

Miele

Kuchárka

pre rúry na pečenie s mikrovlnkou



Vážení milovníci dobrého jedla,

příjemné rozhovory a pekné momenty zažívame počas stretnutí pri dobrom jedle. Spoločný pôžitok spája - predovšetkým vtedy, keď je so všetkým, čo k tomu patrí presvedčivý. Vo všedný deň rovnako ako aj pri zvláštnych príležitostiach.

Vaša nová rúra na pečenie s mikrovlnkou Vám ponúka práve takýto potenciál: ako univerzálny talent s ňou pripravíte rýchlo a zdravo nie len bežné jedlá, ale aj kulinárske menu na najvyššej úrovni.

Táto kuchárka Vám bude pri tom tou pravou pomocníčkou. V našej skúšobnej kuchyni Miele sa denne stretávajú vedomosti a zvedavosť, rutina a neočakávané - na základe toho sme pre Vás vytvorili cenné tipy a spoľahlivé recepty. Ďalšie recepty, inšpirácie a napínavé témy objavíte mimochodom v našej aplikácii Miele@mobile.

Máte otázky a želania? Tešíme sa, že sa s Vami môžeme o informácie podeliť. Naše kontaktné údaje nájdete na konci príručky.

Želáme Vám neobyčajný pôžitok.

Váš tím Miele

Obsah

Úvod.....	3
K tejto kuchárke	7
Prehľad prevádzkových spôsobov	10
Dôležité vedieť	14
Príslušenstvo Miele	18
Múčniky	20
Jemný jablkový koláč	21
Obložený jablkový koláč.....	22
Hrnčekový koláč.....	23
Piškótový korpus	24
Plnky pre piškótový korpus	26
Piškótový plát	28
Plnky na piškótový plát	30
Maslový koláč.....	32
Pomarančový koláč s jogurtom	34
Cheesecake.....	35
Mramorová bábovka	36
Obrátený slivkový koláč.....	38
Piškótový múčnik	40
Koláč s posýpkou s ovocím	41
Máčaný citrónový koláč.....	42
Pečivo	44
Vykrajované keksíky	45
Čučoriedkové muffiny	46
Mandľové makrónky	47
Striekané pečivo	48
Vanilkové rohlíčky.....	49
Muffiny z vlašskými orechami	50
Chlieb	51
Bageta	52
Chlebová placka.....	53
Vianočka.....	54
Semiačkový chlieb	56
Biely chlieb (vo forme)	58
Biely chlieb (voľne sádzaný)	59
Sladký chlieb	60
Pizza a pod	61
Pizza (kysnuté cesto).....	62
Pizza (tvarohovo olejové cesto).....	64
Quiche Lorraine	66
Mäso	67
Kačka (plnená).....	68
Hus (neplnená).....	69

Kura	70
Kuracie prsia v horčici	71
Kuracie prsia s baklažánom	72
Kuracie stehná	74
Morka (plnená)	75
Morčacie stehná	76
Teľacie filé (príprava pri nízkej teplote)	77
Teľacie filé (pečenie)	78
Teľacie koleno	79
Teľací chrbát (pečenie)	80
Teľací chrbát (príprava pri nízkej teplote)	81
Teľacie dusené	82
Jahňacie stehno	83
Jahňací chrbát (pečenie)	84
Jahňací chrbát (príprava pri nízkej teplote)	85
Hovädzie filé (pečenie)	86
Hovädzie filé (príprava pri nízkej teplote)	87
Hovädzie hašé	88
Dusená hovädzia roštenka	89
Rozbif (pečenie)	90
Rozbif (príprava pri nízkej teplote)	91
Sekaná	92
Kotleta (pečenie)	93
Kotleta (príprava pri nízkej teplote)	94
Kráľovecké mäsové knedličky	95
Bravčové stehno	96
Bravčové filé (pečenie)	97
Bravčové filé (príprava pri nízkej teplote)	98
Bravčové filé v rokfortovej omáčke	99
Zajačie stehno	100
Králik	101
Jelení chrbát	102
Srncí chrbát	104
Ryby	106
Rybie kari	107
Pstruh	108
Kapor	109
Pstruh lososový	110
Filé z lososa	111
Nákypy a gratiny	112
Čakankový nákyp	113
Kuracia paštéta so šampiňónmi	114
Zapekané zemiaky so syrom	116

Obsah

Lasagne.....	118
Cestovinový nákyp	120
Paella	121
Musaka z cukiet	122
Prílohy a zelenina	123
Pečené zemiaky.....	124
Fazuľky v tymianovej omáčke	125
Mrkva s trebuľkovou smotanou	126
Zemiaky v šupke	127
Ryža.....	128
Slané zemiaky	129
Paradajkové rizoto.....	130
Polievky a husté polievky	131
Vaječná závarka.....	132
Tekvicová polievka	133
Minestrone.....	134
Paradajková polievka	135
Hustá polievka z bielej kapusty	136
Dezerty	137
Sladká žemľovka	138
Crème Caramel.....	139
Ovocný crumble	140
Tvarohový nákyp	141
Čokoládové tortičky	142

Skôr ako začnete, máme pre Vás niekoľko rád k používaniu tejto kuchárky.

Ku každému automatickému programu existuje vhodný recept, ktorý Vám uľahčí začiatky pri používaní Vašej rúry na pečenie s mikrovlnkou Miele.

Pri mnohých automatických programoch si môžete individuálne zvoliť optimálny výsledok prípravy - stupeň zhnednutia pri chlebe a pečive alebo stupeň prepečenia mäsa.

Pre zjednodušenie budeme Vašu rúru na pečenie s mikrovlnkou ďalej nazývať len rúra na pečenie.

K automatickým programom

- Automatické programy nie sú k dispozícii pri každom modeli. Aj keď nie je Vaša rúra na pečenie vybavená príslušným automatickým programom, môžete pripravovať všetky recepty. Používajte ručné nastavenia. Na rozdiely upozorňujeme v texte pre prípravu.
- Pri každom recepte s automatickým programom nájdete v nastavovacích údajoch cestu pre voľbu automatického programu.
- Pri automatických programoch sa vždy udáva z výroby nastavená stredná doba trvania programu. Skutočná doba trvania pri mnohých programoch závisí však od požadovaného stupňa prípravy. Ten si volíte pred spustením automatického programu.

K tejto kuchárke

K prísadám

- Ak je za jednotlivou prísadou čiarka (,), nasledujúci text popisuje potravinu. Vo väčšine prípadov je možné v tomto stave kúpiť: napr. pšeničnú múku, typ 405 (hladká); vajcia, veľkosť M; mlieko, 3,5 % tuku.
- Ak je za jednotlivou prísadou zvislá čiarka (|), popis sa vzťahuje k spracovaniu potraviny, ktoré spravidla prebieha pri samotnom varení. Tento krok spracovania sa v texte prípravy už viac nespomína. Napr. syr, koreniny | strúhaný; cibuľa | nakrájaná na kocky; mlieko, 3,5 % tuk | vlašné
- Pri mäse udávame vždy hmotnosť po spracovaní, ak nie je inak uvedené.
- Pri ovocí a zelenine sa uvedená hmotnosť vzťahuje zásadne na neolúpaný, nevykôstkovaný stav.
- Ovocie a zeleninu by ste mali pred prípravou vždy očistiť alebo umyť, v prípade potreby ošúpať. Toto v textoch prípravy už viac neuvádzame ako krok spracovania.

Zvláštnosti jednotlivých modelov rúr na pečenie.

- Ak nemá Vaša rúra na pečenie k dispozícii prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie, potom zvolte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus.
- Ak nemá Vaša rúra na pečenie k dispozícii špeciálne použitie "Kysnutie cesta", zvolte namiesto toho prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus a teplotu 35 °C. Cesto prikryte – tak ako je to popísané v recepte - vlhkou utierkou.

K nastaveniam

- Teploty a časy: Uvádzame rozsahy teplôt a časov. Riadte sa zásadne nižšími nastaveniami s možnosťou, že po prehliadnutí alebo skúške stupňa prípravy pokrmu čas ešte mierne predĺžite.
- Úrovne: Úrovne pre umiestnenie plechov a roštov počítame odspodu nahor.
- Riad: Podľa prevádzkového spôsobu musí byť použitý riad na varenie odolný voči mikrovlnám a teplote. Dbajte pritom bezpodmienečne na upozornenie k riadu v návode na použitie a montáž.

Prehľad prevádzkových spôsobov

Prevádzkové spôsoby bez mikrovlnky

Horúci vzduch plus

Na pečenie cesta a mäsa. Prípravu môžete vykonávať na viacerých úrovniach naraz. Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri hornom/spodnom pečení, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Horné / spodné pečenie

Na pečenie cesta a mäsa podľa tradičných receptov, k príprave suflé a na prípravu pri nízkej teplote. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

Intenzívne pečenie

Na pečenie pečiva s vlhkou oblohou, kde má korpus ostať chrumkavý. Tento prevádzkový spôsob nepoužívajte na pečenie nízkeho pečiva a mäsa, pretože by pečivo a základ stmavli.

Automatické pečenie

Na pečenie. Počas fázy orestovania sa ohrevný priestor najskôr automaticky rozohreje na vysokú teplotu. Akonáhle sa dosiahne táto teplota, rúra na pečenie sa sama reguluje na vopred nastavenú teplotu prípravy. Tým pripravovaný pokrm zvonku pekne zhnedne a potom ho je možné dokončiť bez toho, aby bolo nutné meniť prevádzkový spôsob.

Spodné pečenie

Zvoľte tento prevádzkový spôsob na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

Gril

Na grilovanie plochých pokrmov vo väčších množstvách a na zapekanie vo veľkých formách. Celé výhrevné teleso pre horné pečenie/grilovanie sa rozohreje do červena, aby vytvorilo potrebné tepelné žiarenie.

Gril s cirkuláciou

Na grilovanie pokrmov s väčším priemerom (napr. kura). Môžete grilovať pri nižších teplotách ako pri grile, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Eco horúci vzduch

Pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, žemle na pečenie, vykrajované keksíky a mäsové pokrmy a pokrmy z mäsa a na pečenie. Za predpokladu, že počas prípravy pokrmu zostanú dvierka zatvorené, ušetríte až 30 % energie v porovnaní s bežnými prevádzkovými spôsobmi.

Prevádzkový spôsob mikrovlnka

Na rozmrazovanie, zohrievanie alebo varenie. Doby prípravy sú kratšie ako pri varnej doske alebo bežnej rúre na pečenie. Navyše je možné potraviny pripravovať v mikrovlnke bez tekutiny alebo pridaného tuku alebo len s malým množstvom. Proces prípravy alebo ohrievania je tým rýchlejší, čím viac vody potravina obsahuje, pretože mikrovlny pôsobia zo všetkých strán.

Prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou

Kombinácia bežných prevádzkových spôsobov a mikrovlnky Vám poskytuje časovú úsporu až 30 %.

Mikrovlnka + Hor. vzd. plus

Na rýchle ohrievanie a prípravu jedál súčasným zhnednutím. Pri tomto prevádzkovom spôsobe je najväčšia úspora času a energie.

MV + automat. pečenie

Na orestovanie pri vysokej teplote a následné pečenie s nízkymi teplotami. Automatickým rozohriatím na vysokú počiatočnú teplotu získa pripravovaný pokrm peknú hnedú farbu. Ďalšia príprava prebieha pri predtým nastavenej nižšej teplote. Súčasným využitím mikrovlnnej funkcie sa potraviny pripravujú rýchlejšie.

MV + gril


Na grilovanie nízkych pokrmov a na zapiekanie. Grilovaním získa povrch chutné hnedé zafarbenie. Vďaka mikrovlnke sa celý pripravovaný pokrm zahrieva zo všetkých strán.

MV + gril s cirkuláciou

Na grilovanie pokrmov s väčším priemerom (napr. kura). Môžete grilovať pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe mikrovlnka + gril, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Prehľad prevádzkových spôsobov

Praktické tipy

potraviny	množstvo/hmotnosť	výkon [W]	čas [min]	upozornenia
rozpustenie masla / margarínu	100 g	450	1–2	rozpúšťať nezakryté
rozpustenie čokolády	100 g	450	2–3	rozpúšťať nezakryté, občas zamiešať
rozpustenie želatíny	1 balíček + 5 PL vody	450	0:15–0:20	rozpúšťať nezakryté, občas zamiešať
príprava tortovej polevy	1 balíček + 250 ml tekutiny	450	4–5	ohrievať nezakryté, občas zamiešať
kysnutie cesta	omládok zo 100 g múky	80	5–7	nechať zakryté nakysnúť
	cesto zo 500 g múky	80	8–10	nechať zakryté nakysnúť
olúpanie mandlí	100 g	850	1–2	zahrievame prikryté s trochou vody
príprava popcornu	1 PL (20 g) popcornovej kukurice	850	5–7	kukuricu dáme do 1 l pohára, pripravujeme prikryté, potom posypeme práškovým cukrom
príprava popcornu v mikrovlnke	asi 100 g		max. 4	proces nenechate prebiehať bez dozoru
temperovanie citrusových plodov	150 g	150	1–2	nezakryté položiť na tanier
čokoládová pušinka	20 g	600	0:15–0:20	nezakryté na tanieri
rozpustenie scukornateného medu	500 g	150	2–3	ohrievať nezakryté v pohári na med, občas zamiešať
aromatizácia šalátových omáčok	125 ml	150	1–2	nezakryté len mierne zahriať

V prípade všetkých údajov ide o orientačné hodnoty.

Prehľad prevádzkových spôsobov

potraviny	množstvo/hmotnosť	výkon [W]	čas [min]	upozornenia
opečenie anglickej slaniny	100 g	850	2–3	položiť na kuchynský papier a nezakryť
marinovanie mäsa	1000 g	150	15–20	vložíme do misky, prikryjeme, občas obrátime, potom pripravíme
čiastočné rozmrazenie zmrzliny pre lepšie porcovanie	500 g	150	2	nezakryté vložiť do prístroja
namáčanie sušeného ovocia	250 g	80	20	neprikryté nechať namáčať s malým množstvom tekutiny
príprava ovsenej kaše	250 ml mlieka + 4 PL ovsených vločiek	850 + 150	2–3 + 2–3	zvaríme mlieko prikryté v miske, potom namočíme, miešame
odstránenie šupky z paradajok	3 kusy	450	7–8	paradajky v hornej časti nakrojiť do križa, ohriať zakryté v troške vody, stiahnuť šupku. Môžu byť veľmi horúce!
žemle	2 kusy			
rozmrzovanie		150	1–2	položíme neprikryté na rošt, rozmrazujeme, po
rozpekание		gril stupeň 3	3–4	polovici doby obrátime
príprava vaječnej závätky	150 g z 2 vajec, 4 PL smotany, soli, muškátového oriešku	450	3–4	vajcia rozšľaháme so smotanou, soľou a muškátovým orieškom, pripravujeme prikryté
príprava jahodovej marmelády	300 g jahôd 300 g želírovacieho cukru	850	7–9	zmiešať ovocie a cukor, pripravovať prikryté

V prípade všetkých údajov ide o orientačné hodnoty.

Dôležité vedieť

Predvoľba štartu

Zadaním konkrétneho času prípravy, časových údajov vo formáte „Hotové o“ alebo „Štart o“ si môžete prípravu pripraviť aj vopred, zariadiť automatické zapnutie alebo vypnutie.

Doby prípravy

Dobu, ktorú pokrm potrebuje na prípravu, môžete nastaviť. Po uplynutí tejto doby sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru. Ak ste dodatočne zvolili funkciu „predhriatie“, príprava začne až vtedy, keď je dosiahnutá zvolená teplota a pokrm je zasunutý na prípravu.

Predhriatie

Predhriatie ohrevného priestoru je potrebné len pri niekoľko málo využitíach. Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania. Údaje k tomu nájdete spravidla v recepte. Nasledovné pokrmy by ste mali predhrievať:

- koláč a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút)
- tmavé chlebové cesto
- rozbif a filé

Booster

Pre čo najrýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty v ohrevnom priestore má Vaša rúra na pečenie funkciu Booster. Ak nastavíte teplotu vyššiu ako 100 °C a je zapnutá funkcia Booster, zapne sa súčasne ohrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie, kruhové ohrevné teleso a ventilátor. Tak sa výrazne urýchli rozohrievanie.

Crisp function

Pre pokrmy, ktoré majú byť obzvlášť chrumkavé použite funkciu Crisp function. Znížením vlhkosti v ohrevnom priestore budú hranolky, pizza, quiche a pod. chrumkavé, dokonca koža na hydine bude chrumkavá a mäso ostane šťavnaté. Funkciu Crisp function je možné používať v každom prevádzkovom spôsobe a môže sa zapnúť podľa potreby.

Vlastné programy

Môžete vytvoriť, uložiť a individuálne pomenovať až 20 vlastných programov. Kombinujte až 10 krokov prípravy pre perfektný výsledok svojho obľúbeného receptu, alebo si uľahčíte bežný deň tak, že uložíte často používané nastavenia. V každom kroku prípravy zvolte k tomu nastavenie ako napr. prevádzkový spôsob, teplotu a dobu prípravy alebo teplotu jadra.

Špeciálne použitia

V závislosti od vybavenia má Vaša rúra na pečenie množstvo špeciálnych použití. Predstavíme Vám výber z nich.

Rozmrazovanie

Na šetrné rozmrazovanie potravín. Môžete nastaviť teplotu medzi 25 °C a 50 °C. Zmrazené potraviny sa rozmrazia rovnomerne a úplne.

Ohrev

Na ohrievanie pokrmov. Môžete si vybrať z rôznych kategórií potravín. Na základe tohto výberu a zadanej hmotnosti určí rúra na pečenie s mikrovlnkou optimálne nastavenie. Na displeji sa taktiež zobrazia všetky ďalšie ručné zásahy ako otáčanie a miešanie potravín.

Dôležité vedieť

Kysnutie cesta

Pre bezpečné a jednoduché kysnutie cesta. Môžete zvoliť teplotu medzi 30 °C a 50 °C. Cesto nechajte kysnúť, pokým sa jeho objem nezdvajásobí.

Príprava na nízkej teplote

Pre šetrnú prípravu obzvlášť jemného mäsa. Vďaka nízkej teplote a obzvlášť dlhej príprave bude mäso perfektne pripravené, jemné a šťavnaté.

Program Sabbat

Sabbat program slúži na podporu náboženských zvykov. Po výbere programu Sabbat zvolte prevádzkový spôsob a teplotu. Priebeh programu sa spustí až otvorením a zatvorením dvierok.

Kuchynská abeceda

pojmem	vysvetlenie
vykostené	Mäso alebo ryba, k ktorých boli odstránené kosti.
spracované	Potraviny, ktoré už boli čistené, ale ešte nie sú pripravené. Napríklad mäso, pri ktorom je odstránený tuk a šľachy, vypitvaná ryba zbavená šupín, alebo ovocie a zelenina, ktoré sú už očistené a olúpané.

Množstvo a merné jednotky

ČL = čajová lyžička

PL = polievková lyžica

g = gram

kg = kilogram

ml = mililiter

ŠN = na špičku noža

1 čajová lyžička zodpovedá približne:

- 3 g prášku do pečiva
- 5 g soli/cukru/vanilkového cukru
- 5 g múky
- 5 ml tekutiny

1 polievková lyžica zodpovedá približne:

- 10 g múky/potravinárskeho škrobu/strúhanky
- 10 g masla
- 15 g cukru
- 10 ml tekutiny
- 10 g horčice

Príslušenstvo Miele

Príslušenstvo

Náš bohatý sortiment príslušenstva Vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky pri varení. Každá časť je svojimi rozmermi a funkciou zladená špeciálne s Miele rúrami na pečenie a dôkladne otestovaná podľa štandardu Miele. Všetky výrobky získate jednoducho v e-shope Miele, prostredníctvom zákaznickej linky Miele alebo v špecializovaných predajniach.

PerfectClean

Ešte nikdy nebolo čistenie také jednoduché: Vďaka jedinečnému zušľachteniu ohrevného priestoru PerfectClean sa dajú bez námahy odstrániť čerstvé znečistenia.

Táto špeciálna technológia sa používa aj pri Miele plechoch na pečenie a formách na pečenie - používanie papiera na pečenie je tak väčšinou zbytočné. Chlieb, žemle a keksy sa nepripečú a takmer sami sa skĺznu z riadu na pečenie.

Povrch, ktorý je mimoriadne odolný voči porezaniu umožňuje dokonca krájať priamo na plechu pizzu, koláč a pod.. A po použití je všetko jedným utretím opäť čisté.

Pekáče Miele Gourmet

Pre optimálne spojenie varnej dosky a vstavaného prístroja bol vyvinutý pekáč Miele Gourmet. Po orestovaní na varnej doske je možné pekáč Gourmet úplne ľahko zasunúť do bočných mriežok ohrevného priestoru.

Pekáč Gourmet má povrchovú úpravu brániacu prilepeniu a hodí sa na prípravu dusených pokrmov, mäsa, polievok, omáčok, nákyrov a dokonca aj sladkých jedál. Vhodné poklapy k nemu je možné obdržať.

Sklenená miska

Sklenená miska je vhodná pre všetky prevádzkové spôsoby v rúre na pečenie s mikrovlnkou. Sklenenú misku používajte pre všetky aplikácie pri samotnej funkcii mikrovlnka. Okrem toho môžete v spojení s roštom používať aj na orestovanie mäsa, alebo k jeho príprave pri nízkej teplote, dokonca aj pri pečení koláčov na plechu.

Ošetrojúce prípravky

Pri pravidelnom čistení a ošetrovaní si budete môcť užiť optimálnu funkciu a dlhú životnosť Vašej rúry na pečenie. Originálne Miele výrobky na ošetrovanie sú optimálne prispôsobené Miele rúram na pečenie. Všetky výrobky získate jednoducho v e-shope Miele, prostredníctvom zákazníckej linky Miele alebo v špecializovaných predajniach.

Miele čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie

Čistiaci prostriedok Miele na rúry na pečenie sa vyznačuje mimoriadnou schopnosťou odstraňovania tuku a jednoduchým použitím. Vďaka svojej gélovej konzistencii drží aj na stenách rúry na pečenie. Jeho špeciálna formula umožňuje ľahké čistenie pri krátkej dobe namáčania a bez zahrievania.

Sada utierok z mikrovlákná Miele

Pomocou tejto sady odstránite bez námahy odtlačky prstov a mierne znečistenia. Sada utierok pozostáva z univerzálnej utierky, utierky na sklo a utierky na vysoký lesk. Maximálne odolné utierky z jemne tkaných mikrovláknien majú obzvlášť vysoký čistiaci výkon.

Kúsok po kúsku k malému šťastiu

Torty a koláče patria k spoločenskému pitiu kávy alebo k príjemnému posedeniu pri čaji, tak ako aj s láskou prestretý stôl a inšpiratívne rozhovory. Kto by chcel svojich hostí rozmaznávať chutným vlastným dezertom, musí venovať patričnú pozornosť výberu rôznych cesta, prísad a oblohy. Má to byť ovocné? Alebo smotanové? Alebo chrumkavé? Najlepšie z každého troška. Pretože sladké pohladká dušu, každý si rád dá druhý kúsok.

Jemný jablkový koláč

Doba prípravy: 75 minút

Na 12 porcií

Obloha

500 g jablák, mierne kyslých

Cesto

150 g masla | mäkkého

150 g cukru

8 g vanilkového cukru

3 vajcia, veľkosť M

2 PL citrónovej šťavy

150 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

½ ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL masla

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Príslušenstvo

delená forma, Ø 26 cm

rošt

jemné sitko

Príprava

Jablká olúpeme a rozštvrtíme. Na vyklenutej strane narežeme vo vzdialenosti asi 1 cm, zmiešame s citrónovou šťavou a odložíme bokom.

Formu na pečenie vymastíme.

Maslo, cukor a vanilkový cukor miešame asi 2 minúty a vytvoríme krém. Každé vajce vmiešavame jednotlivo asi ½ minúty.

Múku pomiešame s práškom do pečiva a s ostatnými prísadami.

Cesto rovnomerne rozotrieme v delenej forme na pečenie. Jablká ľahko zatlačíme do cesta vyklenutou stranou nahor.

Delenú formu na pečenie položíme na rošt a vložíme do ohrevného priestoru a koláč pečieme dozlata.

Koláč necháme 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte. Posypeme práškovým cukrom.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Jemný jablkový koláč

Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 170 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40-50 minút

Úroveň: 1

Tip

Namiesto posypania práškovým cukrom sa dá koláč potrieť aj mierne zahriatou, do hladka vymiešanou marhuľovou marmeládou.

Múčniky

Obložený jablkový koláč

Doba prípravy: 100 minút

Na 12 porcií

Cesto

200 g masla | mäkkého

100 g cukru

16 g vanilkového cukru

1 vajce veľkosť M

350 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

1 štipka soli

Obloha

1,25 kg jablák

50 g hrozienok

1 PL kalvádosu

1 PL citrónovej šťavy

½ ČL mletej škorice

50 g cukru

Do formy

1 ČL masla

Na potretie

100 g práškoveho cukru

2 PL vody | teplej

Príslušenstvo

delená forma na pečenie, Ø 26 cm

rošt

potravinová fólia

Príprava

Na cesto vymiešame maslo, cukor, vanilkový cukor a vajce na hladký krém.

Múku, prášok do pečiva a soľ spolu zmiešame a vmiesime. Cesto necháme stáť hodinu na chladnom mieste.

Jablká ošúpeme a pokrájame na mesiačiky. Zmiešame s hrozienkami, kalvádosom, citrónovou šťavou a škoriceou.

Formu na pečenie vymastíme.

Cesto rozdelíme na 3 časti. Prvú časť rozložíme na dno delenej formy na pečenie. Formu na na pečenie zložíme. Z druhej časti vytvárame dlhý valček a vytlačíme ho do výšky asi 4 cm na okraji formy. Korpus niekoľko krát popícháme vidličkou. Tretiu časť položíme medzi 2 vrstvy potravinovej fólie a vyvalkáme na veľkosť formy na pečenie.

Do jablák zamiešame cukor a rozložíme na korpus z cesta. Navrch položíme pripravený plát cesta a uzatvoríme okrajom z cesta.

Delenú formu na pečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru a koláč upečieme.

Koláč necháme 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

Práškový cukor rozmiešame vo vode a koláč ním potrieme.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Koláč plnený jablkami

Doba trvania programu: 70 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 70 minút

Úroveň: 1

Hrnčekový koláč

Doba prípravy: 60 minút

Na 12 porcií

Suroviny

4 vajcia, veľkosť M

250 g masla

250 g cukru

1 ČL soli

250 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

3 ČL prášku do pečiva

100 g čokoládových vločiek

1 ČL mletej škorice

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

delená forma na pečenie, Ø 26 cm
rošt

Príprava

Oddelíme bielka od žĺtok. Maslo, cukor, soľ a žĺtka vymiešame na hladký krém.

Z bielok vyšľaháme tuhý sneh. Polovicu snehu opatrne zapracujeme do zmesi z cukru a žĺtok. Múku zmiešame s práškom do pečiva a pridáme. Do zmesi pridáme zvyšný sneh.

Vmiešame čokoládové vločky a škoricu.

Formu na pečenie vymastíme a vložíme do nej cesto.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Delenú formu na pečenie vložíme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Hrnčekový koláč

Doba trvania programu: 60 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Teplota: 150-180°C

Doba prípravy: 60-65 minút

Úroveň: 1

Tip

Pre intenzívnejšiu chuť môžeme nahradiť 50 g cukru medom. Cesto je možné ľubovoľne zjemniť sušeným ovocím, nasekanými orechami alebo vanilkovou arómou.

Múčniky

Piškótvý korpus

Doba prípravy: 75 minút

Na 16 porcií

Cesto

4 vajcia, veľkosť M

4 PL vody | horúcej

175 g cukru

200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

jemné sitko

delená forma na pečenie, Ø 26 cm

papier na pečenie

rošt

Príprava

Oddelíme bielka od žĺtok. Z bielok vyšľaháme veľmi tuhý sneh. Pomaly prisypeme cukor. Žĺtok rozšľaháme a vmiešame do zmesi.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Zmiešame múku s práškom do pečiva, preosejeme na vaječnú zmes a hrubou metličkou zľahka vmiešame.

Dno rozkladacej formy na pečenie vymastíme a vyložíme papierom na pečenie. Cesto rozprestrieme do delenej formy na pečenie a vyhladíme.

Piškótvý korpus vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Po upečení necháme koláč 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte. Piškótvý korpus prerežeme dva krát vodorovne tak, aby vznikli tri korpusy.

Potrieme pripravenou náplňou.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Piškótové cesto

Doba trvania programu: 29 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné
pečenie

Teplota: 170-190°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-35 minút

Tip

Na výrobu čokoládového piškótového
korpusu pridáme do zmesi múky 2-3
ČL kakaa.

Múčniky

Plnky pre piškótový korpus

Doba prípravy: 30 minút

Na plnku z tvarohu a šľahačky

500 g tvarohu, 20 % tuku v sušine
100 g cukru
100 ml mlieka, 3,5 % tuku
8 g vanilkového cukru
1 citrón | len šťava
6 plátkov želatíny, bielej
500 g smotany

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Na kapučínovú plnku

100 g čokolády, tmavej
500 g smotany
6 plátkov želatíny, bielej
80 ml espresa
80 ml kávového likéru
16 g vanilkového cukru
1 PL kakaa

Na potretie

3 PL smotany

Na posypanie

1 PL kakaa

Príslušenstvo

tortová podložka
jemné sitko

Príprava plnky z tvarohu a šľahačky

Na plnku z tvarohu a šľahačky zmiešame tvaroh s cukrom, mliekom, vanilkovým cukrom a citrónovou šťavou. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení.

K želatíne pridáme malé množstvo tvarohovej hmoty.

Zmes vmiešame do zvyšnej tvarohovej hmoty a necháme stáť na chladnom mieste. Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do tvarohovej zmesi.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, potrasíme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškótový korpus, potrieme tvarohovou hmotou a položíme tretí piškótový korpus.

Tortu dobre vychladíme. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Príprava kapučínovej plnky

Na kapučínovú plnku rozpustíme čokoládu. Vyšľaháme tuhú šľahačku. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme.

Polovicu espressa a kávového likéru zamiešame do želatíny a vmiešame do šľahačky.

Šľahačku s kávou rozdelíme na polovicu. Do jednej polovice vmiešame vanilkový cukor, do druhej polovice čokoládu a kakao.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, pokvapkáme trochou kávového likéru a espressa a potrieme tmavou šľahačkou. Položíme druhý piškótový korpus, pokvapkáme zvyšnou tekutinou potrieme svetlou šľahačkou. Položíme tretí piškótový korpus, potrieme šľahačkou a posypeme kakaom.

Tip

Na ovocnú variantu náplne s tvarohom a šľahačkou vmiešame do hmoty trochu postrúhanej kôry z citróna a 300 g odkvapkaných mesiačikov mandarínky alebo kúsok marhúľ.

Múčniky

Piškótvý plát

Doba prípravy: 55 minút

Na 16 porcií

Cesto

150 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

1 štipka soli

100 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

55 g škrobu

1 ČL prášku do pečiva

3 vajcia, veľkosť M

3 PL vody | horúcej

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

jemné sitko

papier na pečenie

sklenená miska

kuchynská utierka

Príprava

Cukor, vanilkový cukor a soľ zmiešame v miske. Múku, potravinársky škrob a prášok do pečiva zmiešame v ďalšej miske.

Oddelíme bielka od žltok. Z bielok s horúcou vodou vyšľaháme veľmi tuhý sneh. Pomaly prispeme a vmiešame cukrovú zmes. Postupne vmiešame žltky.

Na vaječnú hmotu preosejeme múčnu zmes. Vmiešame hrubou metličkou.

Sklenenú misku vymastíme a vyložíme papierom na pečenie. Na papier rozložíme cesto a vyhladíme.

Piškótvý plát vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Ak sa má piškótvý plát použiť na piškótvú roládu, plát hneď po upečení vyklopíme na vlhkú kuchynskú utierku, stiahneme papier na pečenie a zrolujeme. Necháme vychladnúť.

Potrieme pripravenou náplňou.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Piškóta

Doba trvania programu: 25 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch
plus

Teplota: 150-180°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 1

Múčniky

Plnky na piškótový plát

Doba prípravy: 30 minút

Na plnku z vaječného likéru a šľahačky

2 plátky želatíny, biele
125 ml vaječného likéru
400 g smotany

Na plnku s brusnicami a šľahačky

400 g smotany
12 g vanilkového cukru
200 g zaváraných brusníc

Na plnku z manga a šľahačky

2 mangá, čerstvé (à 300 g)
½ pomaranča, neošetreného | len kôra |
nastrúhať
100 g cukru
2 pomaranče | len šťava (à 100 ml)
3 PL limetkovej šťavy
6 plátkov želatíny, bielej
400 g smotany

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Príslušenstvo

tortová podložka
jemné sitko

Príprava plnky z vaječného likéru a šľahačky

Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme.

K želatíne pridáme malé množstvo vaječného likéru a premiešame. Všetko pridáme k zvyšnému vaječnému likéru a zmiešame. Hmotu necháme stuhnúť v chladničke.

Vyšľaháme tuhú šľahačku. Keď bude hmota z vaječného likéru tak pevná, že zostanú dobre viditeľné stopy pri miešaní, vmiešame opatrne šľahačku. Krém necháme asi 30 minút tuhnúť v chladničke.

Nakoniec krémom potrieme piškótový plát. Zrolujeme od pozdĺžnej strany a necháme stáť na chladnom mieste až do konzumácie.

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Príprava plnky z brusníc a šľahačky

Vyšľaháme tuhú šľahačku s vanilkovým cukrom.

Piškótový plát potrieme brusnicami.

Nakoniec na to rozložíme šľahačku.

Zrolujeme od pozdĺžnej strany a necháme stáť na chladnom mieste až do konzumácie.

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Príprava plnky z manga a šľahačky

Mango rozmixujeme s nastrúhanou kôrou z pomaranča, cukru, pomarančovou a limetkovou šťavou.

Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme. Trocha pyré z manga pridáme k želatíne, zmiešame, všetko pridáme ku zvyšnému pyré z manga a vmiešame. Hmotu necháme stuhnúť v chladničke.

Vyšľaháme tuhú šľahačku. Keď bude hmota z manga tak pevná, že zostanú dobre viditeľné stopy pri miešaní, vmiešame opatrne šľahačku. Krém necháme asi 30 minút tuhnúť v chladničke.

Nakoniec krémom potrieme piškótový plát. Zrolujeme od pozdĺžnej strany a necháme stáť na chladnom mieste až do konzumácie.

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Múčniky

Maslový koláč

Doba prípravy: 95 minút

Na 16 porcií

Cesto

42 g droždia, čerstvého
160 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného
400 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
40 g cukru
1 štipka soli
40 g masla
1 vajce veľkosť M

Obloha

80 g masla | mäkkého
8 g vanilkového cukru
100 g cukru
80 g mandľových plátkov

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. S ostatnými prísadami hnetieme 3–4 minúty na hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto mierne prehnetieme a rozložíme v sklenenej miske. Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme kysnúť podľa nastavení k 2. fáze kysnutia.

Na oblohu zmiešame maslo, vanilkový cukor a polovicu cukru. Prstami do cesta vytlačíme jamky. Do jamiek vložíme zmes masla a cukru. Na cesto rozložíme zvyšný cukor a mandľové plátky.

Automatický program:

Spustíme automatický program a koláč vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť pri izbovej teplote 10 minút. Nakoniec vložíme koláč do ohrevného priestoru a prečieme dozlatá.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. a 2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: vždy 20 minút

Pečenie maslového koláča

Automatický program

Múčniky | Maslový múčnik

Doba trvania programu: 28 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch
plus

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 25-30 minút

Úroveň: 2

Múčniky

Pomarančový koláč s jogurtom

Doba prípravy: 60 minút

Na 10 porcií

Cesto

4 vajcia, veľkosť M

250 g masla | mäkkého

250 g cukru

1 pomaranč, neošetrený | len kôra | nastručovať

180 g celozrnná pšeničná múka, jemná

150 g pšeničnej múky, typ 405 (hladáka)

8 g sódy

250 g grécky jogurt

Pre zálievku

5 pomarančov | len šťava (450 ml)

250 g cukru

Príslušenstvo

delená forma na pečenie, Ø 24 cm

rošt

špajdla

Príprava

Oddelíme bielka od žĺtok. Maslo, cukor a pomarančovú kôru vymiešame do hladka. Postupne vmiešame žĺtky. Zamiešame múku, prášok do pečiva, celozrnnú múku a sódu. S jogurtom vmiešame do zvyšnej hmoty.

Z bielka vyšľaháme tuhý sneh a opatrne pridáme do cesta. Cesto vložíme do delenej formy na pečenie. Delenú formu na pečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru a koláč upečieme.

Na polevu uvedieme v hrnci do varu pomarančovú šťavu a cukor, potom asi 5 minút povaríme na miernom ohni, pokým pomarančová šťava nezhustne.

Ešte teplý koláč niekoľkokrát poprepichujeme špajdlou a rovnomerne naň rozdelíme polevu.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Jogurtový pomar. koláč

Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 150 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 1

Tip

Vychladený koláč servírujeme so šľahačkou.

Cheesecake

Doba prípravy: 150 minút

Na 12 porcií

Cesto

150 g pšeničnej múky typu 405

2 ČL prášku do pečiva

80 g cukru

1 vajce, veľkosť M | len žltok

80 g masla

Obloha

2 vajcia, veľkosť M

1 vajce, veľkosť M | len bielok

200 g cukru

1½ ČL vanilkového cukru

34 g prášku na varenie krému (vanilka)

1 fľaštička oleja na pečenie (citrónový alebo vanilkové maslo)

1 kg nízkotučného tvarohu

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

delená forma na pečenie, Ø 26 cm

rošt

Príprava

Na korpus vymiesime z prísad cesto. Asi na 1 hodinu necháme odstáť na chladnom mieste.

Formu na pečenie vymastíme.

Cesto rozložíme na dno delenej formy na pečenie. Delenú formu zložíme. Z cesta vytvoríme asi 2 cm vysoký okraj. Korpus niekoľko krát poprepichujeme vidličkou.

Na oblohu zmiešame všetky prísady, rozložíme na korpus a vyhladíme.

Delenú formu na pečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru. Pečieme koláč.

Po skončení doby prípravy necháme 5 minút stáť vo vypnutom ohrevnom priestore.

Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 90 minút

Úroveň: 1

Múčniky

Mramorová bábovka

Doba prípravy: 80 minút

Na 18 porcií

Cesto

250 g masla | mäkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

200 g kyslej smotany

400 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

16 g prášku do pečiva

1 štipka soli

3 PL kakaa

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

forma na bábovku, Ø 26 cm

rošt

Príprava

Maslo, cukor a vanilkový cukor vymiešame na hladký krém. Po jednom pridávame vajcia a každé ½ minúty miešame. Pridáme kyslú smotanu. Zmiešame múku s práškom do pečiva a soľou a vmiešame do ostatných prísad.

Bábovkovú formu vymastíme a vložíme do nej polovicu cesta.

Do druhej polovice cesta vmiešame kakao. Tmavé cesto rozdelíme na svetlé cesto. Vrstvami cesta potiahneme špirálovite vidličkou.

Formu na bábovku položíme na rošt do ohrevného priestoru a koláč upečieme.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Mramorová bábovka

Doba trvania programu: 60 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch
plus

Teplota: 150-170°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 60-70 minút

Úroveň: 1

Múčniky

Obrátený slivkový koláč

Doba prípravy: 50 minút

Na 10 porcií

Obloha

6 sliviek | rozložených na osminky
2 kusy zázvoru, nakladaného | na malé kúsky
2 PL sirupu z nakladaného zázvoru

Na karamelový krém

150 g cukru, hnedého
60 g masla
150 g smotany

Cesto

175 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
2 ČL prášku do pečiva
150 g masla
125 g cukru, hnedého
2 vajcia, veľkosť M
2 PL mlieka, 3,5 % tuku
½ PL zázvoru, mletého
½ ČL zmesi korenia Mixed-Spice

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

forma na flan, vhodná pre mikrovlnku,
Ø 25 cm
papier na pečenie
rošt

Príprava

Na karamelový krém zmiešame v hrnci cukor, maslo a smotanu, uvedieme do varu a necháme 2 minúty povariť. Preložíme do misky a necháme vychladnúť.

Formu na flan vymastíme a vyložíme papierom na pečenie. Na dno dáme 4 PL karamelového krému, na ktorý rovnomerne rozložíme slivky, zázvor a zázvorový sirup.

Na cesto zmiešame múku s práškom do pečiva. Maslo a cukor vymiešame do hladka a striedavo pridávame vajce, múku, mlieko a korenie.

Na slivky rozložíme cesto a vyhladíme.

Automatický program:

Formu na flan vložíme na rošte do ohrevného priestoru a upečieme koláč.

Manuálne:

Formu na flan vložíme na rošte do ohrevného priestoru a koláč upečieme podľa 1. a 3. kroku prípravy.

Ešte teplý koláč vyklopíme na servírovaciu tácku a natrieme naň zvyšný karamelový krém.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Obrátený slivkový koláč

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 170 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 170 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 1

3. krok prípravy

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Doba prípravy: 10 minút

Tip

Mixed Spice je zmes korenia, ktorá sa často používa vo Veľkej Británii.

Zmiešame nasledujúce mleté koreniny:

4 ČL koriandra, 4 ČL škorice, 1 ČL pi-

mentu, 4 ČL muškátového orieška,

2 ČL zázvoru, 1 ČL klinčekov. Vhodnou

alternatívou je perníkové korenie.

Múčniky

Piškótvý múčnik

Doba prípravy: 90 minút

Na 18 porcií

Cesto

250 g masla | mäkkého

250 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

2 PL rumu

200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

100 g škrobu

2 ČL prášku do pečiva

1 štipka soli

Do formy

1 ČL masla

1 PL strúhanky

Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 30 cm

rošt

Príprava

Hranatú formu vymastíme a vysypeme strúhankou.

Maslo, cukor a vanilkový cukor vymiešame na penu. Postupne vmiešame vajcia a rum.

Zmiešame múku, škrob, prášok do pečiva a soľ a vmiešame do ostatných prísad.

Hranatú formu naplníme cestom v ohrevnom priestore a postavíme pozdĺž na rošt. Pečieme koláč.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Piškótvý múčnik

Doba trvania programu: 85 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 150-170°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 60-80 minút

Úroveň: 1

Koláč s posýpkou s ovocím

Doba prípravy: 150 minút

Na 16 porcií

Cesto

42 g droždia, čerstvého
150 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného
450 g pšeničnej múky typu 405
50 g cukru
90 g masla | mäkkého
1 vajce veľkosť M

Obloha

1,25 kg jablák

Na posýpku

240 g pšeničnej múky typu 405
150 g cukru
16 g vanilkového cukru
1 ČL škorice
150 g masla | mäkkého

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

vykrajovač jablčných jadrovníkov
sklenená miska

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky, prášku do pečiva, masla a cukru vymiešame hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Jablká ošúpeme a pokrájame na plátky.

Sklenenú misku vymastíme.

Cesto mierne prehnetieme a rozložíme v sklenenej miske. Jablká rovnomerne rozložíme na cesto. Múku, cukor a škoricu zmiešame a s maslom vymiešame posýpku. Rozložíme na jablká.

Koláč vložíme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata.

Nastavenie

Kysnutie cesta

Špeciálne programy | Kysnutie cesta
Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

Pečenie koláča

Automatický program

Múčniky | Koláč s posýpkou s ovocím
Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 170-180°C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2

Tip

Namiesto jablák je tiež možné použiť 1 kg odkôstkovaných sliviek alebo čerešní.

Múčniky

Máčaný citrónový koláč

Doba prípravy: 50 minút

Na 16 porcií

Na koláč

225 g masla | mäkkého

225 g cukru

4 vajcia, veľkosť M

2 citróny, neošetrené | len kôra | nastroúhať

225 g pšeničnej múky typu 405

2 ČL prášku do pečiva

Pre zálievku

2 citróny | len šťava

90 g cukru

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

hrnatá sklenená forma, dĺžka 25 cm

papier na pečenie

sklenená miska

špajdla

Príprava

Hranatú sklenenú vymastíme a vyložíme papierom na pečenie.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Maslo a cukor vymiešame do hladka a postupne primiešame vajcia.

Zmiešame múku a prášok do pečiva a opatrne vmiešame spolu s citrónovou kôrou do vaječnej masy.

Cesto vložíme do sklenenej formy na pečenie a vyhladíme.

Automatický program:

Hranatú sklenenú formu na sklenenej miske zasunieme do ohrevného priestoru. Pečieme koláč.

Manuálne:

Hranatú sklenenú formu na sklenenej miske zasunieme do ohrevného priestoru. Pečieme podľa 2. a 3. kroku prípravy.

Z citrónovej šťavy a cukru vymiešame hustú polevu.

Ešte teplý koláč niekoľkokrát poprepichujeme špajdlou a potrieme citrónovou polevou.

Necháme vychladnúť vo forme.

Nastavenie

Automatický program

Múčniky | Máčaný citrónový koláč

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch
plus

Teplota: 160 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 160 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 1

3. krok prípravy

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Doba prípravy: 10 minút

Malé dobroty

Či sú to muffiny, keksíky alebo veterníky: týmito drobnosťami sa každý rád ponúkne. Nakoniec často platí „o čo menší – o to chutnejší“. Maškrtenie sladkých miniatúr pripraví radosť veľkým aj malým, starým aj mladým.

Vykrajované keksíky

Doba prípravy: 135 minút
Na 35 porcií (1 sklenená miska)

Na keksíky

125 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
½ ČL prášku do pečiva
40 g cukru
5 g vanilkového cukru
½ fľaštičky rumovej arómy
3 ČL vody
60 g masla | mäkkého

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

valček
vykrajovacie formičky
sklenená miska

Príprava

Zmiešame múku, prášok do pečiva, cukor a vanilkový cukor. Zo zvyšných prísad rýchlo vymiesime hladké cesto a necháme stáť najmenej 1 hodinu na chladnom mieste.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto vyvalkáme na asi 3 mm hrúbku, vykrojíme keksíky a položíme do sklenenej misky.

Vykrojené keksíky vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Nastavenie

Automatický program

Drobné pečivo | Vykrajované keksíky
Doba trvania programu: 25 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus
Teplota: 140-150°C
Booster: Vyp.
Predhriatie: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba prípravy: 20-30 minút
Úroveň: 2

Pečivo

Čučoriedkové muffiny

Doba prípravy: 50 minút

Na 12 porcií

Suroviny

225 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

110 g cukru

8 g prášku do pečiva

8 g vanilkového cukru

1 štipka soli

1 PL medu

2 vajcia, veľkosť M

100 ml cmaru

60 g masla | mäkkého

250 g čučoriedok

1 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

Príslušenstvo

plech na 12 muffin à Ø 5 cm

12 papierových formičiek na pečenie, Ø 5 cm

rošt

Príprava

Zmiešame múku, prášok do pečiva, cukor, vanilkový cukor a soľ. Pridáme med, vajcia, cmar a maslo a krátko premiešame.

Čučoriedky premiešame s múkou a opatrne vmiešame do cesta.

Na plech na muffiny položíme papierové formičky na pečenie. Cesto rovnomerne rozdelíme do formičiek pomocou 2 polievkových lyžíc.

Plech s muffinami položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

Drobné pečivo | Čučoriedkové muffiny

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150–170

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35 minút

Úroveň: 2

Tip

Najvhodnejšie sú kultivované čučoriedky. Mrazené čučoriedky použijeme v mrazenom stave.

Mandľové makrónky

Doba prípravy: 35 minút

Na 30 porcií

Suroviny

100 g horkých mandlí, lúpaných

200 g mandlí, sladkých, lúpaných

600 g cukru

1 štipka soli

4 vajcia, veľkosť M | len bielok

Príslušenstvo

sklenená miska

papier na pečenie

cukrárske vrečko s tryskou

Príprava

Mandle pomelieme na kuchynskom robote v 2 krokoch asi s jednou tretinou cukru.

Miešame zvyšný cukor, soľ a toľko bielka, pokým nevznikne husté cesto.

Sklenenú misku vyložíme papierom na pečenie. Cukrárske vrečko striekame malé guľičky z cesta do sklenenej misky.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Navlhčíme lyžicu a zadnou stranou vyhladíme guľičky z cesta.

Automatický program:

Mandľové makrónky vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Manuálne:

Mandľové makrónky vložíme do ohrevného priestoru a pripravíme podľa 2. a 3. kroku prípravy.

Mandľové makrónky necháme vychladnúť na papieri na pečenie, potom ich vyberieme.

Nastavenie

Automatický program

Drobné pečivo | Mandľové pusinky

Doba trvania programu: 17 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 12 minút

Úroveň: 2

3. krok prípravy

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 1-7 minút

Tip

Horké mandle je možné nahradiť sladkými mandľami a polovicou fľaštičky oleja z horkých mandlí.

Pečivo

Striekané pečivo

Doba prípravy: 35 minút

Na 25 porcií (1 sklenená miska)

Cesto

80 g masla | mäkkého

30 g cukru, hnedého

30 g práškového cukru

1 ČL vanilkového cukru

1 štipka soli

110 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 vajce, veľkosť M | len bielok

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

cukrárenské vrečko

tryska v tvare hviezdy, 9 mm

sklenená miska

Príprava

Maslo vymiešame na krém. Pridáme cukor, práškový cukor, vanilkový cukor a soľ a miešame pokým nevznikne mäkká hmota. Vmiešame múku a nakoniec bielka.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto vložíme do cukrárenského vrecúška a nastriekame asi 5–6 cm dlhé pásiky do sklenej misky.

Striekané pečivo vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

Drobné pečivo | Striekané pečivo

Doba trvania programu: 25 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 140-150°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 20-35 minút

Úroveň: 2

Vanilkové rohlíčky

Doba prípravy: 110 minút
Na 45 porcií (1 sklenená miska)

Cesto

140 g pšeničnej múky typu 405
100 g masla | mäkkého
40 g cukru
50 g mandlí, pomletých

Na vyvaľkanie

40 g vanilkového cukru

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Z múky, masla cukru a mandlí vymiesime hladké cesto. Cesto chladíme asi 30 minút.

Sklenenú misku vymastíme. Z cesta oddeľujeme malé porcie, asi 7 g. Vytvarujeme na valček a potom z neho vytvoríme rohlíček a položíme do sklenenej misky.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Vanilkové rohlíčky vložíme do ohrevného priestoru a pečieme do svetlo žlta.

Ešte teplé rohlíčky obalujeme vo vanilkovom cukre.

Nastavenie

Automatický program

Drobné pečivo | Vanilkové rohlíčky
Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus
Teplota: 140-150°C
Booster: Vyp.
Predhriatie: Zap.
Crisp function: Vyp.
Doba prípravy: 20-30 minút
Úroveň: 2

Pečivo

Muffiny z vlašskými orechami

Doba prípravy: 95 minút

Na 12 porcií

Suroviny

80 g hrozienok

40 ml rumu

120 g masla | mäkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vajcia, veľkosť M

140 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

120 g vlašských orechov | nahrubo nasekaných

Príslušenstvo

rošt

plech na 12 muffín à Ø 5 cm

papierové formičky na pečenie, Ø 5 cm

Príprava

Hrozienka namáčame asi 30 minút v rume.

Maslo vymiešame na krém. Postupne pridávame cukor, vanilkový cukor a vajcia. Prášok do pečiva zmiešame s múkou a primiešame. Primiešavame vlašské orechy. Nakoniec vmiešame hrozienka s rumom.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na plech na muffiny položíme papierové formičky na pečenie. Cesto rovnomerne rozdelíme do formičiek.

Plech s muffinami položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

Drobné pečivo | Mafiny s vlaš. orechami

Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150-170°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-45 minút

Úroveň: 2

Chrumková kôrka - mäkké jadro

Čerstvo upečený, ešte teplý chlieb je lahôdka, ktorej príprava patrí asi k najjednoduchším. Či cez víkend na raňajky s maslom a marmeládou, alebo po dlhom pracovnom dni ako výdatná večera, chlieb pozná a má rád (takmer) každý.

Chlieb

Bageta

Doba prípravy: 75 minút
2 bagety po 10 plátkoch

Cesto

21 g droždia, čerstvého
270 ml vody | studenej
500 g pšeničnej múky typu 405
2 ČL soli
½ ČL cukru
1 PL masla | mäkkého

Na potretie

1 PL vody

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru miesime 6-7 minút hladké cesto.

Cesto vyformujeme do guli, prikryjeme vlhkou utierkou, postavíme do ohrevného priestoru a necháme kysnúť podľa nastavení k 1. fáze kysnutia.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto rozdělíme na polovice, vytvoríme z neho 35 cm dlhé bagety a položíme ich naprieč do sklenenej misky. Potrieme vodou a niekoľkokrát šikmo nakrojíme.

Automatický program:

Spustíme automatický program a bagety vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec bagety upečieme.

Nastavenia

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia
Špeciálne programy | Kysnutie cesta
Teplota: 30 °C
Doba kysnutia: 30 minút

2. fáza kysnutia
Špeciálne programy | Kysnutie cesta
Teplota: 30 °C
Doba kysnutia: 15 minút

Pečenie chleba

Automatický program

Chlieb | Bageta
Doba trvania programu: 48 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus
Teplota: 180 °C
Booster: Vyp.
Predhriatie: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba prípravy: 35 minút
Úroveň: 2

Chlebová placka

Doba prípravy: 85 minút

1 placka na 8 porcií

Cesto

42 g droždia, čerstvého

200 ml vody | studenej

375 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1½ ČL soli

2 PL olivového oleja

Na potretie

voda

½ PL olivového oleja

Na posypanie

½ PL čiernej rasce

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a oleja miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto vyvalkáme na placku o priemere asi 25 cm a položíme do sklenenej misky.

Potrieme malým množstvom vody, posypeme čiernou rascou a zatlačíme. Potrieme olivovým olejom.

Necháme kysnúť pri izbovej teplote ďalších 10 minút.

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Kysnutie cesta

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

Pečenie chleba

Automatický program

Chlieb | Chlebová placka

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30-40 minút

Úroveň: 2

Tip

Do cesta vmiesime 50 g orestovanej cibule a 2 ČL provensálskych bylínok alebo 50 g posekaných čiernych olív, 1 PL posekaných píniových jadier a 1 ČL rozmarínu.

Chlieb

Vianočka

Doba prípravy: 145 minút

16 plátkov

Cesto

42 g droždia, čerstvého
150 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
70 g cukru
100 g masla
1 vajce veľkosť M
1 ČL nastrúhanej kôry z citróna
2 štipky soli

Na potretie

2 PL mlieka, 3,5 % tuku

Na posypanie

20 g mandlí, nasekaných na plátky
20 g kryštálového cukru

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky, cukru, masla, vajca, citrónovej kôry a soli miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Sklenenú misku vymastíme. Z cesta vyformujeme 3 valce po 300 g s dĺžkou 40 cm. Z 3 valcov upletieme vianočku a položíme na sklenenú misku.

Vianočku potrieme mliekom, posypeme mandľovými plátkami a kryštálovým cukrom.

Automatický program:

Spustíme automatický program a vianočku vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Predhrejeme rúru na pečenie. Vianočku vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 15 minút

Pečenie

Automatický program

Chlieb | Vianočka

Doba trvania programu: 50 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch
plus

Teplota: 150-170°C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35-45 minút

Úroveň: 1

Tip

Podľa chuti do cesta vmiesime 100 g
hrozienok.

Chlieb

Semiačkový chlieb

Doba prípravy: 110 minút
25 plátkov

Cesto

42 g droždia, čerstvého
420 ml vody | studenej
400 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)
200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
3 ČL soli
1 ČL medu
150 g tekutého kvásku
20 g ľanových semiačok
50 g slnečnicových semiačok
50 g sezamu

Na posypanie

1 PL sezamu
1 PL ľanových semiačok
1 PL slnečnicových semiačok

Na potretie

1 PL vody

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 30 cm
rošt

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. S múkou, soľou, medom a kváskom hnetieme 3–4 minúty na mäkké cesto.

Pridáme ľanové semiačka, slnečnicové jadrá a sezam a hnetieme ďalšie 1–2 minúty.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka premiesime a naplníme ním hranatú formu. Povrch vyhladíme gumovou stierkou, potrieme vodou a posypeme zmesou semiačok.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fáze kysnutia. Nakoniec predhrejeme rúru na pečenie, chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 15 minút

Pečenie chleba

Automatický program

Chlieb | Chlieb so semiačkami

Doba trvania programu: 80 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 50 minút

Úroveň: 1

Chlieb

Biely chlieb (vo forme)

Doba prípravy: 90 minút
25 plátkov

Cesto

21 g droždia, čerstvého
290 ml vody | studenej
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
2 ČL soli
½ ČL cukru
1 PL masla

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

hraná forma, dĺžka 30 cm
rošt

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka premiesime, vytvoríme z neho valec o dĺžke asi 28 cm a položíme do hranatej formy. Pozdĺžne ho narežeme do hĺbky asi 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chlieb vložíme do ohrevného priestoru.

Manuálne:

Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme kysnúť podľa nastavení k 2. fáze kysnutia.

Spracované cesto potrieme vodou, nakoniec upečieme.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 15 minút

Pečenie chleba

Automatický program

Chlieb | Biely chlieb | Forma

Doba trvania programu: 70 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 1

Biely chlieb (voľne sádzaný)

Doba prípravy: 90 minút
20 plátkov

Cesto

21 g droždia, čerstvého
260 ml vody | studenej
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
2 ČL soli
½ PL cukru
1 PL masla

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli, masla a cukru hnetieme 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Necháme kysnúť podľa nastavení v 1. fáze.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto zľahka premiesime, vytvoríme z neho bochník s dĺžkou asi 25 cm a položíme naprieč do sklenenej misky. Niekoľkokrát ho nakrojíme do hĺbky 1 cm.

Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme kysnúť podľa nastavení k 2. fáze kysnutia.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie. Spracované cesto potrieme vodou.

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta
Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

2. fáza kysnutia

Špeciálne programy | Kysnutie cesta
Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 15 minút

Pečenie chleba

Automatický program

Chlieb | Biely chlieb | Voľne sádzaný
Doba trvania programu: 70 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35-45 minút

Úroveň: 2

Chlieb

Sladký chlieb

Doba prípravy: 70 minút
15 plátkov

Na chlieb

25 g droždia, čerstvého
100 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného
500 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
1 špička noža soli
90 g masla
2 vajcia, veľkosť M
3 PL zázvorového sirupu
40 g zázvoru, nakladaného | nasekaného
1 ČL škorice
100 g kryštálového cukru

Do formy

1 PL masla
1 PL cukru

Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm
rošt

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky, soli, masla, vajec a zázvorového sirupu vymiesime hladké cesto. Z cesta vytvoríme guľu, necháme kysnúť v miske pri izbovej teplote 60 minút.

Hranatú formu vymastíme a vysypeme cukrom.

Do cesta vmiesime zázvor, škoricu a kandizovaný cukor. Cesto vytvarujeme, vložíme do hranatej formy a necháme ďalších 15 minút kysnúť.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Povrch chleba posypeme cukrom.

Automatický program:

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Manuálne:

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa 2. a 3. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Chlieb | Sladký chlieb
Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy
Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus
Teplota: 200 °C
Booster: Zap.
Predhriatie: Zap.
Crisp function: Vyp.
Úroveň: 1

2. krok prípravy
Teplota: 190 °C
Doba prípravy: 25 minút

3. krok prípravy
Teplota: 170 °C
Doba prípravy: 5-10 minút

Najchutnejšie drobnosti na svete

Pizze, tart, paštéty a iné pochúťky sú pre mnohých neodškriepiteľným favoritom pre každú príležitosť - či už ako sýte predjedlo pri rodinnom stole, na večierku, alebo ako malý snack pri posedení s priateľmi alebo pri televízii. Raz je to zmes z ľahkého cesta s výdatnou prílohou, inokedy klasické recepty vylepšené vlastnou fantáziou - pikantné pochúťky prebúdzajú svojou vôňou naše chuťové bunky a s trochou nápaditosti je ich možné neustále obmieňať.

Pizza a pod.

Pizza (kysnuté cesto)

Doba prípravy: 95 minút

Na 4 porcie (sklenená miska), na 2 porcie (forma na pečenie)

Na cesto (sklenená miska)

21 g droždia, čerstvého
140 ml vody | vlažnej
250 g pšeničnej múky typu 405
1 ČL cukru
1 ČL soli
½ ČL drveného tymianu
1 ČL drveného oregana
1 ČL oleja

Na oblohu (sklenená miska)

2 cibule
1 strúčik cesnaku
400 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky
2 PL paradajkového pretlaku
1 ČL cukru
1 ČL drveného oregana
1 bobkový list
1 ČL soli
čierne korenie
100 g mozzarely
100 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Na cesto (forma na pečenie)

10 g droždia, čerstvého
70 ml vody | vlažnej
130 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)
½ ČL cukru
½ ČL soli
1 ČL oleja
drveného tymianu
½ ČL drveného oregana

Na oblohu (forma na pečenie)

1 cibuľa
½ cesnakového strúčika
200 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky
1 PL paradajkového pretlaku
½ ČL cukru
½ ČL drveného oregana
½ bobkového listu
½ ČL soli
čierne korenie
60 g mozzarely
60 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

valček
sklenená miska alebo okrúhla forma na
pečenie a rošt

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, cukru, soli, tymianu, oregana a oleja hnetieme 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, necháme v miske prikryté vlhkou utierkou pri izbovej teplote kysnúť 20 minút.

Na oblohu nakrájame cibuľu a cesnak na kocky. Olej zohrejeme na panvici. Cibuľu a cesnak dusíme, pokým nie sú sklovité. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, cukor, oregano, bobkový list a soľ.

Omáčku privedieme do varu a necháme povariť niekoľko minút na miernom ohni.

Odstránime bobkový list, ochutíme soľou a korením. Mozzarellu nakrájame na kolieska.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto vyvalkáme a položíme do sklenenej misky, alebo okrúhlej formy na pečenie. Necháme v miske prikryté vlhkou utierkou pri izbovej teplote kysnúť 10 minút.

Omáčku rozdelíme na cesto, pritom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

Pizza a pod. | Pizza | kysnuté cesto | Sklenená misa / Okrúhla forma na pečenie

Doba trvania programu: 38 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35-45 minút

Úroveň: 2

Tip

Pizzu môžeme obložiť šunkou, salámou, šampiňónmi, cibuľou alebo tuniakom.

Pizza a pod.

Pizza (tvarohovo olejové cesto)

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie (sklenená miska), na 2 porcie (forma na pečenie)

Na cesto (sklenená miska)

100 g tvarohu, 20 % tuku v sušine
3 PL mlieka, 3,5 % tuku
3 PL oleja
2 vajcia, veľkosť M | len žltok
1 ČL soli
1 ČL prášku do pečiva
200 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

Na oblohu (sklenená miska)

2 cibule
1 strúčik cesnaku
400 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky
2 PL paradajkového pretlaku
1 ČL cukru
1 ČL drveného oregana
1 bobkový list
1 ČL soli
čierne korenie
100 g mozzarely
100 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Na cesto (forma na pečenie)

50 g tvarohu, 20 % tuku v sušine
2 PL mlieka, 3,5 % tuku
2 PL oleja
½ ČL soli
1 vajce, veľkosť M | len žltok
1 ČL prášku do pečiva
110 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

Na oblohu (forma na pečenie)

1 cibuľa
½ cesnakového strúčika
200 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky
1 PL paradajkového pretlaku
½ ČL cukru
½ ČL drveného oregana
½ bobkového listu
½ ČL soli
čierne korenie
60 g mozzarely
60 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

valček
sklenená miska alebo okrúhla forma na
pečenie a rošt

Príprava

Na oblohu nakrájame cibuľu a cesnak na kocky. Olej zohrejeme na panvici. Cibuľu a cesnak dusíme, pokým nie sú sklovité. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, cukor, oregano, bobkový list a soľ.

Omáčku privedieme do varu a necháme povariť niekoľko minút na miernom ohni.

Odoberieme bobkový list. Ochutíme soľou a korením. Mozzarellu nakrájame na kolieska.

Na cesto zmiešame tvaroh, mlieko, olej, žltok a soľ. Na cesto zmiešame múku s práškom do pečiva. Polovicu z toho vmiešame do cesta. Potom vmiešame zvyšok.

Sklenenú misku vymastíme. Cesto vyvalkáme a položíme do sklenenej misky, alebo okrúhlejšej formy na pečenie.

Omáčku rozložíme na cesto. Necháme pritom okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

Pizza a pod. | Pizza | tvarohovo olejové cesto | sklenená miska / Okrúhla forma na pečenie

Doba trvania programu: 45 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40-55 minút

Úroveň: 1

Tip

Pizzu môžeme obložiť šunkou, salámou, šampiňónmi, cibuľou alebo tuniakom.

Pizza a pod.

Quiche Lorraine

Doba prípravy: 65 minút

Na 4 porcie

Cesto

125 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

40 ml vody

50 g masla

Obloha

25 g slaniny, prerastanej, údenej

75 g anglickej slaniny

100 g šunky varenej

1 strúčik cesnaku

25 g petržlenu, čerstvého

100 g postrúhaný syr gouda

100 g nastúhaného syra emmental

Pre zálievku

125 g smotany

2 vajcia, veľkosť M

muškátový oriešok

Príslušenstvo

valček

okružla forma na pečenie

rošt

Príprava

Z múky, masla a vody vymiešame hladké cesto. 30 minút necháme vychladnúť v chladničke.

Na oblohu nakrájame na kocky slaninu, anglickú slaninu a šunku. Nasekáme strúčik cesnaku a petržlen. Slaninu orestujeme na panvici. Pridáme anglickú slaninu a šunku a podusíme. Cesnak a petržlen vmiešame a necháme ochladiť.

Na polevu zmiešame smotanu, vajce a muškátový oriešok.

Cesto vyvaľkáme a položíme do sklenej misky, alebo okrúhlej formy na pečenie. Okraj pritom vytiahneme. Na cesto rozložíme šunkovú zmes a posypeme syrom. Prelejeme polevou.

Quiche položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

Pizza a pod. | Quiche Lorraine

Doba trvania programu: 42 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40-45 minút

Úroveň: 1

Mäso je základ

Kto má príležitosť vo svojom jedálničku bravčové, hovädzie, jahňacie mäso, zverinu a pod., žije zdravo a má dostatok zmeny a pôžitku. Obzvlášť prospešné pre naše zdravie sú pokrmy z hydiny. Mäso má nekonečné možnosti prípravy a s použitím rôzneho korenia, omáčok a príloh spája vždy iné chute, niekedy exotické, inokedy klasické - a spája dokonca aj kultúry.

Mäso

Kačka (plnená)

Doba prípravy: 135 minút

Na 4 porcie

Na kačku

1 kačka (à 2 kg), spracovaná

1 ČL soli

čierne korenie

1 ČL tymianu

Na plnku

2 pomaranče | nakrájané na kocky

1 jablko | nakrájané na kocky

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL drveného tymianu

1 bobkový list

Na omáčku

350 ml šťavy z hydiny

125 ml bieleho vína

125 ml pomarančovej šťavy

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenený pekáč

rošt

pokrmový teplomer

4 ihly na mäso

Príprava

Kačku ochutíme soľou, korením a tymianom.

Na plnku zmiešame kocky pomaranča, jablka a cibule. Ochutíme soľou, korením tymianom a bobkovým listom.

Kačku naplníme plnkou a uzatvoríme ihlami na mäso.

Kačku položíme do skleneného pekáča prsiami smerom hore. Zapichnete pokrmový teplomer. Sklenený pekáč vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme.

Po 30 minútach polejeme 250 ml šťavy z hydinového mäsa.

Po skončení doby prípravy kačku vyberieme. Do hrnca odoberieme prípadný tuk a výpek. Pridáme zvyšnú šťavu z hydinového mäsa, biele víno a pomarančovú šťavu na omáčku.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Nakoniec povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Kačica

Doba trvania programu: as 70 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 180 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 95 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: asi 60 minút

Úroveň: 1

Hus (neplnená)

Doba prípravy: 335 minút

Na 4 porcie

Suroviny

1 hus, spracovaná (à 4,5 kg)

2 PL soli

500 ml zeleninového vývaru

Príslušenstvo

Pekáč Gourmet
pokrmový teplomer
sklenená miska

Príprava

Hus potrieme zvonka aj zvnútra soľou.

Hus položíme do pekáča Gourmet prsiami hore. Zapichnete pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet zasunieme na sklenenej miske do ohrevného priestoru.

Po 30 minútach nalejeme zeleninový vývar, potom raz za 30 minút polejeme šťavou z výpeku.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Hus | neplnená

Doba trvania programu: asi 85 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat.
pečenie

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 95 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy:

Doba prípravy: asi 85 minút

Úroveň: 2

Mäso

Kura

Doba prípravy: 75 minút

Na 2 porcie

Suroviny

1 kura, spracované (à 1,2 kg)

2 PL oleja

1½ ČL soli

2 PL mletej papriky, sladkej

1 ČL kari

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

kuchynská niť

Príprava

Zmiešame olej so soľou, mletou paprikou a kari a zmesou potrieme kura.

Kuracie stehná zviažeme kuchynskou niťou a položíme na rošt prsiami hore. Zapichneme pokrmový teplomer.

Rošt postavíme do sklenenej misky a zasunieme od ohrevného priestoru tak, aby stehienka smerovali k dvierkam. Kura upečieme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Vcelku

Doba trvania programu: 50 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40-55 minút

Úroveň: 1

Kuracie prsia v horčici

Doba prípravy: 30 minút

Na 4 porcie

Suroviny

250 g Crème fraîche

1 cesnakový strúčik | roztlačený

4 PL sladkej horčice

1½ ČL soli

½ ČL šalvie | mletej

4 kuracie prsia (á 200 g), spracované

Príslušenstvo

sklenený pekáč s pokrievkou

sklenená miska

Príprava

Na omáčku zmiešame crème fraîche, cesnak, horčicu, soľ a šalviu.

Kuracie prsné filé vložíme do zapekacej formy a rozložíme navrch omáčku.

Sklenený pekáč postavíme do sklenej misky a vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Manuálne:

Kuracie prsia obrátíme a polejeme omáčkou. Pripravujeme podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Kura v horčic. omáčke

Doba trvania programu: 21 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 4 minúty

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 17 minút

Tip

Alternatívne sa dá použiť zrnitá horčica.

Mäso

Kuracie prsia s baklažánom

Doba prípravy: 70 minút + 4 hodiny marinovanie

Na 4 porcie

Na kuracie prsia

4 kuracie prsia, spracované
5 PL olivového oleja
2 strúčiky cesnaku | posekané najemno
10 g zázvoru, čerstvého | najemno nastroúhaného
1¼ ČL rímskej rasce
1 ČL kurkumy
1¼ PL mletej papriky, sladkej
1 cibuľa | na jemné plátky
1 baklažán, malý | pokrájaný na kocky
2½ PL medu
8 datle, čerstvé | štvrtené
2½ PL citrónovej šťavy
soľ
čierne korenie
125 g jogurtu, 3,5 % tuku

Na posypanie

2½ PL petržlenovej vňate, jemno posekanej

Príslušenstvo

sklenená miska
zapekacia forma vhodná do mikrovlnky

Príprava

Kuracie prsia rozdelíme na polovice. Polovicu oleja zmiešame s cesnakom, zázvorom, rímskou rascou, kurkumou a paprikou, do tejto zmesi vložíme kuracie prsia a necháme minimálne 4 hodiny stáť v chlade.

Cibuľu, baklažán a zvyšný olej dáme do zapekacej formy.

Zapekaciu formu na sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy.

Automatický program:

Pridáme med, datle a kura, premiešame a pripravujeme bez pokrievky.

Manuálne:

Pridáme med, datle a kura, premiešame a pripravujeme bez pokrievky podľa 2. kroku prípravy.

Pred podávaním pridáme polovicu citrónovej šťavy. Ochutíme soľou a korením. Necháme 5 minút prejsť chuťami.

Jogurt zmiešame so zvyšnou citrónovou šťavou a rozotrieme na kura. Ozdobíme petržlenom.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Kura a baklažán

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 600 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: MV + gril s

cirkuláciou

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20 minút

Tip

Vhodnou prílohou je kuskus alebo ryža.

Mäso

Kuracie stehná

Doba prípravy: 75 minút

Na 4 porcie

Na kuracie stehná

2 PL oleja

1½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL mletej papriky

4 kuracie stehná (à 200 g), spracované

Na zeleninu

4 PL oleja

1 paprika, červená | rozkrájaná na rovnako veľké kusy

1 paprika, žltá | rozkrájaná na rovnako veľké kusy

1 baklažán | rozkrájaný na rovnako veľké kusy

1 cuketa | rozkrájaná na rovnako veľké kusy

2 cibule, červené | nakrájané na väčšie kocky

2 strúčiky cesnaku | mierne potlačené

2 stonky čerstvého rozmarínu

4 stonky čerstvého tymianu

200 g cherry paradajok | polených

200 ml paradajok, prepasírovaných

100 ml zeleninového vývaru

½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL cukru

mletá paprika, jemne pálivá

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

Pekáč Gourmet

Príprava

Olej, soľ, korenie a papriku zmiešame a zmesou potrieme kuracie stehná. Kuracie stehná položíme na rošt. Rošt po-

stavíme na sklenenú misku, zasunieme od ohrevného priestoru a pečieme. Po 17 minútach obrátíme a pokračujeme v príprave

Na zeleninu rozpálime olej v pekáči Gourmet na varnej doske pri strednom až vysokom stupni. Za častého miešania orestujeme papriku a baklažán. Pridáme cuketu, cibuľu a cesnak a za častého miešania pripravujeme na strednom stupni.

Zviažme rozmarín a tymian. Pridáme bylinky, polovice paradajok, pasírované paradajky a vývar a krátko povaríme pri strednom až vysokom stupni. Pri strednom stupni necháme variť asi 15 minút.

Ochutíme soľou, korením, cukrom a mletou paprikou.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Kuracie stehná

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkul.

Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35 minút

Úroveň: 2

Morka (plnená)

Doba prípravy: 75 minút

Na 8 porcií

Na plnku

125 g hrozienok
 2 PL dezertného vína (madeira)
 3 PL oleja
 3 cibule | nakrájané na kocky
 100 g ryže paraboilled
 150 ml vody
 ½ ČL soli
 100 g pistáciových jadier, olúpaných
 soľ
 čierne korenie
 kari
 Garam Masala (zmes korenia)

Na morku

1 morka (à 5 kg), spracovaná
 1 PL soli
 2 ČL čierneho korenia
 500 ml hydínového vývaru

Na omáčku

250 ml vody
 150 g crème fraîche
 2 PL škrobu
 2 PL vody | studenej
 soľ
 čierne korenie

Príslušenstvo

Pekáč Gourmet
 pokrmový teplomer
 6 špáradiel
 kuchynská niť
 sklenená miska

Príprava

Na plnku nalajeme po kvapkách dezertné víno na hrozienka. Cibulú podusíme na oleji. Pridáme ryžu, krátko podusíme

a zalejeme vodou. Pridáme soľ. Krátko povaríme a ryžu necháme dusiť pri miernej teplote. Pridáme pistáciové jadrá a hrozienka a zamiešame. Ochutíme soľou, korením, kari a Garam Masala.

Morku dochutíme soľou a korením. Morku naplníme plnkou a uzatvoríme pomocou špáradiel a kuchynskej nite. Prípadne ľahko zviažeme stehienka. Morku položíme do pekáča Gourmet prsiami hore a zapichnete pokrmový teplomer.

Pekáč Gourmet v sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Po 30 minútach nalejeme hydínový vývar, potom raz za 30 minút polejeme šťavou z výpeku.

Morku vyberieme a výpek zriedime vodou. Pridáme Crème fraîche. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Nakoniec povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Morka | Vcelku
 Doba trvania programu: 160 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat.
 pečenie
 Teplota: 160 °C
 Výkon: 150 W
 Booster: Vyp.
 Predhriatie: Vyp.
 Crisp function: Zap.
 Doba prípravy: 140-170 minút
 Úroveň: 1

Mäso

Morčacie stehná

Doba prípravy: 125 minút

Na 4 porcie

Na morčacie stehná

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 horné morčacie stehno (à 1,2 kg),

spracované

250 ml vody

Na omáčku

1 konzerva polovic marhúľ (à 280 g) |

odkvapkanych

150 ml vody

200 g smotany

200 g čatní s mangom

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenená miska

Pekáč Gourmet

pokrmový teplomer

Príprava

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme morčacie stehno. Morčacie stehno položíme do pekáča Gourmet kožou hore a zapichneme pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet v sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Po 30 minútach polejeme vodou a pripravujeme ďalej. Zatiaľ nakrájame pošené marhule na kúsky.

Morčacie stehno vyberieme. Na omáčku zriedime výpek s vodou. Pridáme smotanu a čatní a krátko povaríme.

Do omáčky pridáme marhule pokrájané na kúsky. Ochutíme soľou a korením. Opäť povaríme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hydina | Morka | Morčacie stehná

Doba trvania programu: 120 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 120 minút

Úroveň: 1

Teľacie filé (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 120 minút

Na 4 porcie

Na teľacie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho filé, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie filé.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľacie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Teľacie filé vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Teľacie filé položíme na rošt a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacia sviečkovica |

Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 100 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jadra: 57 °C

Doba prípravy: asi 100 minút

Mäso

Teľacie filé (pečenie)

Doba prípravy: 90 minút

Na 4 porcie

Na teľacie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho filé, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Na omáčku

30 g smrčka, sušeného

300 ml vody | vriacej

1 cibuľa

30 g masla

150 g smotany

30 ml bieleho vína

3 PL vody | studenej

1 PL škrobu

soľ

čierne korenie

cukor

Príslušenstvo

sklenená miska

pokrmový teplomer

jenné sitko

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľacie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie filé.

Teľacie filé položíme na sklenenú misu a zapichneme pokrmový teplomer. Sklenenú misu vložíme do ohrevného priestoru a teľacie filé pripravujeme.

Na prípravu omáčky prelejeme smrčky vodou a 15 minút namáčame.

Cibuľu nakrájame na kocky. Smrčky zlejeme cez sitko, vodu si ponecháme. Smrčky vytlačíme a nakrájame na malé kocky.

Cibuľu dusíme na masle 5 minút. Pridáme smrčky a dusíme ďalších 5 minút.

Prdáme vodu z húb, smotanú a víno a povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame v studenej vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou, korením a cukrom.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacia sviečkovica |

Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 200 °C

Teplota jadra: 57 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 35 minút

Úroveň: 1

Tip

Miesto sušených smrčkov sú vhodné aj dubáky.

Teľacie koleno

Doba prípravy: 125 minút

Na 4 porcie

Na teľacie koleno

2 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1 teľacie koleno (à 1,5 kg), spracované

1 cibula

1 klinček

2 mrkvy

80 g zeleru

1 PL paradajkového pretlaku

800 ml teľacieho výpeku

Na omáčku

75 g smotany

1½ PL škrobu

2 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

pekáč Gourmet s pokrievkou

sklenená miska

pokrmový teplomer

tyčový mixér

jemné sitko

Príprava

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie koleno.

Cibuľu rozštvrtíme a peršpikujeme klinčekom. Zeler a mrkvu ošúpeme a nakrájame na väčšie kocky.

Zeleninu, paradajkový pretlak a teľacie koleno vložíme do pekáča Gourmet. Zapichneme pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet v sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru a pečieme prikryté.

Po 35 minútach zložíme pokrievku, po ďalších 30 minútach pridáme ¼ šťavy. Toto opakujeme každých 30 minút.

Teľacie koleno a zeleninu vyberieme. Z cibule odstránime klinček.

Zeleninu a výpek vložíme do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez sito, prilejeme smotanu a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacie koleno

Doba trvania programu: 100 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 180 °C

Teplota jadra: 76 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 100-130 minút

Úroveň: 1

Mäso

Telací chrbát (pečenie)

Doba prípravy: 150 minút

Na 4 porcie

Na telací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg telacieho chrbta, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

pokrmový teplomer

rošt

sklenená miska

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a telací chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Telací chrbát vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme telací chrbát.

Zapichneme pokrmový teplomer. Telací chrbát položíme na rošt. Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Nastavenie

Automatický program

Mäso Telacie | Telací chrbát | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 60 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 200 °C

Teplota jadra: 57 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 50-80 minút

Úroveň: 1

Teľací chrbát (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 150 minút

Na 4 porcie

Na teľací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho chrbta, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľací chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľací chrbát.

Teľací chrbát vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Teľací chrbát položíme na rošt a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľací chrbát | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 60 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jadra: 54 °C

Doba prípravy: asi 50 minút

Mäso

Teľacie dusené

Doba prípravy: 150 minút

Na 4 porcie

Na pečenie

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho mäsa (koleno alebo orech), spracované

2 mrkvy | nakrájané na kocky

2 paradajky | nakrájané na kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

2 špikové kosti (teľacie alebo hovädzie)

500 ml teľacieho výpeku

250 ml vody

Na omáčku

250 g smotany

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

Pekáč Gourmet

tyčový mixér

jemné sitko

Príprava

Olej rozpálime v pekáči Gourmet a teľacie mäso prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Teľacie mäso vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie mäso.

V pekáči Gourmet orestujeme zeleninu. Pridáme špikové kosti a mäso. Prilejeme vodu a polovicu šťavy. Pekáč Gourmet vložíme na rošte do ohrevného priestoru. Prikryjeme a pripravujeme.

Po 30 minútach zložíme pokrievku.

Vyberieme teľacie mäso, kosti a polovicu zeleniny. Zvyšnú zeleninu a výpek vložíme do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez sito, prilejeme smotanu a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Teľacie | Dusené teľacie

Doba trvania programu: 90 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 95 minút

Úroveň: 1

Jahňacie stehno

Doba prípravy: 135 minút

Na 6 porcií

Na jahňacie stehno

3 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

2 strúčiky cesnaku | roztláčené

3 ČL provensálskych bylín

1 jahňacie stehno (à 1,5 kg), spracované

Na poliatie

100 ml červeného vína

400 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

500 ml vody

50 g crème fraiche

3 PL vody | studenej

3 ČL škrobu

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenený pekáč s pokrievkou

pokrmový teplomer

rošt

Príprava

Zmiešame olej so soľou, korením, cesnakom a bylinkami a zmesou potrieme jahňacie stehno.

Jahňacie stehno položíme do skleneného pekáča a zapichneme pokrmový teplomer.

Sklenený pekáč vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme. Prikrýjeme a pripravujeme.

Po 30 minútach zložíme pokrievku. Prilejeme červené víno a zeleninový vývar a pokračujeme v príprave.

Jahňacie stehno vyberieme a šťavu z výpeku zriedime s vodou. Pridáme crème fraiche a krátko povaríme. Potravínarský škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňacie stehno

Doba trvania programu: 100 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 180 °C

Výkon: 80 W

Teplota jadra: 76 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 90-120 minút

Úroveň: 1

Mäso

Jahňací chrbát (pečenie)

Doba prípravy: 55 minút

Na 4 porcie

Na jahňací chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 jahňacie panenky (à 300 g), spracované

Na orestovanie

1 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a teľací chrbát prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme zmesou jahňaciu panenku.

Jahňacie panenky položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Jahňacie panenky pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňací chrbát | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 45 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 80 W

Teplota jadra: 65 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 35-45 minút

Úroveň: 1

Jahňací chrbát (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Suroviny

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 jahňacie panenky (à 300 g), spracované

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo 10 minút predhrievame rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme zmesou jahňacie panenky.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Jahňacie panenky prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Jahňacie panenky vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Jahňacie panenky položíme na rošt a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňací chrbát | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 100 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jadra: 65 °C

Doba prípravy: asi 100 minút

Mäso

Hovädzie filé (pečenie)

Doba prípravy: 55 minút

Na 4 porcie

Na hovädzie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Na panvici rozpálime olej na restovanie a hovädzie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie filé.

Hovädzie filé položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Hovädzie filé pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovica | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 55 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Teplota jadra: 54 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 50 minút

Úroveň: 1

Hovädzie filé (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na hovädzie filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie filé.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a hovädzie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Hovädzie filé vyberieme a zapichnete pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Hovädzie filé položíme na rošt a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovica
| Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 60 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné
pečenie

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jadra: 54 °C

Doba prípravy: asi 50 minút

Mäso

Hovädzie hašé

Doba prípravy: 250 minút

Na 8 porcií

Suroviny

30 g masla

3 PL oleja

1,2 kg hovädzieho mäsa, spracovaného
| pokrájaného na kocky

soľ

čierne korenie

500 g cibule | nakrájané na malé kocky

2 bobkové listy

4 klinčeky

1 PL cukru, hnedého

2 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

1,2 ml hovädzieho vývaru

70 ml octu

Príslušenstvo

sklenený pekáč

rošt

Príprava

Maslo zohrejeme na panvici. Akonáhle sa prestanú vytvárať bublinky, pridáme olej a zohrejeme.

Hovädzie mäso osolíme, okoreníme a zo všetkých strán orestujeme.

Pridáme cibuľu, bobkový list, klinčeky a hnedý cukor a smažíme ďalšie 3 minúty.

Hovädzie mäso poprášime múkou a smažíme ďalšie 2–3 minúty.

Za stáleho miešania pridávame hovädzí vývar a ocot až vznikne hladká omáčka.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Hovädzie hašé vložíme do skleneného pekáča.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Sklenený pekáč vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme. V polovici doby prípravy premiešame.

Pred podávaním ešte raz osolíme a okoreníme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzie hašé

Doba trvania programu: 210 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Výkon: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 180 minút

Dusená hovädzia roštenka

Doba prípravy: 135 minút

Na 4 porcie

Na pečenie

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg hovädzieho mäsa (stehno alebo plece), spracované

200 g mrkvy | nakrájané na kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

50 g zeleru | nakrájaný na kocky

1 bobkový list

500 ml hovädzia štava

250 ml vody

Na orestovanie

2 PL oleja

Na omáčku

250 ml vody

125 g crème fraîche

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

pekáč Gourmet s pokrievkou

pokrmový teplomer

rošt

jemné sitko

tyčový mixér

Príprava

V pekáči Gourmet rozpálime olej na orestovanie. Hovädzie mäso prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Hovädzie mäso vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie mäso.

V pekáči Gourmet orestujeme zeleninu. Pridáme hovädzie mäso a bobkový list. Zapichneme pokrmový teplomer. Prilejeme vodu a polovicu hovädzej štavu.

Pekáč Gourmet vložíme na rošte do ohrevného priestoru. Dusenú hovädziu roštenku pripravujeme.

Po 60 minútach zložíme pokrievku, prilejeme zvyšnú štavu a pokračujeme v príprave.

Na omáčku vyberieme hovädzie mäso, bobkový list a polovicu zeleniny. Prilejeme vodu a štavu z výpeku zriedime. Zeleninu a výpek vložíme do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez jemné sito, prilejeme Crème fraîche a povaríme.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzie dusené mäso

Doba trvania programu: 120 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 190 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 120 minút

Úroveň: 1

Mäso

Rozbif (pečenie)

Doba prípravy: 95 minút

Na 4 porcie

Na rozbif

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg rozbifu, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Na remuládu

150 g jogurtu, 3,5 % tuku

150 g majonézy

2 nakladané uhorky

2 PL kapary

1 PL petržlenovej vňate

2 šalotky

1 PL zväzku pažitky

½ ČL citrónovej šťavy

soľ

cukor

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a rozbif prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Rozbif vyberieme. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme rozbif.

Rozbif položíme na rošt a zapichnete pokrmový teplomer. Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Pripravujeme rozbif.

Na remuládu vymiešame dohľadka jogurt a majonézu. Nakladané uhorky, kapary a petržlen posekáme nadrobno. Šalotky nakrájame na malé kocky a pažitku pokrájame. Všetko pridáme do jogurtovo-majonézovej zmesi.

Remuládu dochuťíme citrónovou šťavou, soľou a cukrom.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hovädzie | Roastbeef | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 50 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 200 °C

Teplota jadra: 54 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 50 minút

Úroveň: 1

Rozbif (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na rozbif

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg rozbifu, spracovaného

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme rozbif. Na panvici rozpálime olej na restovanie a rozbif prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Rozbif vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Rozbif položíme na rošt a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Hovädzie | Roastbeef | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 100 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 100 °C

Teplota jadra: 54 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Doba prípravy: 100 minút

Mäso

Sekaná

Doba prípravy: 75 minút

Na 10 porcií

Suroviny

1 kg mletého bravčového mäsa

3 vajcia, veľkosť M

200 g strúhanky

1 ČL mletej papriky

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Mleté mäso zmiešame s vajcom, strúhankou, mletou paprikou, soľou a korením.

Z mletého mäsa vyformujeme tvar bochníka a položíme do sklenenej mis-ky.

Automatický program:

Sklenenú misku zasunieme do ohrevného priestoru a sekanú pripravujeme.

Manuálne:

Sklenenú misku zasunieme do ohrevného priestoru a sekanú pečieme podľa 1., 2. a 3. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Bravčové | Sekaná

Doba trvania programu: 62 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 220 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 12 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka + Hor. vzd. plus

Výkon: 150 W

Teplota: 160 °C

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 45 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril stupeň: 3

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 5-10 minút

Kotleta (pečenie)

Doba prípravy: 90 minút

Na 4 porcie

Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), spracovaná

Na pesto

50 g píniových jadier

60 g paradajok, sušených, nakladaných v oleji

30 g petržlenu

30 g bazalky

1 strúčik cesnaku

50 g nastrúhaného tvrdého syra (parmezánu)

5 PL slnečnicového oleja

5 PL olivového oleja

Príslušenstvo

sklenená miska

pokrmový teplomer

tyčový mixér

Príprava

Kotletu položíme na sklenenú misu a zapichneme pokrmový teplomer. Sklenenú misu vložíme do ohrevného priestoru a kotletu pripravujeme.

Na panvici orestujeme píniové jadrá na pesto. Paradajky, petržlen, bazalku a cesnak nakrájame na veľké kusy. Rozmixujeme spoločne s píniovými jadrami, parmezánom a slnečnicovým olejom. Vmiešame olivový olej.

Nastavenie

Automatický program

Bravčové | Údená kotleta | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Teplota jadra: 63 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie:

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 40 minút

Úroveň: 1

Tip

Pri sušených paradajkách, ktoré sú naložené v oleji stačí 30 g. Pred prípravou prelejeme vriacou vodou a máčame asi 10 minút. Potom zlejeme vodu.

Mäso

Kotleta (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), spracovaná

Na orestovanie

1 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Kotletu prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Kotletu vyberieme a zapichneme pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Kotletu položíme na rošt a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Bravčové | Údená kotleta | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 110 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jadra: 63 °C

Doba prípravy: asi 100 minút

Královecké mäsové knedličky

Doba prípravy: 150 minút

Na 4 porcie

Na knedličky

40 g strúhanky

110 ml vody

1 cibuľa

250 g mletého bravčového mäsa

250 g mletého hovädzieho mäsa

1 vajce veľkosť M

1 ČL soli

čierne korenie

Na omáčku

40 g masla | mäkkého

40 g pšeničnej múky, typ 405 (hladá)

500 ml mäsového vývaru | studeného

2 PL smotany

1 PL kapary

1 ČL cukru

Príslušenstvo

sklenený pekáč s pokrievkou

sklenená miska

Príprava

Strúhanku zmiešame s vodou a necháme namočenú.

Cibuľu nakrájame na kocky. Cibuľu a mleté mäso pridáme k strúhanke. Vajce, soľ a korenie primiesime k mäsovému cestu. Vyformujeme 8 mäsových knedličiek, ktoré vložíme do skleneného pekáča.

Zmiešame maslo, múku a v malých porciách vložíme vedľa mäsových knedličiek. Pridáme mäsový vývar.

Na sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Automatický program:

Omáčku opatrne vymiešame dohľadka. Ochutíme smotanou, kaparami, cukrom a pokračujeme v príprave.

Manuálne:

Omáčku opatrne vymiešame dohľadka. Ochutíme smotanou, kaparami a cukrom a pokračujeme podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Bravčové | Královecké knedlíky

Doba trvania programu: 14 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 4 minúty

Mäso

Bravčové stehno

Doba prípravy: 150 minút

Na 4 porcie

Na pečenie

2 PL oleja

2 PL horčice

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

½ ČL mletej papriky

1 kg bravčového mäsa (horné alebo spodné stehno), spracované

Na poliatie

500 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

300 ml vody

100 g crème fraiche

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

cukor

Príslušenstvo

rošt

sklenený pekáč s pokrievkou

rošt

pokrmový teplomer

Príprava

Zmiešame olej s horčicou, so soľou, mletou paprikou a korením a zmesou potrieme bravčové mäso.

Bravčové mäso vložíme do skleneného pekáča a zapichneme pokrmový teplomer. Sklenený pekáč vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme. Bravčové stehno pripravujeme.

Po 30 minútach zložíme pokrievku, prilejeme zeleninový vývar a pokračujeme v príprave.

Bravčové mäso vyberieme. Výpek zriedime s vodu a preložíme do hrnca. Pridáme crème fraiche a povaríme. Potravínarský škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou, korením a cukrom.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Bravčové | Bravčová pečená šunka

Doba trvania programu: 100 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 85 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 100 minút

Úroveň: 1

Bravčové filé (pečenie)

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na bravčové filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 bravčové filé (à 350 g), spracované

Na orestovanie

2 PL oleja

Na omáčku

500 g šalotky

20 g masla

1 PL cukru

100 ml bieleho vína

400 ml zeleninový vývar

4 PL balzamikového octu

3 ČL medu

½ ČL soli

čierne korenie

1½ ČL škrobu

2 PL vody | studenej

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Bravčové filé prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme filé.

Bravčové filé položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Bravčové filé pripravujeme.

Na omáčku rozpolíme pozdĺž šalotku a nakrájame na tenké kolieska. Maslo zohrejeme na panvici. Mierne dohneda v ňom na strednom ohni osmažíme šalotku.

Šalotku posypeme cukrom a necháme pri nízkom stupni karamelizovať. Zalejeme vínom, zeleninovým vývarom a balzamikovým octom. Necháme asi 30 minút povariť na strednom ohni.

Ochutíme medom, soľou a korením. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme.

Nastavenie

Automatický program

Bravčové | Bravčová pečeň | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 45 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 1

Mäso

Bravčové filé (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 130 minút

Na 4 porcie

Na bravčové filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 bravčové filé (à 350 g), spracované

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

rošt

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Rošt postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme filé.

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Bravčové filé prudko orestujeme zo všetkých strán 1 minútu.

Bravčové filé vyberieme a zapichnete pokrmový teplomer.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Bravčové filé položíme na rošt a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Bravčové | Bravčová pečeň | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu: 110 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 90 °C

Doba prípravy: 100 minút

Bravčové filé v rokfortovej omáčke

Doba prípravy: 45 minút

Na 4 porcie

Suroviny

200 g syra s modrou plesňou (rokfort)

2 cibule | nakrájané na kocky

2 PL petržlenovej vňate | posekanej

125 g smotany

50 ml bieleho vína

3 PL oleja

½ ČL soli

čierne korenie

1 kg bravčového filé, spracovaného

Príslušenstvo

sklenený pekáč s pokrievkou

sklenená miska

Príprava

Syr s modrou plesňou vložíme do skleneného pekáča a roztlačíme vidličkou.

Pridáme cibuľu a petržlen.

Pridáme smotanu, víno a olej. Dochutíme soľou a korením.

Bravčové filé vložíme do skleneného pekáča a zalejeme omáčkou.

Sklenený pekáč postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Manuálne:

Bravčové filé obrátíme a pripravujeme pod pokrievkou podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Bravčové | Bravčový filet v rokfort. omáč.

Doba trvania programu: 19 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 11 minút

Mäso

Zajačie stehno

Doba prípravy: 80 minút + 12 hodín marinovanie

Na 6 porcií

Suroviny

2 zajačie stehná (à 400 g), spracované

500 ml cmaru

soľ

čierne korenie

2 PL pretopeného masla

50 ml červeného vína

200 g smotany

6 borievok

2 bobkové listy

50 g slaniny, tučnej alebo prerastanej |
v plátkoch

250 ml vývaru

150 ml vody

2 PL škrobu

2 PL vody

Príslušenstvo

pekáč Gourmet s pokrievkou

sklenená miska

Príprava

Zajačie stehná naložíme na asi 12 hodín do pretopeného masla. Počas tejto doby niekoľkokrát otáčame.

Zajačie stehná opláchneme vodou, osušíme a odblaníme. Dochutíme soľou a korením.

Pretopené maslo zahrejeme v pekáči Gourmet na varnej doske. Zajačie stehná zo všetkých strán prudko orestujeme. Zalejeme červeným vínom a polovicou smotany. Pridáme borievky a bobkový list. Stehná obložíme plátkami slaniny.

Pekáč Gourmet v sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru a pečieme prikrýté.

Po 15 minútach prilejeme vývar, prikryjeme a pokračujeme v príprave.

Zajačie stehná vyberieme, do výpeku pridáme zvyšnú smotanu a vodu. Potravínarsky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Všetko povaríme. Zajačie stehná vrátime do omáčky.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Divina | Zajačie stehno

Doba trvania programu: 60 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 190 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 60 minút

Úroveň: 1

Králik

Doba prípravy: 100 minút

Na 4 porcie

Na králika

1,3 kg králika, spracovaného

1 ČL soli

čierne korenie

2 PL dijonskej horčice

30 g masla

100 g anglickej slaniny, nakrájanej na kocky

2 cibule, nakrájané na kocky

1 ČL drveného tymianu

125 ml bieleho vína

125 ml vody

Na omáčku

1 PL dijonskej horčice

100 g crème fraîche

1 PL škrobu

2 PL vody

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

pekáč Gourmet s pokrievkou

rošt

Príprava

Králika rozkrájame na 6 častí. Osolíme, okoreníme a potrieme horčicou.

Maslo zohrejeme v pekáči Gourmet. Anglickú slaninu a časti králika orestujeme zo všetkých strán. Orestujeme aj cibuľu a tymian. Zalejeme bielym vínom a vodou.

Pekáč Gourmet vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pripravujeme králika.

Časti králika vyberieme. Pridáme horčicu a crème fraîche a necháme na varnej doske povariť.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Divina | Králik

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35 minút

Úroveň: 1

Mäso

Jelení chrbát

Doba prípravy: 110 minút + 24 hodín marinovanie

Na 4 porcie

Na marinádu

500 ml červeného vína

250 ml vody

1 mrkva | pokrájaná na kocky

3 cibule | nakrájané na kocky

Na jelení chrbát

1,2 kg jelenieho chrbta, spracovaného

1 ČL soli

1 ČL korenia, nahrubo drveného

½ ČL šalvie, mletej

½ ČL tymianu

60 g slaniny, prerastanej | v plátkoch

500 ml vývaru alebo výpeku z diviny

Na omáčku

350 g kompótu višní (hmotnosť po odkvapkaní)

200 ml višňovej šťavy (z kompótu)

200 g smotany

150 ml vody alebo marinády

1 PL škrobu

1 PL vody alebo marinády

soľ

čierne korenie

cukor

Príslušenstvo

kuchynská niť

pokrmový teplomer

Pekáč Gourmet

rošt

Príprava

Na marinádu uvedieme do varu víno, vodu, mrkvu a cibuľu. Vlažnú tekutinu nalejeme na jelení chrbát a necháme postáť 24 hodín v chladničke.

Jelení chrbát vyberieme a osušíme. Marinádu odložíme bokom. Zmiešame soľ, korenie a bylinky a potrieme tým jelení chrbát. Jelení chrbát obalíme slaninou, prípadne oviažeme kuchynskou niťou.

Jelení chrbát položíme do pekáča Gourmet a zapichneme pokrmový teplomer. Pekáč Gourmet vložíme na rošte do ohrevného priestoru. Jelení chrbát pripravujeme.

Po 30 minútach prilejeme vývar alebo výpek a pokračujeme v príprave.

Na omáčku zriedime šťavu z výpeku v pekáči Gourmet so šťavou z pečenej zveriny. Višne zlejeme a višňovú šťavu odložíme. Vyberieme jelení chrbát, do výpeku pridáme višňovú šťavu, smotanu a vodu, alebo marinádu.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Všetko povaríme a pridáme višne. Ochutíme soľou, korením a cukrom a prípadne marinádou.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Divina | Jelení chrbát

Doba trvania programu: 50 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 180 °C

Teplota jadra: 70-78 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 50 °C

Úroveň: 1

Mäso

Srnčí chrbát

Doba prípravy: 110 minút + 24 hodín marinovanie

Na 6 porcií

Na srnčí chrbát

1,2 kg srnčieho chrbta, bez kosti

1½ ml cmaru

1 ČL korenia na divinu (zmes korenia)

1 ČL soli

čierne korenie

Na orestovanie

30 PL pretopeného masla

Na omáčku

125 ml červeného vína

800 ml výpeku z diviny

125 g crème fraîche

1 PL škrobu

2 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

korenie na divinu (zmes korenia)

Príslušenstvo

pekáč Gourmet s pokrievkou

sklenená miska

Príprava

Srnčí chrbát odblaníme. Chrbát naložíme asi na 24 hodín do cmaru. Počas tejto doby niekoľkokrát otáčame.

Srnčí chrbát opláchneme studenou vodou a osušíme. Dochutíme korením na divinu, soľou a korením.

Srnčí chrbát v pekáči Gourmet prudko orestujeme zo všetkých strán. Časti mäsa prípadne rozdelíme.

Srnčí chrbát položíme na sklenenú misu a zapichneme pokrmový teplomer. Sklenenú misku vložíme do ohrevného priestoru. Srnčí chrbát pripravíme.

Na omáčku zriedime šťavu z výpeku v pekáči Gourmet s červeným vínom a šťavou z pečenej diviny. Pridáme crème fraîche a povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Necháme povariť. Ochutíme soľou, korením, cukrom a zmesou na divinu.

Nastavenie

Automatický program

Mäso | Divina Srnčí chrbát

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Automatické pečenie

Teplota: 180 °C

Teplota jadra: 72 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 35 minút

Úroveň: 1

Tip

Pred podávaním mierne ohrejeme 6 kompótovaných hrušiek. Klenutím nahor poukladáme okolo srnčieho chrbta a naplníme vždy 1 čajovou lyžičkou brusnicovej marmelády.

Nech sa páči k stolu!

Mnoho chutných jedál lichotí viac jazyku ako línii. Upokojúce je vedieť, že jedlá z rýb patria k vychváleným výnimkám a sú rovnako tak zdravé ako aj chutné.

V závislosti od výskytu rýb, kulinárskych zvykov a typických národných obľúbených jedál, prichádzajú na celom svete na stôl najrôznejšie špeciality, ktoré sa takmer vždy oplatí ochutnať. Niektoré z nich Vám ponúkame v nasledujúcej kapitole.

Rybie kari

Doba prípravy: 50 minút

Na 4 porcie

Suroviny

1 ananás, čerstvý (à 400 g)

1 paprika, červená

1 banán

600 g filé z červeného lososa, spracované

3 PL citrónovej šťavy

125 ml bieleho vína

125 ml ananásovej šťavy

1½ ČL škrobu

½ ČL kajenského korenia

2 PL kari

1½ ČL soli

1 ČL cukru

Príslušenstvo

sklenený pekáč s pokrievkou

sklenená miska

Príprava

Ananás ošúpeme, rozštvrtíme, stred vyberieme a pokrájame na kocky. Papriku nakrájame na úzke prúžky a banány na kolieska.

Rybu nakrájame na kocky, dáme do misky a pokvapkáme citrónovou šťavou. Pridáme ananás, papriku a banán a pomiešame.

Zmiešame biele víno a ananásovú šťavu s potravinárskym škrobom, kajenským korením, kari, soľou a cukrom. Omáčku rozložíme na rybu.

Sklenený pekáč postavíme do sklenej misky a vložíme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Spustíme automatický program. Rybie karí prikryjeme a pripravujeme.

Manuálne:

Rybie kari pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy. Rybie karí opatrne zamiešame a pripravíme s pokrievkou podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Ryba | Ryba na kari

Doba trvania programu: 25 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 9 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 16 minút

Tip

Vhodnou prílohou je ryža.

Ryby

Pstruh

Doba prípravy: 65 minút

Na 4 porcie

Na rybu

4 pstruhy (à 250 g) spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

Na plnku

200 g čerstvých šampiňónov

½ cibule

1 strúčik cesnaku

25 g petržlenovej vňate

soľ

čierne korenie

3 PL masla

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Pstruhy pokvapkáme citrónovou šťavou. Zvnútra a zvonka osolíme a okoreníme.

Očistíme šampiňóny do plnky. Cibulú, cesnak, šampiňóny a petržlen jemne nasekáme a pomiešame. Zmes dochutíme soľou a korením.

Sklenenú misku vymastíme. Pstruhy naplníme zmesou a poukladáme vedľa seba do sklenenej misy. Obložíme vložkami masla.

Sklenenú misu vložíme do ohrevného priestoru a pstruha pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Ryba | Pstruh

Doba trvania programu: 20 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 1

Tip

Pstruhy podávame s kolieskami citróna a karamelizovaným maslom.

Kapor

Doba prípravy: 65 minút
na 6 porcií

Suroviny

450 ml vody
50 ml octu
50 ml bieleho vína
1 kapor, vypitvaný, so šupinami
(à 1,5 kg), spracovaný
soľ
1 bobkový list
5 zrnček korenia

Príslušenstvo

sklenený pekáč s pokrievkou
rošt

Príprava

Vodu s citrónom a bielym vínom uvedieme na varnej doske do varu.

Kapra so šupinami opatrne očistíme vo vode, tak aby sme nepoškodili blanu.

Kapra zvnútra posolíme a prelejeme polovicou octovej vody.

Kapra vložíme do skleneného pekáča. Pridáme zvyšnú octovú vodu s bobkovým listom a zrnkami korenia.

Sklenený pekáč vložíme na rošte do ohrevného priestoru a kapra pečieme prikrytého.

Nastavenie

Automatický program

Ryba | Kapor
Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat.
pečenie
Teplota: 170 °C
Výkon: 150 W
Teplota jadra: 75 °C
Booster: Vyp.
Predhriatie: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba prípravy: 40 minút
Úroveň: 1

Tip

Kapra podávame s kolieskami citróna a karamelizovaným maslom.

Ryby

Pstruh lososový

Doba prípravy: 65 minút

Na 4 porcie

Na rybu

1 pstruh lososový (à 1 kg), celý, spracovaný

1 citrón | len šľava
soľ

Na plnku

2 šalotky
2 strúčiky cesnaku
2 plátky toastového chleba
50 g kapary, malé
1 vajce, veľkosť M | len žĺtok
2 PL olivového oleja
mleté čili
čierne korenie

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

drevené ražne
sklenená miska
pokrmový teplomer

Príprava

Pstruha lososového pokvapkáme citrónovou šľavou. Zvnútra a zvonka osolíme.

Na plnku nakrájame na kocky šalotku, cesnak a toastový chlieb. Zmiešame kapary, žĺtok, olivový olej, šalotku, cesnak a toastový chlieb. Dochutíme soľou, korením a mletým čili.

Pstruha lososového naplníme masou. Otvor uzatvoríme malými drevenými špízmi.

Sklenenú misku vymastíme. Pstruha lososového položíme na sklenenú misu a zapichneme pokrmový teplomer. Sklenenú misu vložíme do ohrevného priestoru a pstruha lososového pripravíme.

Nastavenie

Automatický program

Ryba | Pstruh lososový

Doba trvania programu: 40 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat.
pečenie

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: asi 40 minút

Úroveň: 1

Filé z lososa

Doba prípravy: 65 minút

Na 4 porcie

Suroviny

4 filé z lososa (à 200 g), spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

3 PL masla

1 ČL nasekaného kôpru

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

sklenená miska

pokrmový teplomer

Príprava

Sklenenú misku vymastíme.

Filé z lososa vložíme do sklenenej misy. Pokvapkáme citrónovou šťavou. Dochutíme soľou a korením. Kusy lososa obložíme vločkami masla a posypeme kôprom. Zapichneme pokrmový teplomer.

Sklenenú misu vložíme do ohrevného priestoru a filé z lososa pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Ryba | Filé z lososa

Doba trvania programu: 20 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + automat. pečenie

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jadra: 75 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 1

Nákypy a gratiny

Stretnutia plné pôžitkov

Asi žiaden pokrm sa nedostáva na stôl v toľkých variantoch ako nákyp. Ak sa jedná o prísady, môžete v pravom zmysle slova čerpať z rozmanitosti a navzájom kombinovať všetko, čo prinesie ročné obdobie a zásoby. Toto stretnutie s prílohami je potrebné výborne pripraviť a potom sa bude jedlo tešiť veľkej obľube. Ak sa raz niečo zvýši, bude Vám to chutiť aj po zohriatí.

Čakankový nákyp

Doba prípravy: 55 minút

Na 5 porcií

Na čakankový nákyp

8 čakaniek

50 g masla

5 ČL cukru

soľ

čierne korenie

8 plátkov šunky (3–4 mm hrúbky), varenej

Na syrovú omáčku

30 g masla

40 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

750 ml mlieka, 1,5 % tuku

250 g syra, strúhaného

1 vajce, veľkosť M | len žĺtok

5 ČL muškátového orieška

soľ

čierne korenie

1 štipka citrónovej šťavy

Príslušenstvo

zapekacia forma

rošt

Príprava

Odstránime tvrdú, horkú časť čakanky.

Na panvici roztopíme maslo. Čakanku smažíme dozlata. Potom 25 minút pri nízkej teplote naparujeme.

Dochutíme cukrom, soľou a korením.

Každú čakanku zabalíme do plátku šunky. Položíme vedľa seba do zapekacej formy.

Na syrovú omáčku rozpustíme v hrnci maslo. Vmiešame múku a zľahka osmažíme. Za stáleho miešania pridávame mlieko, uvedieme do varu a

vmiešame polovicu syra, žĺtok, muškátový oriešok, soľ, korenie a citrónovú šťavu.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Syrovú omáčku nalejeme na čakanku a posypeme zvyšným syrom.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Nákyp vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Gratinovaná čakanka

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné / spodné pečenie

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 25–40 minút

Nákypy a gratiny

Kuracia paštéta so šampiňónmi

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na paštétu

1 šalotka | nasekaná najemno
2 strúčiky cesnaku | posekané najemno
1 pór, malý | na krúžky
8 plátkov slaniny, prerastanej | v plátkoch
200 g šampiňónov | asi 1 cm veľké kocky
150 g hlivy | asi 1 cm veľké kocky
1½ ČL sušeného tymianu
petržlen | jemno posekaný
1½ ČL horčice, hrubozrnnej
soľ
čierne korenie
150 ml bieleho vína
50 g masla
60 g pšeničnej múky, typu 405 (hladká)
250 g smotany
500 ml kuracieho vývaru
250 g lístkové cesto
2 kuracie prsia, spracované | asi 1 cm veľké kocky
4 kuracie stehná (bez kože, vykostené), spracované | asi 1 cm veľké kocky
2 vajcia, veľkosť M | len žltok

Na orestovanie

1 PL oleja

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

forma vysoká, okrúhla, vhodná do mikrovlnnej rúry, Ø 26 cm
rošt

Príprava

Olej na restovanie zohrejeme na panvici. Šalotky podusíme. Pridáme cesnak, pór a slaninu a restujeme pokým nie je slanina dozlata.

Pridáme šampiňóny a hlivu a pripravujeme.

Preložíme do misky. Pridáme bylinky a horčicu. Ochutíme soľou a korením a odložíme bokom.

Biele víno nalejeme do hrnca a redukuje na miernom ohni. Pridáme maslo a necháme rozpustiť. Primiešavame múku, pokým nevznikne hladká pasta. Pridáme smotanu a vývar a za stáleho miešania povaríme, pokým nevznikne hustá omáčka. Omáčku preložíme do misky.

Vystrihneme lístkové cesto tak, aby pokrývalo formu.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Zmiešame a ochutíme zmes šampiňónov a šalotky. Vmiešame kuracie kocky a vložíme do formy.

Okraj formy potrieme žĺtkom a položíme do nej lístkové cesto. Prečnievajúce cesto odkrojíme a ostrým nožom vyrežeme krížiky do poklopu z lístkového cesta, aby pri príprave mohla unikať para. Potrieme žĺtkom.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Kuraciu paštétu so šampiňónmi vložíme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Kuracia paštéka so šamp.

Doba trvania programu: 25 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 200 °C

Výkon: 300 W

Doba prípravy: 25 minút

Nákypy a gratiny

Zapekané zemiaky so syrom

Doba prípravy: 55 minút

Na 4 porcie

Pre zapekanie

600 g zemiakov, uvarených na kašu

75 g postrúhaný syr gouda

Pre zálievku

250 g smotany

1 ČL soli

čierne korenie

muškátový oriešok

Na posypanie

75 g postrúhaný syr gouda

Do formy

1 strúčik cesnaku

Príslušenstvo

zapekacia forma, Ø 26 cm

rošt

Príprava

Nákypovú formu potrieť cesnakom.

Pre zálievku zmiešať smotanu, soľ, korenie a muškátový oriešok.

Očistiť zemiaky a nakrájať na 3-4 mm plátky. Zemiaky zmiešať so syrom a zálievkou a vložiť do zapekacej formy.

Posypať syrom gouda.

Zemiaky so syrom vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapek. zemiaky

Doba trvania programu: 28 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 170 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 28-35 minút

Úroveň: 1

Nákypy a gratiny

Lasagne

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na lasagne

8 plátkov lasagni (bez predvarenia)

Na omáčku z paradajok a mletého mäsa

50 g slaniny, prerastanej, údenej | nakrájanej na jemné kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

375 g mletého mäsa, polovica hovädzia, polovica bravčová

800 g paradajok z konzervy, lúpaných

30 g paradajkového pretlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymianu čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvej | nasekanej

soľ

čierne korenie

Na šampiňónovú omáčku

20 g masla

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

100 g šampiňónov čerstvých | na plátky

2 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

250 g smotany

250 ml mlieka, 3,5 % tuku

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

2 PL petržlenovej vňate, čerstvej | nasekanej

Na posypanie

200 g postrúhaný syr gouda

Príslušenstvo

zapekacia forma, 32 cm x 22 cm

rošt

Príprava

Na omáčku z paradajok a mletého mäsa zohrejeme panvicu. Orestujeme kocky slaniny, pridáme mleté mäso a pri pečení obraciame. Pridáme cibuľu a dusíme. Paradajky pokrájame. Pridáme paradajky, paradajkovú šťavu, paradajkový pretlak a vývar. Dochutíme bylinkami, soľou a korením. Necháme asi 5 minút mierne variť.

Na šampiňónovú omáčku podusíme cibuľu na masle. Pridáme šampiňóny a krátko orestujeme. Poprášime múkou a vmiešame ju. Zalejeme smotanou a mliekom. Dochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Omáčku necháme asi 5 minút mierne variť. Nakoniec pridáme petržlen.

Na lasagne postupne vrstváme do zapekacej formy:

- 1/3 omáčky z paradajok a mletého mäsa
- 4 plátky lasagne
- 1/3 omáčky z paradajok a mletého mäsa
- 1/2 šampiňónovej omáčky
- 4 plátky lasagne
- 1/3 omáčky z paradajok a mletého mäsa
- 1/2 šampiňónovej omáčky

Lasagne posypeme syrom gouda, položíme na rošt a pečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Lasagne

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 180

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 1

Nákypy a gratiny

Cestovinový nákyp

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na cestoviny

150 g cestovín (penne),
údaj na obale 11 minút doba prípravy
1½ l vody
3 ČL soli

Na nákyp

1½ PL masla
2 cibule | nakrájané na kocky
1 paprika | 1 cm veľké kocky
2 mrkvy, malé | na plátky
150 g crème fraîche
75 ml mlieka, 3,5 % tuku
soľ
čierne korenie
300 g mäsité paradajky | nakrájané na-
hrubo
100 g šunky varenej | na kocky
150 g ovčieho syra s bylinkami | na koc-
ky

Na posypanie

100 g postrúhaný syr gouda

Príslušenstvo

zapekacia forma, 24 cm x 24 cm
rošt

Príprava

Cestoviny varíme 5 minút v slanej vode.

Cibuľu podusíme na masle. Pridáme
papriku a mrkvu a dusíme ďalších
5 minút.

Crème fraîche zmiešame s mliekom a
pridáme k zelenine. Dochutíme soľou a
korením.

Cestoviny, paradajky, šunku a ovčí syr
vložíme do zapekacej formy. Vmiešame
zeleninovú omáčku.

Nákyp posypeme syrom gouda.

Cestovinový nákyp vložíme na rošte do
ohrevného priestoru. Zapekáme dozla-
ta.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapekané
cestoviny

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +
Hor. vzd. plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 1

Tip

Na nákyp je možné použiť aj 350 g va-
rených cestovín z predchádzajúceho
dňa.

Paella

Doba prípravy: 120 minút

Na 8 porcií

Suroviny

2 cibule
2 strúčiky cesnaku
1 paprika, červená
2 paradajky
300 g kuracích prs, spracovaných
300 g dlhozrnnej ryže
200 g mrazeného hrachu
300 g krúžkov chobotnice, chladených
300 g kreviet, chladených
200 g mäsa zo slávk, chladeného
1 l vývaru
6 PL olivového oleja
1 PL mletej papriky, sladkej
½ ČL šafránu, mletého
soľ
čierne korenie

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Cibuľu a strúčiky cesnaku pokrájame nadrobno. Papriku nakrájame na prúžky a paradajky na veľké kocky. Zeleninu rozložíme do sklenenej misky.

Kuracie prsia pokrájame na kocky. S ryžou, hrachom, krúžkami chobotnice, krevetami a mäsom zo slávky pridáme k zelenine.

Sklenenú misku vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy.

Na omáčku zmiešame vývar, olivový olej, papriku a šafran. Ochutíme soľou a korením.

Automatický program:

Omáčku rozložíme na paellu a zamiešame. Pokračujeme v príprave paelly.

Manuálne:

Omáčku rozložíme na paellu a zamiešame. Pripravujeme podľa 2. kroku prípravy. Každých 20 minút premiešame.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Paella

Doba trvania programu: 75 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 20 minút

2. krok prípravy

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Doba prípravy: 55 minút

Nákypy a gratiny

Musaka z cukiet

Doba prípravy: 65 minút

Na 4 porcie

Na musaku

2½ PL olivového oleja

5 cukiet | kolieska

1 cibuľa | na plátky

2 papriky | na tenké plátky

1 strúčik cesnaku | posekaný najemno

1 konzerva paradajok (à 400 g), celé

2 PL paradajkového pretlaku

35 g mäta | nasekaná

soľ

čierne korenie

150 g švajčiarskeho syra

(napr. Gruyère) | na plátky

3 PL pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

500 g jogurtu, 3,5 % tuku

2 vajcia, veľkosť M

180 g syra | strúhaného

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

zapekacia forma vhodná do mikrovlnky
rošt

Príprava

Olej zohrejeme na panvici. Kolieska cukiet postupne orestujeme dozlata a odložíme.

Cibuľu, cesnak a prúžky papriky restujeme v tej istej panvici 4 minúty. Prídáme paradajky, paradajkový pretlak a mäta. Dochutíme soľou a korením.

Zapekaciu formu vymastíme. Dno vyložíme polovicou cukiet, na ktoré rozložíme polovicu paradajkovej omáčky a obložíme plátkami syra. Pokryjeme para-

dajkovou omáčkou a nakoniec na to rovnomerne rozložíme zvyšné kolieska cukiet.

Zmiešame múku, jogurt, vajcia a syr a rozložíme na musaku.

Zapekaciu formu na rošte vložíme do ohrevného priestoru. Musaku pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Nákypy a zapekanie | Cuketová musaka

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: MV + gril s cirkuláciou

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 35 minút

Úroveň: 1

Tip

Cukety sa dajú nahradiť baklažánom, tekvicou alebo sladkými zemiakmi.

Tajní hrdinovia

Samotná skutočnosť, že zemiaky, ryžu alebo cestoviny konzumujeme takmer denne bez toho, aby sme sa ich presýtili, svedčí o ich veľkom vplyve na náš dobrý pocit o zdravej, chutnej výžive. S ich nespočetnými spôsobmi prípravy sú oveľa viac ako len zdravý doplnok. Obmieňajú pokrmy stále novými spôsobmi - rovnako ako zelenina, ktorá sa dostáva na trh v neustále rozmanitejšom sortimente, čerstvosti a farebnosti, prepožičiavajú každému menu osobitný, lahodný zážitok.

Prílohy a zelenina

Pečené zemiaky

Doba prípravy: 35 minút

Na 4 porcie

Suroviny

4 pečené zemiaky (à 200 g)

1 PL oleja

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenená miska

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Zemiaky niekoľko krát popicháme vidličkou. Olej zmiešame so soľou a korením a zmesou potrieme zemiaky.

Zemiaky poukladáme do sklenenej mis-
ky.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Sklenenú misku vložíme do ohrevného priestoru. Pečené zemiaky

Zemiaky rozkrojíme pozdĺž a servírujeme s maslom.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Zemiaky | Pečené zemiaky

Doba trvania programu: 27 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka + Hor. vzd. plus

Teplota: 200 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 1

Fazuľky v tymianovej omáčke

Doba prípravy: 35 minút

Na 4 porcie

Suroviny

750 g zelenej fazule, chladenej

50 ml vody

150 g smotany

150 g crème fraíche

2 ČL horčice

1½ ČL soli

1 ČL škrobu

1 PL drveného tymianu

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenený riad s pokrievkou, Ø 23 cm

sklenená miska

Príprava

Fazuľky vložíme do sklenenej misky.

Zmiešame vodu, smotanu, crème fraíche, horčicu, soľ, potravinársky škrob a tymian. Ochutíme korením.

Omáčku pridáme k zelenine a zamiešame. Sklenený riad postavíme na sklennú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Prípravovať prikryté.

Manuálne:

Prípravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy. Zeleninu zamiešame a pripravujeme podľa 2. kroku prípravy.

Fazuľky nakrájame a servírujeme.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Fazuľav tymián.
omáčke

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 10 minút

Prílohy a zelenina

Mrkva s trebul'kovou smotanou

Doba prípravy: 35 minút

Na 4 porcie

Suroviny

1 kg mrkvy | na plátky
1 PL masla
100 ml zeleninového vývaru
150 g smotany
2 PL bieleho vína
1 ČL cukru
1½ ČL soli
1 ČL škrobu
1 ČL horčice
1 PL trebul'ky, čerstvo nasekanej
čierne korenie

Príslušenstvo

sklenený riad s pokrievkou, Ø 23 cm
sklenená miska

Príprava

Mrkvu s maslom a zeleninovým vývarom vložíme do skleneného riadu.

Smotanu zmiešame s bielym vínom, cukrom, soľou a potravinárskym škrobom, horčicou a trebul'kou. Ochutíme korením. Omáčku pridáme k zelenine a zamiešame. Sklenený riad postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Pripravovať prikryté.

Manuálne:

Pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy. Zeleninu zamiešame a pripravujeme prikryté podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Smotan. mrkva s trebul'kou

Doba trvania programu: 18 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 6 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 600 W

Doba prípravy: 12 minút

Zemiaky v šupke

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Na zemiaky v šupke

800 g zemiakov, uvarených

160 ml vody

Na bylinkový dip

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

250 g nízkotučného tvarohu

100 g crème fraîche

2 PL byliniek, posekaných

soľ

čierne korenie

Na lososový dip

150 g údeného lososa

200 g čerstvého syra, tvarohového

100 g crème fraîche

½ ČL kôpru, sušeného

soľ

čierne korenie

Príslušenstvo

sklenený riad v pokrievkou, vhodný pre

mikrovlnku, Ø 23 cm

sklenená miska

Príprava

Zemiaky umyjeme. Zemiaky dáme s osolenou vodou do skleneného riadu.

Sklenený riad postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Prípravovať prikryté.

Manuálne:

Prípravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy. Zemiaky zamiešame a pripravujeme prikryté podľa 2. kroku prípravy.

Na bylinkový dip nakrájame na kocky cibuľu a cesnak. Zmiešame s tvarohom, crème fraîche a bylinkami. Ochutíme soľou a korením.

Na lososový dip pokrájame lososa na pásiky. Zmiešame tvarohový syr, crème fraîche a kôpor. Ochutíme soľou a korením.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Zemiaky v šupke

Doba trvania programu: 26 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 9 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 300 W

Doba prípravy: 17 minút

Prílohy a zelenina

Ryža

Doba prípravy: 25 minút

Na 4 porcie

Suroviny

200 g ryže parboiled

400 ml vody

1 ČL soli

Príslušenstvo

sklenený riad v pokrievkou, vhodný pre

mikrovlnku, Ø 23 cm

sklenená miska

Príprava

Ryžu dáme s osolenou vodou do skleneného riadu. Sklenený riad postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Automatický program:

Pripravovať prikryté.

Manuálne:

Pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy. Ryžu zamiešame a pripravujeme prikryté podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Ryža

Doba trvania programu: 20 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 5 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 150 W

Doba prípravy: 15 minút

Slané zemiaky

Doba prípravy: 40 minút
na 4 porcie

Suroviny

900 g zemiakov, uvarených
120 ml vody
1 ČL soli

Príslušenstvo

sklenený riad v pokrievkou, vhodný pre mikrovlnku, Ø 23 cm
sklenená miska

Príprava

Zemiaky ošúpeme a umyjeme. Dáme s osolenou vodou do skleneného riadu.

Sklenený riad postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru.

Automatický program:
Pripravovať prikryté.

Manuálne:

Pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy. Zemiaky zamiešame a pripravujeme prikryté podľa 2. kroku prípravy.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Slané zemiaky
Doba trvania programu: 21 minút

Manuálne

1. krok prípravy
Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka
Výkon: 850 W
Doba prípravy: 8 minút
Úroveň: 1

2. krok prípravy
Výkon: 300 W
Doba prípravy: 14 minút

Prílohy a zelenina

Paradajkové rizoto

Doba prípravy: 60 minút

Na 4 porcie

Suroviny

1 cibuľa, červená | najemno nakrájaná
125 g španielskej salámy (Chorizo) | na malé kocky

2½ PL olivového oleja

1 konzerva paradajok (à 400 g), pokrájaných

375 ml kuracieho vývaru

200 g ryže na rizoto

1 cuketa | pokrájaná na kocky

30 g masla

50 g nastrúhaného tvrdého syra (parmezánu)

2 PL petržlenovej vňate | posekanej

100 g čiernych olív (Kalamon), vykôstkovaných | na jemno pokrájaných

2 PL pažítiky | posekanej

60 g kozieho syra

50 g lístkov bazalky | natrhaných

Príslušenstvo

zapekacia forma s pokrievkou, vhodná do mikrovlnky
sklenená miska

Príprava

Do zapekacej misky dáme cibuľu, salámu a olivový olej.

Zapekáciu misku postavíme na sklennú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy.

Automatický program:

Pridáme paradajky, slepačí vývar a ryžu a pokračujeme v príprave.

Manuálne:

Pridáme paradajky, slepačí vývar a ryžu pripravujeme podľa 2. kroku prípravy.

Automatický program:

Pridáme cukety, dobre zamiešame a pokračujeme v príprave.

Manuálne:

Pridáme cukety, dobre zamiešame a pokračujeme v príprave podľa 3. stupňa prípravy.

Rizoto necháme 2 minúty prejsť chuťami. Pridáme maslo a parmezánu.

Pred podávaním vmiešame petržlen, olivy a pažítiku. Servírujeme s kozím syrom a bazalkou.

Nastavenie

Automatický program

Prílohy a zelenina | Paradajkové rizoto

Doba trvania programu: 21 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 3 minúty

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 8 minút

3. krok prípravy

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Lahké a chutné

Lahká polievka je ideálny začiatok lákavého menu, ale môže byť aj chutným nízkokalorickým hlavným jedlom. Zemiaky, zelenina, ryba a iné prísady - takmer všetko, čo obohacuje našu tuhú stravu, môže mať formu vývaru-ako polievka, obohatený, dobre okorenený a v prípade potreby krémovo zjemnený pokrm- doplní chuťovú rozmanitosť jedálneho lístka. Psychológovia dokonca prisudzujú polievkam aj to, že majú povzbudzujúci účinok: ich požívanie prináša dobrú náladu a ukludňuje napäté nervy.

Polievky a husté polievky

Vaječná zúvarka

Doba prípravy: 45 minút

Na 6 porcií

Na vaječnú zúvarku

6 vajec, veľkosť M

300 ml mlieka, 3,5 % tuku

¼ ČL soli

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

zapekacia forma vhodná do mikrovlnky

20 cm x 20 cm

potravinová fólia na pečenie

rošt

Príprava

Zmiešame vajcia s mliekom, našľahať na penu. Potom posoliť.

Zapekaciu formu vymastíme. Vaječnú masu naplníme a prikryjeme fóliou na potraviny.

Zapekaciu formu na rošte vložíme do ohrevného priestoru. Vaječnú zúvarku pripravíme.

Nastavenie

Automatický program

Polievky a Eintopf | Vajčková zúvarka

Doba trvania programu: 19 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 95 °C

Výkon: 150 W

Crisp function: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Doba prípravy: 19-24 minút

Úroveň: 1

Tekvicová polievka

Doba prípravy: 55 minút

Na 6 porcií

Na polievku

750 g tekvica (Hokkaido) | len dužinu |
na kocky

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

125 ml mlieka, 3,5 % tuku

375 ml zeleninového vývaru

1½ ČL soli

2 ČL cukru

1 PL masla

1 PL crème fraîche

čierne korenie

Na ozdobenie

6 PL smotany

1 PL tekvicových jadier | nasekaných

Príslušenstvo

tyčový mixér

sklenená miska

sklenený riad s pokrievkou, vhodný pre
mikrovlnku, Ø 23 cm

Príprava

Do sklenenej nádoby vložíme tekvicu a
kocky cibule.

Pridáme mlieko, zeleninový vývar, soľ,
cukor a zamiešame. Na sklenenej miske
vložíme do ohrevného priestoru. Spustí-
me automatický program, alebo pripra-
vujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Manuálne:

Polievku zamiešame a pripravujeme pri-
krytú podľa 2. kroku prípravy.

Automatický program:

Polievku zamiešame a pripravujeme pri-
krytú.

Polievku rozmixujeme a pridáme maslo
a crème fraîche. Ochutíme korením.

Pri servírovaní polievku ozdobíme tek-
vicovými jadrami.

Nastavenie

Automatický program

Polievky a Eintopf | Tekvicová polievka

Doba trvania programu: 22 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 12 minút

Polievky a husté polievky

Minestrone

Doba prípravy: 40 minút

Na 4 porcie

Suroviny

50 g anglickej slaniny

1 cibuľa

150 g zeleru

2 paradajky

150 g mrkvy

100 g zelenej fazule, mrazenej

100 g mrazeného hrachu

50 g cestovín (malé mušličky)

1 PL talianskej bylinkovej zmesi, zmrazenej

100 ml zeleninového vývaru

100 g tvrdého syra (parmezán) v celku

Príslušenstvo

sklenená miska

sklenený riad s pokrievkou, vhodný pre mikrovlnku, Ø 23 cm

Príprava

Anglickú slaninu a cibuľu nakrájame na kocky. Zeler a paradajky pokrájame na kocky, mrkvu na plátky. Všetko vložíme do sklenenej nádoby.

Pridáme fazuľu, hrach, cestoviny a bylinky s vývarom a zamiešame. Sklenený riad postavíme na sklenenú misku. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Polievku premiešame a pripravujeme ďalej prikrytú.

Nastúhame parmezán a posypeme polievku.

Nastavenie

Automatický program

Polievky a Eintopf | Minestrone

Doba trvania programu: 25 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 15 minút

Tip

Miesto cestovín sa dá použiť aj 150 g na kocky nakrájaných zemiakov.

Paradajková polievka

Doba prípravy: 35 minút

Na 4 porcie

Na polievku

250 g mrkvy | na plátky

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

1 PL masla

850 g paradajok z konzervy (odkvapkané)

350 ml zeleninového vývaru

1 ČL soli

1 ČL cukru

čierne korenie

Na ozdobenie

100 g smotany

12 lístkov bazalky

Príslušenstvo

sklenený riad s pokrievkou, vhodný pre mikrovlnku, Ø 23 cm

sklenená miska

tyčový mixér

Príprava

Kolieska mrkvy, nakrájanú cibuľu, maslo, paradajky, zeleninový vývar, soľ, cukor vložíme do sklenenej nádoby. Sklenený riad na sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Automatický program:

Polievku zamiešame a pokračujeme v príprave.

Manuálne:

Polievku zamiešame a pripravujeme podľa 2. kroku prípravy.

Polievku rozmixujeme. Ochutíme korením.

Vyšľaháme polotuhú šľahačku a posekáme bazalku. Pred servírovaním polievku ozdobíme šľahačkou a bazalkou.

Nastavenie

Automatický program

Polievky a Eintopf | Rajčinová polievka

Doba trvania programu: 35 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 11 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 24 minút

Polievky a husté polievky

Hustá polievka z bielej kapusty

Doba prípravy: 65 minút

Na 4 porcie

Suroviny

200 g mletého hovädzieho mäsa

½ ČL soli

½ ČL mletej papriky, sladkej

čierne korenie

1 cibuľa

250 g zemiakov

100 g póru

250 g bielej kapusty

250 g červenej cvikle

250 ml hovädzieho vývaru

1½ ČL soli

150 g crème fraîche

1 PL petržlenovej vňate | posekanej

2 PL octu z červeného vína

Príslušenstvo

strúhadlo, hrubé

sklenená miska

sklenený riad s pokrievkou, vhodný pre mikrovlnku, Ø 23 cm

Príprava

Mleté mäso premiesime so soľou, paprikou a korením. Z mletého mäsa vyformujeme guľky a vložíme do sklenenej misy.

Cibuľu a zemiaky pokrájame na kocky. Pór nakrájame na koliesky. Nastrúhame bielu kapustu. Postrúhamee červenú cvikľu.

Zeleninu navrstvíme na mäsové guľky. Pridáme hovädzí vývar a soľ. Na sklenenej miske vložíme do ohrevného priesotoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme prikryté podľa 1. kroku prípravy.

Automatický program:

Polievku zamiešame a pripravujeme prikrytú.

Manuálne:

Polievku zamiešame a pripravujeme prikrytú podľa 2. kroku prípravy.

Vmiešame Crème fraîche a petržlen.

Dochutíme octom z červeného vína.

Nastavenie

Automatický program

Polievky a Eintopf | Eintopf z bielej kapusty

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 450 W

Doba prípravy: 20 minút

Koniec dobrý, všetko dobré

Vydarený dezert sa spozná podľa toho, že je naň vždy v žalúdku miesto. Pretože málokto odolá po chutnom jedle sladkému pokušeniu. Zmrzlinou, náky-pom, ovocnými kompozíciami alebo iným sladkým ukončením nechá kuchár alebo kuchárka spokojných hostí odísť od stola - a často to ani nestojí veľa námahy, pretože pravé dezerty mávajú pri malom množstve vynaloženej práce veľký „faktor úspechu“.

Dezerty

Sladká žemlovka

Doba prípravy: 20 minút + 20 minút odstátie

Na 10 porcií

Suroviny

14 plátkov chleba

70 g masla, nesoleného | mäkkého

8 vajec, veľkosť M | len žltok

150 g cukru

1 vanilkový struk

300 ml mlieka, 3,5 % tuku

300 g smotany

100 g hrozienok

Na posypanie

1 PL cukru

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

zapekacia forma, nízka

rošt

Príprava

Zapekaciu formu vymastíme.

Odkrojíme kôrku chleba. Plátky chleba natrieme maslom a uhlopriečne prekrojíme.

Zmiešame žltky s cukrom.

Vanilkový struk pozdĺžne rozpolíme a s mliekom a smotanou zohrejeme v hrnci.

Vanilkový struk vyberieme a mlieko pomaly za stáleho miešania prilejeme k zmesi vajec s cukrom.

Polovicu chleba rozložíme rovnomerne v zapekacej forme. Nasypeme na to hrozienka a rozložíme zvyšný chlieb.

Teplé mlieko s vajcami rovnomerne nalejeme na nákyt a necháme 20 odstáť.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie podľa 1. kroku prípravy.

Nakoniec posypeme cukrom.

Manuálne:

Upravíme nastavenia podľa 2. kroku prípravy.

Chlebový nákyt vložíme do ohrevného priestoru a pripravíme.

Nastavenie

Automatický program

Dezert | Sladká žemlovka

Doba trvania programu: 30 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Predhriatie: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka + Hor. vzd. plus

Teplota: 190 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 25 minút

Crème Caramel

Doba prípravy: 65 minút + 4-5 hodín chladenie

Na 10 porcií

Na karamel

150 g cukru

80 ml vody

Na krém

1 vanilkový struk

500 ml mlieka, 3,5 % tuku

75 g cukru

250 g smotany

2 vajcia, veľkosť M

4 vajcia, veľkosť M | len žltok

Príslušenstvo

zapekacia forma zo skla, Ø 22 cm
potravínová fólia, odolná voči teplu
rošt

Príprava

Na prípravu karamelu zmiešame v hrnci cukor s vodou a varíme tak dlho, pokým hmota nezíska zlatožltú až zlato-hnedú farbu. Dávame pozor, aby karamel nebol príliš tmavý, pretože by inak zhorkol.

Karamel vložíme do zapekacej formy a necháme vychladnúť.

Na prípravu krému narežeme pozdĺžne vanilkový struk a nožom vyškrabeme dreň. Mlieko s cukrom, vanilkovú dreň a struk krátko povaríme.

Pridáme smotanu a hmotu necháme vychladnúť asi na 60 °C.

Rozmiešame vajcia a žĺtky a vmiešame ich do zmesi z mlieka a smotany. Vyberieme vanilkový struk.

Zmes pridáme do zapekacej formy a prikryjeme potravinovou fóliou. Zapekaciu formu na rošte vložíme do ohrevného priestoru. Pripravíme krém.

Krém necháme 4–5 hodín najlepšie ak je to možné cez noc, vychladnúť v chladničke.

Aby sme krém a karamel dobre vyklopili z formy, vložíme formu na asi 2–3 minúty do horúcej vody. Krém opatrne uvoľníme od okraja a prevrátíme na tácku.

Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka +

Hor. vzd. plus

Teplota: 95 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 1

Tip

Krém podávame so šľahačkou a čerstvým lesným ovocím.

Dezerty

Ovocný crumble

Doba prípravy: 40 minút

Na 6 porcií

Na náryp

800 g jablák | na plátky

65 g cukru

200 g čučoriedok, čerstvých

75 g pšeničnej múky, typ 405 (hladká)

90 g cukru, hnedého

2 ČL mletej škorice

60 g masla

50 g ovsených vločiek

50 g pekanových orechov

Do formy

1 PL masla

Príslušenstvo

zapekacia forma vhodná do mikrovlnky,

Ø 25 cm

sklenená miska

Príprava

Zapekaciu formu vymastíme.

Plátky jablka vložíme do zapekacej formy a posypeme cukrom. Zapekaciu formu postavíme do sklenenej misky.

Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy.

Medzičasom zmiešame múku, cukor a škoricu. Pridáme maslo, ovsené vločky a pekanové orechy a vymiesime z nich posýpku.

Automatický program:

Na jablká dáme najprv čučoriedky, potom posýpku a pokračujeme v príprave.

Manuálne:

Najprv čučoriedky, potom posýpku na jablká a pokračujeme v príprave podľa 2. kroku prípravy.

Ovocnú posýpku necháme 10 minút vychladnúť.

Nastavenie

Automatický program

Dezert | Ovocné crumble

Doba trvania programu: 24 minút

Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: MV + gril s cirkuláciou

Výkon: 300 W

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Výkon: 300 W

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 14 minút

Tip

Miesto jablák je možné použiť hrušky, marhule, broskyne alebo podobné ovocie. Čučoriedky môžeme nahradiť čiernicami, čiernymi ríbezľami, jahodami alebo kolieskami banánov. Ovocný crumble podávame so šľahačkou alebo gréckym jogurtom.

Tvarohový nákyp

Doba prípravy: 20 minút

Na 4 porcie

Suroviny

500 g nízkoťučného tvarohu

2 vajcia, veľkosť M

100 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 PL citrónovej šťavy

125 g hrozienok

37 g pudingový prášok na varenie (vanilka)

½ ČL prášku do pečiva

2 PL strúhanky

30 g masla

Príslušenstvo

zapekacia forma vhodná do mikrovlnky,

Ø 22 cm

sklenená miska

Príprava

Zmiešame tvaroh, vajcia, cukor, vanilkový cukor, citrónovú šťavu a hrozienka.

Pudingový prášok a prášok do pečiva zmiešame s múkou a primiešame. Zapekaciu formu naplníme hmotou, posypeme strúhankou a uložíme vločky masla.

Zapekaciu formu na sklenenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Tvarohový nákyp pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

Dezert | Tvarohový nákyp

Doba trvania programu: 10 minút

Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka

Výkon: 850 W

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 1

Tip

Variant: Vanilkový puding nahradíme 125 g krupice.

Dezerty

Čokoládové tortičky

Doba prípravy: 70 minút

Na 8 porcií

Cesto

70 g čokolády, tmavej

70 g masla

70 g cukru

4 vajcia, veľkosť M | len žltok

70 g mandlí | pomletých

20 g strúhanky

500 ml vanilkového krému

200 g smotany

Na posypanie

40 g práškoveho cukru

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

8 formičiek, Ø 6 cm

sklenená miska

Príprava

Čokoládu rozpustíme v hrnci na miernom ohni a necháme trochu vychladnúť.

Maslo, cukor, soľ a žltka vymiešame na hladký krém. Primiešame čokoládu, mandle a strúhanku.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Z bielok vyšľaháme tuhý sneh a vmiešame do čokoládovej masy.

Formičky vymastíme. Naplníme hmotu.

Formičky postavíme na sklenenú misku a zasunieme do ohrevného priestoru. Čokoládové tortičky pripravujeme.

Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do vanilkového krému. Rovnomerne rozložíme na dezertné taniere.

Čokoládové tortičky nožom uvoľníme po krajoch z formy. Na každý dezertný tanier vyklopíme jednu tortičku. Posypeme práškovým cukrom a podávame vlažné.

Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Mikrovlnka + Hor. vzd. plus

Teplota: 150 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Predhriatie: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba prípravy: 17-25 minút

Úroveň: 1

Miele s.r.o.
Plynárenská 1
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

**Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek
0800 MIELE1
(0800 643 531)**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Nemecko

