těstem vložíme do hrnce, zavřeme víko a ponecháme těsto uvnitř, dokud dvojnásobně nenabyde na objemu.
3. Pak nastavíme v programu OVEN (Příprava v troubě) čas 20 minut a teplotu 130 °C. Po uplynutí doby chléb opatrně obrátíme a pokračujeme v pečení v programu OVEN (Příprava v troubě) při teplotě 130 °C dalších 20 minut. Po upečení chléb opatrně vyndáme z hrnce.



Lilkové rolády s mletým masem a rýží



Počet porcí:
2



Čas vaření:
25 minut



Příprava:
10 minut

Potřebujeme

2 lilky
100 g mletého masa
4 lžíce vařené rýže
2 lžíce sekané pažitky
6 oliv bez pecek
2 stroužky česneku
2 lžíce tvrdého strouhaného sýra
2 natě koriandru
2 lžíce octu balsamico
1 lžíce rajčatového protlaku
1 sklenice suchého bílého vína
černý mletý pepř
sůl dle chuti
olej
silikonovou pečicí formu

Postup

1. Lilek nakrájíme podélně na tenké plátky a osolíme. Následně dáme namočit do vody na 10 minut a potom opláchneme pod tekoucí vodou.
2. Mleté maso smícháme s uvařenou rýží, nasekanou cibulkou, nakrájenými olivami, rozdrčeným česnekem a nastrouhaným sýrem. Přidáme sůl a nasekaný koriandr.
3. Takto připravenou směs dáme na plátek lilku a začneme ho zavínovat od širšího konce k užšímu, na závěr sepne dvěma dřevěnými párátky. Hotové rolády dáme do silikonové formy potřené olejem a vložíme do hrnce.
4. Z octa balsamico, rajčatového protlaku, vína a půlky sklenice vody si připravíme omáčku, kterou rolády přelijeme. Zavřeme víko hrnce a nastavíme si v programu OVEN (Příprava v troubě) čas 25 minut a teplotu 130 °C.
5. Před servírováním polijeme rolády omáčkou, ve které jsme je pekli, a posypeme bylinkami.



Hovězí Stroganov



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

- 450 g hovězího masa
- 1 cibuli
- 1 kelímek zakysané smetany
- 2 lžičky mouky
- 2 petrželové natě
- 2 polévkové lžíce rajského protlaku
- sůl dle chuti

Postup

1. Cibuli nakrájíme na nudličky. Maso nakrájíme na cca 4cm kostičky. Do hrnce vložíme maso, necháme otevřené víko a nastavíme program FRY (Smažit). Osmahneme maso, aby se zatáhlo a zůstalo šťavnaté. Maso vyjme a v hrnci osmažíme cibuli.
2. Poté vložíme maso zpět, promícháme, zaprášíme moukou a přidáme rajský protlak a zakysanou smetanu. Opět promícháme. Poté zavřeme víko hrnce a v programu FRY (Smažit) nastavíme čas 10 minut. Během přípravy promícháme.
3. Poté přidáme do hrnce sůl podle chuti, pepř a bobkový list, zavřeme víko a nastavíme v programu MULTI CHEF (Osobní nastavení) čas 20 minut a teplotu 100 °C.
4. Doporučujeme Stroganov podávat s vařenými těstovinami, můžeme také posypat sezamem a bylinkami.



Křehká dušená treska v omáčce s bramborem



Počet porcí:
2-4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

500 g filé z tresky
3 velké brambory
2 polévkové lžíce rajčat ve vlastní šťávě
2 nakládané okurky
8 oliv
3 polévkové lžíce smetany na vaření
1 menší sklenice vody
40 ml bílého suchého vína
lžíce másla
1 cibule
3 polévková lžíce nasekané zelené cibulky
mletý červený pepř
sůl podle chuti

Postup

1. Cibuli nakrájíme na menší kousky a vložíme do hrnce. Přidáme máslo, na kostky nakrájené brambory, na kolečka nakrájené nakládané okurky, pokrájená rajčata, olivy a rybí filety. Opepříme a osolíme podle chuti. Na závěr nalijeme vodu, víno a smetanu na vaření.
2. Zavřeme víko hrnce a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas 25 minut.
3. Dušenou rybu podáváme posypanou nasekanou zelenou cibulkou.



Slaný koláč s lososem



Počet porcí:
4



Čas vaření:
60 minut

Potřebujeme

450 g hladké mouky
100 g olivového oleje
3 polévkové lžíce vody
300 g filé z lososa
200 g středně velkých vyloupaných krevet
2 velká rajčata
2 snítky bazalky
1/2 šálku smetany na vaření
2 vejce
1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
150 g nastrohaného tvrdého sýra
cukr krystal
sůl dle chuti
silikonovou pečicí formu hřbet

Postup

1. Z mouky, oleje, vody, soli a cukru připravíme těsto. Vyválíme ho a vyložíme jím olejem vymazanou formu. Okraje přitiskneme ke stěnám formy.
2. Filé z lososa a rajčata nakrájíme na plátky a poklademe je na těsto, na ně poklademe krevety. Vejce rozšleháme se smetanou, přidáme bazalku, sůl, muškátový oříšek a řádně promícháme. Vaječnou směs nalijeme na těsto a posypeme strouhaným sýrem.
3. Formu vložíme do hrnce, zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 60 minut při teplotě 120 °C. Čím je forma vyšší, tím déle musíme péct, raději delší dobu při nižší teplotě.
4. Před podáváním nakrájíme na díly a podáváme teplé.



Lečo



Počet porcí:
4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

- 1 středně velkou cibuli
- 1 stroužek česneku
- 2 lžičky sladké papriky
- 1 větší zelenou papriku
- 1 větší žlutou papriku
- 1 středně velkou cuketu
- 5 větších rajčat
- sůl, černý pepř na dochucení
- 3-4 vejce
- olej

Postup

1. Cibuli nakrájíme najemno, česnek nasekáme, papriky nakrájíme na proužky. Rajčata spaříme horkou vodou, odstraníme slupku a nakrájíme najemno. Oloupeme cuketu a nakrájíme nahrubo.
2. Do hrnce nalijeme trochu oleje a vložíme připravenou zeleninu. Nezavíráme víko hrnce a nastavíme program FRY (Smažit) na 5 minut a za občasného míchání zeleninu osmažíme.
3. Osolíme a opepříme podle chuti, zavřeme víko hrnce a nastavíme v programu STEW (Dusit) čas 15 minut.
4. Rozšleháme vejce a nalijeme je do hrnce na zeleninovou směs. Zavřeme víko hrnce a v programu FRY (Smažit) nastavíme čas 5 minut.



Telecí guláš s dýní a bramborem



Počet porcí:
4



Čas vaření:
35 minut

Potřebujeme

400 g dýně
500 g telecího masa
2 cibule
1 mrkev
3 brambory
100 g zeleného hrášku
1/2 sklenice vody
2 lžice rajčat ve vlastní šťávě
4 lžice oleje
1/2 lžičky tymiánu
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Cibuli a mrkev nakrájíme na plátky a vložíme do hrnce s trochou oleje. V programu FRY (Smažit) nastavíme čas 10 minut. Víko nezavíráme a zeleninu za občasného míchání osmažíme. Následně přidáme maso a rajčata a pokračujeme ve Smažit dalších 5 minut.
2. K masu přidáme pokrájenou dýni, brambory nakrájené na kostičky, zelený hrášek, tymián a vše zalijeme vodou. Dochutíme solí a pepřem. Zavřeme víko hrnce a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas na 20 minut.
3. Před servírováním ozdobíme bylinkami.



Nadívané telecí karbanátky



Počet porcí:
4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

500 g telecího masa
1/2 sklenice mléka
1 cibuli
4 vejce natvrdo
2 vejce
hrubou mouku podle potřeby
50 g zeleného hrášku
2 polévkové lžíce oleje
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Maso pomeleme a zalijeme mlékem. Přidáme nejmenší nasekanou cibuli, hrubou mouku, 2 vejce, sůl, pepř a hmotu dobře propracujeme.
2. Vnitřek hrnce potřete olejem a na dno vyložíme polovinu mleté masové směsi. Na směs vložíme 4 natvrdo uvařená vejce. Na vejce pak položíme druhou polovinu masové směsi a okraje pevně stlačíme, aby se spojily.
3. Zavřeme víko hrnce a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 25 minut.
4. Upečené maso vyjmeme z hrnce a nakrájíme na plátky. Podáváme s hráškem a bylinkami.



Dušené hovězí maso na pivu



Počet porcí:
4



Čas vaření:
50 minut

Potřebujeme

500 g hovězího masa
2 polévkové lžíce olivového oleje
2 cibule
3 stroužky česneku
1 polévkovou lžící hladké mouky
1 sklenici piva
1 mrkev
1 čajovou lžičku kremžské hořčice
1/2 sklenice zavařených švestek
2 polévkové lžíce nasekané petrželky
1 bobkový list
2 větvičky tymiánu
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Hovězí maso nakrájíme na kostky a vložíme do hrnce. Nezavíráme víko a v programu FRY (Smažit) nastavíme čas 10 minut. Za občasného míchání necháme maso zatáhnout, aby bylo šťavnaté.
2. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, přidáme do hrnce k masu a pokračujeme v programu FRY s otevřeným víkem v opékání dalších 5 minut. Mícháme. Na závěr zaprášíme moukou a za stálého míchání opékáme ještě 3 minuty.
3. Nyní přidáme pivo, na kolečka nakrájenou mrkev, pokrájené švestky, petrželku, bobkový list a tymián. Osolíme a opepříme. Zavřeme víko hrnce a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 30 minut.
4. Hotové maso ozdobíme bylinkami.



Plněné papriky



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

600 g mletého vepřového masa
6 bílých paprik
2 vejce
1 středně velkou cibuli
2-3 stroužky česneku
3 lžíce strouhanky
4 velká rajčata
olej
mletý černý pepř
sůl na dochucení
koření na mletá masa

Postup

1. Omytým paprikám odřízneme vršek i se stopkou (tu nevyhazujeme) a zbavíme je semen. Z mletého masa, vajec a strouhanky vypracujeme náplň do paprik, do které přidáme najemno nasekanou cibuli, nadrcený česnek a podle chuti sůl, pepř, případně kořenící směs na mletá masa. Směs dobře propracujeme.
2. Směsí naplníme papriky a přiklopíme je odříznutými vršky. Do hrnce dáme trochu oleje a na dno vyskládáme naplněné papriky. Rajčata spaříme horkou vodou, odstraníme slupku a nakrájíme najemno. Poklademe jimi papriky v hrnci, podle potřeby dochutíme solí a pepřem.
3. Zavřeme víko hrnce a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 30 minut a teplotu 120 °C.



Nadívané vepřové závitky



Počet porcí:
4



Čas vaření:
50 minut

Potřebujeme

- 4 vepřové plátky
- 4 plátky šunky
- 4 plátky sýra
- žampiony nakrájené na plátky
- 4 snítky rozmarýnu
- mletý černý pepř
- sůl na dochucení
- 1 lžící másla
- hořčici na potřetí plátků
- 1 kelímek smetany na vaření

Postup

1. Vepřové plátky naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí. Na každý plátek potom položíme šunku, sýr, žampiony a snítku rozmarýnu. Plátek srolujeme a převážeme přírodním provázkem, případně konce spojíme dřevěným párátkem.
2. Otevřeme víko, do hrnce dáme lžící másla a závitky. V programu FRY (Smažit) nastavíme čas 5 minut a závitky opečeme, aby se maso zatáhlo.
3. Poté víko zavřeme a nastavíme v programu OVEN (Příprava v troubě) čas 35 minut a teplotu 120 °C. Maso vyjmeme a připravíme omáčku.
4. Výpek můžeme použít jako šťávu k masu, nebo do něj můžeme přidat smetanu na vaření a dodělat smetanovou omáčku nastavením programu FRY (Smažit) na 10 minut.



Vepřové plátky na hořčici



Počet porcí:
4



Čas vaření:
40 minut

Potřebujeme

4 vepřové plátky
dijonskou hořčici
mletý černý pepř
sůl na dochucení
0,5 l vepřového nebo hovězího vývaru
bobkový list
nové koření

Postup

1. Vepřové plátky mírně naklepeme, podle potřeby je nařízneme, aby se nezkroutily. Osolíme, opepříme a potřeme z jedné strany dijonskou hořčicí.
2. Otevřeme víko, do hrnce dáme lžici oleje a v programu FRY (Smažit) každý plátek opečeme dozlatova z obou stran. Napřed stranu potřenou hořčicí, pak obrátíme a před opékáním druhou stranu také osolíme, opepříme a potřeme hořčicí.
3. Opečené plátky zalijeme vývarem, přidáme 2-3 lžice dijonské hořčice, bobkový list a nové koření. V programu STEW (Dusit) nastavíme čas 40 minut.
4. Podáváme s vařeným bramborem a čerstvými bylinkami.



Bramborovo-dýňová kaše



Počet porcí:
4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

250 g brambor
250 g dýně Hokaido
máslo
mléko
sklenici vody
špetku muškátového oříšku
sůl dle chuti

Postup

1. Brambory i dýni oloupeme a nakrájíme, dýni na větší kousky a brambory na čtvrtiny, abychom měli obě suroviny krásně měkké. Vložíme je do parního nástavce, přilijeme vodu a v programu STEAM (Příprava v páře) nastavíme čas 25 minut.
2. V páře uvařené brambory a dýni dáme do mísy, přidáme máslo, mléko, muškátový oříšek a trochu soli. Pomocí štouchadla zpracujeme hladkou kaši.



Pečené telecí karbanátky



Počet porcí:
4



Čas vaření:
20 minut

Potřebujeme

520 g telecího masa
80 g másla
3 lžice mléka
4 lžice oleje
2 petrželové natě
2 žloutky
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Maso pomeleme, přidáme mléko, rozpuštěné máslo, žloutky, sůl, pepř a pořádně propracujeme směs, ze které vytvarujeme karbanátky.
2. Karbanátky vložíme do hrnce, přidáme olej, zavřeme víko a nastavíme v programu OVEN (Příprava v troubě) čas 20 minut a teplotu 130 °C.
3. Karbanátky lze podávat s pohankovou kaší a smetanovou omáčkou. Vše přizdobíme nasekanou petrželí.



Suflé z hovězího masa



Počet porcí:
2-3



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

300 g doměkka uvařeného hovězího masa
4 polévkové lžíce smetany ke šlehání 33 %
2 vaječné žloutky
2 vaječné bílky
4 polévkové lžíce mléka
40 g rozpuštěného másla
2 polévkové lžíce zelené nasekané cibulky
2 sklenice vody
sůl dle chuti
formičky na suflé

Postup

1. Uvařené hovězí maso najemno pomeleme, poté smícháme pomleté maso, smetanu, mléko, vaječné žloutky, sůl a pepř a vyšleháme. V druhé míse vyšleháme tuhý sníh z vaječných bílků, který opatrně vmícháme do masové směsi.
2. Formičky na suflé vymažeme změkklým máslem a dáme do nich připravenou směs.
3. Do hrnce nalijeme vodu, vložíme parní nástavec a do něj formičky. Zavřeme víko hrnce a v programu STEAM (Příprava v páře) nastavíme čas 20 minut.
4. Hotové suflé polijeme rozpuštěným máslem a posypeme nasekanou zelenou cibulkou. Rovněž můžeme ozdobit různou zeleninou.



Telecí karbanátky se zelím



Počet porcí:
4



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

500 g telecího masa
100 g zelí
1 vejce
2 sklenice vody
4 natě petržele
sůl dle chuti
lžíci másla

Postup

1. Zelí nadrobno nasekáme a telecí maso pomeleme. Dáme oboje do mísy, přidáme vejce a sůl a důkladně propracujeme směs, ze které vytvoříme karbanátky.
2. Do hrnce dáme lžíci másla a v programu FRY (Smažit) karbanátky lehce opečeme z obou stran a uložíme na chvíli stranou.
3. Do hrnce nalijeme vodu a vložíme parní nástavec. Na něj naskládáme karbanátky, zavřeme víko hrnce a v programu STEAM (Vaření v páře) nastavíme čas 20 minut.
4. Při servírování ozdobíme petrželovou natí. Karbanátky můžeme servírovat s vařenou zeleninou.



Sekaný telecí biftek



Počet porcí:
4



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

520 g telecího masa
80 g másla
3 lžíce mléka
4 lžíce oleje
2 petrželové natě
2 žloutky
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Telecí maso pomeleme nebo nasekáme, přidáme mléko, rozpuštěné máslo, žloutky, sůl, pepř a důkladně propracujeme směs, ze které vytvoříme jednotlivé bifteky.
2. Bifteky vložíme do hrnce a přidáme olej. Zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas na 20 minut a teplotu 130 °C.
3. Sekané bifteky lze podávat s ořechovým chlebem a čerstvým salátem.



Kuřecí prsa s jemně pikantní rajčatovou omáčkou



Počet porcí:
2-4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

- 400 g kuřecích prsou
- 2 polévkové lžíce oleje
- 2 cibule
- 3 polévkové lžíce rajčat ve vlastní šťávě
- 1/2 sklenice masového vývaru
- 1/2 lžičky koření adžika
- 2 polévkové lžíce nasekaného kopru

Postup

1. Cibuli nakrájíme najemno a vložíme ji do hrnce společně s rajčaty a 1 lžící oleje. V programu FRY (Smažit) nastavíme čas 5 minut a společně za občasného míchání osmažíme. Poté odložíme stranou.
2. Kuřecí prsa nakrájíme na menší kousky, posypeme adžikou a promícháme s 1 lžící oleje. Maso vložíme do hrnce a v programu FRY (Smažit) ho opečeme dozlatova.
3. K opečenému masu přidáme odloženou osmaženou směs cibule a rajčat a přilijeme vývar. Zavřeme víko hrnce a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 20 minut.
4. Hotový pokrm posypeme nasekaným koprem a podáváme se zeleninovým salátem.



Kuřecí suflé



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
35 minut

Potřebujeme

400 g kuřecích prsou
kelímek zakysané smetany
2 vejce
2 polévkové lžíce rozpuštěného másla
2 snítky kopru
3 menší šálky vody
sůl a zelené bylinky dle chuti
formičky na suflé

Postup

1. Kuřecí prsa osolíme, vložíme do hrnce a zalijeme 3 šálky vody. Zavřeme víko a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 15 minut. Po dokončení přípravy necháme vychladnout.
2. Takto připravené kuřecí maso najemno pomeleme, přimícháme zakysanou smetanu, žloutek, máslo a vyšleháme ručním mixérem. V druhé míse vyšleháme tuhý sníh z vaječných bílků a opatrně ho vmícháme do masové směsi.
3. Formičky na suflé vymažeme změkklým máslem a dáme do nich připravenou směs. Do hrnce nalijeme vodu, vložíme parní nástavec a do něj formičky. Zavřeme víko hrnce a v programu STEAM (Příprava v páře) nastavíme čas 20 minut.
4. Hotové suflé podáváme se zakysanou smetanou a bylinkami.



Kuře na paprice



Počet porcí:
4



Čas vaření:
55 minut

Potřebujeme

600 g kuřecích prsou
1 středně velká cibule
mletá sladká paprika
mletá pálivá paprika
sůl dle chuti
1,5 l kuřecího vývaru
smetana na vaření
olej

Postup

1. Cibuli nakrájíme najemno a vložíme ji do hrnce společně se lžící oleje. V programu FRY (Smažit) nastavíme čas 10 minut a za občasného míchání cibuli osmažíme dozlatova.
2. K cibuli přidáme na větší kusy nakrájené kuřecí maso a opečeme ho ze všech stran. Dvě minuty před koncem doby přípravy zaprášíme sladkou a pálivou paprikou a krátce opečeme.
3. Poté zalijeme maso vývarem a osolíme. Zavřeme víko hrnce a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 30 minut.
4. Po uvaření vyjmeme maso z hrnce. V programu FRY nastavíme čas 15 minut. Přidáme smetanu a necháme provařit. Pokud je omáčka příliš řídká, zahustíme ji jíškou.



Kuřecí kapsa plněná špenátem



Počet porcí:
4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

2 kuřecí prsa
100 g čerstvého špenátu
200 g žampionů
1 kelímek smetany ke šlehání 33 %
50 g strouhaného sýra
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Cibuli nakrájíme nadrobno, žampiony na kousky, špenát nasekáme a vše vložíme do hrnce. V programu FRY (Smažit) nastavíme čas 10 minut. Za občasného míchání osmažíme.
2. Do připravené směsi přidáme smetanu, strouhaný sýr, sůl a vše pořádně promícháme. Hotovou směs přendáme do mísy.
3. Na kuřecích prsou uděláme řez a vytvoříme kapsu, do ní vložíme připravenou směs. Dochutíme solí a pepřem. Naplněné kuřecí kapsy vložíme do hrnce, přidáme lžici oleje a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 15 minut a teplotu 130 °C.
4. Podávat můžeme se zeleninou a bylinkami.



Dim Sum



Počet porcí:
4



Čas vaření:
12 minut



Příprava:
15 minut

Potřebujeme

Na těsto

250 g hladké mouky
100 ml vody
1 vejce

Na knedlíčky

400 g vyloupaných krevet
2 polévkové lžíce sójové omáčky
2 polévkové lžíce rýžového vína
1 polévkovou lžící kukuřičné mouky
1 polévkovou lžící cukru krystal
1 balíček listů zeleného salátu
2 polévkové lžíce nasekaného kopru
2 menší sklenice vody
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Suroviny na těsto smícháme v míse a rukama vypracujeme hladké těsto. Z těsta vytvarujeme váleček a necháme ho odpočinout asi 10 minut.
2. Krevety nasekáme najemno pomocí ručního mixéru. Smícháme s vodou, sójovou omáčkou, vínem, cukrem a pepřem. Do krevetové směsi přidáme kukuřičnou mouku a pořádně promícháme.
3. Odpočatý váleček těsta rozválíme na tenký plát. A nařežeme ho na čtverce o straně cca 6 cm. Do středu každého čtverce vložíme kopeček krevetové směsi a okraje těsta pevně stiskneme, aby směs během přípravy z knedlíčku nevytekla.
4. Do hrnce nalijeme 2 sklenice vody a vložíme parní nástavec. Dno parního nástavce vyložíme listy salátu a na ty vyskládáme knedlíčky tak, aby se nedotýkaly. Zavřeme víko hrnce a v programu STEAM (Příprava v páře) nastavíme čas 12 minut. Postup opakujeme se všemi zbývajících knedlíčky.
5. Podáváme se sójovou omáčkou a zeleným salátem.



Kachna na bílém víně



Počet porcí:
4



Čas vaření:
30 minut

Potřebujeme

- 600 g kachních stehen
- 1 sklenici bílého vína
- 1 červenou cibuli
- 1 lžíci mleté sladké papriky
- 60 g brokolice
- 1 řapíkatý celer
- 1/2 lžičky čerstvě nastrouhaného zázvoru
- 2 stroužky česneku
- 4 lžíce nasekaného koriandru
- mletý černý pepř
- sůl dle chuti
- 1 lžíce oleje

Postup

1. Kachní stehna omyjeme a osušíme. Opepříme je a potřeme mletou paprikou. V programu FRY (Smažit) stehna opečeme na lžíci oleje ze všech stran do zlatova.
2. Cibuli nakrájíme na půlkolečka. Brokolici rozdělíme na růžičky, řapíkatý celer nakrájíme na kostičky. Vše vložíme do hrnce k opečeným stehnům. Přidáme víno, nastrouhaný zázvor, nasekaný česnek, koriandr, sůl, pepř a vše promícháme. Zavřeme víko a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 25 minut. V případě potřeby dobu prodloužíme na 30 minut, aby maso bylo dostatečně měkké a šlo od kosti.
3. Podáváme s rýží a nasekanými bylinkami.



Španělské ptáčky SLOW



Počet porcí:
4



Čas vaření:
6 hodin

Potřebujeme

4 plátky hovězího masa
8 plátků slaniny
hořčice
nakládaná okurka
párek
vejce natvrdo
2 středně velké cibule
1 l hovězího vývaru
mletý černý pepř
sůl dle chuti

Postup

1. Plátky hovězího masa lehce naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí. Kyselou okurku, párek a uvařené vejce rozkrojíme podélně na čtvrtiny. Na každý plátek masa položíme kyselou okurku, párek, vejce a plátek slaniny, srolujeme a svážeme přírodním provázkem, případně spojíme dřevěnými párátky.
2. Cibuli nakrájíme najemno. Zbylé plátky slaniny na kostičky. Do hrnce vložíme slaninu a v programu FRY (Smažit) nastavíme čas 10 minut. Jakmile slanina pustí tuk, přidáme cibuli a za občasného míchání opečeme dozlatova.
3. Do hrnce přidáme závitky a opečeme je ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Přilijeme vývar a zamícháme.
4. Zavřeme víko hrnce a v programu SLOW COOK (Pomalé vaření) nastavíme čas 6 hodin a teplotu 80 °C.
5. Štavnaté ptáčky podáváme s rýží a přírodní šťávou.



Hovězí s koprovou omáčkou



Počet porcí:
4



Čas vaření:
120 minut

Potřebujeme

1 kg hovězího masa (přední, hrudí)
slaninu
sůl
celý pepř
nové koření
čerstvý kopr
300 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)
30 g cukru
1 dl octa
100 g másla
30 g hladké mouky
1 kelímek smetany ke šlehání 33 %
vejce natvrdo
1 lžíce oleje

Postup

1. Hovězí maso prošpikujeme slaninou. Do hrnce dáme lžíci oleje. V programu FRY (Smažit) maso zprudka opečeme.
2. Až se maso zatáhne, přidáme koření, sůl, očistěnou kořenovou zeleninu v celku a zalijeme vodou v poměru 1 litr na 1 kg masa. Zavřeme víko a dáme vařit s programem BROTH (Vývar) na 90 minut. Po skončení maso vyndáme, vývar přecedíme a dáme stranou.
3. V hrnci si připravíme jíšku z mouky a másla tak, že nastavíme v programu FRY (Smažit) čas 1 minutu a mícháme. Poté dáme jíšku stranou.
4. V hrnci svaříme ocet, cukr a čerstvý nasekaný kopr tak, že nastavíme v programu FRY (Smažit) čas 3 minuty. Pokud chceme omáčku sladší, vaříme celé 3 minuty, až se ocet téměř vyvaří a budou se tvořit velké bubliny. Pokud chceme omáčku kyselejší, stačí povařit cca 1-2 minuty.
5. Na závěr vše v hrnci smícháme: do směsi s koprem přidáme horký vývar, promícháme a přidáme jíšku. Nakonec omáčku zjemníme smetanou. V programu FRY (Smažit) nastavíme čas 1 minuta a omáčku promícháme a prohřejeme.
6. Podáváme s nakrájeným masem na plátky a můžeme přidat vejce natvrdo.



Segedín s houbami



Počet porcí:
4



Čas vaření:
35 minut

Potřebujeme

400 g vepřové plece
1 velká cibule
2 lžice másla
2 stroužky česneku
2 lžice mleté sladké papriky
500 g kysaného zelí
2 bobkové listy
500 ml zeleninového nebo hovězího vývaru
hrst sušených hub
1 kelímek smetany ke šlehání 33 %
1 větší brambor
mletý černý pepř
kmín
sůl dle chuti
zakysaná smetana na dochucení

Postup

1. Maso nakrájíme na kostičky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a opečeme v programu FRY (Smažit) po dobu asi 8 minut.
2. Pak přidáme sladkou papriku, česnek, bobkový list, koření a houby a vše společně krátce promícháme v programu FRY (Smažit).
3. Přidáme trochu vody, zavřeme víko a v programu STEW (Dusit) nastavíme čas 15 minut. Po skončení přidáme do směsi kysané zelí i se šťávou a nakrájené brambory. Pokračujeme v programu STEW (Dusit) dalších 10 minut.
4. Na závěr přidáme do směsi smetanu a důkladně prohřejeme v programu FRY (Smažit) po dobu asi 2 minut.



Domácí pizza s uzeným kuřecím masem



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

Na těsto

200 g hladké mouky s vysokým obsahem lepku
1/4 lžice soli, 1 lžička instantního droždí
150 ml teplé vody, 1 lžice olivového oleje

Na pizzu

300 g uzeného kuřecího masa
1 cibuli
2 větší rajčata
3 polévkové lžice smetany
3 polévkové lžice rajčatového protlaku
1 polévkovou lžici oleje
150 g nastrohaného parmazánu
1 polévkovou lžici čerstvé bazalky
mletý černý pepř
sůl dle chuti
silikonovou pečicí formu

Postup

1. Suroviny na těsto smícháme v míse a rukama vypracujeme hladké těsto.
2. Uzené kuřecí maso nakrájíme na kousky, osolíme a opeříme. Cibuli nakrájíme na kroužky a rajčata na plátky.
3. Hotové těsto vložíme do olejem vymazané formy. Potřeme rajčatovým protlakem a smetanou. Navrch položíme kuřecí maso, cibuli, rajčata a posypeme sýrem.
4. Formu s pizzou vložíme do hrnce. Zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 25 minut.
5. Před podáváním pizzu nakrájíme na kousky, podáváme teplé, posypané nasekanou bazalkou.



Dezerty



Štrúdl s višňemi



Počet porcí:
4



Čas vaření:
30 minut



Příprava:
10 minut

Potřebujeme

Na těsto

300 g pšeničné mouky, 3 lžice oleje,
1 vejce, sklenici teplé vody, 1 lžici cukru, sůl dle chuti

Na náplň

1 lžice másla, 2 žloutky, citrónovou kůru,
1/4 lžičky strouhaného muškátového oříšku,
sýr ricotta, 4 lžice nasekaných lískových ořechů,
2 sklenice višní, 2 lžice cukru, lžičku moučkového cukru se skořicí

Postup

1. Mouku prosejeme, utvoříme v ní důlek, do kterého nalijeme teplou vodu, olej, přidáme vejce a sůl a uhněteme těsto.
2. Višně vypeckujeme a připravíme si náplň. 1 lžici rozpuštěného másla smícháme s cukrem a žloutky. Přidáme citrónovou kůru, muškátový oříšek a ricottu.
3. Těsto rozválíme na velmi tenký plát, posypeme ho polovinou ořechů, potřeme tenkou vrstvou náplně a poklademe višněmi.
4. Těsto zavineme do tvaru válce. Takto vytvořenou roládu vložíme dokola na dno hrnce vymazaného máslem. Potřeme na povrchu máslem a posypeme zbytkem ořechů.
5. Zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 30 minut a teplotu 130 °C. Po ukončení pečení počkáme, dokud štrúdl nevychladne a položíme ho na talíř.
6. Štrúdl posypeme moučkovým cukrem se skořicí a podáváme s višněmi.



Zapečený tvaroh s broskvemi



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

- 400 g tvarohu
- 3 broskve
- 2 vejce
- 1 polévkovou lžící moučkového cukru
- 2 polévkové lžíce cukru krystal
- 3 polévkové lžíce krupice
- 65 g rozinek
- 50 g pražených lískových oříšků
- 2 polévkové lžíce másla
- 4 lístky máty

Postup

1. Broskve vložíme do misky a zalijeme horkou vodou, aby se lépe odstranila slupka. Vypeckujeme je. Vypeckované a oloupané broskve nakrájíme na plátky. Rozinky opláchneme.
2. Oddělíme bílky od žloutků a vyšleháme z bílků tuhý sníh. Žloutky utřeme s máslem. Přidáme tvaroh, 2 polévkové lžíce cukru krupice a dobře smícháme.
3. Do tvarohové směsi přidáme polovinu pražených lískových oříšků. A opatrně přimícháme sníh z bílků a rozinky.
4. Hrncem vymažeme máslem a vysypeme trochou krupice. Na dno položíme plátky broskví, poté tvarohovou směs. Posypeme zbývajícím lískovými oříšky a cukrem. Zavřeme víko a v programu OVEN (Pečení v troubě) nastavíme čas 25 minut.
5. Hotový dezert položíme na talíř a necháme vychladnout. Nakrájíme na kousky a podáváme s lístky máty.



Čokoládové potěšení



Počet porcí:
4



Čas vaření:
45 minut

Potřebujeme

Na těsto

150 g hořké čokolády
140 g změkklého másla
2 vejce
3 polévkové lžíce cukru krupice
2 polévkové lžíce hladké mouky
1/2 lžičky vanilkového cukru
silikonové formičky

Na polevu

125 g smetany
50 g hořké čokolády

Postup

1. Žloutky oddělíme od bílků. Hořkou čokoládu nalámeme na kousky a s máslem vložíme do hrnce. Přidáme 2 žloutky, mouku a vanilkový cukr. V programu FRY (Smažit) budeme směs zahřívát a míchat, dokud nezhoustne.
2. Zavřeme víko hrnce a nastavíme program STEW (Dusit) na čas 15 minut.
3. Bílky s cukrem vyšleháme do tuhého sněhu a opatrně ho zamícháme do čokoládové směsi.
4. Silikonové formičky vymažeme máslem a pomocí lžice naplníme těstem. Formičky vložíme do hrnce, zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 30 minut.
5. Ve vodní lázni ohřejeme smetanu a rozpustíme v ní hořkou čokoládu.
6. Po upečení opatrně vyjmeme formičky z hrnce a necháme je vychladnout, poté vyklopíme na talíř. Podáváme s čokoládovou polevou.



Mřížkový koláč s jahodami



Počet porcí:
4-6



Čas vaření:
35 minut



Příprava:
20 minut

Potřebujeme

Na těsto

300 g hladké mouky, 1 čajovou lžičku kypřicího prášku do pečiva,
2 polévkové lžíce cukru krystal, 100 g másla, 3/4 menší sklenice mléka

Na náplň

jahody, 1/2 menší sklenice cukru krystal,
1 polévkovou lžičku škrobu
2 polévkové lžíce rozpuštěného másla
2 polévkové lžíce citrónové šťávy
1 vaječný bílek
1 polévkovou lžičku moučkového cukru

Postup

1. V míse smícháme pokrájené jahody s cukrem krystal, škrobem, rozpuštěným máslem a citrónovou šťávou a necháme stranou odpočinout asi 20 minut.
2. Ve větší míse smícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva, cukr, změkklé máslo a mléko. Vypracujeme hladké těsto a necháme ho odležet hodinu v chladničce.
3. Těsto rozdělíme na 2 díly v poměru 2/3 a 1/3. Větší díl vyválíme do kulaté placky o síle asi 0,5 cm a vložíme do hrnce vymazaného máslem. Pomocí vidličky uděláme v těstě několik otvorů. Na těsto položíme list pečicího papíru a zatížíme ho několika fazolemi.
4. Zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas na 15 minut. Po uplynutí doby přípravy vyjmeme pečicí papír s fazolemi a na těsto natřeme jahodovou směs.
5. Nyní vyválíme z menšího dílu těsta placku o síle asi 0,5 cm a rozřežeme ji pomocí rádla s ozdobným okrajem na asi 2 cm široké proužky. Proužky položíme na jahodovou směs tak, aby vytvořily mřížku. Konce proužků opatrně přitiskneme k již upečenému základu.
6. Zavřeme víko hrnce a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 20 minut. Po upečení opatrně vyjmeme hrnec a necháme vychladnout. Koláč je velmi křehký a mohl by se roztrhat. Po částečném vychladnutí opatrně vyjmeme koláč z hrnce a položíme na servírovací táč.
7. Posypeme moučkovým cukrem a podáváme se šlehačkou nebo zmrzlinou.



Koláč naruby s jablky a medem



Počet porcí:
2-4



Čas vaření:
25 minut

Potřebujeme

200 g hladké mouky
1 polévkovou lžící krupice
4 vejce
3 jablka – použijeme sladké odrůdy
1 polévkovou lžící medu
1 polévkovou lžící másla
2 polévkové lžíce koňaku
šťávu z citrónu
silikonovou pečicí formu

Postup

1. Silikonovou formu vysypeme tenkou vrstvou krupice. Vysypanou formu poklademe jablky nakrájenými na tenké plátky a zakapeme citrónovou šťávou.
2. Smícháme vejce s medem, moukou, koňakem a změklym máslem a šleháme ručním šlehačem asi 2 minuty. Směs nalijeme na jablka.
3. Formu s těstem vložíme do hrnce, zavřeme víko a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 25 minut.
4. Podáváme nakrájené na kousky, ozdobené jahodami.



Bábovičky s jahodami a skořicí



Počet porcí:
2-4



Čas vaření:
35 minut

Potřebujeme

180 g hladké mouky
1/2 kelímku smetany
3 vejce
100 g změkklého másla
1/2 čajové lžičky mleté skořice
180 g jahod
1/2 čajové lžičky kypřicího prášku do pečiva
110 g moučkového cukru
1 citrón
silikonové formičky

Postup

1. Vymažeme formičky máslem.
2. Nastrouháme kůru z citrónu a vymačkáme z něj šťávu.
3. V míse smícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva, skořici a jahody.
4. Utřeme máslo s cukrem, přidáme nastrouhanou kůru a šťávu z citrónu, smetanu a vejce. Smícháme s moukou a ostatními surovinami a zpracujeme hladké těsto.
5. Pomocí lžice vložíme těsto do formiček a ty pak vložíme do hrnce. Zavřeme víko hrnce a v programu OVEN (Příprava v troubě) nastavíme čas 35 minut. Po upečení opatrně vyjmeme formičky z hrnce a necháme chvíli vychladnout, poté vyklopíme na talíř.
6. Bábovičky posypeme moučkovým cukrem.





Adresa výrobce:
FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, CZ-25101 Říčany
Zákaznický servis: info@catler.cz
www.catler.cz