

**Miele**

# Kuchárka

pre konvektomaty

# Obsah

---

<b>K tejto kuchárke</b> .....	6
<b>Prevádzkové spôsoby</b> .....	7
<b>Špeciálne použitia</b> .....	9
<b>Komfort obsluhy/čo je dôležité vedieť</b> .....	11
<b>Množstvo a merné jednotky</b> .....	13
<b>Príslušenstvo Miele</b> .....	14
<b>Prípravky na ošetrovanie Miele</b> .....	16
<b>Múčniky</b> .....	17
Jemný jablkový koláč .....	17
Obložený jablkový koláč .....	18
Jablková štrúdľa .....	20
Hrnčekový koláč .....	22
Piškótový korpus .....	23
Plnky pre piškótový korpus .....	24
Piškótový plát .....	26
Plnky pre piškótový plát .....	27
Maslový koláč .....	29
Mramorová bábovka .....	30
Ovocný koláč (lístkové cesto) .....	31
Ovocný koláč (krehké cesto) .....	32
Linecké pečivo .....	33
Čokoládová roláda .....	34
Štóla .....	35
Koláč s posýpkou s ovocím .....	36
<b>Pečivo</b> .....	37
Vykrajované keksíky .....	37
Čučoriedkové muffiny .....	38
Syrové pečivo .....	39
Mandľové makrónky .....	40
Striekané pečivo .....	41
Vanilkové rožteky .....	42
Muffiny s vlašskými orechmi .....	43
Veterníky .....	44
Plnky do veterníkov .....	45
<b>Chlieb</b> .....	46
Bagety .....	46
Sedliacky chlieb po švajčiarsky .....	47
Špaldový chlieb .....	48
Chlebová placka .....	49
Vianočka .....	50
Vianočka po švajčiarsky .....	51
Chlieb s orechmi .....	52
Zmiešaný ražný chlieb .....	53

Semiačkový chlieb .....	54
Tigrí chlieb .....	55
Biely chlieb (vo forme) .....	56
Biely chlieb (voľný) .....	57
Zmiešaný tmavý pšeničný chlieb .....	58
Sladký chlieb .....	59
<b>Žemle</b> .....	60
Sladké žemle (kysnuté cesto) .....	60
Sladké žemle (tvarohovo olejové cesto) .....	61
Maslové briožky .....	62
Croissanty .....	63
Viaczrnné žemle .....	65
Ražné bochníky .....	67
Pšeničné žemle .....	68
<b>Pizza a pod.</b> .....	69
Placka .....	69
Lososová torta .....	70
Pizza (kysnuté cesto) .....	72
Pizza (tvarohovo olejové cesto) .....	74
Quiche Lorraine .....	76
Quiche s údeným lososom .....	77
Pikantný tenký koláč (lístkové cesto) .....	78
Pikantný tenký koláč (krehké cesto) .....	79
<b>Mäso</b> .....	81
Kačka (plnená) .....	81
Kačka (neplnená) .....	83
Kačacie prsia na šanghajský spôsob .....	85
Hus (neplnená) .....	86
Kura .....	87
Kurací pilaf .....	88
Kuracie prsia .....	90
Kuracie stehná .....	91
Kura na paprike .....	93
Morka (plnená) .....	94
Kuracie prsia zo zelenou a bielou špargľou .....	96
Morčacie stehno .....	98
Pštros (Gourmet pečenie) .....	99
Tikka Masala s ryžou .....	100
Teľacie filé (pečené) .....	102
Teľacie filé (Gourmet pečenie) .....	103
Teľacie koleno .....	104
Teľací chrbát (pečenie) .....	106
Teľací chrbát (Gourmet pečenie) .....	107

# Obsah

---

Teľacie dusené .....	108
Jahňacie koleno .....	109
Jahňacie stehno (Gourmet pečenie).....	110
Jahňací chrbát (Gourmet pečenie) .....	112
Kapustová roláda .....	113
Hovädzia sviečková.....	115
Hovädzie filé (pečenie) .....	116
Hovädzia sviečková (Gourmet pečenie) .....	117
Hovädzie hašé.....	118
Hovädzie rolády.....	119
Dusená hovädzia roštenka .....	121
Hovädzí hrniec.....	122
Rozbif (pečenie).....	124
Rozbif (Gourmet pečenie).....	125
Tafelspitz na viedenský spôsob .....	126
Yorkshirský puding .....	127
Sekaná.....	128
Kotleta (pečenie).....	129
Pečené s kôrkou.....	130
Bravčové stehno.....	131
Bravčové filé (pečenie) .....	132
Jelenie stehno (Gourmet pečenie).....	133
Jelení chrbát (Gourmet pečenie) .....	135
Králik.....	136
Srnčie stehno (Gourmet pečenie).....	137
Srnčí chrbát (Gourmet pečenie) .....	138
Stehno z diviaka (Gourmet pečenie) .....	139
<b>Ryby</b> .....	140
Filé z lososa (príprava pri nízkej teplote).....	140
Losos v lístkovom ceste .....	141
Mušle v omáčke .....	142
<b>Nákypy a gratiny</b> .....	143
Čakankový náryp .....	143
Zapekané zemiaky.....	145
Syrové suflé s pažitkou .....	146
Zapekané zemiaky so syrom .....	147
Lasagne.....	148
Zapekané cestoviny .....	150
Zapekané cestoviny so šunkou .....	151
<b>Prílohy a zelenina</b> .....	152
Zemiakové hranolky .....	152
Pečené syrové knedličky .....	153
Tekvicové rizoto.....	155

---

<b>Polievky a eintopy</b> .....	156
Gulášová polievka .....	156
Tekvicová polievka na austrálsky spôsob .....	157
Mäso s ryžou .....	158
<b>Dezerty</b> .....	159
Vianočný puding.....	159
Cisársky trhanec.....	160
Karamelový krém.....	161
Múčnik s karamelom a d'atľami .....	162
Varené hrušky .....	163
Syrový koláč s limetkou.....	164
Tvarohové knedličky .....	165
Treacle Sponge Pudding .....	166
<b>Pečenie v konvektomate Miele</b> .....	167
<b>Pečenie v konvektomate Miele</b> .....	172

## K tejto kuchárke

---

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 Vášho konvektomatu Miele.

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

### K automatickým programom

- Automatické programy nie sú k dispozícii pri každom modeli. Aj keď nie je Váš konvektomat vybavený príslušným automatickým programom, môžete pripravovať všetky recepty. Používajte ručné nastavenia.
- 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 prísadám

- Ak je za jednotlivou prísadou čiarka (,), nasledujúci text popisuje potravinu. Vo väčšine prípadov je možné v tomto stave kúpiť: napr. pšeničnú hladkú múku (typ 405); vajcia, veľkosť M; mlieko, 3,5 % tuku.
- Ak je za jednotlivou prísadou zvislá čiarka (|), popis sa vzťahuje k spracovaniu potraviny, ktorý spravidla pre-

bieha pri samotnom varení. Tento krok spracovania sa v texte prípravy už viac nespomína. Napr. syr, korenený | 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.

### 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.

Úroveň: Úrovne pre umiestnenie plechov a roštov počítame odspodu nahor.

Vlastné programy: pre maximálny komfort obsluhy môžete uložiť manuálne nastavenie receptu ako vlastný program. Konvektomat tak sám mení teplotu alebo prevádzkový spôsob, bez toho aby ste museli počas procesu prípravy pokrmu zasiahnuť. Môžete uložiť až 20 programov, každý až s 9 krokmi prípravy.

## Kombinovaná príprava

Na pečenie a smaženie v kombinácii s vlhkosťou. Tento prevádzkový spôsob používajte na pečenie chleba a pečiva z kysnutého cesta, na prípravu rýb, mäsa a pri mnohých ďalších príležitostiach.

Klimatický senzor Miele presne meria a reguluje vlhkosť v ohrevnom priestore, aby zabezpečil perfektnú klímu pre prípravu pokrmu. Chlieb tak získa lístkovitú, lesklú kôrku. Mäso a ryby budú pripravené na stupeň presne a budú sa rozplývať na jazyku. Sušenie bylín, ovocia a zeleniny prebieha rýchlo a šetrne.

Volte z nasledujúcich možných kombinácií:

Komb. + hor. vzduch plus

Komb. + hor./ spodné peč.

Komb. + gril

## Príprava v pare

Na šetrnú prípravu všetkých potravín. Môžete pripravovať pokrmy vo všetkých úrovniach súčasne bez prenášania chuti. Vďaka technológii DualSteam a výkonnému výrobníku pary zostanú živiny, chuť a štruktúra optimálne zachované. Ryby a chudé mäso zostanú šťavnaté, zelenina si zachová svoju farbu a ryža nebude zlepená a vznikajúco zrnitá.

## Sous-vide

Na šetrnú prípravu potravín vo vákuovom obale pri nízkych teplotách a s dlhšou dobou trvania. Vďaka vákuovaniu sa počas prípravy neodparuje vlhkosť a zostanú zachované všetky výživné a aromatické látky.

Recepty na prípravu sous-vide a ďalšie zaujímavé témy nájdete v našej aplikácii Miele@mobile.

## Horúci vzduch plus

Pečením môžete pripravovať pokrmy vo viacerých úrovniach naraz pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie, 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.

## Spodné pečenie

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

## Horné pečenie

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

# Prevádzkové spôsoby

---

## Veľký 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.

## Malý gril

Na grilovanie plochých pokrmov (napr. steakov) v menších množstvách a na zapekanie v malých formách. Je zapnutá len vnútorná časť vyhrievacieho telesa a rozohreje sa do červena, aby vytvorila potrebné infračervené 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.

## Špeciálny koláč

Na koláč zo zmiešaného cesta. Neodváža sa žiadna vlhkosť z ohrevného priestoru, aby bol koláč obzvlášť šťavnatý a jemný.



V závislosti od vybavenia má Váš konvektomat množstvo špeciálnych použití. Predstavíme Vám výber z nich.

## Mix & Match

Jednoduchá a nekomplikovaná príprava porciovaných jedál je pre Vás k dispozícii pri špeciálnom použití Mix & Match. Pomocou tohoto použitia môžete už pripravené potraviny zohrievať alebo z čerstvých potravín zostaviť hotový porciovaný pokrm a pripravovať ho naraz.

Pri príprave máte možnosť voľby medzi chrumkavým, opečeným pokrmom alebo šetrne pripraveným pokrmom na tanieri so šľavnatým povrchom ale bez dodatočného opekania.

Aby ste zistili, aké potraviny môžete kombinovať pre Mix & Match pozrite sa jednoducho do aplikácie Miele@ mobil.

## Príprava menu

Neviete všetko naraz? S automatickou funkciou Príprava menu áno!

Na displeji konvektomatu môžete zvoliť až tri zložky menu a potom sa už len musíte riadiť pokynmi na displeji.

Konvektomat uvedie, v ktorom okamihu musíte dať do ohrevného priestoru ktorú zložku a informuje Vás akustickým signálom. Všetky zložky sa pripravujú pri 100 °C a sú pripravené zároveň na podávanie.

## Kysnutie cesta

Tento program bol vyvinutý zvlášť na to, aby sa podarilo kysnuté cesto. Môžete ľubovoľne zvoliť dobu kysnutia, aby ste zarobené cesto nechali kysnúť tak dlho, kým sa jeho objem nezdvajnosobí.

## Blanširovanie

Chcete zmraziť ovocie alebo zeleninu? Blanširovaním sa postaráte o optimálne zachovanie akosti počas skladovania v mrazničke alebo v mraziacom boxe. Blanšíruje sa 1 minútu pri 100 °C. Krátkym zahriatím sa zníži množstvo enzýmov nachádzajúcich sa v ovocí a zelenine, ktoré počas skladovania v zmrazenom stave odbúravajú arómy a vitamíny.

## Rozmrazovanie

Rozmrazovanie v konvektomate je značne rýchlejšie ako na vzduchu v miestnosti: pri 50–60 °C rozmrazíte všetky bežné mrazené potraviny ako zelenina, ovocie, ryby, mäso, hydina a hotové pokrmy. Aj zmrazené mliečne výrobky alebo pečivo pripravíte rýchlo na konzumáciu.

## Zaváranie

Zaváranie bez nepohodlného prelievania horúcich tekutín: tento komfort Vám poskytne Váš konvektomat Miele. Zavárať môžete ovocie, zeleninu, mäso a údeniny. Váš konvektomat preberie aj sterilizáciu pohárov. Rešpektujte pritom prosím aj informácie v návode na obsluhu.

# Špeciálne použitia

---

## **Program Sabbat**

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

## Automatika vypnutia

Váš konvektomat je vybavený inteligentnou elektronikou, vďaka nej zažijete najvyšší komfort obsluhy. Po ubehnutí doby prípravy sa konvektomat automaticky vypne.

## 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.

## Hotové o

Určíte si moment, kedy má skončiť príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.

## Štart o

Určíte si moment, kedy má začať príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

## Predhriatie

Predhriatie ohrevného priestoru je potrebné len pri niekoľko málo využitíach. Väčšinu pripravovaných pokrmov môže-

te dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania. Údaje k tomu nájdete spravidla v recepte.

## Booster

Pre čo najrýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty v ohrevnom priestore má Váš konvektomat 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. Pri predhriatí a pri prevádzkových spôsoboch Horúci vzduch plus a Horné/spodné pečenie je prednastavená funkcia Booster a v prípade potreby je ju možné zrušiť.

## Crisp function

Pre pokrmy, ktoré majú byť obzvlášť chrumkavé použijete 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 9 krokov prípravy pre perfektný výsledok svojho obľúbeného receptu, alebo si uľahčíte bežný deň tak, že uložíte často používané nastavenia. V každom kroku prípravy zvolíte k tomu nastavenie ako napr. prevádzkový spôsob, teplota, vlhkosť a doba prípravy alebo teplota jadra.

## Pokrmový teplomer

Pokrmovým teplomerom (podľa prístroja) môžete pri príprave presne sledovať teplotu vo vnútri pokrmu - pri niektorých automatických programoch a špeciálnych použitíach budete cielene upozornení, aby ste použili pokrmový teplomer. Ak Váš prístroj nemá pokrmový teplomer, riadte sa uvedenou dobou prípravy.

Kovový hrot pokrmového teplomera sa zasunie do pripravovaného pokrmu a počas prípravy tak meria teplotu jadra vo vnútri pripravovaného pokrmu. Nárast teploty jadra v pripravovanom pokrme zodpovedá stavu upečenia. Nastavte nižšiu alebo vyššiu (max. 99 °C) teplotu jadra podľa toho, či máte napríklad radi mäso stredne prepečené alebo úplne prepečené.

Údaje k pripravovaným pokrmom a príslušným teplotám jadra nájdete v tabuľke na pečenie na konci tejto kuchárky.

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

Náš bohatý sortiment príslušenstva Vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky pri varení. Každá časť je svojimi rozmermi a funkciou zladená špeciálne s Miele konvektomatom a dôkladne otestovaná podľa štandardu Miele. Všetky výrobky získate jednoducho v eshope 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.

Aj plechy na pečenie a univerzálne plechy Miele sú zušľachtené technológiou PerfectClean. Vďaka tomu je čistenie hračka a tiež použitie papiera na pečenie je 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.

## Plech na pečenie

Nižší plech na pečenie sa optimálne hodí pre všetky pokrmy, ktoré počas prípravy strácajú len málo tekutiny. Vhodný je napríklad na pečivo, chleby, hranolky a dusenú zeleninu.

## Univerzálny plech

Hlbší univerzálny plech používajte na vyššie, obložené múčniky, na zachytenie šťavy z pečenia alebo na prudké osmaženie mäsa.

## Plech na pečenie Gourmet

Perforovaný plech na pečenie Gourmet sa hodí obzvlášť na pečivo z čerstvého kysnutého cesta a tvarohového olejového cesta, chlieb a žemle. Jemné dierovanie podporuje zhnednutie na spodnej strane.

Plech na pečenie Gourmet sa hodí okrem iného na sušenie ovocia a zeleniny.

## Okrúhla forma na pečenie

Pre všetky pokrmy okrúhleho tvaru, ako je napríklad pizza, quiche a koláč je vhodná okrúhla forma na pečenie.

Vďaka zušľachteniu vrstvou PerfectClean je väčšinou zbytočné natieranie tukom alebo použitie papiera na pečenie.

## Plech na grilovanie a pečenie

Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá na univerzálny plech, aby pripravovaný pokrm neležal v šťave vytekajúcej z mäsa. Tak zostane povrch chrumkavý a zabráni sa pripečeniu šťavy z pečenia. Zachytená šťava sa výborne hodí ako základ omáčok.

Rebrovaný a drážkový tvar plechu na grilovanie a pečenie zabráňuje okrem toho striekaniu tuku a predchádza príliš veľkému znečisteniu ohrevného priestoru.

## Neperforované naparovacie misky

Na prípravu jedál v omáčkach, šťavách a vo vode ako napríklad ryža, polievky alebo Eintopf sa pomocou funkcie obzvlášť hodia naše naparovacie misky s plným dnom.

Môžete pritom voliť medzi rozličnými hĺbkami a veľkosťami: ploché naparovacie misky slúžia na prípravu menších množstiev alebo jedál, ktoré nemusia byť celé zaliate tekutinou. Hlbšie naparovacie misky sa hodia na prípravu väčších množstiev alebo potravín, ktoré musia byť celé zaliate tekutinou, napríklad Eintopf, dusené mäso alebo polievky.

## Naparovacie misky s perforovaným dnom

Na priamu prípravu v pare alebo blanširovanie potravín sa ideálne hodia naparovacie misky s perforovaným dnom. Perforáciou sa para môže dostať k potravinám zo všetkých strán. Preto by ste potraviny v naparovacích miskách mali umiestňovať na plochu a nemali by sa prekryvať.

## Pekáč Miele Gourmet

Pekáč Miele Gourmet môžete použiť na varnej doske rovanko ako aj v konvektomate. Po orestovaní na varnej doske je ho možné úplne ľahko zasunúť do bočných mriežok ohrevného priestoru. Polievanie šťavou z pečenia alebo miešanie je obzvlášť komfortné v spojení s výsuvnými pojazdami FlexiClip, pretože pekáč Gourmet sa z ohrevného priestoru nemusí nadvíhovať, ale len vysúvať.

Pekáč Gourmet má povrchovú úpravu brániacu prilepeniu a hodí sa na prípravu dusených pokrmov, z mäsa a zeleniny, polievok, omáčok, nákyrov a dokonca aj sladkých jedál. Je možné obdržať k nemu vhodné pokrievky.

## Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip

Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip umožňujú komfortné a bezpečné vytiahnutie jednotlivých plechov na pečenie alebo roštov. Je možné ich celkom ľahko postaviť na rôzne úrovne v ohrevnom priestore a rovnako tak premiestniť na inú úroveň. Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip je možné dostať s povrchovou úpravou PerfectClean alebo ako variant PyroFit.

# Prípravky na ošetrovanie Miele

---

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

## Miele DGClean

Pri silnejších znečisteniach po pečení pomáha na ľahké odstraňovanie čistiaci prostriedok Miele DGClean. Tento čistiaci prostriedok je optimálne prispôbený povrchovej úprave PerfectClean v ohrevnom priestore.

## Odvápňovacie tablety

Na odvápnenie rozvodov vody a zásobníkov spoločnosť Miele vyvinula špeciálne odvápnovacie tablety. Pomocou nich odvápnite svoj prístroj nie len účinne, ale aj šetrne k materiálu.

## Sada utierok MicroCloth

Touto sadou ľahko odstránite odtlačky prstov a mierne znečistenia - sada sa skladá z univerzálnej utierky, utierky na sklo a utierky pre dosiahnutie vysokého lesku. Maximálne odolné utierky z jemne tkaných mikrovlákien majú obzvlášť vysoký čistiaci výkon.



## Jemný jablkový koláč

Časová náročnosť: 90 minút  
Na 12 kusov

### Na oblohu

500 g jablák, mierne kyslých  
2 PL citrónovej šťavy

### Na cesto

150 g masla | mäkkého  
150 g cukru  
8 g vanilkového cukru  
3 vajcia, veľkosť M  
150 g pšeničnej hladkej múky  
½ ČL prášku do pečiva

### Do formy

1 ČL masla

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Príslušenstvo

rozkladacia forma, Ø 26 cm  
rošt

### Príprava

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

Rošt zasunieme.

Rozkladaciu 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 rozkladacej forme na pečenie. Jablká ľahko zatlačíme do cesta vyklenutou stranou nahor.

Rozkladaciu formu na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Jemný jablk. koláč

Doba trvania programu: 50 minúty

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 150–170 °C

Doba prípravy: 50 minút

Úroveň: 2

#### Tip

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

# Múčniky

---

## Obložený jablkový koláč

Doba prípravy: 120-140 minút

Na 12 kusov

### Na cesto

200 g masla | mäkkého

100 g cukru

16 g vanilkového cukru

1 vajce, veľkosť M

350 g pšeničnej hladkej múky

1 ČL prášku do pečiva

1 štipka soli

### Na oblohu

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 práškového cukru

2 PL vody | teplej

### Príslušenstvo

rošt

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm

potravínová 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 asi 60 minút stáť na chladnom mieste.

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

Rošt zasunieme.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme.

Cesto rozdelíme na 3 časti. Prvú časť rozložíme na dno rozloženej formy na pečenie. Delenú formu zložíme. Z druhej časti vytvarujeme dlhý valček a vytlačíme ho do výšky asi 4 cm na okraji formy. Korpus niekoľko krát popicháme 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.

Rozkladaciu formu na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. 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: 72-92 minút

### **Manuálne**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 2 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 160 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 70-90 minút

# Múčniky

---

## Jablková štrúdľa

Časová náročnosť: 153 minút  
pre 12 porcií

### Na cesto

30 g masla  
250 g pšeničnej hladkej múky  
1 štipka soli  
1 vajce veľkosť M  
90 ml vody

### Na spracovanie

1 PL pšeničnej hladkej múky

### Na plnku

100 g hrozienok  
3 PL kalvádosu  
60 g masla  
80 g strúhanky  
900 g jablák | olúpaných, na kocky  
1 ČL mletej škorice  
60 g cukru  
1 PL práškového cukru

### Na potretie

20 g masla

### Príslušenstvo

papier na pečenie  
kuchynská utierka  
univerzálny plech

### Príprava

Na cesto necháme rozpustiť maslo na miernom ohni a necháme ho vyhladnúť. Odložíme si trochu masla na potretie. Zvyšné maslo miesime s múkou, soľou, vajcom a vodou, pokým nevznikne lesklé cesto. Urobíme z neho hladkú guľu a potrieme zvyšným maslom, zavinieme do papiera na pečenie, v otvorenej mise dáme do ohrevného priestoru a necháme postáť podľa nastavenia.

Na plnku zmiešame hrozienka s kalvádosom a odložíme.

Maslo rozohrejeme na panvici, pridáme strúhanku, osmažíme a necháme vychladnúť.

Jablká zmiešame so škoricom a cukrom.

Cesto ešte raz premiesime a na pomúčenej veľkej kuchynskej utierke z neho vyvaľkáme obdĺžnik. Cesto vyťahujeme natenko, pokým nevidíme vzor na utierke (asi 60 x 40 cm). Ruky dáme pod cesto a opakom ruky ho roztiahneme od stredu.

Strúhanku na cesto rozložíme tak, aby na všetkých okrajoch zostal voľný široký pruh. Jablká a hrozienka rozložíme na strúhanku. Po celom obvode odkrojíme okraje cesta. Cesto z pozdĺžnej strany odhrnieme a z krátkej strany zavinieme.

Na potretie rozpustíme maslo. Jablkovú štrúdľu na strane švu potrieme maslom, aby držala spolu.

Jablkovú štrúdľu položíme na univerzálny plech a tenko potrieme maslom. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálneho nastavenia.

Jablkovú štrúdľu potrieme zvyšným maslom, poprášime práškovým cukrom a ešte teplú podávame.

## **Nastavenie**

### **Odpočívanie cesta**

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 20 %

Doba odpočinku: 30 minút

### **automatický program**

Múčniky | Jablková štrúdlä

Doba trvania programu: 44-70 minút

### **Manuálne**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 90 %

Doba prípravy: 7 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 190 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 37-63 minút

# Múčniky

---

## Hrnčekový koláč

Časová náročnosť: 80 minút

Na 12 kusov

### Na koláč

4 vajcia, veľkosť M

250 g masla

250 g cukru

1 ČL soli

250 g pšeničnej hladkej múky

3 ČL prášku do pečiva

100 g čokoládových vločiek

1 ČL mletej škorice

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

rozkladacia 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.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Hrnčekový koláč

Doba trvania programu: 55-70 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 140-180°C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 55-70 minút

Úroveň: 2

### Tip

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

## Piškótvý korpus

Časová náročnosť: 75 minút

Na 12 kusov

### Na cesto

4 vajcia, veľkosť M

4 PL vody | horúcej

175 g cukru

200 g pšeničnej hladkej múky

1 ČL prášku do pečiva

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

rošt

jemné sitko

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm

papier na pečenie

### Príprava

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

Zasunieme rošt a prehrejeme, k tomu spustíme automatický program alebo manuálne nastavenie.

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 rozkladacej formy na pečenie a vyhladíme.

Delenú formu na pečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru. Piškótvý korpus upečieme dozlata podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

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 3 korpusy.

Potrieme pripravenou náplňou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Piškótvé cesto

Doba trvania programu: 40 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 140-160°C

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 3

#### Tip

Na výrobu čokoládového piškótvého korpusu pridáme do zmesi múky 2–3 ČL kakaa.

# Múčniky

---

## Plnky pre piškótový korpus

Časová náročnosť: 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 plátok želatíny, bielej  
500 g smotany

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Na kapučínovú plnku

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

### 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.

Na ovocnú variantu vmiešame do hmoty mesiačiky mandarinky.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, potrieme 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 a vmiešame do tvarohovej hmoty.

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 ktorú sme si odložili 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 kúsky marhúľ.

# Múčniky

---

## Piškótvý plát

Časová náročnosť: 55 minút

Na 12 kusov

### Na cesto

190 g cukru

8 g vanilkového cukru

1 štipka soli

125 g pšeničnej hladkej múky

70 g škrobu

1 ČL prášku do pečiva

4 vajcia, veľkosť M

4 PL vody | horúcej

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

jemné sitko

papier na pečenie

univerzálny plech

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 prisypane a vmiešame cukrovú zmes. Postupne vmiešame žltky.

Na vaječnú hmotu preosejeme múčnu zmes. Vmiešame hrubou metličkou.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Univerzálny plech vymažeme 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 a opäť zviníme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Piškóta

Doba trvania programu: 16 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 160 °C

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 16 minút

Úroveň: 3

### Tip

Na zhotovenie tmavého čokoládového piškótvého plátu nahradíme 25 g múky 25 g kakaá.

## Plnky pre piškótový plát

Časová náročnosť: 30 minút

### Na plnku z vaječného likéru a šľahačky

3 plátky želatíny, biele  
150 ml vaječného likéru  
500 g smotany

### Na plnku s brusnicami a šľahačky

500 g smotany  
16 g vanilkového cukru  
200 g zaváraných brusníc

### Na plnku z manga a šľahačky

2 mangá, čerstvé (á 300 g)  
½ pomaranča, neošetreného | len kôra |  
nastrúhať

120 g cukru  
2 pomaranče | len šťava (á 120 ml)  
1 limetka | len šťava  
7 plátok želatíny, bielej  
500 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 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

Mangá 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.

## Múčniky

---

K želatíne pridáme malé množstvo pyr  z manga a premiešame. Všetko pridáme k zvyšnému pyr  z manga a zmiešame. Hmotu necháme stuhnúť v chladničke.

Vyšlaháme tuh  šľahačku. Keď bude hmota z manga tak pevn , že zostanú dobre viditeľn  stopy pri miešan , vmiešame opatrne šľahačku. Krém necháme asi 30 minút tuhnúť v chladničke.

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

Tesne pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

## Maslový koláč

Časová náročnosť: 95 minút

Na 20 kusov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
200 ml mlieka, 3,5 % tuku | vlažného  
500 g pšeničnej hladkej múky  
50 g cukru  
½ ČL soli  
50 g masla  
1 vajce, veľkosť M

### Na oblohu

100 g masla | mäkkého  
16 g vanilkového cukru  
120 g cukru  
100 g mandľových plátok

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Cesto mierne premiesime a rozpres-trieme na univerzálnom plechu. Znovu necháme kysnúť podľa nastavení.

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.

Koláč zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

1. a 2. fáza kysnutia  
Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: vždy 20 minút

#### automatický program

Múčniky | Maslový múčnik  
Doba trvania programu: 25 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 160 °C

Vlhkosť: 90 %

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 120–165 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 10 minút

# Múčniky

---

## Mramorová bábovka

Časová náročnosť: 85 minút

Na 18 kusov

### Na cesto

250 g masla | mäkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

200 g kyslej smotany

400 g pšeničnej hladkej múky

16 g prášku do pečiva

1 štipka soli

3 PL kakaa

### Do formy

1 PL 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.

Bábovkovú formu na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Mramorová bábovka

Doba trvania programu: 55 minúty

#### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč

Teplota: 145-180°C

Doba prípravy: 55 minút

Úroveň: 2

## Ovocný koláč (lístkové cesto)

Doba prípravy: 45-55 minút

Na 8 porcie

### Na cesto

230 g lístkového cesta

### Na oblohu

30 g lieskových orieškov, pomletých  
500 g ovocia (napr. marhule, slivky,  
hrušky, jablká, čerešne) | na malé kúsky

### Na polevu

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

50 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm  
rošt

### Príprava

Formu na pečenie vyložíme lístkovým  
cestom a posypeme lieskovými orieš-  
kami.

Kúsky ovocia rozložíme na cesto.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický  
program, alebo predhrejeme podľa  
manuálneho nastavenia.

Na polevu zmiešame vajce, smotanu,  
cukor a vanilkový cukor a dáme na ovo-  
cie.

Ovocný koláč zasunieme do ohrevného  
priestoru a upečieme dozlata podľa  
programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Ovocný múčnik | Lístkové  
cesto

Doba trvania programu: 45-50 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné  
pečenie

Teplota: 220 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné  
pečenie

Teplota: 190-205°C

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Spodné pečenie

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 35-40 minút

# Múčniky

---

## Ovocný koláč (krehké cesto)

Časová náročnosť: 120 minút

Na 8 porcií

### Na cesto

200 g pšeničnej hladkej múky

65 ml vody

80 g masla

¼ ČL soli

### Na oblohu

30 g lieskových orieškov, pomletých

500 g ovocia (napr. marhule, slivky, hrušky, jablká, čerešne) | na malé kúsky

### Na polevu

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

50 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm rošt

### Príprava

Maslo nakrájame na kocky a s múkou, soľou a vodou rýchle vymiesime na hladké cesto. Necháme asi 30 minút odstáť na chladnom mieste.

Formu na pečenie vyložíme cestom a posypeme lieskovými orieškami.

Ovocie rovnomerne rozložíme na cesto.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Na polevu zmiešame vajce, smotanu, cukor a vanilkový cukor a dáme na ovocie.

Ovocný koláč zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo 2. a 3. kroku manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Ovocný múčnik | Krehké cesto

Doba trvania programu: 36-42 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 220 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 190-210°C

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Spodné pečenie

Teplota: 190-200°C

Doba prípravy: 26-32 minút



## Linecké pečivo

Časová náročnosť: 95 minút

Na 18 kusov

### Na cesto

250 g masla | mäkkého

250 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

2 PL rumu

200 g pšeničnej hladkej múky

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. Koláč zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa manuálnych nastavení.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky | Piškótový múčnik

Doba trvania programu: 60 minúty

#### Manuálne

Pečenie

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč

Teplota: 170 °C

Doba prípravy: 60 minút

Úroveň: 1

# Múčniky

---

## Čokoládová roláda

Časová náročnosť: 30 minút

Na 1 roládu

### Na čokoládovú piškótu

2 PL cukru

6 vajcia, veľkosť M

175 g cukru

1 ČL vanilkového extraktu

50 g kakaového prášku preosiateho

2 PL cukru

### Na plnku

1 pohár višní (á 390 g)

150 g smotany

150 g kyslej smotany

2 PL práškového cukru

### Príslušenstvo

forma na pečenie, obdĺžniková

33 cm x 23 cm

papier na pečenie

univerzálny plech

kuchynská utierka

### Príprava

Formu na pečenie vyložíme papierom na pečenie a posypeme cukrom.

Zasunieme univerzálny plech. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Oddelíme žltok od bielka a bielok zachytíme na neskoršie použitie. Zo žltka, cukru a vanilkového extraktu vymiešame hladký krém. Vmiešame kakaový prášok.

Z bielka vyšľaháme tuhý sneh a opatrne pridáme do čokoládovej zmesi. Rozložíme rovnomerne vo forme na pečenie.

Formu na pečenie postavíme na univerzálny plech a pečieme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

Veľký kus papiera na pečenie rozložíme na pracovnú plochu a posypeme cukrom. Čokoládový korpus ihneď po upečení vyklopíme na papier na pečenie, prikryjeme kuchynskou utierkou a necháme vychladnúť.

Višne zlejeme a višňovú šťavu odložíme. Višne rozpolíme.

Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame kyslú smotanu.

Z vychladnutého korpusu stiahneme papier na pečenie. Korpus potrieme trochou šťavy z višní a boky skrojíme. Jednu z kratších strán nakrojíme podľa asi 1½ cm od okraja. Potrieme zmesou zo šľahačky a smotany, rozložíme višne a zrolujeme od nakrojenej strany.

Roládu položíme na podnos a posypeme práškovým cukrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Múčniky| Čokoládová roláda

Doba trvania programu: 20 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 160 °C

Vlhkosť: 50 %

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 1

## Štola

Časová náročnosť: 160 minút

Na 15 krajcov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
8 g vanilkového cukru  
70 ml mlieka, 3,5 % tuku | vlažného  
200 g hrozienok  
50 g mandlí, nasekaných  
50 g citronátu  
50 g oranžátu  
2-3 PL rumu  
275 g masla  
500 g pšeničnej hladkej múky, typ 405  
1 štipka soli  
100 g cukru  
½ ČL kôry z citrónu, nastrúhanej  
1 vajce, veľkosť M

### Na potretie

75 g masla

### Na posypanie

50 g cukru

### Na posypanie

35 g práškoveho cukru

### Príslušenstvo

univerzálny plech  
jemné sitko

### Príprava

Droždie a vanilkový cukor rozpustíme v mlieku a prikryté necháme kysnúť 15 minút. Hrozienka, mandle a oranžát zmiešame s rumom a odložíme.

Mlieko s droždím vymiešame s maslom, múkou, soľou, cukrom, kôrou z citróna a vajcom tak, aby vzniklo hladké cesto. Krátko vmiešame citronát, oranžát, hrozienka a mandle s rumom. Cesto

postavíme v neprikrytej mise do ohrevného priestoru a necháme nakysnúť podľa nastavení.

Z cesta na troche múky vytvarujeme štolu o dĺžke 30 cm. Položíme na univerzálny plech, zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme.

Rozpustíme maslo na potretie, štólou ešte za horúca potrieme a posypeme cukrom.

Necháme vychladnúť, potom na husto poprášime práškovým cukrom.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 60 minút

#### automatický program

Múčniky| Štola

Doba trvania programu: 65 minúty

### Manuálne

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 130-160°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 45 minút

### Tip

Štólu zabalíme do alobalu a uložíme do vzduchotesne uzatvoreného plastového vrečka.

# Múčniky

---

## Koláč s posýpkou s ovocím

Časová náročnosť: 100 minút

Na 20 kusov

### Na cesto

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

### Na oblohu

1,25 kg jablák

### Na posýpku

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

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Jablká ošúpeme a pokrájame na mesiačiky.

Cesto mierne premiesime a rozpres-trieme na univerzálnom plechu. Jablká rovnomerne rozložíme na cesto. Múku, cukor, vanilkový cukor a škoricu zmiešame a s maslom vymiesime po-sýpku. Rozložíme na jablká.

Koláč zasunieme do ohrevného pries-toru a upečieme dozlatohneda podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 20 minút

#### automatický program

Múčniky | Ovocný koláč s posýpkou  
Doba trvania programu: 45 minúty

#### Manuálne

Pečenie  
Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.  
Teplota: 145–165 °C  
Vlhkosť: 30 %  
Doba prípravy: 45 minút  
Úroveň: 3

#### Tip

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

## Vykrajované keksíky

Časová náročnosť: 161 minút  
Na 70 kusov (2 plechy)

### Suroviny

250 g pšeničnej hladkej múky  
½ ČL prášku do pečiva  
80 g cukru  
8 g vanilkového cukru  
1 fľaštička rumovej arómy  
3 PL vody  
120 g masla | mäkkého

### Príslušenstvo

vykrajovacie formičky  
1 univerzálny plech

### Príprava

Zmiešame múku, prášok do pečiva, cukor a vanilkový cukor. Zo zvyšných prísad rýchlo vymiesime hladké cesto a necháme stáť najmenej 60 minút na chladnom mieste.

Cesto rozdelíme na polovice, prvú polovicu vyvaľkáme na hrúbku asi 3 mm a vykrajujeme keksíky.

Keksíky položíme na univerzálny plech a vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálneho nastavenia.

Postup zopakujeme s druhou polovicou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Vykrajované pečivo | 1 plech  
Doba trvania programu: 20-28 minút na plech

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 160 °C  
Vlhkosť: 60 %  
Doba prípravy: 10 minút  
Úroveň: 3

2. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 160 °C  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 10-18 minút

# Pečivo

---

## Čučoriedkové muffiny

Časová náročnosť: 55 minút

Na 12 kusov

### Suroviny

225 g pšeničnej hladkej múky

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 hladkej múky

### Príslušenstvo

12 papierových formičiek na pečenie, Ø 5 cm

plech na 12 muffín á 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.

Muffiny na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Čučoriedkové muffiny

Doba trvania programu: 32 minúty

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč

Teplota: 140-180°C

Doba prípravy: 32 minút

Úroveň: 2

#### Tip

Najvhodnejšie sú čerstvé čučoriedky.

## Syrové pečivo

Časová náročnosť: 65 minút

Na 15-20 kusov

### Na cesto

125 g masla

1 vajce veľkosť M

¼ ČL soli

200 g pšeničnej hladkej múky

10 g maku

125 g postrúhaný syr gouda

### Na spracovanie

1 PL pšeničnej hladkej múky

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Maslo nakrájame na kocky, s vajcom, soľou, múkou, makom a goudou vymiesime krehké cesto a ½ hodiny necháme na chladnom mieste.

Vychladnuté cesto vyvaľkáme pomúčeným váľkom na asi ½ cm hrúbku. Vykrájime keksíky, postavíme na univerzálny plech a pečieme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Syrové pečivo

Doba trvania programu: 18-23 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 185 °C

Doba prípravy: 18-23 minút

Úroveň: 3

### Tip

Pri druhom plechu skrátime dobu prípravy o 3 minúty.

# Pečivo

---

## Mandľové makrónky

Časová náročnosť: 35 minút

Na 30 kusov

### Suroviny

100 g horkých mandlí, lúpaných

200 g mandlí, sladkých, lúpaných

600 g cukru

1 štipka soli

3 až 4 vajcia veľkosť M | len bielka

### Príslušenstvo

univerzálny plech

papier na pečenie

cukrárenské vrečko so striekačkou

### Príprava

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

Mandľovú hmotu zmiešame so zvyšným cukrom, trochou soli a toľkými bielkami, aby vzniklo husté cesto.

Univerzálny plech vyložíme papierom na pečenie a cukrárenským vreckom naň striekame malé guľičky z cesta.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Navlhčíme lyžicu a zadnou stranou vyhladíme guľičky z cesta.

Mandľové makrónky zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Mandľové pusinky

Doba trvania programu: 10-15 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 175 °C

Vlhkosť: 10 %

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 10-15 minút

Úroveň: 2



## Striekané pečivo

Časová náročnosť: 80 minút  
Na 50 kusov (2 plechy)

### Suroviny

160 g masla | mäkkého  
50 g cukru, hnedého  
50 g práškového cukru  
8 g vanilkového cukru  
1 štipka soli  
200 g pšeničnej hladkej múky  
1 vajce, veľkosť M | len bielok

### Príslušenstvo

cukrárenské vrečko  
tryska v tvare hviezdy, 9 mm  
1 univerzálny plech

### Príprava

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

Cesto rozdelíme na polovice, prvú polovicu dáme do cukrárenského vrečka a vytlačíme prúžky o dĺžke asi 5–6 cm na univerzálny plech.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Striekané pečivo vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Postup zopakujeme s druhou polovicou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Striekané pečivo | 1 plech  
Doba trvania programu: 29 minút na každý plech

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč  
Teplota: 135-155°C  
Predhriatie: Zap.  
Doba prípravy: 29 minút  
Úroveň: 3

### Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použijete polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne.

# Pečivo

---

## Vanilkové rožteky

Časová náročnosť: 120 minút  
Na 90 kusov (2 plechy)

### Na cesto

280 g pšeničnej hladkej múky  
210 g masla | mäkkého  
70 g cukru  
100 g mandlí, pomletých

### Na vyvaľkanie

70 g vanilkového cukru

### Príslušenstvo

1 univerzálny plech

### Príprava

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

Cesto rozdelíme na polovice a z prvej polovice oddelíme malé porcie asi á 7 g. Vytvarujeme na valček a potom z neho vytvoríme rožtek a položíme na univerzálny plech.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Vanilkové rožteky vložíme do ohrevného priestoru a pečieme podľa nastavení do svetlo žltá.

Ešte teplé rožteky obalujeme vo vanilkovom cukre.

Postup zopakujeme s druhou polovicou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Vanilkové rohlíčky | 1 plech  
Doba trvania programu: 12-17 minút

### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie  
Teplota: 170 °C  
Predhriatie: Zap.  
Doba prípravy: 12-17 minút  
Úroveň: 3

### Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použite polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne. Pri druhom plechu skrátime dobu prípravy o 2 minúty.

## Muffiny s vlašskými orechmi

Časová náročnosť: 90 minút

Na 12 kusov

### 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 hladkej múky

8 g prášku do pečiva

120 g vlašských orechov | nahrubo nasekaných

### Príslušenstvo

plech na 12 muffín á Ø 5 cm

papierové formičky na pečenie, Ø 5 cm  
rošt

### 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.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

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

Muffiny na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a koláč upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Muffiny s vlaš. orechami

Doba trvania programu: 32 minúty

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč

Teplota: 140-180°C

Doba prípravy: 32 minút

Úroveň: 2

# Pečivo

---

## Veterníky

Časová náročnosť: 80 minút

Na 12 kusov

### Suroviny

250 ml vody

50 g masla

1 štipka soli

170 g pšeničnej hladkej múky

4-5 vajec, veľkosť M

1 ČL prášku do pečiva

### Príslušenstvo

cukrárenské vrečko

tryska v tvare hviezdy, 11 mm

univerzálny plech

### Nastavenie

#### Automatický program

Drobné pečivo | Veterníky

Doba trvania programu: 35-50 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 185 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 35-50 minút

Úroveň: 3

### Príprava

V hrnci uvaríme vodu, maslo a soľ.

Hrniec stiahneme zo sporáka. Múku nasypeme do variacej sa tekutiny a intenzívne miešame tak dlho, až sa vytvorí knedlička. Knedličku v hrnci za horúca a stáleho miešania "odpaľujeme", pokým sa na dne hrnca nevytvorí biela vrstva.

Hmotu dáme do misy. Postupne vmiešame vajcia, až kým sa z cesta nedajú vyťahovať hodvábne lesklé špičky. Potom vmiešame prášok do pečiva.

Cestom naplníme cukrárenské vrečko. Na univerzálny plech nastriekame ružice. Upečieme dozlata podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

Po upečení veterníky ihneď vodorovne rozpolíme a necháme vychladnúť. Ak sa ešte bude vyskytovať malá vlhká vrstva cesta, odstránime ju.

## Plinky do veterníkov

Časová náročnosť: 20 minút

Na 12 veterníkov

### Na plinku z mandarínky a šľahačky

400 g smotany  
16 g vanilkového cukru  
16 g stužovača šľahačky  
350 g mandarínok z konzervy | odkvapkané

### Na náplň z višní a šľahačky

350 g kompótu višní (hmotnosť po odkvapkaní)  
100 ml višňovej šťavy (z kompótu)  
40 g cukru  
1 PL škrobu  
1 PL vody  
500 g smotany  
30 g práškového cukru  
8 g vanilkového cukru  
16 g stužovača šľahačky

### Na plinku z kávy a šľahačky

750 g smotany  
100 g cukru  
2 ČL kávy, rozpustnej  
16 g stužovača šľahačky

### Na posypanie

1 PL práškového cukru

### Príslušenstvo

cukrárenské vrečko  
tryska v tvare hviezdy, 12 mm

### Príprava plinky z mandarínok a šľahačky

Vyšľaháme tuhú šľahačku s vanilkovým cukrom. Mandarínky položíme na spodnú polovicu veterníkov. Cukrárenské vrečko naplníme šľahačkou a dávkujeme na mandarínky.

Položíme horné polovice a podávame poprásené práškovým cukrom.

### Príprava plinky z višní a šľahačky

Višne necháme odkvapkať a višňovú šťavu zachytíme.

Višňovú šťavu uvaríme s cukrom.

Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a vmiešame do horúcej tekutiny. Necháme povariť, pridáme višne a odstavíme na chladnom mieste.

Šľahačku miešame asi ½ minúty, preosejeme práškový cukor, zmiešame s vanilkovým cukrom a stužovačom šľahačky, pridáme do smotany a vyšľaháme tuhú šľahačku.

Spodné polovice veterníkov naplníme višňovou hmotou. Cukrárenské vrečko naplníme šľahačkou a dávkujeme na višne.

Položíme horné polovice a podávame poprásené práškovým cukrom.

### Príprava plinky z kávy a šľahačky

Zo šľahačkovej smotany s cukrom, mletou kávou a stužovačom šľahačky vyšľaháme tuhú šľahačku a dáme do cukrárenského vrečka.

Kávovú šľahačku nastriekame do spodných polovic veterníkov.

Položíme horné polovice a podávame poprásené práškovým cukrom.

# Chlieb

---

## Bagety

Časová náročnosť: 85 minút  
Na 2 bagety po 10 plátkov

### Suroviny

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

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Cesto rozdelíme na polovice, vytvarujeme z neho bagetky o dĺžke 35 cm, položíme naprieč na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a niekoľkokrát zošikma nakrojíme do hĺbky 1 cm.

Bagety zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 20 minút

#### automatický program

Chlieb | Bagety

Doba trvania programu: 48 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 40 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 4 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 6 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 180-210°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 30 minút

## Sedliacky chlieb po švajčiarsky

Časová náročnosť: 160 minút

Na 15 krajcov

### Na chlieb

25 g droždia, čerstvého

300 ml mlieka | letného

350 g pšeničnej hladkej múky

150 g ražnej múky, typ 997 (chlebová)

1 ČL soli

### Na posypanie

1 PL pšeničnej hladkej múky

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania v mlieku. Z múky a soli miesime mäkké, hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 60 minút.

Z cesta vytvoríme guľu, vložíme do misy a prikryjeme vlhkou utierkou. Poprášime múkou. Chlieb navrchu pozdĺžne a priečne alebo kruhovo nakrojíme do hĺbky asi 1 cm.

Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 30 minút.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo 2. až 8. kroku manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Švajčiarsky sedliac. chlieb

Doba trvania programu: 40 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Predhriatie: Zap.

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 200 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 3 minút

Úroveň: 2

3. krok prípravy

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 3 minút

4. krok prípravy

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 3 minút

5. krok prípravy

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 3 minút

6. krok prípravy

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 3 minút

7. krok prípravy

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 3 minút

8. krok prípravy

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 22 minút

### Tip

Cesto zjemníme kockami slaniny alebo orechmi.

# Chlieb

---

## Špaldový chlieb

Časová náročnosť: 100 minút

Na 20 krajcov

### Suroviny

120 g mrkvy

42 g droždia, čerstvého

210 ml vody | studenej

300 g celozrnej špaldovej múky

200 g špaldovej múky, typ 630

2 ČL soli

100 g celých mandlí

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Mrkvu očistíme a najemno nastrúhame.

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a mrkvy miesime 4-5 minút hladké cesto.

Pridáme mandle a miesime ďalšie 2-3 minúty.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Cesto zľahka premiesime, vytvarujeme z neho bagetky o dĺžke 25 cm, položíme naprieč na plech na pečenie alebo na univerzálny plech a niekoľkokrát zošíkma nakrojíme do hĺbky ½ cm.

Chlieb zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 20 minút

### automatický program

Chlieb | Špaldový chlieb

Doba trvania programu: 58 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 40 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 4 minút

3. krok prípravy

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 6 minút

4. krok prípravy

Teplota: 170-200°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 40 minút

### Tip

Miesto mandlí sa dajú použiť aj vlašské orechy alebo tekvicové semiačka.



## Chlebová placka

Časová náročnosť: 85 minút

Na 1 chlebovú placku (4 porcie)

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého

200 ml vody | studenej

375 g pšeničnej hladkej múky

1½ ČL soli

2 PL olivového oleja

### Na potretie

voda

½ PL olivového oleja

### Na posypanie

½ PL čiernej rasce

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Cesto vyvaľkáme na placku o priemere asi 25 cm a položíme ju na univerzálny plech.

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

Chlieb zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 20 minút

#### automatický program

Chlieb | Chlebová placka

Doba trvania programu: 43 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 40 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 2 minút

3. krok prípravy

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 6 minút

4. krok prípravy

Teplota: 155-190°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 25 minút

# Chlieb

---

## Vianočka

Časová náročnosť: 100 minút

Na 16 krajcov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
150 ml mlieka, 3,5 % tuku | vlažného  
500 g pšeničnej hladkej múky  
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

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### 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 a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Z cesta vyformujeme 3 valce á 300 g s dĺžkou 40 cm. Z 3 prameňov upletieme vianočku a položíme ju na univerzálny plech.

Vianočku potrieme mliekom, posypeme mandľami a kryštálovým cukrom.

Vianočku zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 30 minút

#### automatický program

Chlieb| Vianočka  
Doba trvania programu: 45 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.  
Teplota: 40 °C  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 8 minút  
Úroveň: 3

2. krok prípravy  
Teplota: 50 °C  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 2 minút

3. krok prípravy  
Teplota: 200 °C  
Vlhkosť: 27 %  
Doba prípravy: 15 minút

4. krok prípravy  
Teplota: 140-170°C  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 20 minút

#### Tip

Podľa chuti do cesta vmiesime hrozienka.

## Vianočka po švajčiarsky

Časová náročnosť: 120 minút  
Na 20 krajcov

### Suroviny

675 g pšeničnej hladkej múky  
75 g špaldovej múky, typ 630  
120 g masla | mäkkého  
2 ČL soli  
42 g droždia, čerstvého  
400 ml mlieka | letného

### Príslušenstvo

jemné sitko  
univerzálny plech

### Príprava

Múku preosejeme do misky, pridáme maslo a soľ. Droždie rozpustíme v mlieku a pridáme.

Prísady vymiesime na hladké cesto. Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote asi 60 minút.

Z cesta vyformujeme 3 pramene. Z 3 prameňov upletieme vianočku a položíme ju na univerzálny plech.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo 2. až 6. kroku manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Švajčiarska pletenka  
Doba trvania programu: 55 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1  
Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus  
Teplota: 190 °C  
Predhriatie: Zap.

2. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus  
Teplota: 170–200 °C  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 3 minút  
Úroveň: 2

3. krok prípravy  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 3 minút

4. krok prípravy  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 3 minút

5. krok prípravy  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 3 minút

6. krok prípravy  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 43 minút

# Chlieb

---

## Chlieb s orechmi

Časová náročnosť: 200 minút

Na 25 krajcov

### Na cesto

175 g ražného šrotu

500 g celozrnej pšeničnej múky

14 g droždia, sušeného

2 ČL soli

75 g repového sirupu

500 ml cmaru | vlažného

50 g jadier vlašských orechov, polených

100 g jadier lístkových orechov, celých

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 30 cm

rošt

mriežka na koláče

### Príprava

Zmiešame šrot, múku, sušené droždie a soľ. Repný sirup a cmar miesime 4–5 minút na mäkké cesto. Pridáme orechy a miesime ďalšie 2–3 minúty.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Hranatú formu vymastíme. Mäkké cesto na pomúčenej ploche zľahka premiesime, vytvoríme z neho valec o dĺžke asi 28 cm a položíme do hranatej formy.

Na rošte zasunieme do ohrevného priestoru upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Po upečení chlieb uvoľníme z hranatej formy, necháme vychladnúť na mriežke na koláče a vzduchotesne zabalíme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 60 minút

#### automatický program

Chlieb | Orechový chlieb

Doba trvania programu: 125 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 100 minút

#### Tip

Chlieb najlepšie chutí, keď sa nakrája na druhý deň.

## Zmiešaný ražný chlieb

Časová náročnosť: 105 minút

Na 20 krajcov

### Na cesto

21 g droždia, čerstvého  
1 PL extraktu z jačmenného sladu  
350 ml vody | studenej  
350 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)  
170 g pšeničnej hladkej múky  
2½ ČL soli  
75 g tekutého kvásku

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm  
rošt

### Príprava

Droždie a extrakt z jačmenného sladu rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a kvásku miesime 3-4 minúty hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka prepracujeme gumovou stierkou a naplníme ním hranatú formu. Povrch vyhladíme mokrou gumovou stierkou.

Na rošte zasunieme do ohrevného priestoru upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Po upečení chlieb uvoľníme z hranatej formy, necháme vychladnúť na mriežke na koláče a vzduchotesne zabalíme.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 20 minút

#### automatický program

Chlieb | Ražný zmes. chlieb  
Doba trvania programu: 75 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy

Teplota: 190-210°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 50 minút

### Tip

Miesto extraktu z jačmenného sladu sa dá použiť aj med alebo repný sirup.

# Chlieb

---

## Semiačkový chlieb

Časová náročnosť: 110 minút

Na 25 krajcov

### Na cesto

42 g droždia, čerstvého  
420 ml vody | studenej  
400 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)  
200 g pšeničnej hladkej múky  
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

voda

### 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 a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

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

Chlieb zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Po upečení chlieb uvoľníme z hranatej formy, necháme vychladnúť na mriežke na koláče.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 20 minút

#### automatický program

Chlieb | Chlieb so semiačkami  
Doba trvania programu: 70 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 30 °C  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 15 minút  
Úroveň: 3
2. krok prípravy  
Teplota: 210 °C  
Vlhkosť: 50 %  
Doba prípravy: 10 minút
3. krok prípravy  
Teplota: 170-180°C  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 45 minút

## Tigrí chlieb

Časová náročnosť: 125 minút

Na 15 krajcov

### Na chlieb

15 g droždia, čerstvého  
300 ml vody | vlažnej  
500 g pšeničnej hladkej múky  
2 ČL soli  
20 g masla

### Na polevu

100 g ryžovej múky  
125 ml vody  
1 ČL cukru  
5 g droždia, sušeného

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm  
rošt

### Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, soli a masla vymiešame hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, necháme kysnúť prikryté pri izbovej teplote 30 minút.

Nakoniec z cesta vytvoríme 30 cm štvorec. 2 strany zložíme do stredu tak, aby sa stretli. Chlieb z jednej zo zložených strán zrolujeme a vložíme do hranatej formy. Prikryté necháme 30 minút kysnúť.

Medzitým zmiešame prísady na polevu a prikryté necháme kysnúť 30 minút.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy.

Chlieb potrieme polevou.

Hranatú formu zasunieme na rošte do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo 2. až 4. kroku manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Tigrí chlieb

Doba trvania programu: 66-84 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Booster: Zap.

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 220 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Vlhkosť: 20 %

Doba prípravy: 10 minút

4. krok prípravy

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 16-34 minút

# Chlieb

---

## Biely chlieb (vo forme)

Časová náročnosť: 100 minút

Na 25 krajcov

### Na cesto

21 g droždia, čerstvého

290 ml vody | studenej

500 g pšeničnej hladkej múky

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL masla

### Do formy

1 ČL 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 a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

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.

Chlieb vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Po upečení chlieb uvoľníme z hranatej formy, necháme vychladnúť na mriežke na koláče.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta |

Doba kysnutia: 30 minút

### automatický program

Chlieb | Biely chlieb | Forma

Doba trvania programu: 48 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 40 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 4 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 6 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 170-225°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 30 minút



## Biely chlieb (voľný)

Časová náročnosť: 100 minút

Na 20 krajcov

### Suroviny

21 g droždia, čerstvého

260 ml vody | studenej

500 g pšeničnej hladkej múky

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL masla

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Cesto zľahka premiesime, vytvarujeme z neho bagetky o dĺžke asi 25 cm a položíme naprieč na plech na pečenie alebo na univerzálny plech. Niekoľkokrát ho nakrojíme do hĺbky 1 cm.

Univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 30 minút

#### automatický program

Chlieb | Biely chlieb | Voľne sádzaný

Doba trvania programu: 48 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 40 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 4 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 6 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 170-210°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 30 minút

# Chlieb

---

## Zmiešaný tmavý pšeničný chlieb

Časová náročnosť: 145 minút

Na 20 krajcov

### Na cesto

350 g celozrnej pšeničnej múky

150 g ražnej múky, typ 1150 (chlebová)

7 g droždia, sušeného

2½ ČL soli

300 ml vody | studenej

1 ČL medu

50 ml oleja

### Na posypanie

1 g celozrnej pšeničnej múky

### Do formy

1 ČL masla

### Príslušenstvo

hranatá forma, dĺžka 25 cm

rošt

### Príprava

Zmiešame múku, sušené droždie a soľ.

Z vody, medu a oleja miesime

6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru.

Necháme kysnúť podľa nastavení.

Hranatú formu vymastíme. Cesto zľahka premiesime, vytvoríme z neho valec o dĺžke asi 23 cm. Najprv pozdĺžne, potom priečne niekoľkokrát nakrojíme do hĺbky asi 1 cm tak, aby vznikli malé štvorce. Vložíme do hranatej formy a posypeme múkou.

Hranatú formu na rošte zasunieme do ohrevného priestoru pečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Po upečení chlieb uvoľníme z hranatej formy, necháme vychladnúť na mriežka na koláče.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba prípravy: 30 minút

#### automatický program

Chlieb | Zmesový chlieb, tmavý

Doba trvania programu: 76 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 6 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 5 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 195-205°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 35 minút

## Sladký chlieb

Časová náročnosť: 120 minút

Na 15 krajcov

### Na chlieb

25 g droždia, čerstvého  
100 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného  
500 g pšeničnej hladkej múky  
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 ČL 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 kryštálový cukor. Cesto vytvarujeme, vložíme do hranatej formy a necháme ďalších 15 minút kysnúť.

Hranatú formu na rošte vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy.

Povrch cesta posypeme cukrom.

Pečieme podľa programu alebo 2. až 3. kroku manuálnych nastavení do zlatohneda.

### Nastavenie

#### Automatický program

Chlieb | Sladký chlieb

Doba trvania programu: 59-65 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 190 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 180 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 24-30 minút

# Žemle

---

## Sladké žemle (kysnuté cesto)

Časová náročnosť: 70 minút

Na 12 žemlí

### Na žemle

500 g pšeničnej hladkej múky

60 g cukru

45 g masla

1 ČL soli

42 g droždia, čerstvého

250 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného

### Na variante 1, žemle s hrozienkami

75 g hrozienu

### Na variante 2, čokoládové žemle

75 g čokoládových vločiek, vhodných na pečenie

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Pšeničnú múku, maslo a soľ vložíme do misky. Droždie za stáleho miešania rozpustíme v mlieku a s ostatnými prísadami miesime asi 7 minút až vznikne hladké cesto.

Pre variante 1 pridáme hrozienka.

Cesto postavíme v neprikrytej mise do ohrevného priestoru a necháme nakysnúť podľa nastavení.

Pre variante 2 pridáme čokoládové vločky.

Cesto premiesime, vytvarujeme 12 žemlí a položíme na univerzálny plech. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálneho nastavenia.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 20 minút

#### automatický program

Žemle | Sladké pečivo | Kysnuté cesto

Doba trvania programu: 33 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 40 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 2 minút

3. krok prípravy

Teplota: 140 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 10 minút

4. krok prípravy

Teplota: 145–185 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 13 minút

## Sladké žemle (tvarohovo olejové cesto)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 12 žemlí

### Na cesto

250 g nízkotučného tvarohu  
90 ml mlieka, 3,5 % tuku  
90 ml slnečnicového oleja  
1 vajce veľkosť M  
500 g pšeničnej hladkej múky  
15 g prášku do pečiva  
100 g cukru  
8 g vanilkového cukru  
½ ČL soli

### Na variante 1, žemle s hrozienkami

75 g hrozienu

### Na variante 2, čokoládové žemle

75 g čokoládových vločiek, vhodných na pečenie

### Na spracovanie

1 PL pšeničnej hladkej múky

### Príslušenstvo

papier na pečenie  
univerzálny plech

### Príprava

Tvaroh, mlieko, olej a vajcia vymiešame metličkou.

Múku zmiešame s práškom do pečiva, cukrom, vanilkovým cukrom a soľou.

Pre variante 1 pridáme hrozienka.

Pre variante 2 pridáme čokoládové vločky.

Všetko spolu s tvarohovou hmotou miesime 3 minúty.

Cesto 5–10 minút necháme odstať.

Cesto rozdelíme na 12 rovnako veľkých kusov.

Pomúčenými rukami vytvarujeme z každého kusa 1 žemľu. Univerzálny plech vyložíme papierom na pečenie a položíme naň žemle.

Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálneho nastavenia.

### Nastavenie

#### Automatický program

Žemle | Sladké pečivo | Cesto tvaroh/olej

Doba trvania programu: 26–36 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 50 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 5 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Teplota: 165 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy

Teplota: 165 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 16–26 minút

# Žemle

---

## Maslové briošky

Časová náročnosť: 125 minút  
Na 2–3 pletenky

### Na cesto

500 g pšeničnej hladkej múky  
7 g soli  
75 g cukru  
90 g masla | mäkkého  
8 g vanilkového cukru  
2 vajcia, veľkosť M | len žltok  
7 g droždia, sušeného  
220 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného  
½ citrónu, chemicky neošetreného | len nastrúhaná kôra  
½ pomaranča, chemicky neošetreného | len nastrúhaná kôra

### Na potretie

1 vajce veľkosť M | rozšľahané  
3 PL kryštálového cukru  
5 PL mandlí, hoblínky

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Prísady dáme do misy na miesenie, miesime asi 10 minút na najnižšom stupni na hladké cesto.

Prirkuté cesto necháme 30 minút odpočívať na teplom mieste.

Cesto rozdelíme na porcie s hmotnosťou 100 g, najprv vytvoríme gule, potom z nich vytvoríme podlhovasté pramene a vždy z 3 prameňov upletieme pletenku.

Pletenky položíme na univerzálny plech a necháme na teplom mieste 35 minút kysnúť.

Pletenky potrieme vajcom a posypeme mandľami a kryštálovým cukrom.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo 2. až 4. kroku manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Žemle | Maslové briošky

Doba trvania programu: 15-25 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 180 °C

Predhriatie: Zap.

2. krok prípravy

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 5 minút

Úroveň: 2

3. krok prípravy

Vlhkosť: 70 %

Doba prípravy: 5-10 minút

4. krok prípravy

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 5-10 minút

## Croissanty

Časová náročnosť: 200 minút

Na 8 kusov

### Na kysnuté cesto

500 g pšeničnej hladkej múky

1 ČL soli

50 g cukru

50 g masla | mäkkého

42 g droždia, čerstvého

300 ml mlieka, 3,5 % tuku | letného

### Na obloženie

150 g masla | studeného

### Na spracovanie

1 PL pšeničnej hladkej múky

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Pšeničnú múku, soľ, cukor a maslo vložíme do misy. Droždie rozpustíme v mlieku a pridáme. Všetky prísady miesime 7 minút na hladké cesto. Cesto postavíme v neprikrytej mise do ohrevného priestoru a necháme nakysnúť podľa nastavení.

Kysnuté cesto vytvarujeme rýchlo na mierne pomúčenej pracovnej ploche do guli a 1 minútu necháme odpočívať. Cesto vyvaľkáme mierne pomúčeným valčekom na obdĺžnik (40 cm x 25 cm).

Maslo nakrájame na 8–10 tenkých plátok a obložíme nimi polovicu (20 cm x 25 cm) plátu cesta; dookola ponecháme pritom voľný okraj o šírke 1 cm. Rozložíme na to druhú polovicu cesta a okraje pritlačíme.

Z plátu cesta opäť vyvaľkáme obdĺžnik (40 cm x 25 cm). Krátke strany potom ešte raz zahneme dostredu, aby sa hrany navzájom dotýkali. Potom ešte raz zahneme krátke strany do stredu, aby vznikli štyri vrstvy. Na doske necháme 15 minút odstáť na chladnom mieste.

Z balíčka cesta opäť vyvaľkáme obdĺžnik (40 cm x 25 cm) a z krátkych strán ho zložíme do troch vrstiev. Balíček cesta necháme 10 minút odstáť na chladnom mieste. Tento postup ešte raz zopakujeme.

Z cesta vyvaľkáme kosodĺžnik (60 cm x 22 cm) a bočne posunuto veľkým nožom vykrojíme 2 x 4 trojuholníky (15 cm x 22 cm). Cesto necháme 5 minút odstáť.

Trojuholníky zvinieme smerom ku špicu, vytvarujeme do oblúka a položíme na univerzálny plech.

Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálneho nastavenia.

# Žemle

---

## Nastavenie

### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 45 minút

### automatický program

Žemle | Croissant

Doba trvania programu: 42 minúty

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 90 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 2 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Teplota: 160 °C

Vlhkosť: 90 %

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Teplota: 160–170 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 30 minút



## Viaczrnné žemle

Časová náročnosť: 200 minút

Na 8 kusov

### Na cesto

10 g pšeničných otrúb  
25 g semiačok chia  
25 g slnečnicových semiačok  
½ ČL soli  
240 ml vody | vlažnej  
150 g špaldovej múky, typ 630  
150 g celozrnej pšeničnej múky  
1 štipka cukru  
1 ČL soli  
10 g droždia, čerstvého  
½ ČL octu  
1 ČL oleja

### Na potretie

voda

### Na vyvalkanie

1 PL ľanových semiačok  
1 PL sezamu  
1 PL maku

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Pšeničné otruby, semiačka chia, slnečnicové jadrá, soľ a vodu zmiešame a necháme máčať najmenej 90 minút.

Zmiešame múku, cukor a soľ. Rozdrobíme do toho droždie. S octom, olejom a semiačkami vrátane vody miesime 9–10 minút mäkké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Zmiešame ľanové semiačka, sezam a mak.

Z mäkkého cesta vytvarujeme 8 žemlí á 75 g. Hornú stranu potrieme trochou vody, vyválame v zmesi semienok a položíme na univerzálny plech.

Zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

# Žemle

---

## Nastavenie

### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 45 minút

### automatický program

Žemle | Viacvrstvné pečivo

Doba trvania programu: 42 minúty

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 50 %

Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč

Teplota: 225 °C

Doba prípravy: 5 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 200-225°C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 12 minút

## Tip

Na rýchlejšie spracovanie urobíme cesto deň vopred.

## Ražné bochníky

Časová náročnosť: 140 minút + 12-15 hodín omládok  
Na 8 kusov

### Na cesto

250 g celozrnej ražnej múky  
75 g tekutého kvásku  
7 g droždia, sušeného  
300 ml vody | studenej  
300 g pšeničnej hladkej múky  
2 ČL soli

### Na posypanie

2 PL celozrnej ražnej múky

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Z celozrnej ražnej múky, kvásku, sušeného droždia a vody vymiešame kašu. Vložíme do misy a prikryjeme utierkou. Cesto necháme kysnúť 12-15 hodín pri izbovej teplote.

Z pšeničnej múky a soli miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Cesto rozdelíme na 8 porcií á 110 g a položíme na pomúčenú plochu.

Cesto zvonka vždy mierne vytiahnite hore a v strede zatlačte. Tento postup niekoľkokrát opakujeme.

Z kusov cesta dlaňami vytvarujeme guľe.

Polotovary položíme zvarom smerom hore na univerzálny plech a husto posypeme múkou.

Nakoniec žemle upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 45 minút

#### automatický program

Žemle | Ražný chlebík  
Doba trvania programu: 65 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 30 °C  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 30 minút  
Úroveň: 2
2. krok prípravy  
Teplota: 155 °C  
Vlhkosť: 90 %  
Doba prípravy: 10 minút
3. krok prípravy  
Teplota: 190-210°C  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 25 minút

# Žemle

---

## Pšeničné žemle

Časová náročnosť: 120 minút  
Na 8 kusov

### Na cesto

10 g droždia, čerstvého  
200 ml vody | studenej  
340 g pšeničnej hladkej múky  
1½ ČL soli  
1 ČL cukru  
1 ČL masla | mäkkého

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

Z cesta vytvarujeme 8 žemlí á 70 g a položíme na univerzálny plech. Nakrojíme do križa do hĺbky asi ½ cm.

Zasunieme do ohrevného priestoru a žemle upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Kysnutie cesta

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta  
Doba kysnutia: 45 minút

#### automatický program

Žemle | Pšeničné pečivo | 1 plech  
Doba trvania programu: 42 minúty

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 30 °C  
Vlhkosť: 100 %  
Doba prípravy: 20 minút  
Úroveň: 3

2. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 150 °C  
Vlhkosť: 50 %  
Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Špeciálny koláč  
Teplota: 225 °C  
Doba prípravy: 5 minút

4. krok prípravy  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus  
Teplota: 180-220°C  
Vlhkosť: 0 %  
Doba prípravy: 12 minút

### Tip

Žemle vytvarujeme, potrieme vodou a ponoríme do sezamu alebo maku. Prípadne posypeme hrubou soľou a celou rascou.

## Placka

Časová náročnosť: 115 minút

Na 4 kusov

### Na cesto

180 g pšeničnej hladkej múky

½ ČL soli

2 PL olivového oleja

80 ml vody | studenej

### Na oblohu

120 g cibule

100 g slaniny, údenej

100 g crème fraiche

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Z múky, soli, oleja a vody vymiešame hladké cesto. Z cesta vytvoríme guľu, vložíme do misky a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 90 minút.

Na oblohu nakrájame na kocky cibuľu a slaninu. Rozpálime panvicu a opečieme na nej slaninu. Pridáme cibuľu, podusíme a necháme ju vychladnúť. Crème fraiche ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Cesto rozložíme na univerzálny plech a niekoľkokrát popicháme vidličkou. Crème fraiche potrieme cesto a rozložíme naň zmes slaniny a cibule.

Placku zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Pikantný slaný koláč

Doba trvania programu: 17-20 minút

#### Manuálne

Predhriatie

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 200 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 17-20 minút

# Pizza a pod.

---

## Lososová torta

Časová náročnosť: 95 minút

Na 6 porcie

### Na cesto

2 vajcia, veľkosť M

200 g celozrnej pšeničnej múky

100 g masla | mäkkého

1 štipka cukru

1 ČL soli

3 PL vody | studenej

### Do formy

1 ČL masla

### Na plnku

250 g listového špenátu, mrazeného | rozmrazený

150 g údeného lososa | najemno nakrájaného

400 g filé z lososa, bez kože, spracovateľného | na kocky

1 PL kôpru | nasekaného

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

1 PL citrónovej šťavy

200 g postrúhaný syr gouda

### Na ozdobenie

1 zväzok kôpru (á 20 g)

150 g tvarohu, obsah tuku 40%

soľ

čierne korenie

100 g údeného lososa

### Príslušenstvo

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm  
rošt

### Príprava

Oddelíme žĺtok od bielka a bielok zachytíme na neskoršie použitie. Zo žĺtku s múkou, maslom, cukrom, soľou a vodou vymiesime hladké cesto. Rozkladaciu formu vytrieme tukom a vyložíme cestom, vytvarujeme pritom okraj o výške asi 3 cm. Cesto viac krát popicháme a necháme stáť 30 minút na chladnom mieste.

Z bielok vyšľaháme tuhý sneh a necháme odstať na chladnom mieste. Špenát dobre vytlačíme a posekáme na drobno. Zmiešame údeného lososa s kockami lososa, špenátom a kôprom. Dochuťíme soľou, korením, muškátovým orieškom a citrónovou šťavou. Vmiešame sneh z bielok.

Hmotu dáme na cesto a posypeme goudou.

Delenú formu na pečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program, alebo pečieme dozlata podľa manuálneho nastavenia.

Pred podávaním nasekáme najemno lístky kôpru a zmiešame s tvarohom, soľou a korením. Údeného lososa nakrájame na 6 kusov, na každý položíme trochu tvarohu s kôprom, stočíme do ružíc a položíme na lososovú tortu.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Pizza a pod. | Lososový koláč

Doba trvania programu: 50 minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 185–210 °C

Doba prípravy: 50 minút

Úroveň: 1

### **Tip**

Lososová torta chutí veľmi dobre teplá aj studená.

# Pizza a pod.

---

## Pizza (kysnuté cesto)

Časová náročnosť: 75 minút

Na 4 porcie (univerzálny plech) alebo na 2 porcie (okrúhla forma na pečenie)

### Na cesto (univerzálny plech)

23 g droždia, čerstvého

170 ml vody | vlažnej

300 g pšeničnej hladkej múky

1 ČL cukru

1 ČL soli

½ ČL drveného tymianu

1 ČL drveného oregana

1 PL olivového oleja

### Na oblohu (univerzálny plech)

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

125 g mozzarely

125 g postrúhaný syr gouda

### Na orestovanie (univerzálny plech)

1 PL olivového oleja

### Na cesto (okrúhla forma na pečenie)

10 g droždia, čerstvého

70 ml vody | vlažnej

130 g pšeničnej hladkej múky

½ ČL cukru

½ ČL soli

drveného tymianu

½ ČL drveného oregana

1 PL olivového oleja

### Na oblohu (okrúhla 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 (okrúhla forma na pečenie)

1 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

univerzálny plech alebo  
okrúhla forma na pečenie a rošt

### Príprava

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

Z cesta vytvoríme guľu a v otvorenej miske vložíme do ohrevného priestoru. Necháme kysnúť podľa nastavení.

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



Omáčku necháme asi 5 minút mierne povariť.

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

Cesto rozprestrieme na univerzálny plech.

Na okrúhlu formu na pečenie: Cesto vyvalkáme alebo položíme do okrúhlej formy na pečenie.

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

Univerzálny plech (alebo okrúhlu formu na pečenie) zasunieme do ohrevného priestoru upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

## **Nastavenie**

### **Kysnutie cesta**

Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

Doba kysnutia: 15 minút

### **automatický program**

Pizza a pod. | Pizza | Kysnuté cesto |  
Univerzálny plech alebo Okrúhly plech

Doba trvania programu: 25 (20) minút

## **Manuálne**

### **Univerzálny plech**

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 175-220°C

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň: 1

### **okrúhla forma na pečenie**

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 175-220°C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 1

### **Tip**

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

# Pizza a pod.

---

## Pizza (tvarohovo olejové cesto)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie (univerzálny plech) alebo na 2 porcie (okružla forma na pečenie)

### Na cesto (univerzálny plech)

120 g tvarohu, 20 % tuku v sušine i, Tr.

4 PL mlieka, 3,5 % tuku

4 PL oleja

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

1 ČL soli

2 ČL prášku do pečiva

250 g pšeničnej hladkej múky

### Na oblohu (univerzálny plech)

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

125 g mozzarely

125 g postrúhaný syr gouda

### Na orestovanie (univerzálny plech)

1 PL olivového oleja

### Na cesto (okružla 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 hladkej múky

### Na oblohu (okružla 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 (okružla forma na pečenie)

1 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

univerzálny plech alebo okružla 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 necháme asi 5 minút mierne povariť.

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.

Cesto vyvaľkáme a položíme na univerzálny plech alebo do okrúhlej formy na pečenie.

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

Univerzálny plech alebo okrúhlu formu na pečenie zasunieme do ohrevného priestoru upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Pizza a pod. | Pizza | Cesto tvaroh/olej|  
Univerzálny plech alebo Okrúhly plech  
Doba trvania programu: 25 (20) minút

## **Manuálne**

### **Univerzálny plech**

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 165-195°C

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 3

### **okrúhla forma na pečenie**

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 165-195°C

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2

## **Tip**

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

# Pizza a pod.

---

## Quiche Lorraine

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

### Na cesto

125 g pšeničnej hladkej múky

40 ml vody

50 g masla

### Na oblohu

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 syra ementál, nastrúhaného

### Na polevu

125 g smotany

2 vajcia, veľkosť M

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

okrúhla 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 ochladieť.

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 na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Quiche Lorraine

Doba trvania programu: 35 minúty

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Teplota: 190-220°C

Doba prípravy: 35 minút

Úroveň: 1

## Quiche s údeným lososom

Časová náročnosť: 50 minút

Na 4 porcie

### Na cesto

125 g pšeničnej hladkej múky

40 ml vody

50 g masla

½ ČL soli

### Na oblohu

1 PL masla

300 g póru | na kolieska

150 g kyslej smotany

1 PL škrobu

2 vajcia, veľkosť M

soľ

čierne korenie

1 zväzok kôpru (á 20 g) | nasekeného

200 g údeného lososa | na prúžky

### Príslušenstvo

okrúhla forma na pečenie

rošt

### Príprava

Z múky, vody, masla a soli vypracujeme pružné cesto, cesto vyvaľkáme a položíme do okrúhlej formy na pečenie. Okraj pritom vytiahneme.

Na oblohu rozpálime maslo na varnej doske a podusíme v ňom pór.

Kyslú smotanu zmiešame so škoricou, vajcom, soľou, korením a kôprom, pridáme pór, údeného lososa a hmotu rozložíme na cesto.

Quiche na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa nastavení.

### Nastavenie

Prevádzkové spôsoby: Špeciálne použitie

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 30-35 minút

Úroveň: 2

# Pizza a pod.

---

## Pikantný tenký koláč (lístkové cesto)

Časová náročnosť: 70 minút

Na 8 porcie

### Na cesto

230 g lístkového cesta

### Na zeleninový koláč

500 g zeleniny (napr. pór, mrkva, brokolica, špenát) | na malé kúsky  
1 ČL masla

50 g koreneného syra | strúhaného

### Na syrový koláč

70 g slaniny | nakrájanej na kocky  
280 g koreneného syra | strúhaného

### Na polevu

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm  
rošt

### Príprava

Formu na pečenie vyložíme lístkovým cestom.

Príprava zeleninového koláča:

Zeleninu podusíme na masle a necháme vychladnúť. Rozložíme na cesto a posypeme syrom.

Príprava syrového koláča:

Kocky slaniny orestujeme a necháme vychladnúť, rozprestrieme na cesto a posypeme syrom.

Rošt zasunieme. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Na polevu zmiešame smotanu a vajce. Ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom.

Polevu rozložíme na koláč.

Formu na pečenie na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Pizza a pod. | Pikantný koláč | Lístkové cesto

Doba trvania programu: 45-55 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 220 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 190-210°C

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Spodné pečenie

Teplota: 190-200°C

Doba prípravy: 26-31 minút

### Tip

Korenené druhy syrov sú napr. gruyère, sbrinz a ementál.

## Pikantný tenký koláč (krehké cesto)

Časová náročnosť: 120 minút

Na 8 porcie

### Na krehké cesto

200 g pšeničnej hladkej múky

65 ml vody

80 g masla

¼ ČL soli

### Na zeleninovú náplň

500 g zeleniny (napr. pór, mrkva, brokolica, špenát) | na malé kúsky

1 ČL masla

50 g koreneného syra | strúhaného

### Na syrovú náplň

70 g slaniny | nakrájanej na kocky

290 g koreneného syra (napr. gruyère, sbrinz a ementál) | nastrúhaného

### Na polevu

2 vajcia, veľkosť M

200 g smotany

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

okružla forma na pečenie, Ø 27 cm

rošť

### Príprava

Maslo nakrájame na kocky a s múkou, soľou a vodou rýchle vymiesime na hladké cesto. Necháme asi 30 minút odstáť na chladnom mieste.

Formu na pečenie vyložíme cestom.

Príprava zeleninového koláča:

Zeleninu podusíme na masle a necháme vychladnúť. Rozložíme na cesto a posypeme syrom.

Príprava syrového koláča:

Kocky slaniny orestujeme a necháme vychladnúť, rozprestrieme na cesto a posypeme syrom.

Rošť zasunieme. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Na polevu zmiešame smotanu a vajce. Ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Polevu rozložíme na koláč.

Formu na pečenie na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

# Pizza a pod.

---

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Pizza a pod.| Pikantný koláč| Krehké cesto

Doba trvania programu: 36-42 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 220 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Horné/spodné pečenie

Teplota: 190-210°C

Doba prípravy: 10 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Spodné pečenie

Teplota: 190-200°C

Doba prípravy: 26-32 minút



## Kačka (plnená)

Doba prípravy: 150-180 minút

Na 4 porcie

### Na kačku

1 kačka (á 2 kg), spracovaná

1 ČL soli

čierne korenie

1 ČL tymianu

750 ml vody

### 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

125 ml bieleho vína

350 ml šťavy z hydiny

125 ml pomarančovej šťavy

3 ČL škrobu

2 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

4 špajdlí

kuchynská niť

### Príprava

Kačku ochutíme soľou, korením a tymianom.

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

Kačku naplníme plnkou a uzatvoríme pomocou špáradiel a kuchynskej nite.

Kačku položíme na rošt prsiami smerom hore. Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pri roš-  
te je potrebné dbať na to, aby stehná kačky smerovali k dvierkam. Na univerzálny plech nalejeme vodu.

Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Na omáčku nalejeme do hrnca biele víno, vypečenú šťavu z hydiny a pomarančovú šťavu a zredukujeme na polovicu.

Po skončení doby prípravy vyberieme kačku, pozbierame prípadne tuk a prelejeme do odmerky. 400 ml vypečenej šťavy pridáme k omáčke a povaríme.

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

# Mäso

---

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Hydina | Kačica | Vcelku | S  
plnkou

Doba trvania programu: 120-150 minút

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 130 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 75 minút

Úroveň:

rošt na univerzálnom plechu: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 170 °C

Vlhkosť: 40 %

Doba prípravy: 30-60 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 15 minút

## Kačka (neplnená)

Doba prípravy: 125-155 minút

Na 4 porcie

### Na kačku

1 kačka (á 2 kg), spracovaná

1 ČL soli

čierne korenie

1 ČL tymianu

750 ml vody

### Na základ omáčky

250 g mrkvy | na veľké kusy

250 g zeleru | na veľké kusy

2 cibule | na veľké kusy

2 PL oleja

2 PL paradajkového pretlaku

250 ml suchého červeného vína

25 g pšeničnej hladkej múky

400 ml vody | studenej

250 g pór | na veľké kocky

1 stoniek tymianu

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

kuchynská niť

rošt

univerzálny plech

jemné sitko

### Príprava

Kačku okoreníme, osolíme a posypeme tymianom a stehná zviažeme kuchynskou niťou. Kačku položíme na rošt priami smerom hore.

Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pri rošte je potrebné dbať na to, aby stehná kačky smerovali k dvierkam. Na univerzálny plech nalejeme vodu. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Na základ omáčky orestujeme na oleji na varnej doske mrkvu, zeler a cibuľu. Pridáme paradajkový pretlak a restujeme ďalej. Zalejeme ¼ červeného vína a varíme tak dlho, pokým sa zelenina nezačne opäť restovať. Tento postup opakujeme trikrát. Nakoniec základ omáčky posypeme múkou. Ešte krátko restujeme.

Nalejeme vodu. Pridáme pór a necháme povariť. Pridáme tymian a necháme 15 minút variť.

Vyberieme tymian. Základ omáčky rozmixujeme a cez jemné sitko prepasírujeme do hrnca.

Keď bude kačka hotová, prelejeme vypečenú štavu z univerzálneho plechu do odmerky a podľa chuti zoberieme naberačkou masť.

# Mäso

---

Výpek z univerzálneho plechu pridáme k základu omáčky a varíme tak dlho, pokým sa omáčka dobre nespojí. Omáčku prepasírujeme cez jemné sitko. Ochutíme soľou a korením.

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Hydina | Kačica | Vcelku | Bez plnky

Doba trvania programu: 105-135 minút

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 130 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 60 minút

Úroveň:

rošt na univerzálnom plechu: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 170 °C

Vlhkosť: 40 %

Doba prípravy: 30-60 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkul.

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 15 minút

## Kačacie prsia na šanghajský spôsob

Doba prípravy: 15 minút + 60 minút marinovanie

Na 4 porcie

### Na kačacie prsia

4 kačacie prsia (á 300 g)

1 ČL soli

### Na marinádu

4 PL sójovej omáčky, sladkej (Ketjap Manis)

1 ½ PL mirinu (japonské ružové víno)

1 strúčik cesnaku

1 plod badiánu aýzového, rozdrveného

1 PL sezamového oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

sitko

### Príprava

Kožu kačacích prs niekoľkokrát šikmo nakrojíme a potrieme soľou.

Prísady na marinádu zmiešame, pridáme kačacie prsia, marinádu vmasírujeme a necháme 1 hodinu marinovať.

Rošt zasunieme nad univerzálny plech. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Kačacie prsia dáme na rošt a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Marinádu zlejeme cez sitko a potom z nej v hrnci uvaríme omáčku.

Marinádu servírujeme s kačicou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Kačica | Kačacie prsia po šanghajsky

Doba trvania programu: 6-12 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou

Teplota: 210 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 4

Príprava 2

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Vlhkosť: 85 %

Crisp function: Zap.

Doba prípravy: 6-12 minút

#### Tip

Podávame napríklad so spareným Pak-Choi a kokosovou ryžou.

# Mäso

---

## Hus (neplnená)

Doba prípravy: 185-275 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 hus (á 4,5 kg) spracovaná

2 PL soli

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkul.

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 23 minút

### Príprava

Hus potrieme zvonka aj zvnútra soľou.

Hus položíme prsiami nahor na rošt a spoločne s univerzálnym plechom zasunieme do ohrevného priestoru.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Hus

Doba trvania programu: 173-263 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 190 °C

Vlhkosť: 40 %

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň:

rošt na univerzálnom plechu: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 120-210 minút

## Kura

Doba prípravy: 70-90 minút

Na 2 porcie

### Suroviny

1 kura, spracované (á 1,2 kg)

2 PL oleja

1½ ČL soli

2 ČL mletej papriky, sladkej

1 ČL kari

500 ml vody

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

kuchynská niť

### Príprava

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

Kuracie stehná zviažeme kuchynskou niťou, položíme na rošt prsiami hore a zasunieme do ohrevného priestoru tak, aby stehná smerovali k dvierkam. Zasuňieme univerzálny plech. Na univerzálny plech nalejeme vodu.

Spustíme automatický program, alebo kura pečieme podľa manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Vcelku

Doba trvania programu: 60-80 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 200 °C

Vlhkosť: 30 %

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 55 %

Doba prípravy: 30-50 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Veľký gril

Stupeň: 3

Doba prípravy: 15 minút

# Mäso

---

## Kurací pilaf

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

### Na kura

4 kuracie prsia

4 PL čatní s mangom

1 PL karí v prášku, stredné

3 ČL rímskej rasce, celej

4 PL slnečnicového oleja

soľ

čierne korenie

### Na korenenú ryžu

200 g ryže basmati

10 lístkov kari

½ škoricového drievka

¼ ČL kurkumy

400 ml zeleninového vývaru

1 hrst lístkov koriandra, čerstvého

½ citrón | len šáva

### Na servírovanie

2-4 šalotky | na kolieska

1 PL rastlinného oleja

1 ČL masla

jogurt

mäta

mesiačiky citróna

### Príslušenstvo

špajdľa

plech na pečenie

naparovacia miska s plným dnom, malá

### Príprava

Do filé z kuracích prs vyrežeme malé vrecko, dávame pritom pozor, aby sme úplne neprepichli zadný koniec filé. Naplníme mangovým chutney a uzatvoríme špajdlou.

Kari v prášku, rímsku rascu a slnečnicový olej zmiešame, osolíme a okoreníme. Filé tým potrieme a položíme na plech na pečenie.

Basmati ryžu vložíme do naparovacej misky s plným dnom, pridáme lístky kari, škoricu, kurkumu, zeleninový vývar a dobre zamiešame.

Ryžu zasunieme do úrovne 2 a kura do úrovne 3. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme manuálne podľa 1. kroku prípravy.

Vyberieme ryžu, vmiešame koriander a citrónovú šavu, prikryjeme a odložíme stranou.

Manuálne: Filé pripravujeme ďalej podľa 2. kroku prípravy.

Šalotku osmažíme na panvici s rastlinným olejom a maslom do hneda a do chrumkava.

Filé vyberieme z ohrevného priestoru a omáčku vmiešame do ryže.

Ozdobíme šalotkou, jogurtom, mäťou a mesiačkami citróna a podávame.



## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso| Hydina| Kura| Kurací pilaf

Doba trvania programu: 20 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 180 °C

Vlhkosť: 100 %

Úroveň:

naparovacia miska s plným dnom (ryža  
basmati): 2

plech na pečenie (kura): 3

Doba prípravy: 15 minút

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Vlhkosť: 30 %

Doba prípravy: 5 minút

# Mäso

---

## Kuracie prsia

Doba prípravy: 30 minút + 120 minút marinovanie

Na 6-8 porcií

### Na marinádu

1 ČL postrúhanej citrónovej kôry  
4½ PL citrónovej šťavy  
5½ PL oleja  
2 strúčiky cesnaku  
3 cm zázvoru | čerstvého nastrúhaného  
2 ČL mletej rímskej rasce  
1 PL mletého koriandra  
½ ČL kajenského korenia, mletého  
1¼ PL mletej papriky, sladkej

### Na kuracie prsia

4 kuracie prsia, s kožou  
soľ  
čierne korenie

### Na mätovo jogurtovú omáčku

200 g jogurtu, 3,5 % tuku  
1 ½ PL mäty, čerstvej | posekanej  
¾ PL pažitky | posekanej  
2 strúčiky cesnaku | posekané najemno  
2-3 PL citrónovej šťavy  
⅓ TL morskej soli, hrubej

### Príslušenstvo

rošt  
univerzálny plech  
alobal

### Príprava

Na marinádu zmiešame prísady a kuracie prsia v nej marinujeme najmenej 2 hodiny.

Kuracie filé z oboch strán osolíme a okoreníme.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Filé položíme kožou nahor na rošt. Rošt s univerzálnym plechom zasunieme. Pripravujeme a grilujeme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

Zmiešame prísady na mätovo jogurtovú omáčku.

Filé prikryjeme alobalom a necháme 5 minút odstáť.

Filé nakrájame a podávame s mätovo jogurtovou omáčkou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Kuracie prsia  
Doba trvania programu: 15 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1  
Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus  
Teplota: 225 °C  
Vlhkosť: 60 %  
Predhriatie: Zap.

Príprava a grilovanie 2  
Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril  
Stupeň: 3  
Vlhkosť: 85 %  
Doba prípravy: 15 minút  
Úroveň: 4

## Kuracie stehná

Časová náročnosť: 95 minút

Na 4 porcie

### Na kuracie stehná

2 PL oleja

1½ ČL soli

čierne korenie

1 ČL mletej papriky

4 kuracie stehná (á 200 g), spracované

### Na zeleninu

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

2 strúčiky cesnaku | mierne potlačené

200 g cherry paradajok

4 PL oleja

2 stonky čerstvého rozmarínu

4 stonky čerstvého tymianu

200 ml paradajok, prepasírovaných

100 ml zeleninového vývaru

1 ČL cukru

½ ČL soli

čierne korenie

mletá paprika, jemne pálivá

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

Gourmet pekáč

### Príprava

Olej, soľ, korenie a papriku zmiešame a zmesou potrieme kuracie stehná.

Kuracie stehná položíme na rošt a zasunieme do ohrevného priestoru. Zasunieme univerzálny plech. Spustíme automatický program alebo pečieme kuracie stehná podľa manuálnych nastavení.

Na zeleninu rozpálime olej v pekáči Gourmet na varnej doske pri strednom až vysokom stupni. Za častého miešania pridáme papriku a baklažán a restujeme asi 4 minúty. Pridáme cuketu, cibuľu a cesnak a za častého miešania pripravujeme na strednom stupni asi 5 minút.

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.

# Mäso

---

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Kuracie stehná

Doba trvania programu: 42 minúty

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 200 °C

Vlhkosť: 30 %

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 55 %

Doba prípravy: 15 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Veľký gril

Stupeň: 3

Doba prípravy: 12 minút

## Kura na paprike

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

2 papriky, žlté | na hrubé kúsky  
2 papriky, červené | na hrubé kúsky  
4 šalotky | na hrubé kúsky  
2 strúčiky cesnaku  
4 kuracie stehná  
soľ  
mletá paprika, sladká  
1 citrón | len šťava  
100 g kyslej smotany

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč  
tyčový mixér

### Príprava

Papriku, šalotky a cesnak dáme do Gourmet pekáča.

Kuracie stehná osolíme a posypeme mletou paprikou a rozložíme na zeleninu.

Zeleninu a kuracie stehienka prelejeme citrónovou šťavou a Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Kuracie stehienka vyberieme z Gourmet pekáča a dáme na teplé miesto.

Paprikovú omáčku rozmixujeme, pridáme kyslú smotanu a pri stálom miešaní zahustíme.

Osolíme a opäť vložíme kuracie stehienka.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Kura | Kura na paprike  
Doba trvania programu: 45 minúty

#### Manuálne

##### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 225 °C

Vlhkosť: 70 %

Úroveň: 2

Doba prípravy: 20 minút

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 160 °C

Vlhkosť: 40 %

Doba prípravy: 20 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril  
Stupeň: 3

Vlhkosť: 10 %

Doba prípravy: 5 minút

#### Tip

Ako príloha sa hodí polenta, cestoviny alebo špecle.

# Mäso

---

## Morka (plnená)

Doba prípravy: 180-205 minút

Na 8 porcie

### Na plnku

125 g hrozienok

2 PL dezertného vína (madeira)

3 PL oleja

3 cibule | nakrájané na kocky

100 g ryže parabolizovanej

150 ml vody

½ ČL soli

100 g pistáciových jadier, olúpaných

soľ

čierne korenie

kari

Garam Masala (zmes korenia)

### Na morku

1 morka (á 5 kg), spracovaná

1 PL soli

2 ČL čierneho korenia

### Na omáčku

250 ml vody

150 g crème fraîche

2 PL potravinárskeho škrobu

2 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

6 špajdlí

kuchynská niť

rošt

univerzálny plech

jemné sitko

fólia, odolná voči pare

### Príprava

Na plnku nalejeme po kvapkách dezertné víno na hrozienka. Cibule a olej dáme do naparovacej misky s plným dnom, prikryjeme a zasunieme do ohrevného priestoru. Cibuľu podusíme podľa nastavení.

Pridáme ryžu, vodu, soľ, pistácie, naložené hrozienka a ryžu pripravujeme podľa nastavení. 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 prsiami nahor na rošt tak, aby stehná smerovali k dvierkam. Rošt spolu s univerzálnym plechom zasunieme. Spustíme automatický program, alebo morku upečieme podľa manuálnych nastavení.

Morku vyberieme. Štavu z výpeku prelejeme cez sitko do hrnca. Pridáme vodu a Crème fraîche. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Nakoniec povaríme. Ochutíme soľou a korením.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso | Hydina | Morka | Vcelku

Doba trvania programu: 125-150 minút

### **Dusenie cibule**

Špeciálne | Dusená cibuľa

Doba trvania programu: 4 minúty

### **Príprava ryže**

Prevádzkové spôsoby: Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 14 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

#### 1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 190 °C

Vlhkosť: 40 %

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň:

rošt na univerzálnom plechu: 2

#### 2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 70 %

Doba prípravy: 95-120 minút

#### 3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkul.

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 10 minút

# Mäso

## Kuracie prsia zo zelenou a bielou špargľou

Časová náročnosť: 110 minút

Na 4 porcie

### Na morčacie prsia

2 PL oleja

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1 kg morčacích prs, spracované

### Na zeleninu

600 g špargle, bielej

600 špargle, zelenej

500 ml vody

soľ

1 ČL masla

1 ČL cukru

### Na omáčku

50 g masla

1 zväzok jarnej cibulky | na jemné krúžky

30 g pšeničnej hladkej múky

100 g smotany

¼ citrónu, chemicky neošetreného | šťava a ostrúhaná kôra

1 ČL cukru

čierne korenie

1 zväzok krkošky (á 15 g) | jemne nasekané lístky

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

sitko

### Príprava

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme zmesou morčacie prsia.

Morčacie prsia položíme na rošt a spoločne s univerzálnym plechom zasuňieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Umyjeme špargľu. Bielu špargľu úplne ošúpeme, hlavičky oddelíme. Zelenú špargľu ošúpeme len v spodnej tretine. Drevnaté konce špargle odrežeme a stonky nakrájame na asi 4 cm dlhé kusy.

Drevnaté konce špargle odrežeme a šupky dáme do hrnca, zalejeme vodou a povaríme. Mierne osolíme a necháme 10 minút prikryté variť. Prelejeme cez sitko, tekutinu pritom zachytíme.

Štavu nalejeme do hrnca, pridáme maslo a cukor a povaríme. Pridáme k tomu kusy bielej špargle (bez hlavičiek) a varíme 5 minút. Pridáme kusy zelenej špargle a varíme ďalších 3–5 minút. Štavu zo špargle zlejeme a zachytíme.

Na omáčku rozpustíme na strednom stupni maslo v hrnci, pridáme jarnú cibulku a dusíme, pokým nezosklovanie. Posypeme múkou, mierne orestujeme a prelejeme šťavou zo špargle. 3–4 minúty necháme povariť. Pridáme smotanu, dochutíme kôrou z citróna, citrónovou šťavou, cukrom, soľou a korením.

Kusy špargle pridáme do omáčky a zahrejeme. Vmiešame lístky krkošky.



## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso| Hydina| Morka| Morčacie prsia|

Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 87 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 170 °C

Vlhkosť: 65 %

Doba prípravy: 85 minút

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Veľký gril

Stupeň: 3

Doba prípravy: 2 minúty

# Mäso

---

## Morčacie stehno

Časová náročnosť: 115 minút

Na 4 porcie

### Na morčacie stehná

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 morčacie stehno s kosťou (á 1,2 kg),  
spracované

### Na omáčku

150 ml vody

200 g smotany

200 g čatní s mangom

1 konzerva polovic marhúl (á 280 g) |

odkvapkaných | na kúsky

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

jemné sitko

kuchynská niť

### Príprava

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme morčacie stehno. Kuracie stehno položíme na rošt kožou smerom hore. Rošt a univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Morčacie stehno vyberieme. Na omáčku zriedime výpek s vodu a nalejeme ho cez sitko do hrnca. Pridáme smotanu a čatní a krátko povaríme.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hydina | Morka | Morčacie stehná

Doba trvania programu: 95 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 200 °C

Vlhkosť: 30 %

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň:

Rošt: 2

Univerzálny plech: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 55 %

Doba prípravy: 60 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkul.  
Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 20 minút

## **Pštros (Gourmet pečenie)**

Časová náročnosť: 195 minút

Na 4 porcie

### **Suroviny**

1 PL oleja

soľ

čierne korenie

800 g pštrosieho mäsa, spracovaného

### **Príslušenstvo**

univerzálny plech

rošt

### **Príprava**

Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme pštrosie mäso.

Pštrosie mäso dáme na rošt a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### **Nastavenie**

#### **Automatický program**

Mäso | Hydina | Pštrosie mäso | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 190-195 minút

#### **Manuálne**

#### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

# Mäso

---

## Tikka Masala s ryžou

Doba prípravy: 60 minút + 30 minút marinovanie

Na 4 porcie

### Na marinádu

4 strúčiky cesnaku

2½ cm zázvoru

1 čili, červené, veľké

2 ČL mletej rímskej rasce

2 ČL mletého koriandra

1 ČL kurkumy

1 ČL mletej papriky

1 ČL Garam Masala

1 ČL soli

1½ PL oleja

100 g jogurtu, 3,5 % tuku

### Na kura

500 g kuracích prs, spracovaných | na kocky

### Na omáčku

2 cibuľky | na pásiky

1 PL oleja

1 PL masla

1 konzerva paradajok (á 400 g), pokrájaných

1 PL paradajkového pretlaku

1 PL čatní s mangom

100 ml smotany

### Na ryžu

300 g ryže basmati

450 ml vody

### Na ozdobenie

½ zväzok koriandra (á 70 g) | posekaného

### Príslušenstvo

2 napařovacie misky s plným dnom  
tyčový mixér

### Príprava

Z cesnaku, zázvoru a chilli spolu s korením, soľou a olejom vypracujeme mixérom pastu. Zmiešame s jogurtom a kuracie prsia v tom marinujeme najmenej 30 minút.

Cibuľu dusíme na varnej doske 10–12 minút na oleji do sklovita. Pridáme kuracie prsia a marinádu a pripravujeme ďalšie 3–4 minúty na strednej teplote. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, mango, smotanu a čatní a krátko povaríme.

Všetko vložíme do napařovacej misky s plným dnom a prikryjeme. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme manuálne podľa 1. kroku prípravy.

Basmati ryžu vložíme do napařovacej misky s plným dnom, zalejeme vodou.

Automatický program:

Podľa priebehu programu pridáme k tomu basmati ryžu a pripravujeme ďalej.

Manuálne:

Pridáme basmati ryžu a dokončíme podľa 2. kroku prípravy.

Ozdobíme koriandrom.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso | Hydina | Kura | Kura Tikka

Masala s ryž.

Doba trvania programu: 30 minút

### **Manuálne**

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 15 minút

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 15 minút

# Mäso

---

## Teľacie filé (pečené)

Doba prípravy: asi 60-90 minút

Na 4 porcie

### Na teľacie filé

1 kg teľacieho filé, spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

### 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

rošt

pokrmový teplomer

univerzálny plech

jemné sitko

### Príprava

Plochý koniec teľacieho filé preložíme na polovicu a zviažeme kuchynskou niťou.

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

Teľacie filé položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt a univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a teľacie filé upečieme podľa prebehu programu alebo manuálnych nastavení.

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. Pridáme vodu z húb, smotanu a víno a povaríme. Potravinársky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme. Ochutíme soľou, korením a cukrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso| Teľacia| Teľacia sviečkovica|

Vcelku| Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 30-60 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou  
Teplota: 175 °C (rare), 165 °C (medium), 160 °C (well done)

Teplota jadra: 45 °C (rare), 55 °C (medium), 75 °C (well-done)

Doba prípravy: 30 minút, (rare), 45 minút (medium), 60 minút (well-done)

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

#### Tip

Miesto sušených smrčkov sú vhodné aj dubáky.

## Teľacie filé (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 90-170 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 kg teľacieho filé, spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

kuchynská niť

### Príprava

Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Plochý koniec teľacieho filé preložíme na polovicu a zviažeme kuchynskou niťou.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme teľacie filé. Teľacie filé dáme na rošt a pripravíme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľacia sviečkovica |

Vcelku | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 78-160 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

# Mäso

## Telacie koleno

Časová náročnosť: 150 minút

Na 4 porcie

### Na telacie koleno

2 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1 telacie koleno (á 1,5 kg), spracované

### Na omáčku

1 cibuľa

1 klinček

2 mrkvy

50 g zeleru

1 PL paradajkového pretlaku

800 ml telacieho výpeku

150 ml vody

75 g smotany

1½ PL škrobu

2 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

tyčový mixér

jemné sitko

### Príprava

Oleje, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme telacie koleno.

Telacie koleno položíme na rošt, zasunieme s univerzálnym plechom do ohrevného priestoru a pripravujeme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

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

Zeleninu orestujeme v hrnci na silnom ohni do zlatohneda. Pridáme paradajkový pretlak a krátko orestujeme. Vývar zlejeme a zeleninu v ňom pripravujeme na silnom ohni.

Telacie koleno zložíme z roštu, šťavu z výpeku zriedime vodou a nalejeme do hrnca.

Z cibule odstránime klinček a zeleninu 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 | Telacie | Telacie koleno

Doba trvania programu: 127 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 84 %

Doba prípravy: 110 minút

Úroveň:

rošt na univerzálnom plechu: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkul.

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 17 minút



## **Tip**

Keď je teľacie koleno väčšie, predlžuje sa doba prípravy na každých 500 g nad hmotnosť v 1.kroku prípravy asi o 30 minút.

# Mäso

---

## Teľací chrbát (pečenie)

Doba prípravy: asi 40-70 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho chrbta (bez kostí),  
spracovaného

### Príslušenstvo

rošt

pokrmový teplomer

univerzálny plech

### Príprava

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

Jahňacie panenky položíme na rošt a  
zapichneme pokrmový teplomer. Rošt a  
univerzálny plech vložíme do ohrevného  
priestoru. Teľací chrbát pripravujeme  
podľa priebehu programu alebo manu-  
álnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľací chrbát | Kus | Pe-  
čenie mäsa

Doba trvania programu: ca 30-60 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou  
Teplota: 175 °C (rare), 165 °C (medium),  
160 °C (well done)

Teplota jadra: 45 °C (rare), 55 °C  
(medium), 75 °C (well-done)

Doba prípravy: 30 minút, (rare),  
45 minút (medium), 60 minút (well-  
done)

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

## Teľací chrbát (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 90-170 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg teľacieho chrbta (bez kostí),  
spracovaného

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

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

Teľací chrbát dáme na rošt a pripravíme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Teľacie | Teľací chrbát | Kus | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 78-160 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

# Mäso

---

## Telacie dusené

Časová náročnosť: 130 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg telacieho mäsa (koleno alebo orech), spracované

2 mrkvy | nakrájané na kocky

2 paradajky | nakrájané na kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

2 špikové kosti (telacie alebo hovädzie)

### Na omáčku

250 g smotany

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

univerzálny plech

tyčový mixér

jemné sitko

### Príprava

Mrkvu, paradajky a cibuľu nakrájame na väčšie kocky.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme telacie mäso.

Telacie mäso položíme na univerzálny plech, zeleninu a špikové kosti rozložíme okolo mäsa. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Telacie mäso vyberieme z univerzálneho plechu a šťavu z výpeku prelejeme cez sitko do odmerky.

400 ml výpeku (doplníme prípadne vodou na dané množstvo) dáme s polovicou zeleniny 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 | Telacie | Dusené telacie

Doba trvania programu: 90 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 84 %

Doba prípravy: 70 minút

## Jahňacie koleno

Časová náročnosť: 210 minút

Na 6 porcie

### Suroviny

6 jahňacích kolien (á 250–300 g)  
 soľ  
 čierne korenie  
 2 plátky slaniny | nakrájané na kocky  
 1 cibula  
 3 PL paradajkového pretlaku  
 1 ČL škoricie  
 2 ČL rímskej rasce  
 6 klinčekov  
 4 strúčiky cesnaku, veľkého | lúpaného  
 250 ml červeného vína  
 100 ml šťavy z hovädzieho  
 600 ml kuracieho vývaru  
 2 pomaranče | len nastrúhaná kôra  
 1 vetvička rozmarínu

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

### Príprava

Jahňacie koleno vložíme do Gourmet pekáča, osolíme a okoreníme. Pridáme ostatné prísady.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Po asi 85 minútach obrátíme.

Jahňacie koleno vyberieme z Gourmet pekáča, odložíme bokom a udžujeme teplé.

Tekutinu uvedieme na varnej doske do varu, pozbierame tuk a pevné zložky. Cesnak roztláčime a pridáme k omáčke. Varíme pokým omáčka nez hustne. Dochutíme soľou a korením.

Jahňacie koleno dáme do Gourmet pekáča, pridáme omáčku a podávame.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňacie kolienko  
 Doba trvania programu: 170 minút

#### Manuálne

Príprava jedla  
 Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
 vzduch plus  
 Teplota: 130 °C  
 Vlhkosť: 90 %  
 Doba prípravy: 170 minút  
 Úroveň: 3

# Mäso

---

## Jahňacie stehno (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 200-240 minút

Na 6 porcie

### Na plnku

100 g syra Manchego | jemne strúhaného

100 g vlašských orechov | nasekaných

100 g sušených sliviek | odkôstkovaných a nakrájaných

1 ČL soli

čierne korenie

1 PL provelánskych bylínok

### Na jahňacie stehno

1 jahňacie stehno, bez kosti (á 1,4 kg), spracované

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

### Na omáčku

250 g mrkvy | na veľké kusy

250 g zeleru | na veľké kusy

2 cibule | na veľké kusy

2 PL oleja

2 PL paradajkového pretlaku

250 ml suchého červeného vína

25 g pšeničnej hladkej múky

400 ml zeleninového vývaru

400 ml vody | studenej

250 g póru

3 stonky petržlenu

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

kuchynská niť

Gourmet pekáč

jemné sitko

### Príprava

Na plnku vytvoríme hmotu zmiešaním syra Manchego, vlašských orechov a sušených sliviek. Ochutíme soľou, korením a provelánskymi bylinkami.

Jahňacie mäso rozložíme na pracovnej ploche, dáme naň plnku, zrolujeme a roládu zviažeme kuchynskou niťou.

Jahňacie mäso položíme na rošt a spoločne s univerzálnym plechom vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Na základ omáčky orestujeme na oleji na varnej doske v Gourmet pekáči mrkvu, zeler a cibuľu.

Pridáme paradajkový pretlak a restujeme ďalej. Zalejeme ¼ červeného vína a varíme tak dlho, pokým sa zelenina nezačne opäť restovať. Tento postup opakujeme trikrát. Nakoniec základ omáčky posypeme múkou. Ešte krátko restujeme.

Podlejeme zeleninovým vývarom. Pridáme pór a nasekaný petržlen. Omáčku varíme tak dlho, pokým nebude dobre spojená. Omáčku prelejeme cez sitko do hrnca.

Jahňacie mäso zložíme z roštu. Výpek z univerzálného plechu pridáme cez sitko k omáčke.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso | Jahňacie | Jahňacie stehno |

Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 170-210 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

## **Tip**

Pri menších jahňacích stehnách sa skracaie doba prípravy na každých 500 g pod hmotnosť v 2. kroku prípravy o asi 30 minút. Keď je jahňacie koleno väčšie, predlžuje sa doba prípravy na každých 500 g nad hmotnosť v 2. kroku prípravy asi o 30 minút.

# Mäso

---

## Jahňací chrbát (Gourmet pečenie)

Časová náročnosť: 160 minút

Na 2 porcie

### Na jahňací chrbát

1 kg jahňacieho chrbta s kosťou,

spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Rošt položíme na univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo podľa 1. kroku prípravy predhrejeme.

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme zmesou jahňací hrbát.

Jahňací chrbát dáme na rošt a upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Jahňacie | Jahňací chrbát | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 151 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.



## Kapustová roláda

Časová náročnosť: 85 minút

Na 4 porcie

### Na bielu kapustu

1 biela kapusta (á 1,2 kg)

### Na plnku

2 žemle

1 cibuľa | najemno nakrájaná

30 PL pretopeného masla

450 g mletého mäsa, polovica hovädzia, polovica bravčová

1 vajce veľkosť M

2 strúčiky cesnaku | posekané najemno  
soľ

čierne korenie

majorán

2 ČL petržlenovej vňate | posekanej

### Na zeleninu

4 šalotky | na malé kocky

2 strúčiky cesnaku | posekané najemno

2 žlté papriky (á 175 g) | na väčšie kocky

2 červené papriky (á 175 g) | na väčšie  
kocky

100 g kyslej smotany

1 citrón | len šťava

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

tyčový mixér

### Príprava

Z bielej kapusty odstránime tvrdú časť a blanšírujeme ju v naparovacej miske s plným dnom.

Odstránime vonkajšie listy a vyložíme nimi pracovnú plochu.

Na plnku namočíme žemľu vo vode, dobre vytlačíme a prepasírujeme.

Cibuľu opražíme na pretopenom masle.

Mleté mäso, hmotu zo žemle, vajce, korenie, petržlen a cibuľu dobre premiešame.

Listy z bielej kapusty vytlačíme na plochu a rozložíme na ne plnku. Listy z bielej kapusty na boku skrátime a zrolujeme.

Šalotku, cesnak a papriku dáme do naparovacej misky s plným dnom, zelené rolády položíme uzavretím smerom dole na zeleninové lôžko a spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa manuálneho nastavenia.

Kapustové rolády vyberieme z naparovacej misky a odstavíme na teplom mieste.

Kyslú smotanu a citrónovú šťavu pridáme k zelenine, rozmixujeme tyčovým mixérom a ochutíme soľou.

Automatický program a manuálne: Kapustové rolády položíme do paprikovej omáčky a prípravu dokončíme podľa kroku prípravy.

# Mäso

---

## **Nastavenie**

### **Automatický program a manuálne**

Blanšírovanie bielej kapusty

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba trvania: 10-15 minút

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

príprava kapustových rolád

Mäso | Hovädzie | Kapustové závitky

Doba trvania programu: 30 minúty

## **Manuálne**

príprava kapustových rolád

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 30 minút

### **Automatický program a manuálne**

dokončenie prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 5 minút

## Hovädzia sviečková

Doba prípravy: 40-90 minút

Na 4 porcie

### Na hovädzie filé

450–650 g hovädzej sviečkovej (v celku alebo medailóniky), spracovanej

3 PL oleja

250 g kyslej smotany

70 g majonézy

3 ČL chrenového krému

2 TL hrubozrnej horčice

3–4 sušených paradajok | najemno nakrájaných

soľ

čierne korenie

1–2 bagety | pozdĺž rozpolené

### Na ozdobenie

100 g rukoly

### Príslušenstvo

kuchynská niť

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Hovädziu sviečkovú zviažeme tak, aby vznikol rovnomerne silný kus.

Olej rozpálime na panvici a hovädziu sviečkovú (v celku alebo medailóniky) orestujeme do zlatohneda, vložíme do naparovacej misky s plným dnom a pripravujeme podľa priebehu programu, alebo manuálnych nastavení.

Hovädziu sviečkovú necháme po príprave odstáť 5–10 minút. Kyslú smotanu, majonézu, chrenový krém, horčicu, paradajky, soľ a korenie zmiešame a natrieme tým polovice bagiet.

Hovädziu sviečkovú nakrájame na veľmi tenké plátky a položíme na bagetu. Ozdobíme rukolou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovicová | Kus | Príprava v pare

Doba trvania programu kus: 60 minút

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovicová | Medailónky | Príprava na nízkej teplote

Doba trvania programu medailónikov: 20 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Príprava v pare  
Teplota: 53 °C (rare), 63 °C (medium), 75 °C (well done)

Doba prípravy na jeden kus: 70 minút, (rare), 60 minút (medium), 50 minút (well-done)

Medailónky na medailóniky (s hrúbkou 1 cm): 10 minút

Medailónky na medailónky (2 cm hrúbky): 30 minút, (rare), 20 minút (medium), 20 minút (well-done)

Medailónky na medailónky (3 cm hrúbky): 40 minút, (rare), 30 minút (medium), 30 minút (well-done)

#### Tip

Stupeň prepečenia závisí od hrúbky mäsa. Pri tenších kusoch mäsa zvolte najskôr kratšiu dobu prípravy.

# Mäso

---

## Hovädzie filé (pečenie)

Doba prípravy: asi 45-100 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

pokrmový teplomer

univerzálny plech

### Príprava

Plochý koniec hovädzej sviečkovej preložíme na polovicu a zviažeme kuchynskou niťou.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädziu sviečkovú.

Hovädziu sviečkovú položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Hovädziu sviečkovú pripravujeme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia sviečkovica

| Kus | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 35-75 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou  
Teplota: 175 °C (rare), 170 °C (medium),  
165 °C (well done)

Teplota jadra: 45 °C (rare), 55 °C  
(medium), 75 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 35 minút, (rare),  
55 minút (medium), 90 minút (well-  
done)

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

## Hovädzia sviečková (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 90-225 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Plochý koniec hovädzej sviečkovej preložíme na polovicu a zviažeme kuchynskou niťou.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie filé. Hovädziu sviečkovú dáme na rošt a pripravíme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso| Hovädzie| Hovädzia sviečkoviča|

Kus| Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 80-213 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

# Mäso

---

## Hovädzie hašé

Časová náročnosť: 250 minút

Na 8 porcie

### Suroviny

30 g masla

3 PL oleja

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

čierne korenie

soľ

500 g cibule | nakrájanej na malé kocky

2 bobkové listy

4 klinčeky

1 PL cukru, hnedého

2 PL pšeničnej hladkej múky

1,2 ml hovädzieho vývaru

70 ml octu

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

### Príprava

Maslo zohrejeme v Gourmet pekáči.

Akonáhle sa prestanú vytvárať bublinky, pridáme olej a zohrejeme.

Hovädzie mäso osolíme a 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.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Gourmet pekáč zasunieme do ohrevného priestoru a pripravujeme podľa manuálnych nastavení. Po asi 90 minútach premiešame.

Pred podávaním osolíme a okoreníme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzie hašé | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: 180 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 90 %

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 180 minút

Úroveň: 3

## Hovädzie rolády

Časová náročnosť: 150 minút

Na 8 porcie

### Na hovädzie rolády

8 hovädzích rolád, na plátky (á 150 g)  
soľ  
čierne korenie

### Na plnku, varianta 1

8 PL horčice  
200 g cibule | nakrájanej na malé kocky  
100 g slaniny, nakrájanej na kocky  
8 nakladaných uhoriek (á 30 g) | po dĺžke rozštvrtených

### Na plnku, varianta 2

8 PL paradajkového pretlaku  
150 g cibule | na jemné pásiky  
200 g červenej papriky | na jemné pásiky  
200 g syra Feta | na malé plátky

### Na polievkovú zeleninu

70 g cibule | na väčšie na kocky  
100 g mrkvy | nakrájanej na kocky  
100 g zeleru | nakrájaný na kocky  
100 g pór | na veľké kocky  
2 PL paradajkového pretlaku

### Na omáčku

50 g cukru  
250 ml suchého červeného vína  
1 bobkový list  
1 ČL borievok  
½ ČL zrníček korenia  
soľ  
čierne korenie  
1 PL škrobu  
1 PL vody

### Príslušenstvo

8 špajdlí  
kuchynská niť

univerzálny plech  
tyčový mixér  
jemné sitko

### Príprava

Na polievkovú zeleninu zmiešame cibuľu, mrkvu, zeler a pór paradajkovým pretlakom.

Hovädzie rolády rozložíme na pracovnej ploche, okoreníme a osolíme. Podľa varianty plnky potrieme horčicou alebo paradajkovým pretlakom a obložíme plnkou. Hovädzie rolády zrolujeme a spevníme špajdlami a kuchynskou niťou.

Hovädzie rolády s polievkovou zeleninou dáme na univerzálny plech. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Cukor necháme skaramelizovať v stredne veľkom hrnci na strednom stupni, zalejeme červeným vínom. Pridáme korenie a šľavu necháme zredukovať.

Výpek z univerzálneho plechu dáme s polievkovou zeleninou do hrnca. Všetko rozmixujeme a prepasírujeme cez jemné sitko. Dochutíme soľou a korením. Potravínarský škrob rozmiešame vo vode a omáčku ním mierne zahustíme.

# Mäso

---

## Nastavenie

### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Hovädzia roláda |

Doba trvania programu: 105 minúty

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./

spodné peč.

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 84 %

Doba prípravy: 90 minút

## Tip

Ak je tvar hovädzích rolád (plátok) nepravidelný, je možné sklopiť prečnievajúce časti dovnútra na plnku a zrolovať.



## Dusená hovädzia roštenka

Časová náročnosť: 270 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

2 mrkvy | nakrájané na kocky  
 2 cibule | nakrájané na kocky  
 50 g zeleru | nakrájaný na kocky  
 2 PL oleja  
 1 ČL soli  
 čierne korenie  
 1 kg hovädzieho mäsa (stehno alebo plece), spracované  
 1 bobkový list

### Na omáčku

200 ml vody alebo teľacieho vývaru  
 125 g crème fraîche  
 1 ČL škrobu  
 1 PL vody | studenej  
 soľ  
 čierne korenie

### Príslušenstvo

univerzálny plech  
 tyčový mixér  
 jemné sitko

### Príprava

Oleј, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie mäso.

Hovädzie mäso položíme na univerzálny plech, pridáme zeleninu a bobkový list a vložíme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Hovädzie mäso vyberieme z univerzálneho plechu a šľavu z výpeku prelejeme cez sitko do odmerky.

Šľavu z výpeku doplníme vodou alebo teľacím vývarom na 400 ml, dáme s polovicou zeleniny do hrnca a rozmixujeme. Pyré prepasírujeme cez jemné sitko, 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 | Dusené hovädz. mäso

Doba trvania programu: 225 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Vlhkosť: 84 %

Doba prípravy: 205 minút

#### Tip

Keď je mäso väčšie, predlžuje sa doba prípravy na každých 500 g nad hmotnosť v 2.kroku prípravy asi o 30 minút. Pri menšom mäse sa skraca doba prípravy na každých 500 g pod hmotnosť v 2. kroku prípravy o asi 30 minút.

# Mäso

---

## Hovädzí hrniec

Doba prípravy:

150 minút

Na 4 porcie

### na hovädzie mäso

60 g pšeničnej hladkej múky

koreníe | čerstvo mleté

1 kg hovädzie mäso (plece) | na malé kocky

3 PL oleja

1 veľká cibuľa | na jemné krúžky

1 stonka veľkého póru | na jemné krúžky

350 g mrkvy | nakrájanej na kocky

3 stonky zeleru | nakrájaný na kocky

250 g šampiňónov | rozštvrtovaných

2-3 vetvičky tymianu

2 bobkové listy

200 ml hovädzieho vývaru

200 ml čierneho piva

2 PL kečupu

### Na knedličky

100 g pšeničnej hladkej múky

3 g prášku do pečiva

50 PL pretopeného masla

1 ČL petržlenovej vňate | posekanej

½ ČL pažitky | posekanej

soľ

zrnká čierneho koreníe | čerstvo pomleté

4-5 PL vody | studenej

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Pšeničnú múku posypeme korením a obalíme v nej hovädzie mäso.

Polovicu oleja rozpálime na panvici a hovädzie mäso v malých porciách postupne orestujeme zo všetkých strán a odložíme.

Druhú polovicu oleja rozpálime na panvici a 3 minúty v tom restujeme cibuľu. Pridáme pór, mrkvu a zeler a restujeme ďalších 5 minút.

Pridáme šampiňóny, tymian a bobkový list.

Pridáme hovädzie mäso, hovädzí vývar, čierne pivo a kečup, krátko povaríme, dáme do naparovacej misky s plným dnom a prikryjeme. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy manuálneho nastavenia.

Medzitým dáme do misy pšeničnú múku a prášok do pečiva, pridáme pretopené maslo, petržlen a pažitku, osolíme, okoreníme, primiešame vodu a vytvoríme tenké cesto.

Cesto rozdelíme na 8 porcií a pomúčenými rukami vytvarujeme guľky.

Automatický program:

Podľa priebehu programu krátko premiešame hovädzí hrniec, pridáme knedličky, polejeme malým množstvom šťavy a pripravujeme ďalej.

## Manuálne:

Hovädzí hrniec krátko premiešame, pridáme knedličky, polejeme malým množstvom šťavy a pripravujeme ďalej. Prípravu dokončíme podľa 2. kroku prípravy.

## Nastavenie

### Automatický program

Polievky a Eintopf | Hovädzí kotlík s knedličkami

Doba trvania programu: 120 minúty

## Manuálne

1. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 90 minút

2. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 30 minút

# Mäso

---

## Rozbif (pečenie)

Doba prípravy: asi 55-100 minút

Na 4 porcie

### Na rozbif

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg rozbifu, spracovaného

### 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 pažítky

½ ČL citrónovej šťavy

soľ

cukor

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme rozbif.

Rozbif položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Rozbif grilujeme podľa automatického programu, alebo podľa manuálnych nastavení.

Na remuládu vymiešame dohľadka jogurt a majonézu. Nakladané uhorky, kapary a petržlen posekáme nadrobno. Šalotky nakrájame na malé kocky a pažítku pokrájame. Všetky prísady pridá-

me do jogurtovo-majonézovej zmesi. Remuládu dochutíme citrónovou šťavou, soľou a cukrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Roastbeef | Kus | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 45-85 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou  
Teplota: 190 °C (rare), 170 °C (medium), 165 °C (well done)

Teplota jadra: 45 °C (rare), 55 °C (medium), 75 °C (well-done)

Doba prípravy: ca 45 minút, (rare), 60 minút (medium), 90 minút (well-done)

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

## Rozbif (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 90-225 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

1 kg rozbifu, spracovaného

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme rozbif.

Rozbif dáme na rošt a pripravíme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Roastbeef | Kus | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 80-213 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

# Mäso

---

## Tafelspitz na viedenský spôsob

Časová náročnosť: 160 minút

Na 10 porcie

### Suroviny

2 kg tafelspitz v celku - hovädzie mäso

kvetovej špičky

2 cibule | polené

1 zväzok polievkovej zeleniny | nahrubo nakrájanej

15 g ligurčeku

7 zmiečok korenia

2 bobkové listy

5 borievok

soľ

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Mäso položíme stranou s tukom smerom dolu do naparovacej misky s plným dnom.

Cibuľu prudko orestujeme stranou s rezom smerom dole na železnej panvici bez tuku.

Polievkovú zeleninu, bylinky, cibuľu a korenie pridáme k mäsu a pripravujeme.

Tafelspitz necháme pred krájaním odstáť.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Viedenský tafelspitz

Doba trvania programu: 150 minúty

#### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 150 minút

## Yorkshirský puding

Časová náročnosť: 30 minút

Na 12 kusov

### Suroviny

12 ČL oleja

190 g pšeničnej hladkej múky

1 ČL soli

3 vajcia, veľkosť M

225 ml mlieka, 3,5 % tuku

### Príslušenstvo

plech na 12 muffín á Ø 5 cm

rošt

### Príprava

Do každej formičky na muffiny dáme

1 čajovú lyžičku oleja.

Plech na muffiny postavíme na rošt a zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Zmiešame múku a soľ. V strede vytvárame jamku, vložíme do nej vajce, rozšľaháme a pomaly vmiešame múku z vonkajšej strany.

Pridáme mlieko a pomaly vymiešame hladké cesto.

Akonáhle dosiahne ohrevný priestor svoju teplotu, cesto rovnomerne rozložíme do formičiek na muffiny a vložíme do ohrevného priestoru.

Upečieme do zlatohneda podľa priebehu programu alebo podľa manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Yorkshire Pudding

Doba trvania programu: 25-28 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 200-215°C

Vlhkosť: 50 %

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 25-28 minút

Úroveň: 2

# Mäso

---

## Sekaná

Časová náročnosť: 75 minút

Na 10 porcie

### Suroviny

1 kg mletého bravčového mäsa

3 vajcia, veľkosť M

200 g strúhanky

1 ČL mletej papriky

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

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

Mletné mäso položíme na univerzálny plech a vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Sekaná

Doba trvania programu: 60-70 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 140-180°C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 60-70 minút

Úroveň: 2



## Kotleta (pečenie)

Doba prípravy: asi 80 minút

Na 4 porcie

### Na pečenie

1 kg kotlety (panenka), spracovaná

### Na pesto

50 g píniových jadier

60 g paradajok, sušených, nakladaných v oleji

30 g petržlenu, hladkého

30 g bazalky

1 strúčik cesnaku

50 g nastrúhaného tvrdého syra (parmezánu)

5 PL slnečnicového oleja

5 PL olivového oleja

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

tyčový mixér

### Príprava

Kotletu položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt a univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a kotletu upečieme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

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

Mäso | Bravčové | Údená kotleta | Kus | Pečenie mäsa

Doba trvania programu: ca 50-65 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 200 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 130 °C

Vlhkosť: 100 %

teplota jadra: 63 °C

Doba prípravy: ca 20-25 minút

# Mäso

---

## Pečené s kôrkou

Časová náročnosť: 140 minút

Na 6 porcie

### Na pečenie

1,5 kg bravčového mäsa s hrubou

kožou (zadné), spracované

3 PL oleja

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

### Na omáčku

400 ml zeleninového vývaru

150 g crème fraiche

3 ČL škrobu

3 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

jemné sitko

### Príprava

Kožu nakrojíme veľmi ostrým nožom

pozdĺž a priečne vo vzdialenosti asi

2 cm.

Zmiešame olej a korenie a zmesou potrieme bravčové mäso.

Bravčové mäso vložíme na rošt kožou smerom hore. Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Bravčové mäso pripravujeme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

Bravčové mäso zložíme z roštu a vypečený tuk a štavu z výpeku zriedime zeleninovým vývarom z univerzálneho

plechu a cez sito dáme do hrnca. Podľa chuti odoberieme čas tuku. Pridáme crème fraiche a povaríme.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Mäso s kôrkou

Doba trvania programu: 128 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 160 °C

Vlhkosť: 80 %

Doba prípravy: 120 minút

Úroveň:

Rošt: 2

Univerzálny plech: 1

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 2

Vlhkosť: 20 %

Doba prípravy: 8 minút

## Bravčové stehno

Doba prípravy: asi 140 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 omáčku

300 ml zeleninového vývaru

100 g crème fraîche

1 ČL škrobu

1 PL vody | studenej

soľ

čierne korenie

cukor

### Príslušenstvo

rošt

pokrmový teplomer

univerzálny plech

jemné sitko

### Príprava

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

Bravčové mäso položíme na rošt a zapichnete pokrmový teplomer. Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pripravujeme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

Bravčové mäso vyberieme, výpek zriedime so zeleninovým vývarom a cez sitko dáme do hrnca. Pridáme crème fraîche a povaríme.

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

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Bravčová pečená šunka

Časová náročnosť: ca 120 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 30 minút

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 120 °C

Vlhkosť: 60 %

Doba prípravy: 30 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 80 %

teplota jadra: 85 °C

Doba prípravy: ca 60 minút

# Mäso

---

## Bravčové filé (pečenie)

Doba prípravy: asi 60 minút

Na 4 porcie

### Na bravčové filé

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

3 bravčové filé (á 350 g), spracované

### Na omáčku

500 g šalotky

20 g masla

1 PL cukru

100 ml bieleho vína

400 ml zeleninového vývaru

4 PL balzamikového octu

3 ČL medu

½ ČL soli

čierne korenie

1½ ČL škrobu

2 PL vody | studenej

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

pokrmový teplomer

### Príprava

Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme filé.

Bravčové filé položíme na rošt a zapichneme pokrmový teplomer. Rošt a univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Bravčové filé pripravujeme podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení.

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. Po-travínarsky škrob rozmiešame vo vode a zahustíme ním omáčku. Opäť krátko povaríme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Bravčové | Bravčová panenka | Kus

Doba trvania programu: ca 25-35 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Gril s cirkuláciou

Teplota: 225 °C (rare), 220 °C (medium), 200 °C (well done)

Teplota jadra: 60 °C (rare), 65 °C (medium), 75 °C (well done)

Doba prípravy: ca 25-35 minút

Úroveň:

Rošt: 3

Univerzálny plech: 2

## Jelenie stehno (Gourmet pečenie)

Časová náročnosť: 200 minút

Na 4 porcie

### Na jelenie stehno

2 PL oleja

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

800 g jelenieho stehna (horný šál), bez kostí

### Na zeleninu

200 g šošovice, čiernej

2 PL oleja

70 g cibule | nakrájanej na malé kocky

400 ml zeleninového vývaru

2 bobkové listy

100 g mrkvy | nakrájanej na malé kocky

100 g zeleru | nakrájaný na kocky

100 g póru | na veľké kocky

1 PL masla

1 hruška (á 200 g), zrelá, pevná | olúpána, na jemné kocky

40 g vlašských orechov | nahrubo nasekaných

2 PL balzamikového octu, tmavého

2 ČL medu

soľ

čierne korenie

1 štipka škorice

### Na omáčku

30 g cibule | nakrájanej na malé kocky

1 PL masla

1 PL pšeničnej hladkej múky

100 ml suchého červeného vína

3 PL balzamikového octu, tmavého

200 ml výpeku z diviny

75 g masla | studeného | na kocky

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

kuchynská niť

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Olej zmiešame so soľou a korením, potrieme ním jelenie stehno, v prípade potreby zviažeme.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Jelenie stehno vložíme na rošte do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo jelenie stehno pečieme podľa manuálnych nastavení.

Na zeleninu prepláchneme šošovicu a necháme dobre odkvapkať. Olej v hrnci rozpálime na strednom stupni a šošovicu podusíme s cibuľou, kým nebude sklovitá. Prilejeme zeleninový vývar, pridáme bobkový list a necháme povariť 20–30 minút prikryté na strednom stupni, pokým šošovica nezmäkne.

Olej v hrnci rozpálime na strednom stupni a mrkvu, zeler a pór asi 2 minúty restujeme na masle. Pridáme hrušku a spoločne smažíme 2–3 minúty.

Zo šošovice odstránime bobkový list. K zelenine pridáme šošovicu a jadrá vlašských orechov, zamiešame a ochutíme balzamikovým octom, medom, soľou korením a škorickou.

Na omáčku podusíme cibuľu na masle na strednom stupni, kým nebude sklovitá. Poprášime múkou a za stáleho

# Mäso

---

miešania 1 minútu restujeme. Zalejeme červeným vínom, balzamikovým octom, šľavou z výpeku a počas 10 necháme zredukovať na polovicu. Do omáčky z červeného vína postupne miešame kocky masla, pokým nezhustne. Ochutíme soľou a korením. Už nevaríme.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Mäso | Divina | Jelenina | Jelenie stehno  
| Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 180 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

## **Tip**

Miesto horného šálu použijeme spodný šál alebo zadný.

## Jelení chrbát (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 100-135 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

2 PL oleja

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

800 g jelenieho chrbta, bez kosti,  
spracovaného

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme  
zmesou jelení chrbát.

Rošt a univerzálny plech vložíme do  
ohrevného priestoru. Spustíme auto-  
matický program, alebo predhrejeme  
podľa manuálneho nastavenia.

Jelení chrbát dáme na rošt a pripravíme  
podľa programu alebo manuálnych na-  
stavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Divina | Jelenina | Jelení chrbát |  
Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 87-123 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na  
konci tejto kuchárky.

# Mäso

---

## Králik

Časová náročnosť: 140 minút

Na 4 porcie

### Na králika

1,3 kg králika, spracovaného  
1 ČL soli  
čierne korenie  
2 PL dijonskej horčice  
100 g slaniny, nakrájanej na kocky  
2 cibule | nakrájané na kocky  
30 g masla  
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

univerzálny plech

### Príprava

Králika rozkrájame na 6 častí. Osolíme, okoreníme a potrieme horčicou. Jednotlivé kúsky položíme vedľa seba na univerzálny plech.

Anglickú slaninu nakrájame na kocky. Cibulu nakrájame na malé kocky a s maslom, bielym vínom, vodou a tymianom pridáme na univerzálny plech.

Rošt a univerzálny plech zasunieme do ohrevného priestoru a pripravujeme podľa programu alebo manuálnych nastavení.

Po príprave jednotlivé kusy vyberieme. Výpek nalejeme do hrnca. 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: 90 minúty

#### Manuálne

##### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 100 °C

Vlhkosť: 84 %

Doba prípravy: 70 minút



## Srnčie stehno (Gourmet pečenie)

Časová náročnosť: 165 minút

Na 4 porcie

### Na srnčie stehno

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

2 PL oleja

1,2 kg srnčieho stehna (horný šál), bez kosti

### Na šalotky

750 g šalotky

3 PL olivového oleja

4 PL javorového sirupu

5 PL balzamikového octu

150 ml suchého červeného vína

400 ml výpeku

6 stoniek tymianu

1 PL tmavého zahusťovadla omáčok

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

kuchynská niť

rošt

univerzálny plech

### Príprava

Oleje, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme srnčie stehno. Stehno prípadne zviažeme.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Na rošte vložíme do ohrevného priestoru a pečieme. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Šalotku sparíme vriacou vodou, necháme 1 minútu postáť, potom zlejeme.

Šalotku ošúpeme a podľa veľkosti rozpolíme.

Olivový olej rozpálime v hrnci a šalotku asi 4 minúty dusíme do sklovitá.

Šalotku pokvapkáme javorovým sirupom a necháme mierne skaramelizovať.

Po skončení doby prípravy srnčie stehno vyberieme. Výpek doplníme vodou na 400 ml.

Trochu balzamikového octu si necháme na dochutenie. Šalotku zalejeme balzamikovým octom, červeným vínom a vypečenou šťavou, pridáme k tomu tymian a necháme asi 15 minút povariť na nízkom stupni, pokým šalotka nezmäkne.

Tymian vyberieme a omáčku mierne zahustíme zahusťovadlom. Ochutíme soľou, korením a zvyšným balzamikovým octom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Divina | Srna | Srnčie stehno | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 150 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, vid' tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

# Mäso

---

## Srnčí chrbát (Gourmet pečenie)

Doba prípravy: 91-124 minút

Na 4 porcie

### Na srnčí chrbát

2 PL oleja

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1,3 kg srnčieho chrbta s kosťou,  
spracovaného

### Na omáčku

50 g sušených sliviek | na malé kocky

1 cibuľa | najemno nakrájaná

1 PL masla

200 ml portského vína

200 ml výpeku z diviny

1 ČL slivkového lekváru

100 g masla | chladeného, na kocky  
soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Príslušenstvo

univerzálny plech

rošt

### Príprava

Zmiešame olej, soľ a korenie a potrieme  
zmesou srnčí chrbát.

Rošt a univerzálny plech vložíme do  
ohrevného priestoru. Spustíme auto-  
matický program, alebo predhrejeme  
podľa manuálneho nastavenia.

Srnčí chrbát dáme na rošt a upečieme  
podľa programu alebo manuálnych na-  
stavení.

Sušené slivky a cibuľu podusíme

2 minúty na masle na strednom stupni.

Zalejeme portským vínom a výpekom z  
diviny. Pridáme slivkový lekvár a štavu  
zredukujeme na tretinu.

Do omáčky postupne miešame kocky  
masla, pokiaľ nezhustne. Ochutíme so-  
ľou, korením a muškátovým orieškom.  
Už nevaríme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Divina | Srna | Srnčí chrbát | Pe-  
čenie Gourmet

Doba trvania programu: 84-100 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na  
konci tejto kuchárky.

## Stehno z diviaka (Gourmet pečenie)

Časová náročnosť: 155 minút

Na 4 porcie

### Na stehno z diviaka

2 PL oleja

1 ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1 kg stehna z diviaka, bez kostí (nie vyššie ako 6 cm), spracované

### Na omáčku

25 g sušených hřibov

500 ml vody | vriacej

100 g pancetty (slaniny) | na prúžky

2 strúčiky cesnaku | na jemné kocky

100 g cibule | nakrájanej na malé kocky

2 PL oleja

½ zväzok bazalky (á 15 g) | len lístky, na prúžky

250 g mascarpone

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

rošt

univerzálny plech

kuchynské papierové utierky

### Príprava

Olej zmiešame so soľou a korením, potrieme ním stehno z diviaka a prípadne zviažeme.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Stehno z diviaka vložíme na rošte do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálnych nastavení.

Hřiby prelejeme vriacou vodou na necháme 10 minút zmäknúť.

Medzitým pancettu osmažíme do chrumkava na strednom až vysokom stupni.

Sitko vyložíme kuchynským papierom, a zlejeme cez sitko huby, tekutinu zachytíme. Hřiby opláchneme, necháme odkvapkať a nakrájame na drobné kusy

Cibuľu a cesnak dusíme v oleji na strednom stupni, pokým nie sú sklovité. Pridáme hřiby a 1–2 minúty dusíme. Zalejeme 400 ml tekutinou z hřibov a varíme prikryté 5 minút.

Do omáčky pridáme lístky bazalky s mascarpone a pancettou, zahrejeme a dochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Divina | Diviak | Stehno z diviaka | Pečenie Gourmet

Doba trvania programu: 150 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Nastavenia, viď tabuľka na pečenie na konci tejto kuchárky.

#### Tip

Miesto kuchynského papiera môžeme použiť na sitko filter na kávu.

## Filé z lososa (príprava pri nízkej teplote)

Doba prípravy: 45 minút + 60 minút marinovanie

Na 4 porcie

### Na marinádu

2 stonky citrónovej trávy | len biela časť,  
jemne nastrúhaná

110 ml sójovej omáčky

½ zväzku stoniek koriandra (á 70 g) |

jemne nasekaného

2 cm zázvoru | jemne nastrúhaného

1 cesnakový strúčik | roztláčeny

### Na hustú sójovú omáčku

200 ml sójovej omáčky

200 ml Kecap manis (indonézska

sladká sójová omáčka)

100 ml medu

### Na lososa

4 filé z lososa (á 200 g)

### Na ozdobenie

2 PL sójovej omáčky

4 jarné cibulky | najemno nasekané

½ zväzku koriandra (á 70 g) | len lístky

2 chili papričky, červené | jemne nakrája-  
né

1 limetka | na osminky

### Príslušenstvo

papier na pečenie

naparovacia miska s perforovaným  
dnom

### Príprava

Prísady na marinádu dobre premiešajte.

Lososa dáme do obdĺžnikovej misy, dá-  
me naň marinádu a necháme 60 minút  
marinovať.

Na hustú sójovú omáčku dáme prísady  
do malého hrnca a povaríme na stred-  
nom ohni. Teplotu znížime na minimum  
a varíme 25 minút, pokým sa tekutina  
nezredukuje na tretinu.

Naparovaciu misku s perforovaným  
dnom vyložíme papierom na pečenie,  
na ktorý položíme lososa. Na lososa  
nakvapkáme asi 1 polievkovú lyžicu  
hustej sójovej omáčky.

Vložíme do ohrevného priestoru a spus-  
tíme automatický program, alebo pri-  
pravujeme manuálneho nastavenia.

Po príprave pokvapkáme lososa hustou  
sójovou omáčkou.

Ozdobíme jarnou cibulkou, lístkami  
koriandra, chilli, limetkou a podávame.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Losos | Filé -prípr. na nízkej tepl.

Doba trvania programu: 20-25 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Teplota: 50–75 °C

Vlhkosť: 70 %

Doba prípravy: 20-25 minút

Úroveň: 3

## Losos v lístkovom ceste

Časová náročnosť: 50 minút

Na 6 porcie

### Suroviny

240 g listového špenátu, čerstvého  
 375 g lístkového cesta  
 1 citrón, chemicky neošetrený | len nastrohaná kôra  
 100 g čerstvého syra  
 soľ  
 čierne korenie  
 1 vajce veľkosť M | rozšľahané  
 1 filé z lososa, bez kože (á 800 g)  
 3 vetvičky kôpru | nasekaného

### Príslušenstvo

naparovacia miska s perforovaným dnom  
 plech na pečenie

### Príprava

Listový špenát blanšírujeme.

Listový špenát dáme do čistej utierky, vytlačíme z neho šťavu a nadrobno nasekáme.

Z lístkového cesta vyvaľkáme veľký štvorec (dvakrát väčší ako filé z lososa) a rozpolíme na dva obdĺžniky.

Kôru z citróna, čerstvý syr, soľ a korenie pridáme k listovému špenátu a dobre zamiešame.

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

Jeden obdĺžnik lístkového cesta dáme na plech na pečenie a potrieme vajcom. Špenátovú zmes naň rovnomerne rozprestrieme, položíme na to filé z lososa a posypeme kôprom. Ešte raz okoreníme.

Na filé z lososa položíme druhý obdĺžnik z lístkového cesta, bočné okraje ztvoríme a orežeme. Potrieme vajcom a pečieme podľa manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryba | Losos | Losos v cestíčku  
 Doba trvania programu: 30 minút

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy  
 Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
 vzduch plus  
 Teplota: 200 °C  
 Vlhkosť: 20 %  
 Predhriatie: Zap.  
 Úroveň: 2  
 Doba prípravy: 10 minút
2. krok prípravy  
 Teplota: 200 °C  
 Vlhkosť: 75 %  
 Doba prípravy: 10 minút
3. krok prípravy  
 Teplota: 210 °C  
 Vlhkosť: 20 %  
 Doba prípravy: 10 minút

# Ryby

---

## Mušle v omáčke

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

### Na omáčku

2 šalotky | na malé kocky  
3 strúčiky cesnaku | na jemné kocky  
1 veľká paradajka | na malé kocky  
125 ml bieleho vína  
350 ml paradajok, prepasírovaných  
180 g anglickej slaniny | na pásiky  
1 štipka šafránu  
1 štipka tabasca  
1 citrón | veľký mesiačik  
3 stonky petržlenu  
6 vetvičiek tymianu

### Na mušle

700 g mušlí, spracovaných  
soľ  
zrnká čierneho korenia | čerstvo po-  
mleté

### Na ozdobenie

2 PL petržlenovej vňate | posekanej

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom  
kuchynská niť

### Príprava

Šalotku, cesnak, paradajky, biele víno, prepasírované paradajky, anglickú slaninu, šafrán, tabasco a mesiačik citrónu vložíme do naparovacej misky s plným dnom.

Petržlen a tymian zviažeme a priložíme, naparovaciu misku prikryjeme. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy manuálneho nastavenia.

Automatický program:

Podľa priebehu programu dáme mušle k omáčke a pripravujeme ďalej neprikryté.

Manuálne:

Podľa 2. kroku prípravy dáme mušle k omáčke a pripravujeme ďalej neprikryté.

Vyberieme bylinky, vylisujeme citrón, dochutíme soľou a korením.

Servírujeme ozdobené petržlenom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mušle | Mušle v omáčke

Doba trvania programu: 30 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy  
prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 25 minút

2. krok prípravy  
prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 5 minút

## Čakankový nákyp

Časová náročnosť: 85 minút

Na 5 porcie

### Na čakanku

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 hladkej múky

750 ml mlieka, 1,5 % tuku

250 g syra, strúhaného

1 vajce, veľkosť M | len žltok

muškátový oriešok

soľ

čierne korenie

1 štipka citrónovej šťavy

### Príslušenstvo

zapekacia forma

rošt

### Príprava

Tvrdu horkú časť čakanky odstránime a čakanku pripravujeme na pare podľa nastavení.

Na panvici roztopíme maslo. Čakanku usmažíme do zlatohneda, potom znížime teplotu a pripravujeme na pare ďalších 25 minút pri nízkej teplote. Dochutíme cukrom, soľou a korením.

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

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Na syrovú omáčku rozpustíme v hrnci maslo. Vmiešame múku a zľahka osmažíme. Za stáleho miešania pridávame mlieko, uvedieme do varu a vmiešame polovicu syra, žltok, muškátový oriešok, soľ, korenie a citrónovú šťavu.

Syrovú omáčku nalejeme na čakanku a posypeme zvyšným syrom.

Čakanku zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme dozlatohneda podľa programu alebo manuálnych nastavení.

# Nákypy a gratiny

---

## **Príprava v pare**

Prevádzkové spôsoby: Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 12 minút

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Nákypy a zapekanie | Gratinovaná  
čakanka

Doba trvania programu: 12-26 minút

## **Manuálne**

### **Nastaviť cez Vlastné programy:**

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.  
vzduch plus

Predhriatie: Zap.

Teplota: 190 °C

Vlhkosť: 90 %

Pečenie 2

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 1

Vlhkosť: 40 %

Doba prípravy: 12-26 minút

Úroveň: 2



## Zapekané zemiaky

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

### Pre zapekanie

1 kg zemiakov typu A | na tenké plátky

400 g smotany

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

### Na posypanie

50 g syra, strúhaného

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

zapekacia porcelánová forma, objem 3 l  
rošt

### Príprava

Zapekaciu formu vymastíme. Vložíme do nej plátky zemiakov.

Smotanu ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom a zmiešame s plátkami zemiakov.

Posypeme syrom.

Zemiaky na zapečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme do zlatohneda.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapekané zemiaky

Doba trvania programu: 50 minút

### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch plus

Teplota: 175-180°C

Doba prípravy: 44-59 minút

Úroveň: 3

### Tip

Pre menej kalorickú variantu sa dá časť smotany nahradiť mliekom.

# Nákypy a gratiny

---

## Syrové suflé s pažitkou

Časová náročnosť: 30 minút  
Na 6-8 porcií

### Do formy

1 ČL masla  
1 PL pšeničnej hladkej múky

### Na suflé

250 ml mlieka, 3,5 % tuku  
50 g masla  
50 g pšeničnej hladkej múky  
100 g syra, strúhaného  
¼ ČL muškátového oriešku, pomletého  
2 PL pažitky | posekanej  
soľ  
čierne korenie  
5 vajcia, veľkosť M

### Príslušenstvo

1 forma na suflé 20 cm alebo  
8 formičiek na suflé, malých  
univerzálny plech

### Príprava

Formu alebo formičky na suflé vytrieme maslom a vysypeme múkou.

Mlieko mierne ohrejeme v hrnci a rozpustíme v ňom maslo. Za stáleho miešania pridáme múku a uvedieme do varu.

Za stáleho miešania pridáme syr, muškátový oriešok a pažitku. Osolíme, okoreníme, potom hmotu necháme vychladnúť.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Oddelíme žĺtok od bielka a bielok zachytíme na neskoršie použitie. Žĺtok zamiešame do hmoty.

Z bielka v osobitnej miske vyšľaháme tuhý sneh, potom ho postupne vmiešame do suflé hmoty.

Suflé hmotu dáme do formy na suflé alebo rozdelíme do formičiek na suflé, postavíme na univerzálny plech v ohrevnom priestore a pripravujeme podľa automatického programu alebo manuálnych nastavení.

Po príprave ihneď podávame.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Syrové suflé s pažitkou

Doba trvania programu: 15 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor.

vzduch plus

Teplota: 200 °C

Vlhkosť: 60 %

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2

## Zapekané zemiaky so syrom

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

### Pre zapekanie

600 g zemiakov, typ C

75 g postrúhaný syr gouda

### Na polevu

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 gouda a zálievkou a vložiť do nákypovej formy.

Posypať syrom gouda.

Zemiakovo syrový nákyp na rošte zasunieme do ohrevného priestoru upečieme do zlatohneda podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zap. zemiaky so syrom

Doba trvania programu: 39-46 minút

Úroveň: 2

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./spodné peč.

Teplota: 170 °C

Vlhkosť: 95 %

Doba prípravy: 38 minút

Úroveň: 3

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Intenzívne pečenie

Stupeň: 2

Vlhkosť: 70 %

Doba prípravy: 1-8 minút

# Nákypy a gratiny

---

## Lasagne

Časová náročnosť: 100 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 | krájaných  
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 hladkej múky  
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. Kocky slaniny orestujeme. Pridáme mleté mäso a orestujeme ho a pri tom otáčame. Pridáme cibuľu a dusíme. 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 petržlenovú vňať.

Na lasagne postupne vrstváme do zapekacej formy:

- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- 4 plátky lasagne
- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- polovicu šampiňónovej omáčky
- 4 plátky lasagne
- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- polovicu šampiňónovej omáčky.

Lasagne s goudou zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme do zlatohneda podľa programu alebo manuálnych nastavení.

## **Nastavenie**

### **Automatický program**

Nákypy a zapekanie | Lasagne

Doba trvania programu: 40 minút

### **Manuálne**

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 170–200 °C

Vlhkosť: 95 %

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 2

# Nákypy a gratiny

---

## Zapekané cestoviny

Časová náročnosť: 70 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

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

### Na posypanie

100 g postrúhaný syr gouda

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom  
fólia, odolná voči pare  
zapekacia forma, 24 cm x 24 cm  
rošt

### Príprava

Cestoviny varíme 5 minút v slanej vode.

Kocky cibule s maslom, paprikou a mrkvou dáme do naparovacej misky s plným dnom, zasunieme do ohrevného priestoru a prikryté pripravujeme podľa nastavení na dusenie cibule.

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

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

Nákyp posypeme syrom gouda.

Cestovinový nákyp na rošte zasunieme do ohrevného priestoru upečieme do zlatohneda podľa programu alebo manuálnych nastavení.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapekané cestoviny

Doba trvania programu: 40 minúty

### Nastavenie

#### Dusenie cibule

Špeciálne | Dusená cibuľa

Doba trvania programu: 4 minúty

### Manuálne

Pečenie

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 150–180 °C

Vlhkosť: 95 %

Doba prípravy: 40 minút

Úroveň: 2

## Zapekané cestoviny so šunkou

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

### Na náky

250 g cestovín (napr. vretená alebo kolienka)  
soľ  
200 g varenej šunky | na malé kocky  
80 g masla  
3 vajcia, veľkosť M | žĺtok a bielok oddelené  
2 vajcia, veľkosť M  
soľ  
250 ml kyslej smotany  
150 ml smotany  
korenie | čerstvo mleté  
muškátový oriešok

### Na pekáč

1 PL masla

### Na posypanie

strúhanka  
nastrúhaného parmezánu  
maslo

### Príslušenstvo

pekáč  
rošt

### Príprava

Cestoviny uvaríme v osolenej vode al dente na varnej doske.

V miske vyšľaháme penu z masla so žĺtkami, celými vajcami a štipkou soli. Vmiešame varenú šunku.

Z bielok zo štipkou soli vyšľaháme tuhý sneh a spolu s kyslou smotanou, smotanou a cestovinami vmiešame do zmesi z masla a vajec.

Všetko premiešame a ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom.

Pekáč dobre vymastíme maslom a naplníme hmotou.

Posypeme strúhankou a parmezánom, na náky rozložíme vložky masla.

Pekáč vložíme na rošte do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program, alebo pečieme podľa manuálneho nastavenia.

### Nastavenie

#### Automatický program

Nákypy a zapekanie | Zapek. cest. so šunkou

Doba trvania programu: 35 minúty

#### Manuálne

#### Nastaviť cez Vlastné programy:

1. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 170 °C

Vlhkosť: 70 %

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + gril

Stupeň: 3

Vlhkosť: 30 %

Doba prípravy: 10 minút

# Prílohy a zelenina

---

## Zemiakové hranolky

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 kg zemiakov, typ A | pozdĺž na úzke hranolky

1½ ČL soli

½ ČL čierneho korenia

1 ČL mletej papriky, jemne pálivej

1 ČL cukru

8 PL olivového oleja

6 PL sezamu

### Príslušenstvo

univerzálny plech

### Príprava

Korenie a cukor zmiešame s olivovým olejom a sezamom, obalíme v ňom zemiakové hranolky. Všetko rozdelíme na univerzálnom plechu vložíme do ohrevného priestoru.

Spustíme automatický program, alebo pečieme dozlata podľa manuálneho nastavenia.

### Nastavenie

#### Automatický program

Zelenina | Zemiaky | Zemiakové

mesiačiky

Doba trvania programu: 45 minúty

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 180–210 °C

Vlhkosť: 0 %

Doba prípravy: 45 minút

Úroveň: 3



### Pečené syrové knedličky

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

#### Suroviny

500 ml mlieka, 3,5 % tuku  
150 g cibule | najemno nakrájanej  
20 g masla  
500 g žemlí na kocky  
2 zemiaky | varené  
250 g syra (Pinzgauer alebo Appenzel-  
ler) | na kocky  
4 vajcia, veľkosť M  
½ zväzok petržlenu (á 30 g) | jemno po-  
sekaný  
soľ  
čierne korenie  
muškátový oriešok  
2 PL pretopeného masla

#### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

#### Príprava

Mlieko ohrejeme na varnej doske. Cibulu orestujeme na masle. Kocky žemle vložíme do veľkej misy, prelejeme mliekom a necháme nasiaknuť.

Zemiaky postrúhame.

Po vychladnutí žemľovej hmoty pridáme kúsky syra, cibulu a vajce, petržlen a zemiaky a hmotu dobre zamiešame.

Vlhkými rukami vytvarujeme gule á 100 g a stlačíme ich.

Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Prepustené maslo dáme na Gourmet pekáč a pripravujeme podľa priebehu programu alebo 2. kroku manuálnych nastavení.

Akonáhle je prepustené maslo horúce, dáme na Gourmet pekáč knedličky a pečieme podľa 3. kroku manuálnych nastavení.

Syrové knedličky obrátíme a dopečieme podľa 4. kroku prípravy.

# Prílohy a zelenina

---

## Nastavenie

### Automatický program

Cestoviny| Pečené syrové knedle  
Doba trvania programu: 29 minúty  
Úroveň: 2

## Manuálne

### Nastaviť cez Vlastné programy:

Predhriatie 1

Prevádzkové spôsoby: Horúci vzduch  
plus

Teplota: 210 °C

Predhriatie: Zap.

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 5 minút

3. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 7 minút

4. krok prípravy

Prevádzkové spôsoby: Komb. + hor./  
spodné peč.

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 100 %

Doba prípravy: 7 minút

## Tekvicové rizoto

Časová náročnosť: 30 minút

Na 6 porcie

### Suroviny

300 g ryže na rizoto

60 g masla

2 strúčiky cesnaku | na jemné kocky

1 cibuľa, malá | nakrájaná na kocky

70 ml bieleho vína

625 ml kuracieho vývaru

500 g drene z tekvice | na 1 cm veľké kocky

85 g parmskej šunky (Prosciutto) | najemno nakrájanej

1 citrón | len kôra

20 g oregana, čerstvého | jemne nasekaného

75 g čerstvé špenátové listy

50 g nastrúhaného parmezánu

70 g mascarpone

soľ

čierne korenie

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Ryžu, maslo, cesnak, cibuľu, biele víno, slepačí vývar, tekvicu, parmskú šunku a citrónovú kôru vložíme do naparovacej misky s plným dnom. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy manuálneho nastavenia.

Do ryže vmiešame špenát, parmezánu a mascarpone.

Automatický program:

Pripravujeme podľa automatického programu.

Manuálne:

Pripravujeme podľa 2. kroku prípravy.

Pred servírovaním ochutíme soľou a korením.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ryža | Gulatá ryža | Dyňové rizoto

Doba trvania programu: 20 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 19 minút

2. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 1 minúta

# Polievky a Eintopf

---

## Gulášová polievka

Časová náročnosť: 125 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

250 g zemiakov, varný typ A  
25 PL pretopeného masla  
200 g cibule | nakrájanej na malé kocky  
250 g hovädzieho mäsa (plece) | na  
1-1½ cm veľké kocky  
20 g pšeničnej hladkej múky  
20 g paradajkového pretlaku  
soľ  
čierne korenie  
20 g mletej papriky, sladkej  
3 strúčiky cesnaku | posekané  
1 PL sušeného majoránu  
1 ŠN mletej rasce  
1 PL octu  
1 ml zeleninového vývaru

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Zemiaky očistíme, nakrájame na kocky  
1 x 1 cm a dáme do misy so studenou  
vodou, aby nezhnedli.

Na panvici rozpálime pretopené maslo  
a pomaly na ňom restujeme cibuľu, kým  
nezíska zlatožltú farbu.

Cibuľu dáme do naparovacej misky a s  
plným dnom, pridáme k nej hovädzie  
mäso, pšeničnú múku, paradajkový  
pretlak a ostatné korenie a ocot.

Nalajeme zeleninový vývar, dobre pre-  
miešame a spustíme automatický prog-  
ram, alebo pripravujeme podľa 1. kroku  
prípravy manuálneho nastavenia.

Automatický program:

Podľa priebehu programu pridáme k to-  
mu zemiaky a dokončíme prípravu.

Manuálne:

Pridáme zemiaky a dokončíme podľa 2.  
kroku prípravy.

Ochutíme soľou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Mäso | Hovädzie | Gulášová polievka

Doba trvania programu: 105 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 60 minút

2. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 45 minút

## Tekvicová polievka na austrálsky spôsob

Doba prípravy:

35 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

1 kg tekvicovej dužiny | na kocky

400 g sladké zemiaky | na kocky

2 cibule | nakrájané na kocky

250 ml kuracieho vývaru

soľ

čierne korenie

### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 25 minút

### Na ozdobenie

250 g trvanlivej salámy (Chorizo) | na  
malé kocky

250 ml kyslej smotany

10 g zeleného koriandra | nasekaného

### Príslušenstvo

naparovacia miska s perforovaným  
dnom

### Príprava

Dužinu z tekvice, sladké zemiaky a  
cibuľu vložíme do naparovacej misy s  
perforovaným dnom a pripravujeme.

Chorizo orestujeme.

Zeleninu rozmixujeme, pridáme slepačí  
vývar a asi 250 ml zachytenej tekutiny,  
zamiešame a ochutíme soľou a kore-  
ním.

Polievku nalejeme do predhriatej poliev-  
kovej misy. Ozdobíme smotanou, salá-  
mou chorizo a zeleným koriandrom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Polievky a Eintopf | Tekvicová polievka

Doba trvania programu: 25 minúty

# Polievky a Eintopf

---

## Mäso s ryžou

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

### Suroviny

250 g cibule | nakrájanej na malé kocky

2 PL pretopeného masla

2 PL mletej papriky

1 PL paradajkového pretlaku

250 g hovädzieho mäsa (plece) | na

1 cm veľké kocky

250 ml paradajok, prepasírovaných

1 PL bieleho vínneho octu

1 strúčik cesnaku | posekaný najemno

1 ČL majoránu

rasca

soľ

čierne korenie

½ červená paprika (á 175 g) | na malé

kocky

½ žltá paprika (á 175 g) | na malé kocky

250 g dlhohrnej ryže

500 ml zeleninového vývaru

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Cibuľu orestujeme na pretopenom masle na panvici.

Do cibule vmiešame mletú papriku a paradajkový pretlak.

Vložíme do naparovacej misky s plným dnom a pripravujeme. Pridáme cibuľu, prepasírované paradajky, ocot z bieleho vína, cesnak a korenie. Spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa 1. kroku prípravy manuálneho nastavenia.

Automatický program:

Podľa priebehu programu k tomu pridáme papriku s dlhohrnnou ryžou a zeleninovým vývarom a prípravu dokončíme.

Manuálne:

Pridáme papriku s dlhohrnnou ryžou a zeleninovým vývarom a prípravu dokončíme podľa 2. kroku prípravy.

### Nastavenie

#### Automatický program

Polievky a Eintopf | Rizoto na balk. spôsob

Doba trvania programu: 70 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 45 minút

2. krok prípravy

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy: 25 minút

## Vianočný puding

Doba prípravy: 380 minút + 24 hodiny marinovanie

Na 4 porcie

### Na vianočný puding

170 g pšeničnej hladkej múky  
 ¼ ČL škorice  
 ¼ ČL Mixed Spices  
 115 g strúhanky  
 115 PL pretopeného masla  
 115 g cukru, hnedého  
 30 g celých mandlí  
 115 g hrozienok  
 115 g korintiek hrozienok  
 115 g sultamínok  
 55 g kandizovaných čerešní  
 55 g kandizovaného ovocia  
 1 malé jablko | nastrúhané  
 1 citrón chemicky neošetrený | len kôra  
 1 pomaranč, chemicky neošetrený | len kôra  
 ½ pomaranč | len šťava  
 2 PL koňaku  
 2 vajcia, veľkosť M  
 1 PL tekutého jačmenného sladu  
 75 ml čierneho piva, napr. Guinness

### Na keramickú misu

1 PL masla

### Príslušenstvo

keramická misa objem 1,2 litra  
 papier na pečenie  
 alobal  
 rošt

### Príprava

Pšeničnú múku a korenie preosejeme do veľkej misy. Pridáme strúhanku, pretopené maslo, cukor, mandle, ovocie, postrúhanú kôru z citrusu s pomarančovou šťavou. V strede misy vytvoríme jamku a pridáme koňak, roušľahané vajce a jačmenný slad. Postupne pridáva-

me čierne pivo a miešame, pokým nevznikne husté cesto. Misu prikryjeme a necháme cez noc odstáť.

Keramickú misu vymažeme, vložíme do nej cesto a roztláčime na plochu. Misu prikryjeme papierom na pečenie a alobalom, na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a pripravujeme podľa nastavení.

Misu prikryjeme novým papierom na pečenie a novým alobalom a uložíme na chladné, tmavé miesto až do konzumácie.

Pred servírovaním ohrejeme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Variant príprava:

Dezert | Vianočný puding | Príprava

Doba trvania programu: 360 minúty alebo variant ohrev:

Dezert | Vianočný puding | Ohrev

Doba trvania programu: 105 minúty

#### Manuálne

Variant príprava

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 360 minút

variant ohrev

prevádzkový spôsob: Príprava v pare

teplota: 100 °C

Doba prípravy: 105 minút

#### Tip

Vo Veľkej Británii sa vianočný puding konzumuje tradične na vianočné sviatky, pripravuje sa 6-12 mesiacov vopred a príležitostne sa napúšťa koňakom.

# Dezerty

---

## Cisársky trhanec

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

### Na cisársky trhanec

9 vajcia, veľkosť M

3 PL cukru

350 ml mlieka, 3,5 % tuku

190 g pšeničnej hladkej múky

1 citrón, chemicky neošetrený | len nastrohaná kôra

8 g vanilkového cukru

1 štipka soli

3 PL hrozienok, naložených v rume

3 PL masla

### Na posypanie

5 PL práškového cukru

1 ŠN škorice, mletej

### Príslušenstvo

Gourmet pekáč

### Príprava

Oddelíme žltok od bielka a bielok zachytíme na neskoršie použitie. Z bielka s cukrom vymiešame tuhý sneh.

Z mlieka, múky, žltku, citrónovej kôry, vanilkového cukru a soli vymiešame hladké cesto.

Do cesta vmiešame sneh z bielok a hrozienok.

Spustíme automatický program, alebo predhrejeme podľa manuálneho nastavenia.

Gourmet pekáč rozohrejeme na varnej doske a rozpustíme v ňom maslo. Vlejeme cesto a Gourmet pekáč vložíme do ohrevného priestoru.

Podľa priebehu programu alebo manuálnych nastavení upečieme.

Cisársky trhanec necháme krátko odstáť.

Cisársky trhanec pred podávaním pokrájame a posypeme práškovým cukrom a škoriceou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Cisársky trhanec

Doba trvania programu: 25 minút

#### Manuálne

Prevádzkové spôsoby: Kombi + Hor. vzduch plus

Teplota: 210 °C

Vlhkosť: 70 %

Predhriatie: Zap.

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2



## Karamelový krém

Časová náročnosť: 25 minút

Na 8 porcií á 100 ml alebo 6 porcií á 150 ml

### Na karamel

100 g cukru

50 ml vody

### Na vanilkový krém

500 ml mlieka, 3,5 % tuku

1 vanilkový struk | pozdĺž narezaný

4 vajcia, veľkosť M

### Na ozdobenie

200 ml smotany | vyšľahanej

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom  
rošt

### Príprava

Cukor s vodou skaramelizujeme na panvici, tekutý karamel rozdelíme do porcelánových formičiek.

Automatický program:

Podľa priebehu programu dáme mlieko a vanilkový struk do naparovacej misky s plným dnom a zahrejeme.

Manuálne:

Mlieko, a vanilkový struk dáme do naparovacej misky s plným dnom a zahrejeme podľa 1. kroku prípravy.

Po príprave vyberieme vanilkový struk.

Z vajec s cukrom vyšľaháme penu a postupne vmiešame horúce vanilkové mlieko. Rozdelíme do porcelánových formičiek.

Na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a pripravujeme ďalej podľa automatického programu alebo podľa 2. a 3. kroku manuálnych nastavení.

Karamelový krém dáme na dve až tri hodiny do chladničky.

Servírujeme vyklopené na tanieri a ozdobíme šľahačkou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Karamelový krém

Doba trvania programu: Na 8 porcií á 100 ml: 17 minút

Na 6 porcií á 150 ml: 18 minút

#### Manuálne

1. krok prípravy  
prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C  
Doba prípravy: 3 minút

2. krok prípravy  
prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 85 °C  
Doba prípravy : Na 8 porcelánových formičiek á 100 ml: 9 minút alebo  
6 porcelánových formičiek á 150 ml:  
12 minút

3. krok prípravy  
prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 40 °C  
Doba prípravy: 5 minút

# Dezerty

---

## Múčnik s karamelom a datľami

Doba prípravy: 60-100 minút, podľa formy

Na 12 porcií (naparovacia miska alebo formičky na muffiny)

### Na cesto

275 g datlí, sušených, vykôstkovaných | najemno posekaných

1 ČL sódy

250 ml vody | vriacej

25 g masla

160 g cukru, hnedého

2 vajcia, veľkosť M

½ ČL vanilkovej esencie

3 g prášku do pečiva

195 g pšeničnej hladkej múky

### Na karamelový krém

225 g cukru, hnedého

250 g smotany

40 g masla

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom (ako veľká forma)

papier na pečenie

alebo 12 formičiek na muffiny, Ø 5 cm rošt

### Príprava

Ďatle so sódou vložíme do misky a prelejeme vriacou vodou. Na vychladnutie postavíme stranou,

Maslo a cukor vyšľaháme do peny vo veľkej miske, postupne vmiešame vajce a vanilkovú esenciu. Pridáme pšeničnú múku, datle a tekutinu zmiešame s práškom do pečiva.

Naparovaciu misku s plným dnom vyložíme papierom na pečenie alebo pripravíme 12 formičiek na muffinky a dáme

do nich cesto. Prikrýjeme, na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Na karamelový krém zahrejeme prísady v hrnci za stáleho miešania na strednom plameni. Varíme 3 minúty, pokým sa nevytvorí hustá pena.

Ešte teplý múčnik s karamelom a datľami podávame s karamelovým krémom.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Karamelovo datľový koláč |

Jeden väčší/Viac malých

Doba trvania programu:

Pre veľkú formu (naparovacia miska s plným dnom):70 minút

Pre formičky na muffiny: 30 minút

### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy:

Pre veľkú formu (naparovacia miska s plným dnom):70 minút

Pre formičky na muffiny: 30 minút

## Varené hrušky

Doba prípravy: 35-85 minút

Na 12 porcie

### Na šľavu

2 celé škorice

3 klinčeky

½ citrón | len kôra

1 bobkový list

400 ml červeného vína

300 ml vody

400 ml ríbežľovej šťavy

100 g cukru

### Na varené hrušky

1 kg varených hrušiek

### Príslušenstvo

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Na prípravu šťavy dáme prísady do hrnca a uvedieme do varu.

Hrušky ošúpeme, ale neodstraňujeme prítom stopky. Hrušky sa môžu pripravovať buď v celku, ako polovice alebo štvrtiny.

Hrušky vložíme do naparovacej misky s plným dnom, prelejeme ju šľavou tak, aby boli úplne ponorené. Hrušky vložíme do ohrevného priestoru a spustíme automatický program, alebo pripravujeme podľa manuálneho nastavenia.

Automatický program:

Podľa veľkosti a spôsobu rozrezania hrušiek zvolíme dobu prípravy.

Manuálne:

Podľa veľkosti a spôsobu rozrezania hrušiek zvolíme dobu prípravy.

Varené hrušky vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme.

### Nastavenie

#### Automatický program

Ovocie | Hrušky na varenie | Malé/

Stredné/Veľké

Doba trvania programu: 21-75 minút

#### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy:

celé hrušky: 50 minút (Malé), 70 minút

(Stredné), 75 minút (Veľké)

polovice hrušiek: 35 minút

štvrtiny hrušiek: 27 minút

### Tip

Na dosiahnutie optimálneho výsledku necháme varené hrušky cez noc v šľave v chladničke.

# Dezerty

---

## Syrový koláč s limetkou

Doba prípravy:

75 minút + 120 minút chladenie

Na 12 kusov (rozkladacia forma) alebo 6 porcií (formičky na suflé)

### Suroviny

200 g celozrnných keksov

100 g masla | rozpusteného

750 g čerstvého syra

225 g cukru

4 vajcia, veľkosť M

4 limetky | šťava a postrúhaná kôra

### Na ozdobenie

1 mango | ošúpané, na plátky

3 mučenky jedlé | len dužina

### Príslušenstvo

tyčový mixér

papier na pečenie

rozkladacia forma, Ø 26 cm

alebo 6 formičiek na suflé

rošt

### Príprava

Keksy pomelieme tyčovým mixérom, pridáme maslo a dobre premiešame. Rozložíme na dno rozkladacej formy vyloženej papierom na pečenie alebo do formičiek na suflé, zatlačíme a uložíme na chladné miesto.

Čerstvý syr, cukor, vajce, kôru a šťavu z limetky zmiešame a rozložíme na keksový korpus.

Rozkladaciu formu alebo formičky na suflé prikryjeme, na rošte zasunieme do ohrevného priestoru a pripravujeme.

Prikrytie odstánime a necháme asi na 2 hodiny na chladnom mieste.

Pred servírovaním ozdobíme plátkami manga a mučenkou jedlou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Limetkový cheesecake |

Jeden väčší / Viac malých

Doba trvania programu:

Pre rozkladaciu formu: 60 minút

Na formičky na suflé :20 minút

#### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy:

Pre rozkladaciu formu: 60 minút

Na formičky na suflé :20 minút

## Tvarohové knedličky

Doba prípravy: 50 minút + 60 minút na vychladnutie  
Na 10 porcie

### Na tvarohové knedličky

200 g masla  
1 PL práškového cukru  
1 PL rumu  
1 ČL postrúhanej citrónovej kôry  
750 g nízkoťučného tvarohu  
2 vajcia, veľkosť M  
180 g strúhanky  
1 štipka soli

### Na strúhanku

150 g masla  
250 g strúhanky

### Do formy

1 PL masla

### Príslušenstvo

naparovacia miska s perforovaným dnom

### Príprava

V miske vymiešame z masla s práškovým cukrom, rumom a kôrou z citróna penu.

Pridáme k tomu nízkoťučný tvaroh, vajce, strúhanku a soľ a dobre premiešame.

Tvarohovú hmotu odložíme najmenej na 1 hodinu na chladné miesto.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme ohrevný priestor.

Z tvarohovej hmoty vytvarujeme 20 knedličiek. Naparovaciu misku s perforovaným dnom vymastíme, vložíme do nej tvarohové knedličky a pripravujeme.

Na strúhanku rozpálime maslo na panvici a pridáme strúhanku. Za stáleho miešania strúhanku orestujeme do zlatohneda.

Pri servírovaní posypeme knedličky strúhankou.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Tvarohové knedličky

Doba trvania programu: 25 minúty

#### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 95 °C

Doba prípravy: 25 minút

# Dezerty

---

## Treacle Sponge Pudding

Doba prípravy: 70-120 minút, podľa formy  
Na 6 porcií (miska alebo formičky)

### Do formy

1 PL masla

### Na puding

3 PL svetlého cukrového sirupu

125 g pšeničnej hladkej múky

5 g prášku do pečiva

125 g masla | mäkkého

3 vajcia, veľkosť M

125 g cukru

1 PL sirupu z cukrovej repy

3 PL svetlého cukrového sirupu

### Príslušenstvo

1 veľká keramická misa (1 liter)

6 formičiek á 150 ml

papier na pečenie

alobal

kuchynská niť

naparovacia miska s plným dnom

### Príprava

Keramickú misu alebo formičky vymastíme. Pridáme cukrový sirup.

Pšeničnú múku a prášok do pečiva preosejeme do veľkej misy, pridáme maslo, vajcia, cukor a sirup z cukrovej repy, počas 2 minút vymiešame na hladké cesto a vložíme do keramickej misy alebo do formičiek. Spodnou stranou lyžice vyhladíme.

Z papiera na pečenie vystrihneme kruh, prípadne niekoľko kruhov väčších ako horný okraj keramickej misy alebo formičiek. Kruh ev. kruhy v strede dvakrát preložíme a umiestnime na keramickú

misu alebo formičky. Prikryjeme alobalom, na bokoch založíme a kuchynskou niťou upevníme na okraji misy.

Keramickú misu alebo formičky postavíme do naparovacej misy s plným dnom a pripravujeme.

Puding nožom oddelíme od okraja, vyklopíme na predhriate tanieru a prelejeme cukrovým sirupom.

Ihneď podávame.

### Nastavenie

#### Automatický program

Dezert | Treacle Spon. Pudding |

Jeden väčší/Viac malých

Doba trvania programu:

Na keramickú misu: 90 minút

Na formičky: 40 minút

#### Manuálne

prevádzkový spôsob: Príprava v pare  
teplota: 100 °C

Doba prípravy:

Na keramickú misu: 90 minút

Na formičky: 40 minút

# Pečenie v konvektomate Miele

K skratkám v tabuľkách: PH: predhriatie (v prvom kroku predohrejte ohrevný priestor s varným riadom **bez** pečeného pokrmu); R: rošť; U: univerzálny plech; R+U: univerzálny plech s položeným roštom

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlhkosť v %	čas v minú- tach	úroveň
<b>nákyp</b>						
zapekané cestoviny	1	Komb. + hor./ spodné peč.	150–180	95	40	R: 2
lasagne	1	Komb. + hor./ spodné peč.	170–200	95	40	R: 2
<b>Piškótové cesto</b>						
dno	PH 1	Horné/spodné pečenie	140–160	–	–	R: 3
	2	Horné/spodné pečenie	140–160		40	
plát	PH 1	Horné/spodné pečenie	160	–	–	P:3
	2	Horné/spodné pečenie	160		16	
<b>Odpalované cesto</b>						
veterníky	1	Kombi + Hor. vzduch plus	185	0	35–50	P:3
<b>Cesto na chlieb</b>						
placka	PH 1	Horúci vzduch plus	200	–	–	P: 1
	2	Intenzívne pečenie	200	–	17–20	
<b>Zelenina &amp; zapekanie</b>						
zapekané zemiaky so syrom	1	Komb. + hor./ spodné peč.	170	95	38	R: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 2	70	1–8	
zemiakové hranolky	1	Komb. + hor./ spodné peč.	180–210	0	45	P:3
nákyp z mrkvy a fe- niklu	1	Príprava v pare perforovaná miska	100	0	15–18	3
	2	Veľký gril miska s plným dnom	stupeň 3	–	10	

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlhkosť v %	čas v minú- tach	úroveň
<b>kysnuté cesto</b>						
bagety	1	Kombi + Hor. vzduch plus	40	100	8	P: 1
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	50	100	4	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	6	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	180–210	0	30	
žemle sladké	1	Komb. + hor./ spodné peč.	40	100	8	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	50	100	2	
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	140	50	10	
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	145–185	0	13	
maslový koláč	1	Komb. + hor./ spodné peč.	160	90	15	P: 2
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	120–165	0	10	
croissanty	1	Kombi + Hor. vzduch plus	90	100	2	P:3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	160	90	10	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	160–170	0	30	
špaldový chlieb	1	Kombi + Hor. vzduch plus	40	100	8	P:2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	50	100	4	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	6	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	170–200	0	40	
chlebová placka	1	Komb. + hor./ spodné peč.	40	100	10	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	50	100	2	
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	210	0	6	
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	155–190	0	25	
vianočka	1	Komb. + hor./ spodné peč.	40	100	8	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	50	100	2	
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	200	27	15	
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	140–170	0	20	
viacvrnné žemle	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	20	P: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	50	5	
	3	Špeciálny koláč	225	–	5	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	200–225	0	12	



# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlhkosť v %	čas v minú- tach	úroveň
nugátové buchtičky	1	Kombi + Hor. vzduch plus	100	100	10	R: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	165	0	35–40	
chlieb s orechmi	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	15	R: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	50	10	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	150	0	100	
pizza, okrúhla forma	1	Intenzívne pečenie	175–220	–	25	R: 1
pizza, univerzálny plech	1	Intenzívne pečenie	175–220	–	30	P: 1
semiačkový chlieb	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	15	R: 3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	10	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	170–180	0	45	
štóla	1	Kombi + Hor. vzduch plus	150	80	20	P:2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	130–160	0	45	
koláč s posýpkou s ovocím	1	Komb. + hor./ spodné peč.	145–165	30	45	P:3
biely chlieb	1	Kombi + Hor. vzduch plus	40	100	8	P:2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	50	100	4	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	6	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	170–210	0	30	
biely chlieb, hranatá forma	1	Kombi + Hor. vzduch plus	40	100	8	R: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	50	100	4	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	6	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	170–225	0	30	
pšeničné žemle	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	20	P:3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	50	5	
	3	Špeciálny koláč	225	–	5	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	180–220	0	12	
zmiešaný tmavý pšeničný chlieb	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	30	R: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	6	
	3	Špeciálny koláč	210	–	5	
	4	Kombi + Hor. vzduch plus	195–205	0	35	

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlhkosť v %	čas v minú- tach	úroveň
<b>Krehké cesto</b>						
jablkový koláč, ob- ložený	1	Komb. + hor./ spodné peč.	100	100	2	R: 2
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	160	0	70–90	
vykrajované keksíky	1	Kombi + Hor. vzduch plus	160	60	10	P:3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	160	0	10–18	
syrové pečivo	1	Horúci vzduch plus	185	–	18–23	P:3
tvarohový koláč s čerešňami	1	Intenzívne pečenie	170–190	–	45	P:2
lososová torta	1	Intenzívne pečenie	185–210	–	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Intenzívne pečenie	190–220	–	35	R: 1
Quiche s údeným lo- sosom	1	Intenzívne pečenie	200	–	30–35	R: 2
striekané pečivo	PH 1	Špeciálny koláč	135–155	–	–	P:3
	2	Špeciálny koláč	135–155		29	
vanilkové rožtky	PH 1	Horné/spodné pečenie	170	–	–	P:3
	2	Horné/spodné pečenie	170		12–17	
<b>olejovo tvarohové cesto</b>						
žemle sladké	1	Komb. + hor./ spodné peč.	50	100	5	P: 2
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	165	50	5	
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	165	0	16–26	
pizza, okrúhla forma	PH 1	Intenzívne pečenie	165–195	–	–	R: 2
	2	Intenzívne pečenie	165–195		20	
pizza, univerzálny plech	PH 1	Intenzívne pečenie	165–195	–	–	P:3
	2	Intenzívne pečenie	165–195		25	
<b>trené cesto</b>						
jemný jablkový koláč	1	Horúci vzduch plus	150–170	–	50	R: 2
čučoriedkové muffi- ny	1	Špeciálny koláč	140–180	–	32	R: 2
mramorová bábovka	1	Špeciálny koláč	145–180	–	55	R: 2
linecké pečivo	1	Špeciálny koláč	170	–	60	R: 1
muffiny s vlašskými orechmi	1	Špeciálny koláč	140–180	–	32	R: 2

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlhkosť v %	čas v minú- tach	úroveň
<b>kváskové cesto</b>						
ražné bochníky	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	30	P: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	155	90	10	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	190–210	0	25	
zmiešaný ražný chlieb	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	100	20	R: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	210	50	5	
	3	Kombi + Hor. vzduch plus	190–210	0	50	
<b>štrúdlové cesto</b>						
jablková štrúdlá	1	Kombi + Hor. vzduch plus	30	90	7	P:2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	190	0	37–63	

## Pečenie v konvektomate Miele

---

Jednotlivé kroky zadávajúte cez funkciu „Vlastné programy“. Nastavenia uvedené v tabuľke považujte za orientačné. Vyskúšajte, aké nastavenia zodpovedajú Vašej chuti. Mäso môžete vopred marinovať. Uvedomte si pritom prosím, že marinované mäso získa tmavo hnedú farbu. Podľa kusa mäsa (s výnimkou hydiny v celku) zísate vypečenú šťavu, ktorú môžete zriediť vodou alebo vývarom a na varnej doske z nej uvariť omáčku. Ak je uvedené teplota jadra, použite priložený pokrmový teplomer (podľa prístroja) alebo sa riadte uvedeným časom. Ak je uvedený krok s teplotou 30 °C, je to krok ochladzovania.

## Pečenie v konvektomate Miele

Pred prvým použitím si prečítajte informácie v návode na použitie. K skratkám v tabuľkách: PH: predhriatie (v prvom kroku predohrejete ohrevný priestor s varným riadom **bez** pečeného pokrmu); R: rošť; U: univerzálny plech; R+U: univerzálny plech s položeným roštom

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
<b>ryby</b>							
pstruh lososovitý v slanom cestíč- ku	1	Horné/spodné pečenie	190	–	25–35	–	P:2
grilovaná makrela v paradajkovom leče	1	Komb. + gril	stupeň 3	0	20–25	–	P:3
plnená parnica	1	Komb. + hor./ spodné peč.	180	50	35	–	P:2
plnený morský vlk	1	Komb. + hor./ spodné peč.	180	50	20–30	–	P:2
<b>hydina</b>							
kačka do 2 kg, plnená	1	Kombi + Hor. vzduch plus	130	80	75	–	R+U: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	170	40	30–60		
	3	Gril s cirkuláciou	190	–	15		
kačka do 2 kg, neplnená	1	Kombi + Hor. vzduch plus	130	80	60	–	R+U: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	170	40	30–60		
	3	Gril s cirkuláciou	190	–	15		
hus, 4,5 kg	1	Kombi + Hor. vzduch plus	190	40	30	–	R+U: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	100	80	120–210		
	3	Gril s cirkuláciou	190	–	23		

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
kura, celé	1	Kombi + Hor. vzduch plus	200	30	15	-	R: 2 U: 3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	55	30-50		
	3	Veľký gril	stupeň 3	-	15		
kuracie stehná	1	Kombi + Hor. vzduch plus	200	30	15	-	R: 2 U: 3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	55	15		
	3	Veľký gril	stupeň 3	-	12		
morka, celá (plnená)	1	Kombi + Hor. vzduch plus	190	40	20	-	R+U: 2
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	70	95-120		
	3	Gril s cirkuláciou	190	-	10		
morčacie prsia	1	Kombi + Hor. vzduch plus	170	65	85	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	2		
morčacie stehno	1	Kombi + Hor. vzduch plus	200	30	15	-	R: 2 U: 1
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	150	55	60		
	3	Gril s cirkuláciou	200	-	20		
pštos (Gourmet pečenie)							
rare	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	8		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	15		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	157		

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
medium	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	13		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	15		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	80	66	157		
well-done	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	13		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	100	57	142		
<b>teľacina</b>							
filé/chrbát (pečený)							
rare	1	Gril s cirkuláciou	175	-	asi 30	45	R: 2 U: 3
medium	1	Gril s cirkuláciou	165		asi 45	55	
well-done	1	Gril s cirkuláciou	160		asi 60	75	
filé/chrbát (Gourmet pečenie)							
rare	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	8		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	60	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	60	49	30		

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
medium	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	0	20		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	60		
	5	Komb. + hor./ spodné peč.	70	51	60		
well-done	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	0	20		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	60		
	5	Komb. + hor./ spodné peč.	90	68	50		
	6	Gril s cirkuláciou	200	-	5		
koleno	1	Komb. + hor./ spodné peč.	100	84	110	-	R+U: 2
	2	Gril s cirkuláciou	190	-	17		
dusená pečienka	1	Komb. + gril	stupeň 3	0	20	-	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	84	70		
<b>jahňacina</b>							
stehno (Gourmet pečenie)							
rare	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	80	53	150		



# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
well-done	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	95	66	190		
<b>chrbát (Gourmet pečenie)</b>							
rare	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	6		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	70	46	105		
well-done	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	6		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	95	61	105		
<b>hovädzina</b>							
<b>filé (pečené)</b>							
rare	1	Gril s cirkuláciou	175	-	asi 35	45	R: 2 U: 3
medium	1	Gril s cirkuláciou	170		asi 55	55	
well-done	1	Gril s cirkuláciou	165		asi 75	90	
<b>filé (Gourmet pečenie)</b>							

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
rare	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	60	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	60	49	30		
medium	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	0	20		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	60		
	5	Komb. + hor./ spodné peč.	70	51	60		
well-done	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	0	20		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	60		
	5	Komb. + hor./ spodné peč.	90	60	105		
	6	Gril s cirkuláciou	200	-	8		
rozbif (pečenie)							
rare	1	Gril s cirkuláciou	190	-	asi 45	45	R: 2 U: 3
medium	1	Gril s cirkuláciou	170		asi 60	55	
well-done	1	Gril s cirkuláciou	165		asi 90	75	
rozbif (Gourmet pečenie)							

## Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
rare	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	60	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	60	49	30		
medium	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	0	20		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	60		
	5	Komb. + hor./ spodné peč.	70	51	60		
well-done	PH 1	Komb. + gril	stupeň 3	0	10	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + gril	stupeň 3	0	10		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	0	20		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	65	49	60		
	5	Komb. + hor./ spodné peč.	90	60	105		
	6	Gril s cirkuláciou	200	-	8		
rolády	1	Komb. + gril	stupeň 3	0	15	-	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	84	90		
dusená pečienka	1	Komb. + gril	stupeň 3	0	20	-	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	84	205		

# Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
<b>bravčovina</b>							
filé (pečené)							
rare	1	Gril s cirkuláciou	225	–	asi 25	60	R: 2 U: 3
rare -well- done	1	Gril s cirkuláciou	220	–	asi 30	65	
well-done	1	Gril s cirkuláciou	200	–	asi 35	75	
kotleta (pečenie)	1	Kombi + Hor. vzduch plus	200	0	30	–	R: 2 U: 3
	2	Kombi + Hor. vzduch plus	130	100	asi 20-25	63	
pečené s kôrkou	1	Kombi + Hor. vzduch plus	160	80	120	–	R: 2 U: 1
	2	Komb. + gril	stupeň 2	20	8		
bravčové stehno	1	Gril s cirkuláciou	180	–	30	–	R: 2 U: 3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	120	60	30	–	
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	100	80	asi 60	85	
<b>divina</b>							
jelenie stehno (Gourmet pe- čenie)	1	Veľký gril	stupeň 3	–	20	–	R: 2 U: 3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	57	160		
jelení chrbát (Gourmet pečenie)							
rare	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	–	10	–	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	–	7		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	75	52	40		

## Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
well-done	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	13		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	30		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	95	60	70		
králik	1	Komb. + gril	stupeň 3	-	20	-	P:3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	84	70		
srnčie stehno (Gourmet pe- čenie)	1	Veľký gril	stupeň 3	-	20	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	57	130		
srnčí chrbát (Gourmet pečenie)							
rare	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	4		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	15		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	75	47	55		
well-done	PH 1	Veľký gril	stupeň 3	-	10	-	R: 2 U: 3
	2	Veľký gril	stupeň 3	-	4		
	3	Komb. + hor./ spodné peč.	30	0	15		
	4	Komb. + hor./ spodné peč.	100	47	85		
stehno z diviaka (Gourmet pe- čenie)	1	Veľký gril	stupeň 3	-	20	-	R: 2 U: 3
	2	Komb. + hor./ spodné peč.	100	57	130		

## Pečenie v konvektomate Miele

pečený pokrm	krok	prevádzkový spôsob	teplota: v °C	vlh- kosť v %	čas v minú- tach	teplota jadra v °C	úroveň
<b>Ostatné</b>							
karbonátky s paprikou a avo- kádovým krémom	1	Veľký gril	stupeň 3	-	20	-	R: 2 U: 4

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

