CS **Recepty**
Parní trouba

RECIPE BOOK

AEG

1. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

1.1 Automatické programy

Automatické programy nabízí optimální nastavení pro jednotlivé typy masa a další recepty.

- Programy pro pečení masa pomocí funkce: Automatická pečicí sonda (nabídka: Recepty) – Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat teplotu středu připravovaného pokrmu. Po skončení programu zazní zvukový signál.
- Automatický Recept (nabídka: Recepty) – Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm dle těchto receptů.

Pokrmy pomocí funkce: Automatická pečicí sonda
Vepřová kýta
Hovezí Pecene
Hovezí Na Skandinávský Zp.
Zadní pečeně ze zvěřiny
Jehněčí pečeně, střední
Drubež Bez Kostí
Celá Ryba

1.2 Kategorie

V nabídce Podporované vaření jsou jídla rozdělena do několika kategorií:

- Ryby/Morské Plody
- Drubež
- Maso
- Jídlo Z Trouby
- Pizza/Slané Koláce
- Koláce/Sušenky
- Bagety/Kaiserky
- Zelenina
- Vajecný Krém
- Prílohy
- Varení Dle Nabídky

2. RYBY/MORSKÉ PLODY

2.1 Treska

Přísady:

- 800 g sušené tresky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 velké cibule
- 6 oloupaných stroužků česneku
- 2 pórky
- 6 červených paprik
- 1/2 plechovky nakrájených rajčat (200 g)
- 200 ml bílého vína
- 200 ml zeleninového vývaru s vínem (court bouillon)
- pepř, sůl, tymián, oregano

Příprava:

Sušenou tresku přes noc namočte. Další den namočenou tresku osušte a vložte do rendlíku s vodou, postavte na plotýnku a přiveďte k varu. Pak z plotýnky odstavte a nechte vychladnout.

Do pánve dejte olivový olej a zahřejte. Oloupejte cibule a nakrájejte je na tenké plátky, utřete oloupané stroužky česneku a umyjte a nakrájejte pórek na plátky. Vše vložte do horkého tuku a krátce opražte. Z paprik odstraňte semínka a nakrájejte na proužky. Pak spolu s nakrájenými rajčaty přidejte do pánve.

Přidejte bílé víno a court bouillon a chvíli nechte mírně povařit. Opepřete, osolte, přidejte tymián, oregano a nechte v pekáči mírně povařit dalších 15 minut.

Vychladlou sušenou tresku vyjměte z rendlíku a osušte papírovým ubrouskem. Odstraňte kůži, kosti a ploutve. Rybu rozdělte na kousky a vložte do zapékací mísy se zeleninou.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 1

2.2 Rybí Filé

Přísady:

- 600 – 700 g filé z candáta, lososa nebo mořského pstruha
- 150 g strouhaného sýra
- 250 ml smetany
- 50 g strouhanky
- 1 lžička estragonu
- nasekaná petržel
- sůl, pepř
- citron
- máslo

Příprava:

Pokapejte rybí filé citrónovou šťávou a nechte chvíli marinovat, pak zbytek šťávy osušte papírovým ubrouskem. Rybí filé z obou stran osolte a opepřete. Poté vložte rybí filé do máslem vymazané zapékací mísy.

Smíchejte nastrouhaný sýr, smetanu, strouhanku, estragon a nasekanou petržel. Tuto směs naneste na rybí filé a navrch dejte malé kousky másla.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 2

2.3 Ryba v solné krustě

Přísady:

- celá ryba, asi 1,5 - 2 kg
- 2 nevoskované citrony
- 1 hlíza fenyklu
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- 3 kg kamenné soli

Příprava:

Očistěte rybu a vetřete do ní šťávu ze dvou nevoskovaných citronů.

Nakrájejte fenykl na tenké plátky a spolu se snítkami čerstvého tymiánu vložte do ryby.

Polovinu kamenné soli nasypte do zapékací mísy a navrch položte rybu. Rybu zasypte druhou polovinou soli a pevně stlačte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 1

2.4 Filet z lososa

Přísady:

- 400 g brambor
- 2 svazky jarních cibulek
- 2 stroužky česneku
- 1 malá plechovka s nasekanými rajčaty (400 g)
- 4 filety z lososa
- citrónová šťáva
- sůl a pepř
- 75 ml zeleninového vývaru
- 50 ml bílého vína
- 1 snítka čerstvého rozmarýnu
- 150 ml vína
- 1/2 svazku čerstvého tymiánu

Příprava:

Brambory umyjte, oloupejte, nakrájejte na čtvrtky a povařte ve slané vodě 25 minut, pak slijte a nakrájejte na plátky.

Jarní cibulky umyjte a nakrájejte na tenká kolečka. Oloupejte stroužky česneku a nakrájejte na kousky. Smíchejte cibuli a česnek s nakrájenými rajčaty.

Pokapejte filety z lososa citrónovou šťávou a nechte marinovat. Pak osušte a osolte a opepřete.

Smíchejte zeleninu a brambory a vložte je do vymaštěné zapékací mísy, okořeňte a navrch položte lososa.

Zalijte zeleninovým vývarem a bílým vínem, navrch rozložte rozmarýn a tymián.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 2

2.5 Pošírovaná ryba (pstruh)

Přísady:

- 1 citron
- ryba

Příprava:

Rybu omyjte, usušte a zevnitř i zvenku ji pokapejte šťávou z citronu. Nechte ji chvíli marinovat a poté ji osolte a opepřete. Rybu vložte do nerezové mísy s děrovanou vložkou.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 3

2.6 Plnená Olihen (Calamari)

Přísady:

- 1 kg středně velkých očištěných olihní
- 1 velká cibule
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 90 g uvařené dlouhozrnné rýže
- 4 polévkové lžíce piniových oříšků
- 4 polévkové lžíce rozinek
- 2 polévkové lžíce nasekané petržele
- sůl, pepř
- citrónová šťáva
- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 150 ml vína
- 500 ml rajčatové šťávy

Příprava:

Olihně pořádně odrhněte solí a opláchněte pod tekoucí vodou.

Oloupejte cibuli, nadrobno nakrájejte a poduste se dvěma polévkovými lžícemi olivového oleje, dokud nezesklovatí. K cibuli přidejte dlouhozrnnou rýži, piniové oříšky, rozinky a nasekanou petržel, osolte, opepřete a ochuťte citrónovou šťávou. Olihně volně naplňte směsí a zašijte otvory.

Do pekáče nalijte čtyři polévkové lžíce olivového oleje a olihně osmahněte na plotýnce. Přidejte víno a rajčatovou šťávu.

Zakryjte pekáč a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 1

3. DRUBEŽ

3.1 Kurecí Stehna

Přísady:

- 4 kuřecí stehna po 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml smetany
- 1 lžička soli
- 1 lžička papriky
- 1 lžička kari
- 1/2 lžičky pepře
- 250 g hub na plátky v plechovce
- 20 g kukuřičného škrobu

Příprava:

Kuřecí stehna omyjte a vložte do pekáče. Zbytek přísad smíchejte a nalijte na stehna.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 1

3.2 Nadívaná Kurecí Prsa

Podáváno se špenátem v šafránové omáčce

Přísady:

6 porcí

- 400 g listového špenátu, spařeného
- Špetka soli
- 100 g plnotučného tvarohu se zeleným pepřem
- Čerstvě namletý černý pepř
- 6 kuřecích prsou
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce hořčice
- 100 ml bílého vína
- 150 ml slabého kuřecího vývaru
- 1 snítka šafránu
- 150 ml plnotučné smetany
- 1/2 lžičky citronové šťávy

Příprava:

Na stranu dáme 20 - 24 velkých listů špenátu. Zbylé listy lehce pomačkáme a nakrájíme nahrubo kolébkovým nožem. Poté je smícháme s plnotučným tvarohem a osolíme a opepříme. Do kuřecích prsou podélně vyřízneme kapsu. Tu naplníme špenátovou směsí a uzavřeme párátky.

Vše pokapeme citronovou šťávou a potřeme hořčicí. Poté lehce osolíme a opepříme. Nakonec prsa obalíme ve špenátových listech, které jsme si dříve dali stranou. Prsa vložíme do děrované mísy a připravíme pomocí funkce vaření v páře. Na pánvi mezitím zredukujeme bílé víno spolu s vývarem na přibližně 100 ml. Poté přidáme šafrán a plnotučnou smetanu. Omáčku dochutíme citronovou šťávou a dle potřeby dosolíme a dopepříme. Z kuřecích prsou vyjmeme párátka. Prsa nakrájíme na plátky. Na talíř nalijte trochu omáčky a na ní naaranžujte kuřecí prsa.

- Množství vody nalité do zásobníku na vodu: 600 ml

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 3

3.3 Kohout na víně

Přísady:

- 1 kuře
- sůl
- pepř
- 1 polévková lžíce mouky
- 50 g přepuštěného másla
- 500 ml bílého vína
- 500 ml kuřecího vývaru
- 4 polévkové lžíce sojové omáčky
- 1/2 svazku petržele
- 1 snítka tymiánu
- 150 g slaniny na kostičky
- 250 g očištěných a rozčtvrcených hnědých žampionů
- 12 oloupaných šalotek
- 2 stroužky česneku, oloupané a rozmačkané

Příprava:

Kuře omyjte, osolte, opepřete a zaprašte moukou.

Přepuštěné máslo rozpusťte v pekáči na plotýnce, kuře ze všech stran osmahněte dozlatova. Přilijte bílé víno, kuřecí vývar a sojovou omáčku a přiveďte k varu.

Přidejte petržel, tymián, nakrájenou slaninu, houby, šalotky a česnek.

Znovu přiveďte k varu, zakryjte a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 1

3.4 Peč.kachna na pomerančích

Přísady:

- 1 kachna (1,6 – 2,0 kg)
- sůl
- pepř
- 3 pomeranče, oloupané, bez pecek a nakrájené na kostičky
- 1/2 lžičky soli
- 2 pomeranče na šťávu
- 150 ml sherry

Příprava:

Kachnu omyjte, osolte, opepřete a potřete pomerančovou kůrou.

Naplňte kachnu nakrájenými a osolenými pomeranči a zašijte.

Kachnu vložte do pekáče prsíčky dolů.

Vymačkejte šťávu z pomerančů, smíchejte s sherry a nalijte na kachnu.

Vložte kachnu do spotřebiče, po 30 minutách obraťte. Zazní zvukový signál.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 90 minut
- Poloha roštu: 1

4. MASO

4.1 Dušené Hovezí Se Zeleninou

Přísady:

- 600 g hovězího
- sůl a pepř
- mouka
- 10 g másla
- 1 cibule
- 330 ml tmavého piva
- 2 lžičky přírodního cukru
- 2 lžičky rajského protlaku
- 500 ml hovězího vývaru

Příprava:

Hovězí rozkrájejte na kostičky, osolte, opepřete a zaprašte trochou mouky.

Rozpusťte máslo na pánvi a kousky masa osmahněte dozlatova. Pak je dejte do hrnce.

Oloupejte cibuli a nadrobno ji nakrájejte, lehce osmahněte v troše másla a dejte na maso v hrnci.

Smíchejte tmavé pivo, přírodní cukr, rajský protlak a hovězí vývar, dejte do pánve a přiveďte k varu. Pak nalijte na maso (maso by nemělo vyčnívat).

Zakryjte a dejte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 120 minut
- Poloha roštu: 3

4.2 Marinované Hovezí

Příprava marinády:

- 1 l vody
- 500 ml vinného octa
- 2 lžičky soli
- 15 kuliček pepře

- 15 jalovcových bobulí
- 5 bobkových listů
- 2 svazky polévkové zeleniny (mrkev, pórek, celer, petržel)
  Přiveďte vše k varu a nechte vychladnout.
- 1,5 kg hovězí pečeně
  Zalijte celé hovězí marinádou a nechte marinovat pět dní.

Ingredience pro pečeni:

- sůl
- pepř
- polévková zelenina z marinády

Příprava:

Vyjměte hovězí maso z marinády a osušte. Osolte a opepřete a v pekáči ze všech stran osmahněte dozlatova a přidejte polévkovou zeleninu z marinády.

Na dno plechu na pečení naneste 10 - 15mm vrstvu marinády. Plech zakryjte víkem a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 150 minut
- Poloha roštu: 1

4.3 Sekaná

Přísady:

- 2 suché housky
- 1 cibule
- 3 polévkové lžíce nasekané petržele
- 750 g míchaného mletého masa
- 2 vejce
- sůl, pepř a paprika
- 100 g plátků slaniny

Příprava:

Namočte suché housky ve vodě a vodu z nich vymačkejte. Oloupejte cibuli a najemno nakrájejte, pak poduste a přidejte nasekanou petržel.

Smíchejte mleté maso, vejce, vymačkané housky a cibuli. Přidejte sůl, pepř a papriku, vložte do obdélníkového pekáče a zakryjte plátky slaniny. Přidejte trochu vody a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 70 minut
- Poloha roštu: 1

4.4 Veprové Koleno

Přísady:

- 1 zadní vepřové koleno 0,8 - 1,2 kg
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička sladké papriky
- 1/2 lžičky bazalky
- 1 malá plechovka hub na plátky (280 g)
- polévková zelenina (mrkev, pórek, celer, petržel)
- voda

Příprava:

Nařízněte kůži po celém vepřovém koleni. Smíchejte olej, sůl, papriku a bazalku a směsí potřete koleno. Vložte koleno do pekáče a rozprostřete po něm houby. Přidejte polévkovou zeleninu a vodu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10 - 15 mm. Pečeni po asi 30 minutách obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 160 minut
- Poloha roštu: 1

4.5 Veprové Plecko

Přísady:

- 1,5 kg vepřového plecka s kůží, z mladého prasete
- sůl
- pepř
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 150 g jemně nakrájeného celeru
- 1 pórek, na kolečka
- 1 malá plechovka s nadrobno nasekanými rajčaty (400 g)
- 250 ml smetany
- 2 stroužky česneku, oloupané a rozmačkané
- čerstvý rozmarýn a tymián

Příprava:

Ostrým nožem do kůže vyřízněte kosočtverce. Osolte a opepřete a ze všech stran osmahněte v pekáči na plotýnce na olivovém oleji dozlatova, poté sundejte. Poduste celer s pórkem na troše oleje v pekáči, přidejte rajčata, smetanu, česnek, rozmarýn a tymián, zamíchejte a na vrch položte vepřové plecko. Vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 130 minut
- Poloha roštu: 1

4.6 Slavnostní Švédská Pecene

Přísady:

- 200 g sušených švestek
- 150 ml bílého vína
- 1,5 kg vepřové kýty nebo telecího hřbetu (bez kostí)
- 1 středně velká cibule
- jablko
- sůl, pepř a paprika

Příprava:

Švestky nechte na dvě hodiny marinovat v bílém víně. Maso krátce opláchněte vodou a poté osušte. Na spodní straně masa udělejte příčné zářezy a do každého co nejdále zatlačte marinovanou švestku. Maso okořeňte a položte na plech na pečení masa stranou bez švestek směrem nahoru. Oloupejte cibuli a jablko, rozkrojte na osm dílků a rozložte kolem pečeně. Zbytek vína, ve kterém se marinovaly švestky, doplňte čtvrt litrem vody a směsí polijte pečeni. Jako přílohy se hodí krokety, zapékané brambory, brokolice, apod.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 1

4.7 Telecí Koleno

Přísady:

- 1 zadní telecí koleno 1,5 – 2 kg
- 4 plátky vařené šunky
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička sladké papriky
- 1/2 lžičky bazalky
- 1 malá plechovka hub na plátky (280 g)
- polévková zelenina (mrkev, pórek, celer, petržel)
- voda

Příprava:

Na telecím koleni udělejte osm podélných zářezů. Rozkrojte čtyři plátky vařené šunky na polovinu a vložte je do zářezů. Smíchejte olej, sůl, papriku a bazalku a směsí potřete koleno. Vložte koleno do pekáče a rozprostřete po něm houby. K telecímu koleni přidejte polévkovou zeleninu a vodu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10 – 15 mm. Pečeni po asi 30 minutách obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 150 minut
- Poloha roštu: 2

4.8 Telecí Ossobuco

Přísady:

- 4 polévkové lžíce másla pro opečení dozlatova
- 4 plátky ze zadní telecí nožičky, asi 3 – 4 cm silné (nasekané kolmo na kost)
- 4 středně velké mrkve, nakrájené na kostičky
- 4 celerové natě, nakrájené na kostičky
- 1 kg zralých rajčat, oloupaných, rozpůlených, bez semínek a nakrájených na kostičky
- 1 svazek petrželové natě, omyté a nahrubo nasekané
- 4 polévkové lžíce másla
- 2 polévkové lžíce mouky na obalení
- 6 polévkových lžic olivového oleje
- 250 ml bílého vína
- 250 ml masového vývaru
- 3 středně velké cibule, oloupané a nadrobno nakrájené
- 3 stroužky česneku, oloupané a nakrájené na tenké plátky
- po 1/2 lžičce tymiánu a oregána
- 2 bobkové listy
- 2 hřebíčky
- sůl, čerstvě namletý černý pepř

Příprava:

Rozpusťte čtyři lžíce másla v pekáči a poduste v něm zeleninu. Vyjměte zeleninu z pekáče.

Omyjte plátky z telecí zadní nožičky, osušte, okořeňte a obalte v mouce. Přebytečnou mouku oklepejte. Rozehřejte olivový olej a na středním plameni osmahněte plátky dozlatova. Maso vyjměte a zbytek olivového oleje z pekáče vylijte.

Šťávu z masa v pekáči rozřeďte 250 ml vína, nalijte do rendlíku a nechte chvíli mírně povařit. Přilijte 250 ml vývaru a přidejte petržel, tymián, oregano a nakrájená rajčata. Osolte a opepřete. Znovu přiveďte k varu.

Do pekáče vložte zeleninu, na vrch položte maso a přes ně přelijte šťávu. Zakryjte pekáč a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 120 minut
- Poloha roštu: 1

4.9 Telecí Roláda

Přísady:

- 1 houska
- 1 vejce
- 200 g mletého masa
- sůl, pepř
- 1 nakrájená cibule
- nasekaná petržel
- 1 kg telecího hrudí (s vyříznutou kapsou)
- polévková zelenina (mrkev, pórek, celer, petržel)
- 50 g slaniny
- 250 ml vody

Příprava:

Namočte housku ve vodě a vymačkejte z ní vodu. Smíchejte s vejcem, mletým masem, solí, pepřem, nakrájenou cibulí a petrželí.

Okořeňte telecí hrudí (s vyříznutou kapsou) a kapsu naplňte masovou nádivkou. Otvor sešijte.

Telecí hrudí vložte do pekáče, přidejte polévkovou zeleninu, slaninu a vodu. Pečeni otočte po přibližně 30 minutách.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 100 minut
- Poloha roštu: 2

4.10 Jehněčí kýta

Přísady:

- 2,7 kg jehněčí kýty
- 30 ml olivového oleje
- sůl
- pepř
- 3 stroužky česneku
- 1 svazek čerstvého rozmarýnu (nebo 1 lžička sušeného rozmarýnu)
- voda

Příprava:

Jehněčí kýtu omyjte a přebytečnou vodu oklepejte, vetřete olivový olej a do masa udělejte zářezy. Osolte a opepřete.

Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky, spolu se snítkami rozmarýnu zatlačte do zářezů v masu.

Jehněčí kýtu vložte do pekáče a přidejte vodu. Spodek by měl být ponořený do hloubky 10 – 15 mm. Pečeni po asi 30 minutách obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 160 minut
- Poloha roštu: 2

4.11 Králík

Přísady:

- 2 králičí hřbety
- 6 jalovcových bobulí (drcených)
- sůl a pepř
- 30 g rozpuštěného másla
- 125 ml kysané smetany
- polévková zelenina (mrkev, pórek, celer, petržel)

Příprava:

Potřete králičí hřbety drcenými jalovcovými bobulemi, osolte a opepřete a potřete rozpuštěným máslem.

Králičí hřbety vložte do pekáče, polijte zakysanou smetanou a přidejte polévkovou zeleninu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 1

4.12 Králičí na hořčici

Přísady:

- 2 králíci, každý 800 g
- sůl a pepř
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 nahrubo nakrájené cibule
- 50 g slaniny na kostičky
- 2 polévkové lžíce mouky
- 375 ml kuřecího vývaru
- 125 ml bílého vína
- 1 lžička čerstvého tymiánu
- 125 ml smetany
- 2 lžičky dijonské hořčice

Příprava:

Králíky rozporcujte na osm podobně velkých kusů, osolte a opepřete a ze všech stran dozlatova osmahněte v pekáči na plotýnce.

Vyjměte kousky králíka a dozlatova osmahněte cibuli a slaninu. Zaprašte

moukou a zamíchejte. Vmíchejte kuřecí vývar, bílé víno a tymián a přiveďte k varu.

Přidejte dijonskou hořčici, vraťte zpátky maso, zakryjte a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 90 minut
- Poloha roštu: 1

4.13 Kancí Maso

Příprava marinády:

- 1,5 l červeného vína
- 150 g celeru
- 150 g mrkve
- 2 cibule
- 5 bobkových listů
- 5 hřebíčků
- 2 svazky polévkové zeleniny (mrkev, pórek, celer, petržel)
  Přiveďte vše k varu a nechte vychladnout.
- 1,5 kg kančí pečeně (plecko)
  Zalijte celé maso marinádou a nechte marinovat tři dny.

Ingredience pro pečeni:

- sůl
- pepř
- polévková zelenina z marinády
- 1 malá plechovka lišek

Příprava:

Vyjměte kančí maso z marinády a osušte. Osolte a opepřete a v pekáči osmažte dozlatova. Přidejte lišky a část polévkové zeleniny z marinády.

Na dno plechu na pečení naneste 10 – 15 mm vrstvu marinády. Plech zakryjte víkem a vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 140 minut
- Poloha roštu: 1

5. JÍDLO Z TROUBY

5.1 Lasagne

Ingredience na masovou omáčku:

- 100 g prorostlého špeku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 100 g celeru
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 400 g míchaného mletého masa
- 100 ml masového vývaru
- 1 malá plechovka s nasekanými rajčaty (přibližně 400 g)
- oregano, tymián, sůl a pepř

Ingredience na bešamelovou omáčku:

- 75 g másla
- 50 g mouky
- 600 ml mléka
- sůl, pepř a muškátový oříšek

Smícháme s:

- 3 polévkové lžíce másla
- 250 g zelených listů lasagne
- 50 g strouhaného parmezánu
- 50 g strouhaného tvrdého sýra

Příprava:

Špek ostrým nožem zbavíme kůže a chrupavky a nakrájíme na malé kostičky. Oloupeme cibuli a mrkev, očistíme celer a veškerou zeleninu nakrájíme na malé kostičky.

V kastrolu rozehřejeme olej a za stálého míchání na něm osmažíme slaninu a kostičky zeleniny.

Postupně přidáme mleté maso, za stálého míchání osmahneme a rozředíme vývarem z masa. Šťávu z masa okořeníme rajským protlakem, bylinkami, solí a pepřem a vaříme pod pokličkou na slabém ohni asi 30 minut.

Mezitím si připravíme bešamelovou omáčku: Rozpustíme máslo v pánvi, přidáme mouku a za stálého míchání osmahneme dozlatova. Pak postupně za stálého míchání přiléváme mléko. Omáčku okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a necháme asi 10 minut vařit bez pokličky.

Velkou obdélníkovou formu na nákypy vymažeme jednou polévkovou lžící másla. Střídavě klademe do formy vrstvu listů těstovin, masové směsi, bešamelové omáčky a směsi nastrouhaných sýrů. Nakonec musí přijít vrstva bešamelu posypaná sýrem. Navrch dáme zbylé máslo ve formě malých oříšků.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 2

5.2 Zapecené Cannelloni

Ingredience na náplň:

- 50 g nakrájené cibule
- 30 g másla
- 350 g nakrájeného listového špenátu
- 100 g crème fraîche
- 200 g čerstvého lososa, nakrájeného na kostky
- 200 g okouna nilského, nakrájeného na kostky
- 150 g krevet
- 150 g masa z mušlí
- sůl, pepř

Ingredience na bešamelovou omáčku:

- 75 g másla
- 50 g mouky
- 600 ml mléka
- sůl, pepř a muškátový oříšek

Smícháme s:

- 1 balíčkem těstovin cannelloni
- 50 g strouhaného parmezánu
- 150 g strouhaného sýra
- 40 g másla

Příprava:

Na pánev dáme nakrájenou cibuli a máslo a pomalu smažíme, dokud není cibule průhledná. Přidáme nakrájený listový špenát a krátce mírně povaříme. Přidáme crème fraîche, zamícháme a necháme vychladnout.

Mezitím si připravíme bešamelovou omáčku: Rozpustíme máslo v pánvi, přidáme mouku a za stálého míchání osmahneme dozlatova. Pak postupně za stálého míchání přiléváme mléko. Omáčku okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a necháme asi 10 minut vařit bez pokličky.

Do vychladlého špenátu přidáme lososa, nilského okouna, krevety, mušle, sůl a pepř a zamícháme.

Velkou obdélníkovou formu na nákypy vymažeme jednou polévkovou lžící másla.

Cannelloni naplníme špenátovou směsí a dáme do pečicí mísy. Mezi jednotlivé řady cannelloni nalijeme bešamelovou omáčku. Nakonec musí přijít vrstva bešamelu posypaná sýrem. Navrch dáme zbylé máslo ve formě malých oříšků.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 2

5.3 Zapecené Testoviny

Přísady:

- 1 litr vody
- sůl
- 250 g těstovin tagliatelle
- 250 g vařené šunky
- 20 g másla
- 1 svazek petržele
- 1 cibule
- 100 g másla
- 1 vejce
- 250 ml mléka
- sůl, pepř a muškátový oříšek
- 50 g strouhaného parmezánu

Příprava:

Vodu s trochou soli přiveďte k varu. Těstoviny nasypte do vařící vody a vařte asi 12 minut. Pak sceďte.

Šunku nakrájejte na kostičky.

Na pánvi rozpusťte máslo.

Nakrájejte pažitku a oloupejte a nakrájejte cibuli. Obojí poduste na pánvi.

Zapékací mísu vymažte trochou másla. Smíchejte těstoviny, šunku a podušenou petržel a cibuli a dejte do mísy.

Smíchejte vejce s mlékem a ochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem a nalijte na směs těstovin. Pak posypte parmezánem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2

5.4 Moussaka (pro 10 osob)

Přísady:

- 1 nakrájená cibule
- olivový olej
- 1,5 kg mletého masa
- 1 plechovka s nasekanými rajčaty (400 g)
- 50 g strouhaného sýra
- 4 lžičky strouhanky
- sůl a pepř
- skořice
- 1 kg brambor
- 1,5 kg lilku
- máslo na smažení

Ingredience na bešamelovou omáčku:

- 75 g másla
- 50 g mouky
- 600 ml mléka
- sůl, pepř a muškátový oříšek

Smícháme s:

- 150 g strouhaného sýra
- 4 polévkové lžíce strouhanky
- 50 g másla

Příprava:

Nakrájenou cibuli podusíme v troše olivového oleje, pak přidáme mleté maso a za stálého míchání povaříme.

Přidáme nakrájená rajčata, nastrouhaný ementál a strouhanku, dobře promícháme a přivedeme k varu. Pak ochutíme solí, pepřem a skořicí a sundáme z plotýnky.

Oloupeme brambory a nakrájíme na 1 cm tlusté plátky, omyjeme lilek a nakrájíme na 1 cm tlusté plátky.

Všechny plátky osušíme papírovými ubrousky. Pak na pánvi ve velkém množství másla osmahneme dozlatova.

Mezitím si připravíme bešamelovou omáčku: rozpustíme máslo v pánvi, přidáme mouku a za stálého míchání osmahneme dozlatova. Pak postupně za stálého míchání přiléváme mléko. Omáčku okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a necháme asi 10 minut vařit bez pokličky.

Bramborové plátky dáme na dno vymazané zapékací mísy, posypeme trochou nastrouhaného sýra. Na to položíme vrstvu lilku. Na to dáme část masové směsi. Na to dáme část bešamelové omáčky.

Pak položíme další vrstvu brambor, po nich lilek a opět masovou směs. Poslední vrstva by měla být bešamelová omáčka. Vrch posypeme zbytkem sýra a strouhankou. Rozpustíme máslo a polijeme jím vršek moussaky.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 2

5.5 Zapecené Brambory

Přísady:

- 1 000 g brambor
- po 1 lžičce soli, pepře a muškátového oříšku
- 2 stroužky česneku
- 200 g strouhaného sýra
- 200 ml mléka
- 200 ml smetany
- 4 polévkové lžíce másla

Příprava:

Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, osušíme a okořeníme.

Žáruvzdornou zapékací mísu potřeme stroužkem česneku a poté ji vymažeme máslem.

Rozložíme polovinu okořeněných bramborových plátků v míse a posypeme je trochou strouhaného sýra. Zbývající kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím nastrouhaným sýrem.

Rozdrtíme druhý stroužek česneku a smícháme s vejci, mlékem a smetanou. Přelijeme směs přes brambory a zbylé máslo rozložíme na povrch ve formě malých oříšků.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 70 minut
- Poloha roštu: 2

5.6 Fr. Knedlíky

Přísady:

- Přibližně 1 000 g proužků krůtího masa
- 1 malá plechovka menších hub
- 500 g nakrájené cibule
- 1 kg knedlíkového těsta
- 400 g strouhaného sýra
- 250 ml smetany

Příprava:

Krůtí proužky okořeňte pomocí soli, pepře, papriky, apod. Nakrájenou cibuli opražte. Houby pečlivě sceďte. Poté smíchejte maso, cibuli a houby a vše vložte do zapékací nádoby. Knedlíkové těsto smíchejte se strouhaným sýrem a položte jej na vrch krůtí směsi. Poté vše zalijte smetanou.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 75 minut
- Poloha roštu: 1

5.7 Dušené Zelí

Přísady:

- 1 zelí (800 g)
- majoránka

- 1 cibule
- olej na orestování
- 400 g mletého masa
- 250 g dlouhozrnné rýže
- sůl, pepř a paprika
- 1 litr masového vývaru
- 200 ml crème fraîche
- 100 g strouhaného sýra

Příprava:

Zelí rozkrojte na čtvrtiny a vykrojte košťál. Blanšírujte ve slané vodě ochucené majoránkou.

Oloupejte cibuli a nadrobno ji nakrájejte a lehce osmahněte v troše oleje. Pak přidejte mleté maso a dlouhozrnnou rýži, orestujte a ochuťte solí, pepřem a paprikou. Přidejte masový vývar a duste 20 minut v zakryté pánvi.

Na směs rýže a mletého masa v nádobě položte vrstvy zelí.

Navrch dejte crème fraîche a posypte sýrem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 2

5.8 Zapecená Cekanka

Přísady:

- 8 středně velkých čekanek
- 8 plátků vařené šunky
- 30 g másla
- 1,5 polévkové lžíce mouky
- 150 ml zeleninového vývaru (z čekanky)
- 5 polévkových lžic mléka
- 100 g strouhaného sýra

Příprava:

Čekanky rozpulte a vykrojte hořký vnitřek. Pak je opatrně omyjte a poduste 15 minut ve vařící vodě.

Půlky čekanek vyjměte z vody, zchlaďte ve studené vodě a půlky dejte opět k sobě. Pak každou obalte v plátku šunky a vložte do vymazané zapékací mísy.

Rozpusťte máslo a přidejte mouku. Krátce orestujte a přilijte zeleninový vývar a mléko a přiveďte do varu.

Do omáčky vmíchejte 50 g sýra a nalijte na čekanku. Posypte zbytkem sýra.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 2

5.9 Rybí Nákyp

Přísady:

- 8 - 10 brambor
- 2 cibule
- 125 g filet z ančoviček
- 300 ml smetany
- 2 polévkové lžíce strouhanky
- pepř
- čerstvě nasekaný tymián
- 2 polévkové lžíce másla

Příprava:

Brambory umyjte, oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Cibule oloupejte a nakrájejte na kolečka.

Vymazejte zapékací mísu máslem. Do mísy vložte třetinu brambor a cibule. Navrch položte polovinu filet z ančoviček a pokryjte druhou třetinou cibule a brambor. Navrch rozložte zbytek filet z ančoviček. Na ně položte zbytek cibule a brambor tak, aby horní vrstvu tvořily brambory.

Posypte pepřem a vrch posypte nasekaným tymiánem.

Zalijte nálevem z ančoviček a přidejte smetanu. Posypte strouhankou a navrch dejte kousky másla.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 3

6. PIZZA/SLANÉ KOLÁCE

6.1 Pizza

Ingredience na těsto:

- 14 g droždí
- 200 ml vody
- 300 g mouky
- 3 g soli
- 1 polévková lžíce oleje

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 1/2 malé plechovky s nasekanými rajčaty (200 g)
- 200 g strouhaného sýra
- 100 g salámu
- 100 g vařené šunky

- 150 g hub (v konzervě)
- 150 g sýru feta
- oregano

Ostatní:

- Plech na pečení, vymazaný

Příprava:

Droždí rozdrobíme v míse a necháme rozpustit ve vlažné vodě. Přidáme mouku s vmíchanou solí a na vrch nalijeme olej.

Vše zpracováváme tak dlouho, až vznikne vláčné těsto, které se nelepí na mísu. Těsto pak necháme kynout na teplém místě, až dosáhne dvojnásobné velikosti.

Těsto rozválíme a dáme do vymazaného plechu na pečení, spodek propícháme vidličkou.

Na korpus postupně položíme přísady na obložení pizzy.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 1

6.2 Cibulový Kolác

Ingredience na těsto:

- 300 g mouky
- 20 g droždí
- 125 ml mléka
- 1 vejce
- 50 g másla
- 3 g soli

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 750 g cibule
- 250 g slaniny
- 3 vejce
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mléka
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky mletého pepře

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek.

Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, smícháme s mlékem a trochou mouky z okrajů. Zasypeme moukou, necháme na teplém místě vykynout, dokud se v mouce na povrchu těsta neobjeví praskliny.

Na okraj mouky přidáme vejce a máslo. Vše zpracujeme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvojnásobí.

Mezitím oloupeme cibuli, rozřízneme ji na čtvrtiny a nakrájíme na tenké plátky.

Nakrájíme slaninu na malé kostičky a pomalu smažíme společně s cibulí, aniž by zhnědla. Necháme vychladnout.

Těsto vyválíme, uložíme na vymaštěný plech na pečení, propíchneme spodní vrstvu vidličkou a vytlačíme okraje směrem nahoru. Opět necháme kynout.

Dohromady smícháme vejce, crème fraîche, mléko, sůl a pepř. Na korpus těsta rozprostřeme vychladlou cibuli a slaninu. Vše překryjeme směsí a vyhladíme.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 1

6.3 Slaný Lotrinský Kolác

Ingredience na těsto:

- 200 g mouky
- 2 vejce
- 100 g másla
- 1/2 lžičky soli
- trocha pepře
- 1 špetka muškátového oříšku

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 150 g strouhaného sýra
- 200 g vařené šunky nebo libové slaniny
- 2 vejce
- 250 g kysané smetany
- sůl, pepř a muškátový oříšek

Ostatní:

- Černá pečicí forma, vymazaná, průměr 28 cm

Příprava:

Do mísy na míchání dáme mouku, máslo, vejce a koření a mícháme, dokud nevznikne krémovité těsto. Těsto dáme na pár hodin do chladničky.

Pak těsto vyválíme a dáme do vymaštěné černé pečicí formy. Propíchneme spodní vrstvu těsta vidličkou.

Těsto rovnoměrně posypeme slaninou.

Smícháním vajec, zakysané smetany a koření si připravíme náplň. Poté přidáme sýr.

Přelijeme náplň přes slaninu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 1

6.4 Pudinkový Kolác

Přísady:

- 1,5 plátu originálního švýcarského lístkového těsta (rozváleného na čtverec)
- 500 g strouhaného sýra
- 200 ml smetany
- 100 ml mléka
- 4 vejce
- sůl, pepř a muškátový oříšek

Příprava:

Těsto dáme na dobře vymaštěný plech na pečení. Pak těsto vidličkou po celé ploše propícháme.

Těsto rovnoměrně posypeme sýrem. Smícháme smetanu, mléko a vejce a přidáme sůl, pepř a muškátový oříšek. Znovu dobře promícháme a přelijeme přes sýr.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 1

6.5 Pirohy (30 malých kousků)

Ingredience na těsto:

- 250 g špaldové mouky
- 250 g másla
- 250 g nízkotučného tvarohu
- sůl

Ingredience na náplň:

- 1 menší hlávka bílého zelí (400 g)
- 50 g slaniny
- 2 polévkové lžíce přepuštěného másla
- sůl, pepř a muškátový oříšek
- 3 polévkové lžíce kysané smetany
- 2 vejce

Ostatní:

- Plech na pečení s papírem na pečení

Příprava:

Uhněteme těsto ze špaldové mouky, másla, nízkotučného tvarohu a trochy soli a dáme do chladničky.

Zelí nakrájíme na tenké proužky. Slaninu nakrájíme na kostičky a osmahneme v přepuštěném másle. Přidáme zelí a restujeme doměkka. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a vmícháme zakysanou smetanu.

Restujeme a dusíme, dokud se všechna tekutina nevypaří.

Uvaříme vejce natvrdo, zchladíme a nakrájíme na kostičky, vmícháme do zelí a necháme vychladnout.

Vyválíme těsto a vykrojíme kruhy o průměru 8 cm.

Doprostřed každého dáme trochu náplně a přeložíme. Okraje spojíme tak, že je stlačíme vidličkou.

Pirohy dáme na plech na pečení vyložený papírem na pečení a potřeme žloutkem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 20 minut
- Poloha roštu: 3

6.6 Tvarohové Pecivo

Přísady:

- 400 g sýru feta
- 2 vejce
- 3 polévkové lžíce nasekané petržele
- černý pepř
- 80 ml olivového oleje
- 375 g tenkého lístkového těsta

Příprava:

Smícháme sýr feta, vejce, petržel a pepř. Lístkové těsto přikryjeme vlhkou utěrkou, aby nevyschlo. Na sebe dáme čtyři vrstvy, každou lehce potřeme olejem.

Rozkrojíme na čtyři pruhy asi 7 cm dlouhé.

Do rohu každého pruhu dáme dvě vrchovaté polévkové lžíce směsi sýru feta a úhlopříčně přehneme do trojúhelníku.

Položíme vrchní stranou dolů na plech na pečení a potřeme olejem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 3

6.7 Koláč z kozího sýra

Ingredience na těsto:

- 125 g mouky

- 60 ml olivového oleje
- 1 špetka soli
- 3 - 4 polévkové lžíce studené vody

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- sůl a pepř
- 1 lžička nasekaného tymiánu
- 125 g sýru ricotta
- 100 g kozího sýra
- 2 polévkové lžíce oliv
- 1 vejce
- 60 ml smetany

Ostatní:

- Černá pečicí forma, vymazaná, průměr 28 cm

Příprava:

Mouku, olivový olej a sůl dáme do mísy a smícháme, dokud směs nepřipomíná strouhanku. Přidáme vodu a uhněteme těsto. Těsto dáme na pár hodin do chladničky.

Pak těsto vyválíme a dáme do vymaštěné černé pečicí formy. Propíchneme spodní vrstvu těsta vidličkou.

Do pánve dáme jednu lžíci olivového oleje. Oloupeme cibule, nakrájíme na tenké plátky a v oleji podusíme asi 30 minut v zakryté pánvi. Osolíme a opepříme a přidáme 1/2 lžičky nasekané petržele.

Cibuli necháme trochu vychladnout, pak rozprostřeme na těstě.

Pak na vrchu rozprostřeme sýr ricotta a kozí sýr a přidáme olivy. Posypeme 1/2 lžičkou nasekaného tymiánu.

Smícháním vajec a smetany si připravíme náplň. Náplň přelijeme přes koláč.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 1

7. KOLÁCE/SUŠENKY

7.1 Mandlový Kolác

Ingredience na těsto:

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu
- 200 ml olivového oleje
- 450 g mouky
- 1 polévková lžíce skořice
- 1 balíček prášku do pečiva (asi 15 g)
- 50 g nasekaných pistácií
- 125 g mletých mandlí
- 300 ml mléka

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 200 g meruňkového džemu
- 5 polévkových lžic moučkového cukru
- 1 lžička skořice
- 2 polévkové lžíce horké vody
- mandlové plátky

Ostatní:

- Rozkládací pečicí forma o průměru 28 cm

Příprava:

Pět minut šleháme vejce, cukr a marcipán, poté do vaječné směsi pomalu přidáme olivový olej.

Prosejeme mouku, skořici a prášek na pečení, pak do mouky vmícháme nasekané pistácie a mleté mandle. Poté opatrně vmícháme do vaječné směsi s mlékem.

Dáme do rozkládací formy, jejíž dno jsme vysypali strouhankou.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 70 minut
- Poloha roštu: 2

Po upečení:

Ohřejeme meruňkový džem a pomocí štětce natřeme na koláč, pak necháme vychladnout. Smícháme moučkový cukr, skořici a horkou vodu a naneseme na koláč. Pak polevu koláče ihned posypeme mandlovými plátky.

7.2 Brownies - Cok. Sušenky

Přísady:

- 250 g obyčejné čokolády
- 250 g másla
- 375 g cukru
- 2 balíčky vanilkového cukru (asi 16 g)
- 1 špetka soli
- 5 polévkových lžic vody
- 5 vajec
- 375 g vlašských ořechů

- 250 g mouky
- 1 lžička prášku na pečení

Příprava:

Čokoládu nalámeme na větší kusy a necháme rozpustit ve vodní lázni.

Vytvoříme krém z másla, cukru, vanilkového cukru, soli a vody a přidáme vejce a rozpuštěnou čokoládu.

Nahrubo nasekáme ořechy, smícháme s moukou a práškem na pečení a vmícháme do čokoládové směsi.

Hluboký plech na pečení vyložíme papírem na pečení, na něj dáme směs a uhladíme.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut
- Poloha roštu: 3

Po upečení:

Necháme vychladnout, odstraníme papír na pečení a nakrájíme na čtverečky.

7.3 Kávový Kolác

Na těsto:

- 100 g měkkého másla
- 90 g cukru
- 2 vaječné žloutky
- semínka z vanilkového lusku
- 2 polévkové lžíce instantní kávy (rozpuštěné v 50 ml horké vody)
- 2 vaječné bílky
- 50 g mouky
- 50 g škrobu
- 1/2 lžičky prášku na pečení

Na polevu:

- 250 ml pomerančového džusu
- 50 g cukru
- 1 špetka skořice
- 20 ml pomerančového likéru

Dokončení:

- 200 ml šlehačky na ozdobení

Ostatní:

- 6 malých misek nebo šálků vymazaných máslem

Příprava:

Vytvořte krém z másla, cukru, vaječných žloutků a vanilkových semínek a pak vmíchejte rozpuštěnou kávu. Našlehejte bílky. Prosejte mouku, škrob a prášek na pečení a přidejte do směsi ve vrstvách s vaječnými bílky a vmíchejte do směsi.

Směs dejte do mističek nebo šálků vymazaných máslem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 600 ml vody

Po upečení:

Pomerančový džus, cukr, skořici a pomerančový likér dejte do rendlíku a na plotýnce nechte zhoustnout, dokud poleva nedosáhne sirupové konzistence. Teplé dezerty vyklepněte na tác a ozdobte polevou a šlehačkou.

7.4 Mrkvový Kolác

Ingredience na těsto:

- 150 ml slunečnicového oleje
- 100 g přírodního cukru
- 2 vejce
- 75 g sirupu
- 175 g mouky
- 1 lžička skořice
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- 1 lžička prášku na pečení
- 200 g jemně nastrouhané mrkve
- 75 g sultánek
- 25 g strouhaného kokosu

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 50 g másla
- 150 g tvarohového krému
- 40 g cukru krystalu
- mleté lískové oříšky

Ostatní:

- Kulatá rozkládací pečicí forma o průměru 22 cm, vymazaná

Příprava:

Připravíme krém ze slunečnicového oleje, přírodního cukru, vajec a sirupu. Do těsta vmícháme zbytek ingrediencí.

Těsto dáme do vymazané pečicí formy.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 3

Po upečení:

Smícháme máslo, tvarohový krém a cukr krystal (v případě potřeby přidáme trochu mléka, aby šla směs roztírat).

Potřeme vychladlý koláč a posypeme mletými oříšky.

7.5 Tvarohový Kolác

Ingredience na korpus:

- 150 g mouky
- 70 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 vejce
- 70 g měkkého másla

Ingredience na tvarohový krém:

- 3 vaječné bílky
- 50 g hrozinek
- 2 polévkové lžíce rumu
- 750 g nízkotučného tvarohu
- 3 vaječné žloutky
- 200 g cukru
- šťáva z jednoho citronu
- 200 g crème fraîche
- 1 sáček pudinku v prášku, vanilková příchuť (40 g nebo odpovídající množství pro vytvoření pudinku z 500 ml mléka)

Ostatní:

- Černá rozkládací pečicí forma o průměru 26 cm, vymazaná

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy. Přidáme zbytek přísad a promícháme pomocí ručního mixéru. Těsto dáme na dvě hodiny do chladničky.

Pokryjeme vymazané dno formy na pečení přibližně 2/3 těsta a několikrát propíchneme vidličkou.

Pomocí zbytku těsta vytvoříme přibližně 3 cm vysoký okraj.

Pomocí ručního mixéru ušleháme sníh z bílků, až začnou tuhnout. Promyjeme hrozinky, necháme je pořádně okapat, pokapeme rumem a necháme nasáknout.

Dáme nízkotučný tvaroh, vaječné žloutky, cukr, citrónovou šťávu, crème fraîche a pudinkový prášek do mísy na míchání a vše řádně promícháme.

Nakonec do tvarohové směsi vmícháme sníh z vaječných bílků a hrozinky.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 85 minut
- Poloha roštu: 1

7.6 Trešnový Kolác

Přísady:

- 500 g rohlíků
- 750 ml mléka
- 1 špetka soli
- 80 g cukru
- 4 vejce
- 2 sklenice višní
- 50 g másla

Ostatní:

- Zapékací mísa, vymazaná

Příprava:

Chléb nakrájejte na plátky. Smíchejte mléko, sůl, cukr a vejce a nalijte na chléb, zamíchejte a nechte nasáknout. Sceďte višně a přidejte je do směsi. Směs dejte do vymazané zapékací mísy. Na nákypu rozprostřete kousky másla.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody

7.7 Ovocný Kolác

Přísady:

- 200 g másla
- 200 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 3 vejce
- 300 g mouky
- 1/2 balíčku prášku do pečiva (asi 8 g)
- 125 g rybízu
- 125 g hrozinek
- 60 g nasekaných mandlí
- 60 g kandované citrónové kůry nebo kandované pomerančové kůry
- 60 g nasekaných kandovaných třešní
- 70 g celých spařených mandlí

Ostatní:

- Černá rozkládací forma na pečení, průměr 24 cm
- Margarín k vymaštění
- Strouhanka k vysypání formy

Příprava:

Máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl dáme do mísy na míchání těsta a našleháme směs. Pak přidáme postupně vejce a znovu našleháme. Mouku smícháme s práškem na pečení a vmícháme do pěnové masy.

Do směsi vmícháme také ovoce.

Dáme směs do připravené formy a její okraje vytvarujeme o trochu výš než střed. Okraj a střed moučníku ozdobíme celými spařenými mandlemi. Vložíme moučník do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 100 minut
- Poloha roštu: 1

7.8 Ovocný Dort

Ingredience na těsto:

- 200 g mouky
- 1 špetka soli
- 125 g másla
- 1 vejce
- 50 g cukru
- 50 ml studené vody

Ingredience na náplň:

- Ovoce podle sezóny (400 g jablek, broskví, višní apod.)
- 90 g mletých mandlí
- 2 vejce
- 100 g cukru
- 90 g měkkého másla

Ostatní:

- Nízká kulatá forma na pečení o průměru 28 cm, vymazaná

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy, do mouky vmícháme sůl a máslo nakrájené na kousky. Pak přidáme vejce, cukr a studenou vodu a uhněteme těsto.

Těsto necháme dvě hodiny vychladnout v chladničce. Vychlazené těsto rozválíme a vložíme do vymazané formy a propícháme vidličkou. Omyjeme ovoce, odstraníme jádřince a pecky a v malých kouscích položíme na těsto. Do mísy dáme mleté mandle, cukr a měkké máslo a vytvoříme krém. Naneseme na ovoce a uhladíme.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut
- Poloha roštu: 1

7.9 Babiččin jablečný koláč

Přísady:

- 250 g másla
- 250 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 100 g marcipánu
- 5 vajec
- 500 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva (asi 15 g)
- 1 sáček perníkového koření (asi 20 g)
- 50 g kakaového prášku
- 150 ml červeného vína
- 1,2 kg jablek

Příprava:

Máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl dejte do mísy na míchání těsta a umíchejte kyprou směs. Přidejte nadrobno nakrájený marcipán a umíchejte vláčnou směs. Postupně přidejte vejce a umíchejte opět kyprou směs. Do směsi přidejte mouku, prášek na pečení, perníkové koření a kakaový prášek. Do směsi dále vmíchejte červené víno. Vzniklé těsto vložte do hlubokého plechu na pečení vyloženého papírem na pečení a zarovnejte jeho povrch. Oloupejte jablka, zbavte je jader a nakrájejte je na 0,5 cm silné plátky. Švestkové pyré: Plátky naaranžujte navrch těsta a vykrojení po středu jablek vyplňte švestkovým pyré. Vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut
- Poloha roštu: 3
- Po upečení nechte koláč vychladnout a poté odstraňte papír na pečení.

Poleva:

- 250 ml jablečného džusu
- 1 sáček čiré polevy
- Po upečení nechte koláč vychladnout a poté odstraňte papír na pečení.

Sáček čiré polevy smíchejte s jablečným džusem a vzniklou směsí potřete vršek koláče.

7.10 Citrónový Kolác

Ingredience na těsto:

- 250 g másla
- 200 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 4 vejce
- 150 g mouky
- 150 g škrobu
- 1 zarovnaná lžička prášku na pečení
- nastrouhaná kůra ze 2 citronů

Ingredience na polevu:

- 125 ml citrónové šťávy
- 100 g práškového cukru

Ostatní:

- Černá hranatá forma, dlouhá 30 cm
- Margarín k vymaštění
- Strouhanka k vysypání formy

Příprava:

Máslo, cukr, citrónovou kůru, vanilkový cukr a sůl dáme do mísy na míchání těsta a vymícháme do pěny. Pak přidáme postupně vejce a znovu vymícháme do pěny.

Mouku a škrob smícháme s práškem na pečení a vmícháme do pěnové masy.

Těsto dáme do vymaštěné a strouhankou vysypané formy na pečení, srovnáme povrch a postavíme do spotřebiče.

Po upečení smícháme citrónovou šťávu s práškovým cukrem. Upečený koláč vyklopíme na hliníkovou fólii.

Hliníkovou fólii na stranách koláče zahneme nahoru, aby poleva nemohla vytéct. Koláč propíchneme dřevěnou špejlí a polevu naneseme štětcem. Pak koláč necháme chvíli nasáknout polevu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 75 minut
- Poloha roštu: 1

7.11 Muffin

Přísady:

- 150 g másla
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- kůra z jednoho nevoskovaného citronu
- 2 vejce
- 50 ml mléka
- 25 g škrobu
- 225 g mouky
- 10 g prášku na pečení
- 1 sklenice višní (375 g)
- 225 g čokoládových vloček

Ostatní:

- Papírové košíčky, průměr asi 7 cm

Příprava:

Vytvoříme krém z másla, cukru, vanilkového cukru, soli a kůry z jednoho nevoskovaného citronu. Přidáme vejce a znovu našleháme.

Smícháme škrob, mouku a prášek na pečení a vmícháme do směsi s mlékem.

Slijeme višně a vmícháme je do směsi s čokoládovými vločkami.

Směsí naplníme papírové košíčky, dáme je na plech na pečení a vložíme do spotřebiče. Použijte plech na muffiny, je-li k dispozici.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 3

7.12 Švestkové Knedlíky (6 kusů)

Na těsto (ingredience by měly mít pokojovou teplotu):

- 125 ml mléka
- 20 g cukru
- 1 malé balení sušeného droždí (8 g sušeného nebo 42 g čerstvého droždí)
- 300 g mouky
- 30 g cukru
- 30 g másla
- 1 vaječný žloutek
- 1 celé vejce
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- trochu citronové kůry
- švestková povidla

Po upečení:

- 50 g másla
- 50 g mletého máku
- moučkový cukr

Ostatní:

- vymaštěná mísa

Příprava:

Mléko s cukrem dejte do rendlíku a mírně ohřejte na plotýnce. Přidejte sušené droždí a zamíchejte. Pak nechte asi 30 minut stát. Do mísy dejte mouku, cukr, vaječný žloutek, vejce, vanilkový cukr a trochu citronové kůry. Přidejte mléko s droždím a uhněťte tvarovatelné těsto. Těsto přikryjte utěrkou a nechte dalších 45 minut kynout. Pak těsto pomocí lžíce rozkrájejte na knedlíky (asi 80 g), rukou rozmáčkněte na placičku a naplňte jednou lžičkou povidel. Zvedněte okraje těsta a povidla těstem zakryjte a vytvarujte kuličku. Kuličky vložte do vymaštěné mísy, zakryjte a nechte dalších 45 minut kynout, načež je vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody

7.13 Kulatý Kolác

Ingredience na korpus:

- 500 g mouky
- 1 malé balení sušeného droždí (8 g sušeného nebo 42 g čerstvého droždí)
- 80 g práškového cukru
- 150 g másla
- 3 vejce
- 2 zarovnané lžičky soli
- 150 ml mléka
- 70 g rozinek (předem na jednu hodinu namočených ve 20 ml třešňovice)

Ingredience na potření:

- 50 g celých loupaných mandlí

Příprava:

Do mísy na míchání dáme mouku, sušené droždí, práškový cukr, máslo, vejce, sůl a mléko a uhněteme jemné těsto. Těsto v míse zakryjeme a necháme jednu hodinu kynout.

Do těsta ručně vhněteme nasáklé rozinky.

Do všech prohlubní vymaštěné a moukou vysypané formy na bábovku dáme jednotlivé mandle.

Pak z těsta vytvarujeme válec a vložíme do formy. Zakryjeme a opět necháme 45 minut kynout.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 1

7.14 Kolác Savarin

Ingredience na těsto:

- 350 g mouky
- 1 malé balení sušeného droždí (8 g sušeného nebo 42 g čerstvého droždí)
- 75 g cukru
- 100 g másla
- 5 vaječných žloutků
- 1/2 lžičky soli
- 1 balíčky vanilkového cukru (asi 8 g)
- 125 ml mléka

Po upečení:

- 375 ml vody
- 200 g cukru
- 100 ml slivovice nebo 100 ml pomerančového likéru

Příprava:

Do mísy na míchání dáme mouku, sušené droždí, cukr, máslo, žloutky, sůl, vanilkový cukr a mléko a uhněteme jemné těsto. Těsto v míse zakryjeme a necháme jednu hodinu kynout. Pak těsto dáme do vymaštěné formy na bábovku a zakryjeme a necháme dalších 45 minut kynout.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 1

Po upečení:

Vodu s cukrem přivedeme do varu a necháme vychladnout.

Do sladké vody přidáme slivovici nebo pomerančový likér a zamícháme.

Když koláč vychladne, několikrát jej propíchneme dřevěnou špejlí a necháme směs do koláče rovnoměrně nasáknout.

7.15 Piškotový Kolác

Přísady:

- 4 vejce
- 2 polévkové lžíce horké vody
- 50 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 100 g cukru
- 100 g mouky
- 100 g škrobu
- 2 zarovnané lžičky prášku na pečení

Ostatní:

- Kulatá rozkládací pečicí forma o průměru 28 cm, dno vyložené papírem na pečení

Příprava:

Oddělíme žloutky od bílků. Našleháme žloutky s horkou vodou, 50 g cukru, vanilkovým cukrem a solí. Bílky šleháme se 100 g cukru, až začnou tuhnout.

Prosejeme dohromady mouku, škrob a prášek na pečení.

Opatrně smícháme bílky se žloutky. Pak opatrně vmícháme směs mouky. Těsto dáme do pečicí formy, uhladíme a vložíme do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 3

7.16 Kolác S Drobenkou

Ingredience na těsto:

- 375 g mouky
- 20 g droždí
- 150 ml vlažného mléka
- 60 g cukru
- 1 špetka soli
- 2 vaječné žloutky
- 75 g měkkého másla

Ingredience na drobenku:

- 200 g cukru
- 200 g másla
- 1 lžička skořice
- 350 g mouky
- 50 g nasekaných oříšků
- 30 g rozpuštěného másla

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, vmícháme s mlékem a trochou mouky z okrajů. Zasypeme moukou a necháme kynout na teplém místě, dokud se v mouce, kterou jsme zasypali povrch, nezačnou ukazovat praskliny.

Na okraj mouky přidáme cukr, vaječné žloutky, máslo a sůl. Vše zpracujeme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvojnásobí. Vyválíme těsto, uložíme na namaštěný pečicí plech a znovu necháme kynout.

Do mísy na míchání přidáme cukr, máslo a skořici a vše smícháme.

Přidáme mouku a oříšky a hněteme, dokud nevznikne směs na drobenku.

Vykynuté těsto potřeme máslem a rovnoměrně posypeme směsí na drobenku.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 3

7.17 Švédský Kolác

Přísady:

- 5 vajec
- 340 g cukru
- 100 g rozpuštěného másla
- 360 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva (asi 15 g)
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 200 ml studené vody

Ostatní:

- Kulatá rozkládací pečicí forma o průměru 28 cm, dno vyložené papírem na pečení

Příprava:

Cukr, vejce, vanilkový cukr a sůl dáme do mísy na míchání těsta a šleháme 5 minut, až vznikne pěna. Pak do směsi přidáme a vmícháme rozpuštěné máslo.

Smícháme mouku s práškem na pečení a vmícháme do našlehané směsi.

Nakonec přidáme studenou vodu a vše dobře promícháme. Těsto dáme do pečicí formy, uhladíme a vložíme do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 1

7.18 Sladký Kolác

Přísady:

- 2 pláty originálního švýcarského lístkového těsta (rozváleného na čtverec)
- 50 g mletých lískových oříšků
- 1,2 kg jablek
- 3 vejce
- 300 ml smetany
- 70 g cukru

Příprava:

Těsto položte na dobře vymaštěný plech na pečení a celý spodek propíchejte vidličkou. Těsto rovnoměrně posypte lískovými oříšky. Oloupejte jablka, odstraňte jádřince a rozkrájejte na 12 plátků. Plátky rovnoměrně rozprostřete po těstě. Dobře smíchejte vejce, smetanu, cukr a vanilkový cukr a naneste na jablka.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 1

7.19 Švýcarský Mrkvový Kolác

Ingredience na těsto:

- 4 vaječné bílky
- 1 špetka soli
- 80 g práškového cukru
- 120 g cukru
- 200 g jemně nastrouhané mrkve
- 200 g jemně nastrouhaných mandlí
- 1 citrón, šťáva a nastrouhaná kůra
- 1 polévková lžíce třešňového likéru
- 1/2 lžičky skořice
- 60 g mouky
- 1/2 lžičky prášku na pečení

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 150 g práškového cukru
- 1 polévková lžíce třešňového likéru
- 12 ozdobných marcipánových mrkví
- mleté lískové oříšky

Ostatní:

- Forma na pečení koláčů o průměru 26 cm, vymazaná a dno vyložené papírem na pečení.

Příprava:

Z vaječných bílků a soli ušleháme sníh, až začnou tuhnout, přidáme moučkový cukr a ušleháme tuhý sníh z bílků. Vaječné žloutky a cukr umícháme na krém a přidáme ostatní přísady. K vaječným žloutkům přidáme čtvrtinu ušlehaného sněhu z bílků a poté zbytek sněhu smícháme se směsí. Těsto nalijeme do připravené formy na pečení a uhladíme.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 3

Po upečení:

Necháme koláč vychladnout. Přípravu doporučujeme provést jeden či dva dny dopředu a poté nechat zakrytou v chladničce. Polevu vytvoříme smícháním moučkového cukru s třešňovým likérem. V případě potřeby přidáme vodu. Koláč pokryjeme polevou a ozdobíme marcipánovými mrkvemi.

8. BAGETY/KAISERKY

8.1 Pečivo, sladké

Přísady:

- 420 g mouky
- 60 g másla
- 50 g cukru
- špetka vanilkového cukru
- nastrouhaná citronová kůra
- špetka soli
- 200 ml vlažného mléka
- 30 g droždí
- 2 vaječné žloutky
- 100 g hrozinek

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, vmícháme s mlékem a trochou cukru. Vmícháme trochu mouky z okrajů. Zasypeme moukou a necháme kynout na teplém místě, dokud se v mouce, kterou jsme zasypali povrch, nezačnou ukazovat praskliny.

Na okraj mouky přidáme zbytek cukru, soli, vanilkového cukru, citronové kůry, vajec a másla. Všechny přísady vyhněteme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvojnásobí.

Poté do těsta vpracujeme omyté rozinky a vytvoříme z něj 12 stejně velkých rohlíků.

Rozložíme je na plech na pečení vyložený pečicím papírem a necháme je půl hodiny zakryté dokynout.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 20 minut
- Poloha roštu: 3

8.2 Farmářský Chléb

Přísady:

- 500 g pšeničné mouky
- 250 g žitné mouky
- 15 g soli
- 1 malé balení sušeného droždí
- 250 ml vody
- 250 ml mléka

Ostatní:

- Plech na pečení, který je vymazaný tukem nebo překrytý pečicím papírem

Příprava:

Pšeničnou mouku, žitnou mouku, sůl a sušené droždí dáme do velké mísy.

Smícháme vodu, mléko a sůl a přidáme do mouky. Vše zpracujeme na vláčné těsto. Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

Vytvoříme z těsta dlouhý bochník, který položíme na vymazaný plech na pečení nebo na plech překrytý papírem na pečení.

Nyní necháme bochník ještě o polovinu vykynout. Před pečením zaprášíme trochou mouky.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 300 ml vody.

8.3 Bílý Chléb

Přísady:

- 1 000 g mouky
- 40 g čerstvého droždí nebo 20 g sušeného droždí
- 650 ml mléka
- 15 g soli

Ostatní:

- Plech na pečení, který je vymazaný tukem nebo překrytý pečicím papírem

Příprava:

Mouku a sůl nasypeme do velké mísy. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce a přidáme k mouce. Vše zpracujeme na vláčné těsto. V závislosti na kvalitě mouky může být nutné přidat trochu mléka, aby vzniklo opravdu vláčné těsto.

Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

Rozřízneme těsto na dvě části, vytvoříme z nich dva dlouhé bochníky a položíme je na vymazaný plech na pečení nebo na plech překrytý papírem na pečení.

Nyní necháme bochníky ještě o polovinu vykynout.

Před pečením je trochu poprášíme moukou a ostrým nožem provedeme tři až čtyři příčné řezy hluboké alespoň 1 cm.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 200 ml vody.

8.4 Vánocka

Ingredience na těsto:

- 650 g mouky
- 20 g droždí
- 200 ml mléka
- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 vaječných žloutků
- 200 g měkkého másla

Ingredience na náplň:

- 250 g nasekaných vlašských ořechů
- 20 g strouhanky
- 1 lžička mletého zázvoru
- 50 ml mléka
- 60 g medu
- 30 g rozpuštěného másla
- 20 ml rumu

Ingredience na potření:

- 1 vaječný žloutek
- trochu mléka
- 50 g mandlových plátků

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku a vmícháme společně s mlékem a trochou cukru a moukou z okrajů. Zasypeme moukou a necháme kynout na teplém místě, dokud se v mouce, kterou jsme zasypali povrch, nezačnou ukazovat praskliny.

Na okraj mouky nasypeme zbytek cukru. Vše zpracujeme na vláčné kynuté těsto. Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvojnásobí.

Smícháme všechny přísady určené pro náplň. Rozdělíme těsto na tři stejné části a ty vyválíme do dlouhých obdélníků. Na každý obdélník naneseme třetinu náplně a zabalíme ji do těsta.

Z těchto tří kusů těsta upleteme vánočku. Potřeme povrch vánočky směsí vaječného žloutku a mléka a vše posypeme plátky mandlí.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 3

8.5 Máslový Pletenec

Ingredience na těsto:

- 750 g mouky
- 30 g droždí
- 400 ml mléka
- 10 g cukru
- 15 g soli
- 1 vejce
- 100 g měkkého másla

Ingredience na potření:

- 1 vaječný žloutek
- trochu mléka

Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, vmícháme s mlékem a trochou cukru a mouky z okrajů. Zasypeme moukou a necháme kynout na teplém místě, dokud se v mouce, kterou jsme zasypali povrch, nezačnou ukazovat praskliny.

Na okraj mouky přidáme zbytek cukru, soli, vajec a másla. Vše zpracujeme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvojnásobí.

Pak rozdělíme na tři stejně velké kousky těsta a z každého vytvarujeme váleček. Všechny tři válečky spleteme dohromady.

Pak zakryjeme a další půl hodiny necháme kynout. Povrch pletence potřeme směsí vaječného žloutku a mléka a vložíme do trouby.

- Doba pečení: 50 minut
- Poloha roštu: 3

9. ZELENINA

9.1 Středomořská zelenina

Přísady:

- 200 g cuket
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 1 žlutá paprika
- 100 g hub
- 2 cibule
- 150 g cherry rajčat
- zelené a černé olivy

Příprava:

Omyjte a nakrájejte zeleninu na kousky. Cibule oloupejte a nakrájejte na kolečka. Vložte zeleninu do skleněné zapékací mísy. Vložte jídlo do spotřebiče. Nakrájejte olivy. Po upečení zeleninu podle chuti osolte, opepřete a dochuťte bazalkou a oreganem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 600 ml vody

9.2 Tradiční zelenina

Ingredience/příprava:

Podle chuti smíchejte následující zeleninu, dohromady asi 750 g.

- kedlubny, oloupané a nakrájené na proužky
- mrkve, oloupané a nakrájené na kostičky
- květák, omytý a rozdělený na růžičky
- cibule, oloupané a nakrájené na kolečka
- fenykl, oloupaný a nakrájený na plátky
- celer, očištěný a nakrájený na kostičky
- pórek, očištěný a nakrájený na kolečka

Po upečení:

- 50 g másla
- dle chuti opepřete a osolte

Příprava:

Zeleninu vložte do nerezové mísy s děrovanou vložkou. Po upečení polijte rozpuštěným máslem a podle chuti posypte pepřem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 650 ml vody

9.3 Loupaná Rajcata

Příprava:

Rajčata svrchu křížem nakrojte, vložte do pařáčku a dejte do spotřebiče. Po upečení z rajčat odstraňte slupku.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 10 minut
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 150 ml vody

10. VAJECNÝ KRÉM

10.1 Vajecný Krém

Přísady:

- 3 vejce
- 100 ml mléka
- 50 ml smetany
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- nasekaná petržel

Příprava:

Pořádně smíchejte vejce s mlékem. Nešlehejte. Pak dochuťte a přidejte nasekanou petržel. Nalijte do vymaštěných skleněných nebo porcelánových misek.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody

Po upečení: vaječný krém vyjměte z misek a nakrájejte na malé kostky nebo kosočtverce.

10.2 Karamelový Kolác

Ingredience na těsto:

- 100 g cukru
- 100 ml vody
- 500 ml mléka
- 1 vanilkový lusk
- 100 g cukru
- 2 vejce
- 4 vaječné žloutky

Ostatní:

- 6 malých zapékacích misek

Příprava:

Do pánve dejte 100 g cukru a rozpusťte jej na světle hnědý karamel. Poté přidejte opatrně vodu (pozor – hrozí nebezpečí popálení) a ohřívejte až k varu. Uvařte sirup a okamžitě jej nalijte do šesti malých zapékacích misek tak, aby bylo jejich dno zakryto karamelem. Do rendlíku nalijte mléko, rozpulte vanilkový lusk a pomocí nože vyškrábněte semínka, která dejte do mléka. Mléko ohřejte na cca 90 °C (nenechte jej přejít varem). Vejce a vaječné žloutky smíchejte se 100 g cukru. (Nešlehejte.) Teplé mléko pomalu vmíchejte do směsi žloutků s cukrem. Vložte do trouby.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody

10.3 Kokosový Nákyp

Přísady:

- 250 ml mléka
- 370 g kokosového mléka
- 6 vajec
- 120 g cukru
- 1 plechovka manga, osušeného a rozmixovaného

Ostatní:

- 6 mističek na nákypy

Příprava:

Smíchejte mléko s kokosovým mlékem. Lehce ušlehejte vejce s cukrem a přidejte do kokosového mléka. Směsí naplňte mističky na nákyp. Po upečení vyklopte a ozdobte mangem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody

11. PRÍLOHY

11.1 Rýže se zeleninou

Přísady:

- 200 g dlouhozrnné rýže
- 50 g divoké rýže
- sůl a pepř
- 1 malá červená paprika
- 400 ml vývaru

Po upečení:

- 1 malá plechovka kukuřice (150 g)

Příprava:

Dlouhozrnnou rýži, divokou rýži, sůl, pepř, zeleninový vývar a vodu dejte půl hodiny před vařením do mísy. Připravte si papriku nakrájenou na malé kostičky, přidejte do rýže a povařte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 800 ml vody

Po upečení: Sceďte kukuřici a přidejte do uvařené rýže.

11.2 Knedlíky

Ingredience/příprava:

- 300 g měkkých preclíků
- 200 ml mléka
- 3 vejce
- 2 svazky nasekané petržele
- 2 cibule, nadrobno nakrájené
- 10 g másla
- sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

Ohřejte mléko. Preclíky nakrájejte na kousky po 1 cm, zalijte teplým mlékem a nechte asi 5 minut nasáknout. Přidejte našlehaná vejce. Nakrájenou cibuli lehce povařte v másle, dokud nezprůhlední, pak přidejte petržel. Nechte chvíli zchladnout a přidejte preclíkovou směs. Dochuťte a vše opatrně smíchejte. Ze směsi vytvarujte přibližně šest knedlíků a položte je na plochý pařáček.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 650 ml vody

11.3 Brambory ve slupce

Přísady:

- 1 000 g středně velkých brambor

Příprava:

Brambory omyjte a vložte do pařáčku.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut.
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 800 + 200 ml vody

11.4 Varené Brambory

Přísady:

- 1 000 g brambor

Příprava:

Brambory oloupejte a rozkrájejte na stejně velké čtvrtiny. Vložte brambory do pařáčku a osolte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut.
- Poloha roštu: 3
- Do zásobníku na vodu přidejte 800 ml vody

12. VARENÍ DLE NABÍDKY

Pomocí této funkce můžete dokonale připravit celé menu s přílohami a chutným dezertem.

12.1 Pokrmy V Páre - Menu 1

Vepřové s rýží a zeleninou. Jako zákusek kávový koláč v páře.

Přísady na vepřové:

- 1 000 g vepřového masa
- sůl, pepř, paprika a kari

Přísady na rýži:

- 200 g rýže
- trochu soli
- 250 ml vody

Přísady na zeleninu:

- 300 g mrkve
- 300 g kedlubny
- 300 g květáku
- 200 g papriky

Přísady na kávový koláč:

- 100 g měkkého másla
- 90 g cukru
- 2 vaječné žloutky
- semínka z vanilkového lusku
- 2 polévkové lžíce instantní kávy (rozpuštěné v 50 ml horké vody)
- 2 vaječné bílky
- 50 g mouky
- 50 g škrobu
- 1/2 lžičky prášku na pečení

Příprava:

Vepřové osolte, opepřete, okořeňte paprikou a karí, ze všech stran osmahněte dohněda a vložte do

zapékací mísy. Vložte na rošt ve spotřebiči a spusťte program.

Rýži, trochu soli a vodu dejte do mísy.

Připravte kávový koláč v páře. Smíchejte máslo s cukrem. K tomu přidejte vaječné žloutky, vanilková semínka a kávu. Ušlehejte vejce se dvěma špetkami soli, až začnou tuhnout. Pak mouku, škrob, prášek na pečení a ušlehaná vejce opatrně vmíchejte do máslové směsi. Směs dejte do malých misek nebo šálků vymaštěných máslem.

Připravte zeleninu. Očistěte mrkve a nakrájejte na proužky. Oloupejte kedlubny a nakrájejte na proužky. Očistěte květák a rozdělte jej na růžičky. Omyjte papriky, odstraňte semínka a nakrájejte na proužky. Vše vložte společně do pařáčku.

Příprava:

Po 40 minutách přidejte připravené chody do spotřebiče s vepřovým a pokračujte v pečení dalších 40 minut.

Šťáva z masa v zapékací míse je vhodná k přípravě chutné omáčky s čerstvou smetanou nebo vínem.

- Do zásobníku na vodu přidejte 800 + 600 ml vody

12.2 Pokrmy V Páre - Menu 2

Pošírovaná kuřecí prsa se zeleninovou rýží a květákovým nákypem. Jako zákusek vanilkový krém s jahodami.

Přísady pro pošírovaná kuřecí prsa:

- 4–6 plátků z kuřecích prsou, vykostěných
- sůl, pepř, paprika a kari

Ingredience pro květákový nákyp:

- 300 g květáku
- 50 g strouhaného tvrdého sýru
- 2 vejce
- 50 ml smetany
- sůl, muškátový oříšek
- máslo na vymaštění

Ingredience pro rýži:

- 200 g dlouhozrnné rýže
- 50 g divoké rýže
- sůl, pepř
- 400 ml vývaru
- 1 malá červená paprika
- 1 malá plechovka kukuřice (150 g)

Ingredience pro vanilkový krém s jahodami:

- 200 ml mléka
- 200 ml smetany
- semínka z jednoho vanilkového lusku
- 2 vaječné žloutky
- 3 vejce
- 50 g cukru
- 300 g jahod
- 2 polévkové lžíce pistácií

Příprava:

Kuřecí plátky omyjte a osušte. Osolte, opepřete, okořeňte paprikou a kari, pak vložte do pekáče.

Květák rozdělte na růžičky, 25 minut vařte v páře a pak v mixéru rozmixujte. Přidejte strouhaný sýr, vejce a smetanu, dochuťte solí a muškátovým oříškem. Květákovou směs dejte do 6 malých misek vymaštěných máslem.

Připravte rýži. Dlouhozrnnou rýži, divokou rýži, sůl, pepř, zeleninový vývar a vodu dejte půl hodiny před vařením do mísy. Mezitím nakrájejte červenou papriku na malé kostky a přidejte do rýže.

Připravte vanilkový krém s jahodami. Vejce a vaječné žloutky smíchejte s cukrem. Přidejte semínka z vanilkového lusku. Přilijte mléko a smetanu a dobře promíchejte. Směsí naplňte šálky nebo skleničky do 2/3.

Příprava:

Všechny chody dejte na tvarovaný rošt ve spotřebiči (polohy roštu 1 a 4) a spusťte program. Pečte 40 minut. Po upečení nechte vanilkový krém vychladnout, naplňte skleničky jahodami a ozdobte pistáciemi. Sceďte kukuřici a přidejte do uvařené rýže.

- Do zásobníku na vodu přidejte 650 ml vody

12.3 Pokrmy V Páre - Menu 3

Pstruh s vařenými brambory a brokolicí. Jako zákusek kokosový krém s mangem.

Ingredience pro pstruha:

- 4 pstruzi
- citrónová šťáva

- sůl, pepř

Ingredience pro vařené brambory:

- 800 g brambor
- sůl

Ingredience pro brokolici s mandlovými plátky:

- 700 g brokolice
- 50 g mandlových plátků
- trochu másla

Ingredience pro kokosový krém s mangem:

- 100 ml mléka
- 350 g sušeného kokosového mléka
- 4 vejce
- 80 g cukru
- 1 plechovka manga

Příprava:

Omyjte pstruhy, osušte a pokapejte citrónovou šťávou. Vložte do mísy. Nechte 10 minut marinovat a pak okořeňte.

Oloupejte a rozčtvrťte brambory, vložte do mísy, osolte. Vložte na rošt ve spotřebiči a spusťte program.

Omyjte brokolici, rozdělte na růžičky a vložte do mísy.

Připravte kokosový krém s mangem. Smíchejte mléko s kokosovým mlékem. Lehce ušlehejte vejce s cukrem a přidejte do kokosového mléka. Směs dejte do šesti mističek na nákypy.

Příprava:

Vařte brambory ve spotřebiči (poloha roštu 1) 25 minut, dokud se neozve zvukový signál. Vložte na tvarované rošty (polohy roštu 1 a 4) také další chody a vařte dalších 25 minut. Mandle osmahněte na másle na plotýnce dohněda. Při podávání posypte brokolici mandlemi. Po uvaření nechte kokosový krém vychladnout. Než budete podávat, sceďte mango, rozmixujte a použijte k ozdobení krému.

- Do zásobníku na vodu přidejte 650 + 400 ml vody

13. VAKUOVÉ VAŘENÍ

13.1 Hovězí plátek

Přísady:

- 700 – 800 g hovězí svíčkové / hovězího plátku, každý 3 cm silný
- 1 stroužek česneku, oloupaného a nakrájeného na plátky
- 1 snítka rozmarýnu
- 2 lístky šalvěje
- 3 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 špetka hrubé soli
- 1 špetka pepře

Příprava:

Maso, česnek, rozmarýn, šalvěj, pepř a olej vložíme do vakuového sáčku, vakuově utěsníme a dáme vařit. Po dokončení přípravy vyjmeme maso ze sáčku a osušíme jej papírovou utěrkou. Maso několik sekund ogrilujeme nebo opražíme na rozehřáté pánvi. Nakrájíme jej na plátky, přiložíme k pokrmu a přidáme sůl a olej.

- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 3

13.2 Kurecí Prsa

Přísady:

- 4 malá kuřecí prsa, každé 150 g
- 1 lžička limetkové šťávy
- 1 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky karí prášku
- 1 červená čili paprička, nakrájená na plátky
- 1/2 svazku čerstvého koriandru, nakrájeného nahrubo
- 6 kafírových listů, vymačkaných
- 2 stonky citronové trávy, nařezané podélně

Příprava:

Všechny přísady vložte naplocho do vakuového sáčku, utěsněte jej a dejte vařit. Po uvaření vyjměte kuřecí prsa a nakrájejte je.

- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 3
- Kuřecí prsa lze podávat např. se zeleninou připravenou v pánvi wok.

13.3 Pošírovaný telecí filet

6 porcí

Ingredience na maso:

- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 600 – 700 g telecí filet (jeden kus)
- 1 stroužek česneku, nakrájeného na plátky
- 2 plátky zázvoru
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička citronové kůry
- 1 špetka skořice
- 1/2 lžičky soli

Ingredience na omáčku:

- 1 svazek petržele, nakrájené najemno
- 1 lžička másla
- 1 šalotka, nakrájená najemno
- 100 ml Noilly Prat (nebo jiného bílého vermutu)
- 100 ml vývaru
- 100 ml smetany
- Mořská sůl
- černý pepř

Příprava:

Rozehřejte olivový olej a maso krátce opražte (cca 30 sekund) po obou stranách. Nechte jej trochu vychladnout. Vložte maso s olejem (použitým k pražení) a všemi ostatními přísadami do vakuového sáčku, sáček utěsněte a dejte vařit.

K přípravě omáčky rozehřejte máslo, přidejte šalotku, lehce ji poduste, dokud nezesklovatí. Přidejte víno a vývar. Zredukujte omáčku na poloviční objem. Přidejte smetanu, rozmixujte pomocí mixéru a nechte opět vařit.

Po uvaření maso vyjměte ze sáčku, přidejte šťávu z masa do omáčky a okořeňte. Maso obalte v nasekané petrželi a rozkrojte na čtyři kusy. Maso položte na talíř a přidejte omáčku. Vše lehce posypte mořskou solí a nahrubo umletým černým pepřem.

- Množství vody nalité do zásobníku na vodu: 400 ml
- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 3
- Telecí filet lze podávat např. s orestovanou čerstvou jarní zeleninou a bramborovou kaší.

13.4 Filé z pražmy

Přísady:

- 600 g filé z pražmy
- 1 špetka směsi soli a pepře
- 2 lžíce extra panenského olivového oleje

Příprava:

Všechny přísady vložíme do košíku. Vakuově utěsníme a dáme vařit.

- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze také podávat s olivami, kapary, solí, pepřem a olejem.

13.5 Krevety

Přísady:

- 500 g velkých krevet bez krunýřů
- nasekaná petržel nebo několik lístků bazalky
- 4 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 špetka soli a pepře

Příprava:

Krevety omyjeme a odstraníme ocásky a hlavičky. Okořeníme je olejem, petrželí nebo bazalkou, osolíme, opepříme a vložíme do vakuového sáčku. Vakuově utěsníme a dáme vařit.

- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 20 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze podávat teplý nebo studený v kombinaci s omáčkou z pórku a cuket.

13.6 Kamenáč s fenyklem

Ingredience na rybu:

- 600 g kamenáče (případně lze použít jiný druh kambaly či platýse)

- 200 g fenyklu, velmi jemně nastrouhaného
- 1 lžička citronové kůry
- 2 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 lžíce sojové omáčky
- sůl, pepř

Ingredience na omáčku:

- 40 g likéru Pernod (nebo jiného druhu anýzového likéru)
- 180 g smetany
- sůl, pepř

Příprava:

Rybu vložte spolu s ostatními přísadami naplocho do vakuového sáčku, utěsněte jej a dejte vařit.

Po uvaření vyjměte rybu s fenyklem ze sáčku, šťávu ze sáčku vylijte na pánev a přiveďte k varu, přidejte Pernod a smetanu a nechte chvíli povařit. Přidejte sůl a pepř dle osobních chutí. Rybu naaranžujte na talíř a podávejte s rýží.

- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze podávat teplý nebo studený v kombinaci s omáčkou z pórku a cuket.

13.7 Karotka s vanilkou

Přísady:

- 400 g mrkve, oloupané
- 1 vanilkový lusk, nařezaný podélně
- 1/2 pomeranče, šťáva a kůra
- 1 lžička másla
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky cukru
- 1/2 lžičky mletého bílého pepře

Příprava:

Mrkev nakrájejte na tenké plátky (1 – 2 mm) a smíchejte se všemi ostatními přísadami. Rovnoměrně je vložte naplocho do vakuového sáčku, sáček utěsněte a dejte vařit.

- Do zásobníku na vodu přidejte 800 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze podávat např. s rybou či krevetami.

13.8 Jablka

Přísady:

- 2 zralá jablka střední velikosti, cca 350 g (např. Golden delicious)
- 1 hvězdička badyánu
- 1 vanilkový lusk, nakrájený na kousky

Příprava:

Jablka omyjeme a oloupeme. Poté je nakrájíme na čtyři nebo osm dílů a odstraníme jádřince. Jablka vložíme do vakuového sáčku a přidáme hvězdičku badyánu a vanilkový lusk. Vakuově utěsníme a dáme vařit.

- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 20 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze podávat teplý nebo studený s anglickým krémem nebo zmrzlinou.

13.9 Hrušky na červeném víně

Přísady:

- 2 zralé hrušky, cca 300 g
- 2 sklenice červeného vína, cca 300 ml (např. Cabernet Franc)
- 1 lžička cukru
- 1 špetka skořice - případně 1 hřebíček

Příprava:

Nalijte víno do hrnce a nechte jej vařit, dokud nezhoustne a nezredukuje se na poloviční objem (cca 8–10 min na vyšší výkon). Poté nechte vychladnout. Hrušky omyjeme a oloupeme, nakrájíme na půlky a zbavíme jádřinců. Všechny přísady vložíme do vakuového sáčku. Vakuově utěsníme a dáme vařit.

- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 15 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze podávat teplý nebo studený s anglickým krémem nebo zmrzlinou.

13.10 Anglický krém

Přísady:

- 250 ml čerstvé smetany

- 250 ml mléka
- 140 g vaječných žloutků (cca 8 - 10 vaječných žloutků)
- 140 g cukru
- 1/2 vanilkového lusku
- 1 kůra z pomeranče a citronu kvůli aroma

Příprava:

Do mísy na míchání dáme smetanu, mléko, vaječné žloutky a cukr. Rozpůlíme vanilkový lusk a pomocí nože vyškrábneme semínka, která spolu s luskem vložíme do mísy. Přidáme ovocnou kůru a vše našleháme při nízkých otáčkách na rovnoměrně hladké těsto. Z těsta odstraníme vanilkový lusk a ovocné kůry. Těsto vložíme do jednoho či více vakuových sáčků. Vakuově utěsníme a dáme vařit. Po dokončení přípravy vložíme sáček do ledové lázně a poté podáváme teplé nebo studené.

Pro lepší výsledek necháme krém přes noc v chladničce. Pokud se objeví hrudky, krém nalijeme do mísy a vyšleháme.

- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody
- Doba přípravy ve spotřebiči: 20 minut
- Poloha roštu: 3
- Tento pokrm lze podávat s čerstvým nebo vařeným ovocem, čokoládovým koláčem, jablečným koláčem nebo zmrzlinou.

www.aeg.com/shop

867336482-A-072017

CE

AEG