

Miele

Kuchařka

pro pečicí trouby s mikrovlnou



Vážení milovníci dobrého jídla,

když se sejdeme u dobrého jídla, dobře si popovídáme a zažijeme příjemné okamžiky. Společný požitek spojuje – zvláště tehdy, když je přesvědčivý se vším všudy. A to jak ve všední den, tak i při zvláštních příležitostech.

Vaše nová pečicí trouba s mikrovlnou Vám nabízí právě takový potenciál: jako univerzální talent s ní připravíte rychle a zdravě nejen obvyklé pokrmy, nýbrž také kulinářská menu na nejvyšší úrovni.

Tato kuchařka by Vám v tom měla pomoci. V naší zkušební kuchyni Miele se denně střetávají vědomosti a zvědavost, rutina a neočekávané – na základě toho Vám můžeme poskytnout cenné tipy a spolehlivé recepty. Další recepty, inspiraci a napínavá témata objevíte v naší aplikaci Miele@mobile.

Máte dotazy nebo přání? Těšíme se, že nám je sdělíte. Naše kontaktní údaje naleznete na konci kuchařky.

Přejeme Vám co největší požitek.

Váš tým Miele

Obsah

Úvod	3
K této kuchařce	7
Přehled provozních způsobů	10
Je důležité vědět	14
Příslušenství Miele	18
Moučníky	20
Jemný jablečný koláč.....	21
Obložený jablečný koláč.....	22
Hrnková buchta.....	23
Piškotový korpus.....	24
Náplně piškotového korpusu.....	26
Piškotový plát.....	28
Náplně piškotového plátu.....	30
Máslový koláč.....	32
Pomerančový moučník s jogurtem.....	34
Cheese cake.....	35
Mramorová bábovka.....	36
Vyklápený švestkový koláč.....	38
Piškotový moučník.....	40
Drobenkový koláč s ovocem.....	41
Máčený citronový moučník.....	42
Pečivo	44
Vykrajované cukroví.....	45
Borůvkové muffiny.....	46
Mandlové makronky.....	47
Stříkané pečivo.....	48
Vanilkové rohlíčky.....	49
Muffiny s vlaškými ořechy.....	50
Chléb	51
Bageta.....	52
Chlebová placka.....	53
Vánočka.....	54
Semínkovýchléb.....	56
Bílýchléb (ve formě).....	58
Bílýchléb (volně pečený).....	59
Sladkýchléb.....	60
Pizza & spol.	61
Pizza (kynuté těsto).....	62
Pizza (tvarihovoolejové těsto).....	64
Quiche Lorraine.....	66
Maso	67
Kachna (nadívaná).....	68
Husa (nenadívaná).....	69

Kuře	70
Kuřecí prsa v hořčici	71
Kuřecí prsíčka s baklažánem	72
Kuřecí stehýnka	74
Krůta (nadívaná)	75
Krůtí stehýnko	76
Telecí filé (příprava při nízké teplotě)	77
Telecí filé (pečení)	78
Telecí koleno	79
Telecí hřbet (pečení)	80
Telecí hřbet (příprava při nízké teplotě)	81
Telecí dušená pečeně	82
Jehněčí kýta	83
Jehněčí hřbet (pečení)	84
Jehněčí hřbet (příprava při nízké teplotě)	85
Hovězí filé (pečení)	86
Hovězí filé (příprava při nízké teplotě)	87
Hovězí hašé	88
Dušená hovězí pečeně	89
Rostbíf (pečení)	90
Rostbíf (příprava při nízké teplotě)	91
Sekaná pečeně	92
Kotleta (pečení)	93
Kotleta (příprava při nízké teplotě)	94
Masové kuličky	95
Pečeně z vepřové kýty	96
Vepřové filé (pečení)	97
Vepřové filé (příprava při nízké teplotě)	98
Vepřové filé v rokfórové omáčce	99
Zaječí kýta	100
Králík	101
Jelení hřbet	102
Srnčí hřbet	104
Ryby	106
Rybí kari	107
Pstruh	108
Kapr	109
Pstruh lososovitý	110
Filé z lososa	111
Nákypy a gratinády	112
Čekankový nákyp	113
Kuřecí paštika se žampiony	114
Zapečené brambory se sýrem	116

Obsah

Lasagne.....	118
Zapékané těstoviny	120
Paella	121
Musaka z cuket	122
Přílohy a zelenina	123
Pečené brambory	124
Fazolky v tymiánové omáčce	125
Mrkev v kerblíkové smetaně.....	126
Brambory na loupačku	127
Rýže.....	128
Slané brambory	129
Rajčatové rizoto.....	130
Polévky a eintopf	131
Vaječná zavářka.....	132
Dýňová polévka	133
Italská polévka minestrone.....	134
Rajská polévka	135
Eintopf z bílého zelí.....	136
Dezert	137
Sladká žemlovka	138
Crème Caramel.....	139
Ovocný crumble	140
Tvarohový nákyp	141
Čokoládové dortíky	142

Než začnete s přípravou pokrmů, sepsali jsme několik rad k používání této kuchařky.

Ke každému automatickému programu existuje vhodný recept, který Vám usnadní začátky při používání Vaší pečicí trouby Miele s mikrovlnou.

U mnoha automatických programů si můžete individuálně zvolit výsledek přípravy, který pro Vás bude optimální – stupeň zhnědnutí u chleba a pečiva či stupeň propečení u masa.

Pro zjednodušení budeme pečicí troubu s mikrovlnou v dalším textu nazývat jen pečicí trouba.

K automatickým programům

- Automatické programy nejsou k dispozici u každého modelu. I když Vaše pečicí trouba není vybavena příslušným automatickým programem, můžete připravit všechny recepty. Použijte pak manuální nastavení. Na rozdíly upozorňujeme v textu přípravy.
- Pod každým receptem s automatickým programem naleznete v nastavovaných údajích cestu ke zvolení automatického programu.
- U automatických programů se vždy udává z výroby nastavená střední doba trvání programu. Skutečná doba trvání ovšem u mnoha programů závisí na požadovaném stupni přípravy. Ten volíte před spuštěním automatického programu.

K této kuchařce

K přísadám

- Jestliže je za jednotlivou přísadou čárka (,), popisuje následující text potravinu. Ve většině případů ji v tomto stavu lze koupit: např. pšeničná mouka, typ 405 (hladká); vejce, velikost M; mléko, 3,5 % tuku.
- Jestliže je za jednotlivou přísadou svíslá čára (|), vztahuje se popis ke zpracování potraviny, které se zpravidla provádí při samotném vaření. O tomto kroku zpracování se v textu přípravy již nezmiňujeme. Např. sýr, kořeněný | nastrouhaný; cibule | nakrájená na kostičky; mléko, 3,5 % tuku | vlažné
- U masa udáváme vždy hmotnost po zpracování, pokud není uvedeno jinak.
- U ovoce a zeleniny se uvedená hmotnost vztahuje k neoloupanému, neodpeckovanému stavu.
- Ovoce a zeleninu byste před přípravou měli vždy očistit nebo umýt, v případě potřeby oloupat. To v textech přípravy již znovu neuvádíme jako krok zpracování.

Zvláštnosti jednotlivých modelů pečících trub

- Pokud Vaše pečicí trouba nemá k dispozici provozní způsob Horní/spodní pečení, zvolte provozní způsob Horký vzduch plus.
- Pokud Vaše pečicí trouba nemá k dispozici speciální použití „Kynutí těsta“, zvolte místo toho provozní způsob Horký vzduch plus a teplotu 35 °C. Přikryjte těsto – jak je popsáno v receptu – vlhkou utěrkou.

K nastavením

- Teploty a časy: uvádíme rozsahy teplot a časů. Řiďte se zásadně nižšími nastaveními s možností, že po prohlédnutí nebo zkoušce stupně přípravy pokrmu čas ještě trochu prodloužíte.
- Úrovně: úrovně pro umístění plechů a roštů počítáme odspodu nahoru.
- Nádobí: podle provozního způsobu musí být použité varné nádobí odolné proti mikrovlnám a teplotě. Dbejte přitom bezpodmínečně na upozornění k nádobí v návodu k obsluze a montáži.

Přehled provozních způsobů

Provozní způsoby bez mikrovlny

Horký vzduch plus

K pečení z těsta a pečení masa. Přípravu můžete provádět ve více úrovních současně. Můžete připravovat pokrmy s nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení, protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Horní/spodní pečení

K pečení z těsta a pečení masa podle tradičních receptů, k přípravě suflé a k pečení při nízké teplotě. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

Intenzivní pečení

K pečení pečiva s vlhkou oblohou, u něhož má zůstat křupavý korpus. Neopouštějte tento provozní způsob k pečení nízkého pečiva a k pečení masa, protože pečivo i šťáva z pečeně by příliš ztmavly.

Automatické pečení

K pečení masa. Během fáze orestování se ohřevný prostor nejprve automaticky rozehřeje na vysokou teplotu. Jakmile je dosaženo této teploty, pečicí trouba si ji sama sníží na nastavenou teplotu přípravy pokrmu. Tím připravovaný pokrm zvenku pěkně zhnědne a pak ho lze dokončit, aniž je nutné měnit provozní způsob.

Spodní pečení

Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

Gril

Ke grilování nízkých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhaví do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

Gril s cirkulací

Ke grilování potravin s větším průměrem (např. kuřat). Můžete grilovat při nižších teplotách než v provozním způsobu Gril, protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Eco horký vzduch

Pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek, vykrajované cukroví a také pro pokrmy z masa a pečeně. Za předpokladu, že během přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka, ušetříte až 30 % energie ve srovnání s běžnými provozními způsoby.

Provozní způsob mikrovlna

K rozmrazování, ohřívání nebo přípravě pokrmů. Doby přípravy jsou kratší než u varné desky nebo běžné pečicí trouby. Navíc lze potraviny obecně připravovat bez tekutiny či přidaného tuku nebo jen s jejich velmi malým množstvím. Proces přípravy nebo ohřívání je tím rychlejší, čím více vody potravina obsahuje, protože mikrovlny působí ze všech stran.

Provozní způsoby s mikrovlnou

Kombinace obvyklých provozních způsobů a mikrovlny Vám poskytuje časovou úsporu až 30 %.

MV + Horký vzduch plus

K rychlému ohřívání a přípravě pokrmů současně se zhnědnutím. V tomto provozním způsobu je úspora času a energie největší.

MV + Automatické

K orestování při vysoké teplotě a následnému pečení při nižších teplotách. Automatickým rozehrátím na vysokou počáteční teplotu získá připravovaný pokrm pěknou hnědou barvu. Další příprava probíhá při předtím nastavené, nižší teplotě. Současným využitím mikrovlnné funkce se potravina připraví rychleji.

MV + Gril


Ke grilování nízkých potravin a k zapékání. Grilováním získají povrchy hnědé zabarvení. Díky mikrovlně se celý připravovaný pokrm zahřívá ze všech stran.

MV + Gril s cirkulací

Ke grilování potravin s větším průměrem (např. kuřat). Můžete grilovat při nižších teplotách než v provozním způsobu Mikrovlna + Gril, protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Přehled provozních způsobů

Praktické tipy

potravina	množství/ hmotnost	výkon [W]	čas [min]	upozornění
rozpuštění másla/ margari- nu	100 g	450	1–2	rozpouštíme nepřikryté
rozpuštění čokolády	100 g	450	2–3	rozpouštíme nepřikryté, občas zamícháme
rozpuštění žela- tiny	1 sáček + 5 PL vody	450	0:15–0:20	rozpouštíme nepřikryté, občas zamícháme
příprava polevy na dort	1 sáček + 250 ml tekutiny	450	4–5	zahříváme nepřikryté, občas zamícháme
kynutí těsta	omládek ze 100 g mouky	80	5–7	necháme nakynout přikryté
	těsto z 500 g mouky	80	8–10	necháme nakynout přikryté
oloupání mandlí	100 g	850	1–2	zahříváme přikryté s tro- chou vody
příprava pop- cornu	1 PL (20 g) ku- kuřice na pražení	850	5–7	kukuřici vložíme do litrové sklenice, připravujeme přikryté, pak posypeme moučkovým cukrem
příprava pop- cornu v mik- rovlně	asi 100 g		max. 4	proces nenechte probíhat bez dozoru
temperování ci- trusů	150 g	150	1–2	položíme na talíř a ne- přikrýváme
zvětšení "čoko- ládových pusi- nek"	20 g	600	0:15–0:20	nepřikryté na talíři
rozpuštění zcu- kernatělého me- du	500 g	150	2–3	zahříváme nepřikryté ve sklenici na med, občas za- mícháme
aromatizování salátových zá- livek	125 ml	150	1–2	nepřikryté velmi slabě za- hřejeme

Všechny údaje jsou orientační.

Přehled provozních způsobů

potravina	množství/ hmotnost	výkon [W]	čas [min]	upozornění
opečení slaniny na snídani	100 g	850	2–3	položíme na pečicí papír a nepříkrýváme
marinování masa	1000 g	150	15–20	vložíme do misky a přikryjeme, občas obrátíme, pak připravíme
částečné rozmrazení zmrzliny pro snadnější porcování	500 g	150	2	vložíme do přístroje a nepříkrýváme
namáčení sušeného ovoce	250 g	80	20	nepřikryté necháme máčet s trochou tekutiny
příprava ovesné kaše	250 ml mléka + 4 PL ovesných vloček	850 + 150	2–3 + 2–3	svaříme mléko v přikryté misce, pak namočíme ovesné vločky, mícháme
sloupání rajčat	3 kusy	450	7–8	Rajčata u stopky nařízíme do kříže, zahříváme přikryté v troše vody, stáhneme slupku. Rajčata se mohou zahřát na velmi vysokou teplotu!
housky	2 kusy			položíme nepřikryté na rošt, rozmrazujeme, po polovině doby obrátíme
rozmrazování		150	1–2	
rozpékání		gril stupeň 3	3–4	
příprava vaječné zavářky	150 g ze 2 vajec, 4 PL smetany, solí, mletého muškátového oříšku	450	3–4	vejce rozšleháme se smetanou, solí a muškátovým oříškem, připravujeme přikryté
příprava jahodové marmelády	300 g jahod 300 g želírovacího cukru	850	7–9	smícháme ovoce a cukr, připravujeme přikryté

Všechny údaje jsou orientační.

Je důležité vědět

Automatika vypínání

Vaše pečicí trouba má inteligentní elektroniku pro nejvyšší komfort obsluhy. Po uplynutí doby přípravy se pečicí trouba automaticky vypne.

Předvolba startu

Zadáním konkrétního času přípravy, tedy časových údajů ve formě „hotové v“ nebo „start v“, můžete přípravu nachystat předem a zařídit automatické vypnutí nebo zapnutí a vypnutí.

Doba přípravy

Dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu, můžete nastavit předem. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Pokud jste předem zvolili funkci „předehřátí“, příprava začne až tehdy, když je dosaženo zvolené teploty a je zasunutý pokrm k přípravě.

Předehřátí

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo využitích. Většinu připravovaných pokrmů můžete dávat do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozeřívání. Údaje k tomu zpravidla naleznete v receptu. Předehřívat byste měli u těchto pokrmů:

- moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut)
- tmavá chlebová těsta
- rostbíf a filé

Booster

Pro co nejrychlejší dosažení požadované teploty v ohřevném prostoru má Vaše pečicí trouba funkci Booster. Když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C a je zapnutá funkce Booster, současně se zapne topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor. Tak se nesmírně urychlí rozeřátí.

Crisp function

Na pokrmy, které mají být zvláště křupavé, používejte Crisp function. Snížením vlhkosti v ohřevném prostoru budou hranolky, pizza, quiche apod. zvláště křupavé – dokonce i kůže drůbeže bude křupavá, zatímco maso zůstane jemné. Crisp function lze používat v každém provozním způsobu a může se zapnout dle potřeby.

Vlastní programy

Můžete vytvořit, uložit a individuálně pojmenovat až 20 vlastních programů. Sestavte až 10 kroků přípravy pro perfektní výsledek svého oblíbeného receptu nebo si usnadněte běžný den tak, že uložíte často používaná nastavení. V každém kroku přípravy k tomu zvolte nastavení jako například provozní způsob, teplotu a dobu přípravy nebo teplotu jádra.

Pokrmový teploměr

Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu pokrmu a přesně tak určit teplotu přípravy. Zde je několik pokynů pro správné používání pokrmového teploměru:

- Dbejte na to, aby byl kovový hrot úplně zapíchnutý uprostřed nejsilnější části masa.
- Pokud je kus masa příliš malý nebo příliš tenký, můžete na volnou část teploměru napíchnout syrový brambor.
- Hrot pokrmového teploměru s čidlem se nesmí dotýkat kostí, šlach a vrstev tuku.
- U drůbeže byste měli pokrmový teploměr zapíchnout hluboko do nejsilnější přední části prsíček.
- V průběhu přípravy pokrmu se nejprve zobrazuje přibližná doba přípravy, která se ke konci upravuje.
- Pokud se má připravovat několik kusů masa současně, musíte pokrmový teploměr zapíchnout do nejvyššího kusu.

Je důležité vědět

Speciální použití

Podle vybavení má Vaše pečicí trouba řadu speciálních použití. Představíme Vám jejich výběr.

Rozmrazování

K šetrnému rozmrazování potravin. Můžete nastavit teplotu mezi 25 °C a 50 °C. Zmrazené potraviny se rozmrazí rovnoměrně a úplně.

Ohřev

K ohřívání pokrmů. Můžete si vybrat z různých kategorií potravin. Na základě tohoto výběru a zadané hmotnosti pak pečicí trouba s mikrovlnou zajistí optimální nastavení. Na displeji se rovněž zobrazí všechny další ruční zásahy jako třeba obracení a míchání potraviny.

Kynutí těsta

Pro bezpečné a jednoduché kynutí těsta. Můžete zvolit teplotu mezi 30 °C a 50 °C. Nechte těsto kynout, dokud se nezdvoujnásobí jeho objem.

Příprava při nízké teplotě

Pro šetrnou přípravu zvláště jemného masa. Díky nízké teplotě a zvláště dlouhé přípravě bude maso perfektně připravené, jemné a šťavnaté.

Program Sabat

Program Sabat slouží k podpoře náboženských zvyklostí. Po výběru programu Sabat zvolte provozní způsob a teplotu. Program se spustí až otevřením a zavřením dvířek.

Kuchyňská abeceda

pojem	vysvětlení
vykostěné	Maso nebo ryba, z nichž byly odstraněny kosti.
zpracované	Potraviny, které jsou již očištěné, ale ještě nejsou připravené. Například maso, u něhož je odstraněný tuk a šlachy, vykuhaná ryba s odstraněnými šupinami nebo ovoce a zelenina, které jsou již omyté a oloupané.

Množství a měrné jednotky

ČL = čajová lžička

PL = polévková lžíce

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitr

ŠN = na špičku nože

1 čajová lžička odpovídá přibližně:

- 3 g prášku do pečiva
- 5 g soli/cukru/vaniilkového cukru
- 5 g mouky
- 5 ml tekutiny

1 polévková lžíce odpovídá přibližně:

- 10 g mouky/potravinářského škrobu/strouhanky
- 10 g másla
- 15 g cukru
- 10 ml tekutiny
- 10 g hořčice

Příslušenství Miele

Příslušenství

Náš bohatý sortiment příslušenství Vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků vaření. Každá součást je svými rozměry a funkcí sladěna speciálně s pečicími troubami Miele a důkladně otestována podle standardu Miele. Všechny výrobky získáte úplně jednoduše v e-shopu Miele, přes zákaznickou linku Miele nebo ve specializovaných prodejnách.

PerfectClean

Ještě nikdy nebylo čištění tak snadné: díky jedinečnému zušlechtění ohřevného prostoru PerfectClean se dají bez námahy odstranit čerstvá znečištění.

Tato speciální technologie se používá také u pečicích plechů a pečicích forem Miele – používání pečicích papírů je tak většinou zbytečné. Chléb, housky a keksy se nepřipečou a skoro samy sklouznou z plechů na pečení.

Povrch, který je mimořádně odolný proti poškrábání, dokonce umožňuje přímo na plechu rozkrájet pizzu, koláč apod. A po použití je vše po jednom utření opět čisté.

Kulatá pečicí forma

Pro všechna jídla kulatého tvaru, jako je například pizza, quiche a koláč, se hodí kulatá pečicí forma.

Díky zušlechtění PerfectClean je většínou zbytečné vymazávání tukem nebo použití pečicích papírů. Pro optimální využití klimatického pečení je k dostání také děrovaná kulatá pečicí forma.

Pekáč Miele Gourmet:

Pro optimální spojení varné desky a vestavného přístroje byl vyvinut pekáč Miele Gourmet. Po orestování na varné desce lze pekáč Gourmet zcela snadno zasunout do bočních mřížek ohřevného prostoru.

Pekáč Gourmet má povrchovou úpravu bránící ulpívání a hodí se k přípravě dušených pokrmů, masa, polévek, omáček, nákyptů a dokonce i sladkých jídel. K dostání jsou k němu také vhodné poklice.

Skleněná miska

Skleněná miska se hodí pro všechny provozní způsoby v pečicí troubě s mikrovlnou. Používejte skleněnou misku pro všechny aplikace při čistě mikrovlnné funkci. Kromě toho ji ve spojení s roštem můžete používat také k orestování masa nebo jeho přípravě při nízké teplotě či k pečení táče.

Ošetřující přípravky

Při pravidelném čištění a ošetřování si budete moci užít optimální funkci a dlouhou životnost své pečicí trouby. Originální ošetřující přípravky Miele jsou optimálně přizpůsobené pečicím troubám Miele. Tyto výrobky nakupujte jednoduše v e-shopu Miele, přes zákaznickou linku Miele nebo ve specializovaných prodejnách.

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby se vyznačuje mimořádnou schopností uvolňovat tuk a jednoduchým použitím. Díky své gelové konzistenci drží i na stěnách pečicí trouby. Jeho speciální formule navíc umožňuje snadné čištění při krátké době namočení a bez zahřívání.

Sada utěrek Miele MicroCloth

Touto sadou odstraníte bez námahy otisky prstů a mírná znečištění. Sada se skládá z univerzální utěrky, utěrky na sklo a utěrky pro dosažení vysokého lesku. Maximálně odolné utěrky z jemně tkaných mikrovláken mají zvláště vysoký čisticí výkon.

Kousek po kousku k malému štěstíčku

Dorty a koláče patří ke společenskému pití kávy nebo k družnému pití čaje o páté stejně jako pro láskyplně prostřený stůl a podnětný rozhovor. Kdo by chtěl sebe a své hosty rozmazlovat chutným vlastním dezertem, musí věnovat patřičnou pozornost výběru různých těst, přísad a obloh. Má to být ovocné? Nebo smetanové? Nebo křupavé? Nejlépe ode všeho trochu. Protože sladké pohladí na duši a každý rád ochutná nejeden kousek.

Jemný jablečný koláč

Časová náročnost: 75 minut
12 porcí

Na oblohu

500 g jablek, mírně kyselých

Na těsto

150 g másla | měkkého
150 g cukru
8 g vanilkového cukru
3 vejce, velikost M
2 PL citronové šťávy
150 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL másla

Na posypání

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

rozkládací forma na pečení, Ø 26 cm
rošt
síto, jemné

Příprava

Jablka oloupeme a rozčtvrtíme. Na klenuté straně nařízneme ve vzdálenosti asi 1 cm, smícháme s citronovou šťávou a necháme stranou.

Formu na pečení vymažeme.

Máslo, cukr a vanilkový cukr mícháme asi 2 minuty až vytvoříme krém. Každé vejce jednotlivě vmícháváme asi ½ minuty.

Mouku smísíme s práškem do pečiva a smícháme s ostatními přísadami.

Těsto rovnoměrně rozprostřeme v rozkládací formě na pečení. Jablka lehce zatlačíme do těsta klenutím nahoru.

Rozkládací formu na pečení položíme na rošt, vložíme do ohřevného prostoru a koláč pečeme dozlatova.

Koláč necháme 10 minut chladnout ve formě. Poté uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu. Poprášíme moučkovým cukrem.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Jemný jablečný moučník
Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus
Teplota: 170 °C
Výkon: 80 W
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 40–50 minut
Úroveň: 1

Tip

Místo posypání moučkovým cukrem je možné koláč také potřít mírně zahřátou, do hladka vymíchanou meruňkovou marmeládou.

Moučníky

Obložený jablečný koláč

Časová náročnost: 100 minut

12 porcí

Na těsto

200 g másla | měkkého

100 g cukru

16 g vanilkového cukru

1 vejce, velikost M

350 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

1 špetka soli

Na oblohu

1,25 kg jablek

50 g rozinek

1 PL calvadosu

1 PL citronové šťávy

½ ČL skořice, mleté

50 g cukru

Do formy

1 ČL másla

Na potření

100 g moučkového cukru

2 PL vody | teplé

Příslušenství

rozkládací forma na pečení, Ø 26 cm

rošt

potravinová fólie

Příprava

Na těsto vymícháme krém z másla, cukru, vanilkového cukru a vejce. Mouku, prášek do pečiva a sůl smícháme a poté vmícháme. Těsto necháme stát hodinu na chladném místě.

Jablka oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Smícháme s rozinkami, calvadosem, citronovou šťávou a skořicí.

Formu na pečení vymažeme.

Těsto rozdělíme na 3 díly. První díl rozprostřeme na dně rozkládací formy na pečení. Formu na pečení složíme.

Z druhého dílu vytvarujeme dlouhý váleček a vytlačíme ho do výšky asi 4 cm na okraji formy. Korpus několikrát propícháme vidličkou. Třetí díl položíme mezi 2 vrstvy potravinové fólie a vyválíme na velikost formy na pečení.

Do jablek vmícháme cukr a rozložíme je na korpusu z těsta. Navrch položíme připravený plát těsta a uzavřeme ho okrajem z těsta.

Dělenou formu vložíme na roštu do ohřevného prostoru a koláč upečeme.

Koláč necháme 10 minut chladnout ve formě. Poté uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

Moučkový cukr rozmícháme ve vodě a koláč tím potřeme.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Jablk. moučník, přikrytý

Doba trvání programu: 70 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 70 minut

Úroveň: 1

Hrnková buchta

Časová náročnost: 60 minut

12 porcí

Přísady

4 vejce, velikost M

250 g másla

250 g cukru

1 ČL soli

250 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

3 ČL prášku do pečiva

100 g čokoládových vloček

1 ČL skořice, mleté

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rozkládací forma na pečení, Ø 26 cm
rošt

Příprava

Oddělíme bílek od žloutku. Vymícháme krém z másla, cukru, soli a vaječného žloutku.

Z bílku vyšleháme tuhý sníh. Polovinu sněhu opatrně zapracujeme do směsi z cukru a žloutků. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme. Do směsi přimícháme zbývající sníh.

Vmícháme čokoládové vločky a skořici.

Rozkládací formu na pečení vymažeme a vložíme do ní těsto.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Dělenou formu vložíme do ohřevného prostoru a koláč upečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Hrnkový moučník

Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Předejdě: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Teplota: 150–180 °C

Doba přípravy: 60–65 minut

Úroveň: 1

Tip

Pro intenzivnější chuť můžeme nahradit 50 g cukru medem. Těsto lze libovolně zjemnit sušeným ovocem, nasekanými ořechy nebo vanilkovým aromatem.

Moučníky

Piškotový korpus

Časová náročnost: 75 minut

16 porcí

Na těsto

4 vejce, velikost M

4 PL vody | horké

175 g cukru

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

síto, jemné

rozkládací forma na pečení, Ø 26 cm

pečicí papír

rošt

Příprava

Oddělíme bílek od žloutku. Z bílku s vodou vyšleháme velmi tuhý sníh. Pomalu přisypeme cukr. Žloutek rozšleháme a vmícháme do směsi.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Mouku s práškem do pečiva smícháme, přesejeme na vaječnou směs a hrubou metlou opatrně vmícháme.

Dno rozkládací formy na pečení vymažeme a vyložíme pečicím papírem. Těsto rozprostřeme do rozkládací formy na pečení a vyhladíme.

Piškotový korpus vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Po dopečení necháme koláč 10 minut chladnout ve formě. Poté uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu. Piškotový korpus nadvakrát vodorovně přeřízneme tak, aby vznikly tři korpusy.

Tyto potřeby připravte předem.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Piškotový korpus

Doba trvání programu: 29 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 170–190 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–35 minut

Tip

Na výrobu čokoládového piškotového korpusu přidáme do moučné směsi 2–3 ČL kakaa.

Moučníky

Náplně piškotového korpusu

Časová náročnost: 30 minut

Na náplň z tvarohu a šlehačky

500 g tvarohu, 20 % tuku v sušíně
100 g cukru
100 ml mléka, 3,5 % tuku
8 g vanilkového cukru
1 citron | jen šťáva
6 plátků želatiny, bílé
500 g smetany

Na posypání

1 PL moučkového cukru

Na kapučínovou náplň

100 g čokolády, tmavé
500 g smetany
6 plátků želatiny, bílé
80 ml espressa
80 ml kávového likéru
16 g vanilkového cukru
1 PL kakaa

Na potření

3 PL smetany

Na posypání

1 PL kakaa

Příslušenství

dortová podložka
síto, jemné

Příprava náplně z tvarohu a šlehačky

Na náplň z tvarohu a šlehačky smícháme tvaroh s cukrem, mlékem, vanilkovým cukrem a citronovou šťávou. Želatinu namočíme ve studené vodě, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení.

Trochu tvarohové hmoty přidáme k želatině a smícháme.

Směs vmícháme do zbývající tvarohové hmoty a necháme stát na chladném místě. Vyšleháme tuhou šlehačku a vmícháme do tvarohové hmoty.

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, potřeme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškotový korpus, potřeme tvarohovou hmotou a položíme třetí piškotový korpus.

Dort dobře vychladíme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava kapučínové náplně

Na kapučínovou náplň rozpustíme čokoládu. Vyšleháme tuhou šlehačku. Želatinu namočíme ve studené vodě, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme trochu vychladnout.

Polovinu espressa a kávového likéru, zamícháme do želatiny a vmícháme do šlehačky.

Šlehačku s kávou rozdělíme na poloviny. Do jedné poloviny vmícháme vanilkový cukr, do druhé poloviny čokoládu a kakao.

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, pokapeme trochou kávového likéru, espressa a potřeme tmavou šlehačkou. Položíme druhý piškotový korpus, pokapeme zbývajícím tekutinou a potřeme světlou šlehačkou. Položíme třetí piškotový korpus, potřeme šlehačkou a posypeme kakaem.

Tip

Na ovocnou variantu náplně s tvarohem a šlehačkou do hmoty vmícháme trochu nastrouhané kůry z citronu a 300 g okapaných měsíčků mandarinky nebo kousků meruněk.

Moučníky

Piškotový plát

Časová náročnost: 55 minut

16 porcí

Na těsto

150 g cukru

1 ČL vanilkového cukru

1 špetka soli

100 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

55 g potravinářského škrobu

1 ČL prášku do pečiva

3 vejce, velikost M

3 PL vody | horké

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

síto, jemné

pečicí papír

skleněná miska

kuchyňská utěrka

Příprava

Cukr, vanilkový cukr a sůl smícháme v míse. Mouku, potravinářský škrob a prášek do pečiva smícháme v další míse.

Oddělíme bílek od žloutku. Z bílku s horkou vodou vyšleháme tuhý sníh. Pomalu přisypeme a vmícháme cukrovou směs. Postupně vmícháme vaječné žloutky.

Na vaječnou hmotu přesejeme moučnou směs. Vmícháme hrubou metlou.

Skleněnou misku vymažeme a vyložíme pečicím papírem, na který rozložíme těsto a vyhladíme ho.

Piškotový plát vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Pokud se má piškotový plát použít na piškotovou roládu, plát těsta ihned po upečení vyklopíme na navlhčenou kuchyňskou utěrku a následně srolujeme v pečicím papíru. Necháme vychladnout.

Potřeme připravenou náplní.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Piškot

Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–180 °C

Booster: Vyp.

Přehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 1

Moučníky

Náplně piškotového plátu

Časová náročnost: 30 minut

Na náplň z vaječného koňaku a šlehačky

2 plátky želatiny, bílé
125 ml vaječného likéru
400 g smetany

Na náplň z brusinek a smetany

400 g smetany
12 g vanilkového cukru
200 g kompotovaných brusinek

Na náplň z manga a šlehačky

2 manga, zralá (à 300 g)
½ pomeranče, neošetřovaného | jen kůra | nastrouhaná
100 g cukru
2 pomeranče | jen šťáva (á 100 ml)
3 PL limetkové šťávy
6 plátků želatiny, bílé
400 g smetany

Na dozdobení

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

dortová podložka
síto, jemné

Příprava náplně z vaječného likéru a šlehačky

Želatinu namočíme ve studené vodě, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme trochu vychladnout.

Trochu vaječného likéru přidáme k želatíně a smícháme. Všechno přidáme ke zbývajícím vaječnému likéru a vmícháme. Hmotu necháme ztuhnout v chladničce.

Vyšleháme tuhou šlehačku. Až bude hmota z vaječného likéru tak pevná, že zůstanou dobře viditelné stopy míchání, opatrně vmícháme šlehačku. Krém necháme asi 30 minut tuhnout v chladničce.

Nakonec krémem potřeme piškotový plát. Z podélné strany srolujeme a necháme stát na chladném místě až do konzumace.

Krátce před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava náplně z brusinek a šlehačky

Vyšleháme tuhou šlehačku s vanilkovým cukrem.

Piškotový plát potřeme brusinkami. Nakonec na to rozprostřeme šlehačku. Z podélné strany srolujeme a necháme stát na chladném místě až do konzumace.

Krátce před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava náplně z manga a šlehačky

Manga rozmixujeme s nastrouhanou kůrou z pomeranče, cukrem, pomerančovou a limetkovou šťávou.

Želatinu namočíme ve studené vodě, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlně nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme trochu vychladnout. Trochu mangového pyré přidáme k želatině, smícháme, vše vmícháme ke zbývajícímu mangovému pyré. Hmotu necháme ztuhnout v chladničce.

Vyšleháme tuhou šlehačku. Až bude hmota z manga tak pevná, že zůstanou dobře viditelné stopy míchání, opatrně vmícháme šlehačku. Krém necháme asi 30 minut tuhnout v chladničce.

Nakonec krémem potřeme piškotový plát. Z podélné strany srolujeme a necháme stát na chladném místě až do konzumace.

Krátce před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Moučníky

Máslový koláč

Časová náročnost: 95 minut

16 porcí

Na těsto

42 g kvasnic, čerstvých
160 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
400 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
40 g cukru
1 špetka soli
40 g másla
1 vejce, velikost M

Na oblohu

80 g másla | měkkého
8 g vanilkového cukru
100 g cukru
80 g mandlových plátek

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S ostatními přísadami hněteme 3–4 minuty, až vznikne hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto mírně prohněteme a rozprostřeme ve skleněné misce. Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Na oblohu smícháme máslo, vanilkový cukr a polovinu cukru. Prsty do těsta vytlačíme důlky. Do důlků dáme směs másla a cukru. Na těstu rozložíme zbývající cukr a mandlové plátky.

Automatický program:

Spustíme automatický program a koláč vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout 10 minut při pokojové teplotě. Nakonec koláč vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Kynutí těsta

1. a 2. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: vždy 20 minut

Pečení máslového koláče

Automatický program

Moučník | Máslový koláč

Doba trvání programu: 28 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 25–30 minut

Úroveň: 2

Moučníky

Pomerančový moučník s jogurtem

Časová náročnost: 60 minut

10 porcí

Na těsto

4 vejce, velikost M

250 g másla | měkkého

250 g cukru

1 pomeranč, neošetřovaný | jen kůra | nastrouhaná

180 g celozrnné pšeničné mouky, jemné

150 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

8 g sody

250 g řeckého jogurtu

Na polevu

5 pomerančů | jen šťáva (450 ml)

250 g cukru

Příslušenství

rozkládací forma na pečení, Ø 24 cm

rošt

špejle

Příprava

Oddělíme bílek od žloutku. Vymícháme krém z másla, cukru a pomerančové kůry. Postupně vmícháme žloutky. Smícháme mouku, prášek do pečiva, celozrnnou mouku a sodu. S jogurtem vmícháme do zbývajících hmoty.

Z bílku vyšleháme tuhý sníh a opatrně přidáme do těsta. Těsto vložíme do rozkládací formy na pečení. Dělenou formu vložíme na roštu do ohřevného prostoru a koláč upečeme.

Na polevu přivedeme v hrnci do varu pomerančovou šťávu a cukr, potom asi 5 minut povaříme na mírném ohni, dokud pomerančová šťáva nezhoustne.

Ještě teplý moučník několikrát propíchneme špejli a rovnoměrně na něj rozprostřeme polevu.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Jogurtový pomer. moučník

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 150 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40 minut

Úroveň: 1

Tip

Koláč podáváme vychlazený se šlehačkou.

Cheese cake

Časová náročnost: 150 minut
12 porcí

Na těsto

150 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
2 ČL prášku do pečiva
80 g cukru
1 vejce, velikost M | jen žloutek
80 g másla

Na oblohu

2 vejce, velikost M
1 vejce, velikost M | jen bílek
200 g cukru
1½ ČL vanilkového cukru
34 g vanilkového krému (v prášku)
1 lahvička oleje na pečení (citronový nebo vanilkové máslo)
1 kg nízkotučného tvarohu

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rozkládací forma na pečení, Ø 26 cm
rošt

Příprava

Na korpus uhněteme z přísad těsto. Asi na 1 hodinu necháme stát na chladném místě.

Formu na pečení vymažeme.

Těsto rozložíme na dně rozkládací formy na pečení. Rozkládací formu složíme. Z těsta vytvoříme asi 2 cm vysoký okraj. Korpus několikrát propíchneme vidličkou.

Na oblohu smícháme všechny přísady, rozprostřeme na těstový korpus a vyhladíme.

Rozkládací formu na pečení položíme na rošt a vložíme do ohřevného prostoru. Koláč upečeme.

Po skončení doby přípravy necháme 5 minut stát ve vypnutém ohřevném prostoru.

Nastavení

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 90 minut

Úroveň: 1

Moučníky

Mramorová bábovka

Časová náročnost: 80 minut

18 porcí

Na těsto

250 g másla | měkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vejce, velikost M

200 g zakysané smetany

400 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

16 g prášku do pečiva

1 špetka soli

3 PL kakaa

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

forma na bábovku Ø 26 cm

rošt

Příprava

Vymícháme krém z másla, cukru a vanilkového cukru. Po jednom přidáváme vejce a každé ½ minuty vmícháváme. Přidáme zakysanou smetanu. Smícháme mouku s práškem do pečiva a solí a vmícháme do ostatních přísad.

Bábovkovou formu vymažeme a dáme do ní polovinu těsta.

Do druhé poloviny těsta vmícháme kakao. Tmavé těsto rozložíme na světlém těstu. Vrstvami těsta protáhneme spirálovitě vidličku.

Bábovkovou formu vložíme na roštu do ohřevného prostoru a bábovku upečeme.

Bábovku necháme 10 minut ve formě. Poté uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Mramorová bábovka

Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–170 °C

Booster: Vyp.

Přehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 60–70 minut

Úroveň: 1

Moučníky

Vyklápěný švestkový koláč

Časová náročnost: 50 minut

10 porcí

Na oblohu

6 švestek | rozdělených na osminy
2 kusy plodu zázvoru, nakládaného | na
malé kousky

2 PL sirupu z nakládaného plodu zá-
zvoru

Na karamelový krém

150 g cukru, hnědého

60 g másla

150 g smetany

Na těsto

175 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL prášku do pečiva

150 g másla

125 g cukru, hnědého

2 vejce, velikost L

2 PL mléka, 3,5 % tuku

½ PL zázvoru, mletého

½ ČL směsi koření Mixed Spice

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

forma na flan, vhodná pro mikrovlnu,

Ø 25 cm

pečicí papír

rošt

Příprava

Na karamelový krém smícháme v hrnci
cukr, máslo a smetanu, uvedeme do
varu a necháme další 2 minuty povařit.
Přendáme do mísy a necháme vy-
chladnout.

Formu na flan vymažeme a vyložíme
pečicím papírem. Na dno dáme 4 PL
karamelového krému, na kterém
rovnoměrně rozložíme švestky, plod zá-
zvoru a zázvorový sirup.

Na těsto smícháme mouku s práškem
do pečiva. Z másla a cukru vymícháme
krém a střídavě vmícháme vejce, mou-
ku, mléko a koření.

Těsto rozložíme na švestkách a vyhladí-
me.

Automatický program:

Formu na flan vložíme na roštu do
ohřevného prostoru a koláč upečeme.

Manuálně:

Formu na flan vložíme na roštu do
ohřevného prostoru a koláč upečeme
podle 1. až 3. kroku přípravy.

Ještě teplý koláč vyklopíme na serví-
rovací táč a rozprostřeme na něm
zbývající karamelový krém.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Obrácený švestkový koláč

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 170 °C

Booster: Zap.

Předehtátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch

plus

Teplota: 170 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Předehtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 15 minut

Úroveň: 1

3. krok přípravy

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Doba přípravy: 10 minut

Tip

Mixed Spice je směs koření, která se často používá ve Velké Británii. Smícháme následující mletá koření: 4 ČL koriandru, 4 ČL skořice, 1 ČL pimentu, 4 ČL muškátového oříšku, 2 ČL zázvoru, 1 ČL hřebíčku. Vhodnou alternativou je perníkové koření.

Moučníky

Piškotový moučník

Časová náročnost: 90 minut

18 porcí

Na těsto

250 g másla | měkkého

250 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vejce, velikost M

2 PL rumu

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

100 g potravinářského škrobu

2 ČL prášku do pečiva

1 špetka soli

Do formy

1 ČL másla

1 PL strouhanky

Příslušenství

hranatá forma, délka 30 cm

rošt

Příprava

Formu vymažeme a vysypeme strouhankou.

Vymícháme pěnu z másla, cukru a vanilkového cukru. Postupně vmícháme vejce a rum.

Smícháme mouku, škrob, prášek do pečiva, sůl a vmícháme do ostatních přísad.

Formu naplníme těstem a v ohřevném prostoru postavíme podélně na rošt. Moučník upečeme.

Moučník necháme 10 minut ve formě. Poté uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Piškotový moučník

Doba trvání programu: 85 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 150–170 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 60–80 minut

Úroveň: 1

Drobenkový koláč s ovocem

Časová náročnost: 150 minut

16 porcí

Na těsto

42 g kvasnic, čerstvých
150 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
450 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
50 g cukru
90 g másla | měkkého
1 vejce, velikost M

Na oblohu

1,25 kg jablek

Na drobenku

240 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
150 g cukru
16 g vanilkového cukru
1 ČL skořice
150 g másla | měkkého

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

odpeckovač jablek
skleněná miska

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, cukrem, máslem a vejcem uhněteme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení.

Jablka oloupeme, odpeckujeme a nakrájíme na měsíčky.

Skleněnou misku vymažeme.

Těsto mírně prohněteme a rozprostřeme ve skleněné misce. Jablka rovnoměrně rozložíme na těsto. Mouku, cukr, vanilkový cukr a skořici smícháme a s máslem vyhněteme drobenku. Rozložíme na jablkách.

Koláč vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Nastavení

Kynutí těsta

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

Pečení koláče

Automatický program

Moučník | Drobenkový koláč s ovocem

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 170–180 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2

Tip

Místo jablek lze také použít 1 kg odpeckovaných švestek nebo třešní.

Moučníky

Máčený citronový moučník

Časová náročnost: 50 minut

16 porcí

Na moučník

225 g másla | měkkého

225 g cukru

4 vejce, velikost M

2 citrony, neošetřované | jen kůra | nastrouhaná

225 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL prášku do pečiva

Na polevu

2 citrony | jen šťáva

90 g cukru

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

hrnatá skleněná forma, délka 25 cm

pečicí papír

skleněná miska

špejle

Příprava

Formu vymažeme a vyložíme pečicím papírem.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Z másla a cukru vymícháme krém, postupně vmícháme vejce.

Smícháme mouku, prášek do pečiva a opatrně vmícháme spolu s citronovou kůrou do vaječné hmoty.

Těsto vložíme do formy a vyhladíme.

Automatický program:

Hranatou skleněnou formu ve skleněné misce zasuneme do ohřevného prostoru. Moučník upečeme.

Manuálně:

Hranatou skleněnou formu ve skleněné misce zasuneme do ohřevného prostoru. Pečeme podle 2. a 3. kroku přípravy.

Z citronové šťávy a cukru vymícháme hustou polevu.

Ještě teplý moučník několikrát propícháme špejlí a potřeme citronovou polevou.

Ve formě necháme vychladnout.

Nastavení

Automatický program

Moučník | Máčený citronový moučník

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 160 °C

Booster: Zap.

Předeheřtátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch

plus

Teplota: 160 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Předeheřtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 1

3. krok přípravy

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Doba přípravy: 10 minut

Malé lahůdky

Ať jsou to muffiny, placičky nebo větrníky, každý po těchto drobnostech rád sáhne. Nakonec často platí „čím menší, tím jemnější“. Mlsání sladkých miniatur udělá radost velkým i malým, prostě všem v jakémkoliv věku.

Vykrajované cukroví

Časová náročnost: 135 minut
35 porcí (1 skleněná miska)

Na cukroví

125 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ ČL prášku do pečiva
40 g cukru
5 g vanilkového cukru
½ lahvičky rumového aromatu
3 ČL vody
60 g másla | měkkého

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

váleček
vykrajovací formičky
skleněná miska

Příprava

Smícháme mouku, prášek do pečiva, cukr a vanilkový cukr. Se zbývajícími přísadami rychle vyhněteme hladké těsto a necháme stát nejméně 1 hodinu na chladném místě.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto vyválíme na tloušťku asi 3 mm, vykrojíme cukroví a položíme do skleněné misky.

Vykrojené cukroví vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Vykrajované cukroví
Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 140–150 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 20–30 minut
Úroveň: 2

Pečivo

Borůvkové muffiny

Časová náročnost: 50 minut

12 porcí

Přísady

225 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

110 g cukru

8 g prášku do pečiva

8 g vanilkového cukru

1 špetka soli

1 PL medu

2 vejce, velikost M

100 ml podmáslí

60 g másla | měkkého

250 g borůvek

1 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Příslušenství

plech na 12 muffinů á Ø 5 cm

12 papírových formiček na pečení, Ø

5 cm

rošt

Příprava

Smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva, vanilkový cukr a sůl. Přidáme med, vejce, podmáslí, máslo a krátce promícháme.

Borůvky smícháme s moukou a opatrně vmícháme do těsta.

Na plech na muffiny položíme papírové formičky na pečení. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formiček pomocí 2 polévkových lžic.

Plech vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Borůvkové muffiny

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–170

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35 minut

Úroveň: 2

Tip

Nejvhodnější jsou čerstvé borůvky.

Chlazené borůvky použijeme ve zmraženém stavu.

Mandlové makronky

Časová náročnost: 35 minut
30 porcí

Přísady

100 g hořkých mandlí, oloupaných
200 g mandlí, sladkých, oloupaných
600 g cukru
1 špetka soli
4 vejce, velikost M | jen bílek

Příslušenství

skleněná miska
pečicí papír
cukrářský sáček s hubičkou

Příprava

Mandle pomeleme na kuchyňském robotu nadvakrát asi s jednou třetinou cukru.

Smícháme zbývající cukr, sůl a tolik bílku, až vznikne husté těsto.

Skleněnou misku vyložíme pečicím papírem. Cukrářským sáčkem nastříkáme malé těstové kuličky do skleněné misky.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Navlhčíme lžící a zadní stranou vyhladíme těstové kuličky.

Automatický program:

Mandlové makronky vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Manuálně:

Mandlové makronky vložíme do ohřevného prostoru a připravíme podle 2. a 3. kroku přípravy.

Mandlové makronky necháme vychladnout na pečicím papíru, teprve pak je vyjmeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Mandlové makronky
Doba trvání programu: 17 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 200 °C
Booster: Zap.
Předehřátí: Zap.
Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Teplota: 190 °C
Doba přípravy: 12 minut
Úroveň: 2

3. krok přípravy

Teplota: 180 °C
Doba přípravy: 1–7 minut

Tip

Hořké mandle lze nahradit sladkými mandlemi a polovinou lahvičky oleje z hořkých mandlí.

Pečivo

Stříkané pečivo

Časová náročnost: 35 minut
25 porcí (1 skleněná miska)

Na těsto

80 g másla | měkkého
30 g cukru, hnědého
30 g moučkového cukru
1 ČL vanilkového cukru
1 špetka soli
110 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
1 vejce, velikost M | jen bílek

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

cukrářský sáček
hvězdicová hubička, 9 mm
skleněná miska

Příprava

Z másla vymícháme krém. Přidáme cukr, moučkový cukr, vanilkový cukr, sůl a mícháme, dokud nevznikne měkká hmota. Vmícháme mouku a nakonec bílek.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto dáme do cukrářského sáčku a nastříkáme asi 5–6 cm dlouhé proužky do skleněné misky.

Stříkané pečivo vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Stříkané pečivo
Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 140–150 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Zap.
Doba přípravy: 20–35 minut
Úroveň: 2

Vanilkové rohlíčky

Časová náročnost: 110 minut
45 porcí (1 skleněná miska)

Na těsto

140 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
100 g másla | měkkého
40 g cukru
50 g mandlí, pomletých

Na vyválení

40 g vanilkového cukru

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Z mouky, másla, cukru a mandlí uhněteme hladké těsto. Těsto asi 30 minut chladíme.

Skleněnou misku vymažeme. Z těsta oddělujeme malé porce asi po 7 g. Vytvarujeme do válečku, pak z něho vytvoříme rohlíček a položíme do skleněné misky.

Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu.

Vanilkové rohlíčky vložíme do ohřevného prostoru a pečeme do světle žluta.

Ještě teplé rohlíčky obalíme vanilkovým cukrem.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Vanilkové rohlíčky
Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 140–150 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Zap.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 20–30 minut
Úroveň: 2

Pečivo

Muffiny s vlašskými ořechy

Časová náročnost: 95 minut

12 porcí

Přísady

80 g rozinek

40 ml rumu

120 g másla | měkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vejce, velikost M

140 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1 ČL prášku do pečiva

120 g jader vlašských ořechů | nahrubo nasekaných

Příslušenství

rošt

plech na 12 muffinů á Ø 5 cm

papírové formičky na pečení, Ø 5 cm

Příprava

Rozinky namáčíme asi 30 minut v rumu.

Z másla vymícháme krém. Postupně přidáme cukr, vanilkový cukr a vejce. Smícháme mouku, prášek do pečiva a vmícháme. Přimícháme vlašské ořechy. Nakonec vmícháme rozinky s rumem.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předeřějeme pečicí troubu.

Na plech na muffiny položíme papírové formičky na pečení. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formiček.

Plech vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Drobné pečivo | Muffiny s vlašskými ořechy

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 150–170 °C

Booster: Vyp.

Předeřtí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–45 minut

Úroveň: 2

Křupavá kůrka - měkké jádro

Čerstvě upečený, ještě teplý chléb je lahůdka, jejíž příprava asi patří k nejjednodušším. Ať o víkendu k snídani s máslem a marmeládou, nebo po dlouhém pracovním dni jako vydatná večeře, chléb zná a má rád (téměř) každý.

Chléb

Bageta

Časová náročnost: 75 minut

2 bagety po 10 plátcích

Na těsto

21 g kvasnic, čerstvých

270 ml vody | studené

500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ ČL cukru

1 PL másla | měkkého

Na potření

1 PL vody

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, přikryjeme ji vlhkou utěrkou, vložíme do ohřevného prostoru a necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto rozdělíme na poloviny, vytvoříme z nich bagety délky 35 cm a položíme je napříč do skleněné misky. Potřeme vodou a několikrát zešikma nakrojíme.

Automatický program:

Spustíme automatický program a bagety vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Nakonec bagety upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

2. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 15 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Bageta

Doba trvání programu: 48 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předežhátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35 minut

Úroveň: 2

Chlebová placka

Časová náročnost: 85 minut

1 placka na 8 porcí

Na těsto

42 g kvasnic, čerstvých

200 ml vody | studené

375 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1½ ČL soli

2 PL olivového oleje

Na potření

voda

½ PL olivového oleje

Na dozdobení

½ PL černého kmínu

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí a olejem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto vyválíme na placku o průměru asi 25 cm a položíme do skleněné misky.

Potřeme lehce vodou, černý kmín nasypeme na placku a zatlačíme. Potřeme olivovým olejem.

Necháme kynout dalších 10 minut při pokojové teplotě.

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Chlebová placka

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30–40 minut

Úroveň: 2

Tip

Do těsta vmícháme 50 g orestované cibulky a 2 ČL provensálských bylinek nebo 50 g nasekaných černých oliv, 1 PL nasekaných piniových oříšků a 1 ČL rozmarýnu.

Chléb

Vánočka

Časová náročnost: 145 minut

16 plátků

Na těsto

42 g kvasnic, čerstvých
150 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného
500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
70 g cukru
100 g másla
1 vejce, velikost M
1 ČL nastrouhané kůry z citronu
2 špetky soli

Na potřetí

2 PL mléka, 3,5 % tuku

Na dozdobení

20 g mandlí, nasekaných na plátky
20 g krystalového cukru

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, cukrem, máslem, vejcem, nastrouhanou kůrou z citronu a solí hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Skleněnou misku vymažeme. Z těsta vytvoříme 3 prameny po 300 g, délky 40 cm. Ze 3 copů upleteme vánočku a položíme na skleněnou misku.

Vánočku potřeme mlékem, posypeme mandlovými plátky a krystalovým cukrem.

Automatický program:

Spustíme automatický program a vánočku vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Předehřejeme pečicí troubu. Vánočku vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

2. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 15 minut

Pečení z těsta

Automatický program

Chléb | Vánočka

Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 150–170 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35–45 minut

Úroveň: 1

Tip

Podle chuti do těsta vmícháme 100 g rozinek.

Chléb

Semínkový chléb

Časová náročnost: 110 minut

25 plátků

Na těsto

42 g kvasnic, čerstvých

420 ml vody | studené

400 g žitné mouky, typ 1150 (chlebová)

200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

3 ČL soli

1 ČL medu

150 g kvásku, tekutého

20 g lněných semínek

50 g slunečnicových jader

50 g sezamu

Na dozdobení

1 PL sezamu

1 PL lněných semínek

1 PL slunečnicových jader

Na potření

1 ČL vody

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

hranatá forma, délka 30 cm

rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, medem a kváskem hněteme 3–4 minuty, až vytvoříme měkké těsto.

Přidáme lněná semínka, slunečnicová jádra, sezam a hněteme další 1–2 minuty.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Hranatou formu vymažeme. Těsto lehce prohněteme a naplníme jím hranatou formu. Povrch vyhladíme gumovou stěrkou, potřeme vodou a posypeme směsí semínek.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí. Nakonec předejdeme pečicí troubu, chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

2. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 15 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Chléb se semínky

Doba trvání programu: 80 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 50 minut

Úroveň: 1

Chléb

Bílý chléb (ve formě)

Časová náročnost: 90 minut
25 plátků

Na těsto

21 g kvasnic, čerstvých
290 ml vody | studené
500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
2 ČL soli
½ ČL cukru
1 PL másla

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

hrnatá forma, délka 30 cm
rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Hranatou formu vymažeme. Těsto lehce prohněteme, vytvoříme z něho válec délky asi 28 cm a položíme do hranaté formy. Podélně nařízíme do hloubky asi 1 cm.

Automatický program:

Spustíme automatický program a chléb vložíme do ohřevného prostoru.

Manuálně:

Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Zpracované těsto potřeme vodou, na konec upečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí
Speciální programy | Kynutí těsta
Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

2. fáze kynutí
Speciální programy | Kynutí těsta
Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 15 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Bílý chléb | Forma
Doba trvání programu: 70 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení
Teplota: 170 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 40 minut
Úroveň: 1

Bílý chléb (volně pečený)

Časová náročnost: 90 minut

20 plátků

Na těsto

21 g kvasnic, čerstvých

260 ml vody | studené

500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

2 ČL soli

½ PL cukru

1 PL másla

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, solí, cukrem a máslem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse vložíme do ohřevného prostoru a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto lehce prohněteme, vytvoříme z něho bochník délky asi 25 cm a položíme napříč do skleněné misky. Několikrát nakrojíme do hloubky 1 cm.

Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu. Zpracované těsto potřeme vodou.

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

2. fáze kynutí

Speciální programy | Kynutí těsta

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 15 minut

Pečení chleba

Automatický program

Chléb | Bílý chléb | Volně sázený

Doba trvání programu: 70 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Předejděhřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35–45 minut

Úroveň: 2

Chléb

Sladký chléb

Časová náročnost: 70 minut

15 plátků

Na chléb

25 g kvasnic, čerstvých

100 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného

500 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

sůl na špičku nože

90 g másla

2 vejce, velikost M

3 PL zázvorového sirupu

40 g plodů zázvoru, nakládaných | nasekaných

1 ČL skořice

100 g krystalového cukru

Do formy

1 PL másla

1 PL cukru

Příslušenství

hranatá forma, délka 25 cm

rošt

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, solí, máslem, vejci a zázvorovým sirupem uhněteme hladké těsto. Z těsta vytvoříme kouli, necháme kynout v míse 60 minut při pokojové teplotě.

Formu vymažeme a vysypeme cukrem.

Do těsta vmícháme plody zázvoru, skořici a kandovaný cukr. Těsto vytváříme, vložíme do hranaté formy a necháme kynout dalších 15 minut.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Povrch chleba posypeme cukrem.

Automatický program:

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova.

Manuálně:

Chléb vložíme do ohřevného prostoru a upečeme dozlatova podle 2. a 3. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Chléb | Sladký chléb

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předejděte: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 190 °C

Doba přípravy: 25 minut

3. krok přípravy

Teplota: 170 °C

Doba přípravy: 5–10 minut

Nejchutnější předkrmy na světě

Pizzy, tart, paštiky a jiné pochoutky jsou pro mnohé nespornými favority pro každou příležitost. Ať už jako sytý předkrm u rodinného stolu, na večírku, nebo jako malé občerstvení při posezení s přáteli či u televize. Jednou je to směs z lehkého těsta s vydatnou přílohou, jindy podle fantazie obměněné klasické recepty – pikantní pochoutky svojí vůní probouzejí naše chuťové buňky a s trochou nápaditosti je lze stále znovu obměňovat.

Pizza & spol.

Pizza (kynuté těsto)

Časová náročnost: 95 minut

Na 4 porce (skleněná miska), na 2 porce (pečicí forma)

Na těsto (skleněná miska)

21 g kvasnic, čerstvých
140 ml vody | vlažné
250 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
1 ČL cukru
1 ČL soli
½ ČL tymiánu, nasekaného
1 ČL oregana, nasekaného
1 ČL oleje

Na oblohu (skleněná miska)

2 cibule
1 stroužek česneku
400 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky
2 PL rajského protlaku
1 ČL cukru
1 ČL oregana, nasekaného
1 bobkový list
1 ČL soli
pepř
100 g mozzarely
100 g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 PL olivového oleje

Na těsto (pečicí forma)

10 g kvasnic, čerstvých
70 ml vody | vlažné
130 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
½ ČL cukru
½ ČL soli
1 ČL oleje
tymián, nasekaný
½ ČL oregana, nasekaného

Na oblohu (pečicí forma)

1 cibule
½ stroužku česneku
200 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky
1 PL rajského protlaku
½ ČL cukru
½ ČL oregana, nasekaného
½ bobkového listu
½ ČL soli
pepř
60 g mozzarely
60 g nastrouhané goudy

Na orestování

1 ČL olivového oleje

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

váleček
skleněná miska nebo kulatá pečicí forma a rošť

Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, cukrem, solí, tymiánem, oreganem a olejem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, v míse přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout 20 minut při pokojové teplotě.

Na oblohu nakrájíme cibuli a česnek na kostičky. Olej rozpálíme na pánvi. Cibuli a česnek dusíme, až jsou skelné. Přidáme rajčata, rajčatový protlak, cukr, oregano, bobkový list a sůl.

Omáčku uvedeme do varu a necháme povařit několik minut na mírném ohni.

Odstraníme bobkový list, ochutíme solí a pepřem. Mozzarellu nakrájíme na plátky.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto vyválíme a položíme do skleněné misky nebo kulaté pečicí formy. Přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout 10 minut při pokojové teplotě.

Omáčku rozprostřeme na těsto, přitom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pizza | Kynuté těsto | Skleněná mísa / Kulatý pečicí plech
Doba trvání programu: 38 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35–45 minut

Úroveň: 2

Tip

Pizzu obložíme šunkou, salámem, žampiony, cibulí nebo tuňákem.

Pizza & spol.

Pizza (tvarohovoolejové těsto)

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce (skleněná miska), na 2 porce (pečicí forma)

Na těsto (skleněná miska)

100 g tvarohu, 20 % tuku v sušině
3 PL mléka, 3,5 % tuku
3 PL oleje
2 vejce, velikost M | jen žloutek
1 ČL soli
1 ČL prášku do pečiva
200 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Na oblohu (skleněná miska)

2 cibule
1 stroužek česneku
400 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky
2 PL rajského protlaku
1 ČL cukru
1 ČL oregana, nasekaného
1 bobkový list
1 ČL soli
pepř
100 g mozzarely
100 g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 PL olivového oleje

Na těsto (pečicí forma)

50 g tvarohu, 20 % tuku v sušině
2 PL mléka, 3,5 % tuku
2 PL oleje
½ ČL soli
1 vejce, velikost M | jen žloutek
1 ČL prášku do pečiva
110 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

Na oblohu (pečicí forma)

1 cibule
½ stroužku česneku
200 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky
1 PL rajského protlaku
½ ČL cukru
½ ČL oregana, nasekaného
½ bobkového listu
½ ČL soli
pepř
60 g mozzarely
60 g nastrouhané goudy

Na orestování

1 ČL olivového oleje

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

váleček
skleněná miska nebo kulatá pečicí forma a rošt

Příprava

Na oblohu nakrájíme cibuli a česnek na kostičky. Olej rozpálíme na pánvi. Cibuli a česnek dusíme, až jsou skelné. Přidáme rajčata, rajčatový protlak, cukr, oregano, bobkový list a sůl.

Omáčku uvedeme do varu a necháme povařit několik minut na mírném ohni.

Vyjmeme bobkový list. Osolíme a opepříme. Mozzarellu nakrájíme na plátky.

Na těsto smícháme tvaroh, mléko, olej, žloutek a sůl. Smícháme mouku s práškem do pečiva. Polovinu z toho vmícháme do těsta. Potom vmícháme zbytek.

Skleněnou misku vymažeme. Těsto vyválíme a položíme do skleněné misky nebo kulaté pečicí formy.

Omáčku rozprostřeme na těsto. Přitom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Pizza | Tvarohovoolejové těsto | skleněná miska / Kulatý pečicí plech

Doba trvání programu: 45 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 170 °C

Booster: Vyp.

Přehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40–55 minut

Úroveň: 1

Tip

Pizzu obložíme šunkou, salámem, žampiony, cibulí nebo tuňákem.

Pizza & spol.

Quiche Lorraine

Časová náročnost: 65 minut

4 porce

Na těsto

125 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

40 ml vody

50 g másla

Na oblohu

25 g slaniny, prorostlé, uzené

75 g anglické slaniny

100 g šunky, vařené

1 stroužek česneku

25 g petrželky, čerstvé

100 g goudy, nastrouhané

100 g ementálu, nastrouhaného

Na polevu

125 g smetany

2 vejce, velikost M

mletý muškátový oříšek

Příslušenství

váleček

pečicí forma, kulatá

rošt

Příprava

Z mouky, cukru, másla a vody uhněteme hladké těsto. 30 minut necháme odpočívat v chladničce.

Na oblohu nakrájíme na kostky slaninu, anglickou slaninu a šunku. Nasekáme stroužek česneku a petrželku. Slaninu orestujeme na pánvi. Přidáme anglickou slaninu a šunku a podusíme. Vmícháme česnek, petrželku a necháme vychladnout.

Na polevu smícháme smetanu, vejce a muškátový oříšek.

Těsto vyválíme a položíme do kulaté pečicí formy. Okraj přitom vytáhneme nahoru. Šunkovou směs rozložíme na těstu a posypeme sýrem. Přelijeme polevou.

Quiche vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Pizza & spol. | Quiche Lorraine

Doba trvání programu: 42 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Intenzivní pečení

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40–45 minut

Úroveň: 1

Maso je důležité...

Kdo má příležitostně ve svém jídelníčku vepřové, hovězí, jehněčí, zvěřinu apod., žije zdravě a má dostatek změny i požitku. Pro naše zdraví je zvláště prospěšné drůbeží maso. Existuje nespočet možností jak připravit maso. S použitím různých koření, omáček a příloh má maso pokaždé jinou chuť - někdy exotickou, jindy klasickou. Rozmanitost přípravy masa je neomezená.

Maso

Kachna (nadívaná)

Časová náročnost: 135 minut

4 porce

Na kachnu

1 kachna (à 2 kg), zpracovaná

1 ČL soli

pepř

1 ČL tymiánu

Na nádivku

2 pomeranče | nakrájené na kostky

1 jablko | nakrájené na kostky

1 cibule | nakrájená na kostičky

½ ČL soli

pepř

1 ČL tymiánu, nasekaného

1 bobkový list

Na omáčku

350 ml šťávy z drůbeží pečeně

125 ml bílého vína

125 ml pomerančové šťávy

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

skleněný pekáč

rošt

pokrmový teploměr

4 speciální jehly

Příprava

Kachnu ochutíme solí, pepřem a tymiánem.

Na nádivku smícháme kostky pomerančů, jablek a cibule. Ochutíme solí, pepřem, tymiánem a bobkovým listem.

Kachnu naplníme nádivkou a uzavřeme speciálními jehlami.

Kachnu položíme stranou s prsíčky nahoru do skleněného pekáče. Zapíchneme pokrmový teploměr. Skleněný pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 30 minutách přelijeme 250 ml šťávy z drůbeží pečeně.

Po skončení doby přípravy kachnu vyjmeme. Případně odebereme tuk a vypečenou šťávu nalijeme do hrnce. Přidáme zbývající šťávu z pečeně, bílé víno a pomerančovou šťávu na omáčku.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Nakonec povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kachna

Doba trvání programu: asi 70 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 180 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 95 °C

Booster: Vyp.

Předehtátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: asi 60 minut

Úroveň: 1

Husa (nenadívaná)

Časová náročnost: 335 minut

4 porce

Přísady

1 husa (ca 4,5 kg), zpracovaná

2 PL soli

500 ml zeleninového vývaru

Příslušenství

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

skleněná miska

Příprava

Husu potřeme uvnitř i zvenku solí.

Husu položíme stranou s prsíčky nahoru do Gourmet pekáče. Zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč ve skleněné misce zasuneme do ohřevného prostoru.

Po 30 minutách přilijeme zeleninový vývar, poté jednou za 30 minut poléváme vypečenou šťávou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Husa | nenadívaná

Doba trvání programu: asi 85 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 95 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy:

Doba přípravy: asi 85 minut

Úroveň: 2

Maso

Kuře

Časová náročnost: 75 minut

2 porce

Přísady

1 kuře, zpracované (ca 1,2 kg)

2 PL oleje

1½ ČL soli

2 ČL mleté papriky, sladké

1 PL kari

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

kuchyňská nít

Příprava

Smícháme olej se solí, mletou paprikou, kari a potřeme tím kuře.

Kuřecí stehýnka svážeme kuchyňskou nítí a stranou s prsíčky nahoru položíme na rošt. Zapíchneme pokrmový teploměr.

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru tak, aby stehýnka směřovala k dvířkám. Kuře upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuře | Vcelku

Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40–55 minut

Úroveň: 1

Kuřecí prsa v hořčici

Časová náročnost: 30 minut

4 porce

Přísady

250 g crème fraîche

1 stroužek česneku | rozdrcený

4 PL hořčice, sladké

1½ ČL soli

½ ČL šalvěje | nasekané

4 kuřecí prsní filety (à 200 g), zpracované

Příslušenství

skleněný pekáč s poklicí

skleněná miska

Příprava

Na omáčku smícháme crème fraîche, česnek, hořčici, sůl a šalvěj.

Kuřecí prsní filety vložíme do skleněného pekáče a rozprostřeme na nich omáčku.

Skleněný pekáč postavíme do skleněné misky a vložíme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy.

Manuálně:

Kuřecí prsní filety obrátíme a polijeme omáčkou. Připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuře v hořčičné omáčce

Doba trvání programu: 21 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 4 minuty

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 17 minut

Tip

Případně lze použít hrubozrnnou hořčici.

Maso

Kuřecí prsíčka s baklažánem

Časová náročnost: 70 minut + 4 hodiny na marinování
4 porce

Na kuřecí prsíčka

4 kuřecí prsní filety, zpracované
5 PL olivového oleje
2 stroužky česneku | najemno nasekané
10 g zázvoru, čerstvého | najemno nastrohaného
1¼ ČL římského kmínu
1 ČL kurkumy
1¼ ČL mleté papriky, sladké
1 cibule | nakrájená na tenká kolečka
1 baklažán, malý | nakrájený na kostičky
2½ PL medu
8 datlí, čerstvých | rozčtvrcených
2½ PL citronové šťávy
sůl
pepř
125 g bílého jogurtu, 3,5 % tuku

Na dozdobení

2½ PL petrželky, najemno nasekané

Příslušenství

skleněná miska
zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu

Příprava

Kuřecí prsní filety rozpůlíme. Polovinu oleje smícháme s česnekem, zázvorem, římským kmínem, kurkumou a paprikou, do této směsi vložíme kuřecí prsní filety a necháme nejméně na 4 hodiny na chladném místě.

Cibuli, baklažán a zbývající olej dáme do zapékací formy.

Zapékací formu ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Automatický program:

Přidáme med, datle a kuře, promícháme a bez poklice pokračujeme v přípravě.

Manuálně:

Přidáme med, datle a kuře, promícháme a připravujeme bez poklice podle 2. kroku přípravy.

Před podáváním přidáme polovinu citronové šťávy. Osolíme a opepříme. Necháme 5 minut máčet.

Jogurt smícháme se zbývajícím citronovou šťávou a rozprostřeme na kuře. Ozdobíme petrželkou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuřecí prsa s lilkem

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 600 W

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + gril s cirkulací

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 20 minut

Tip

Vhodnou přílohou je kuskus nebo rýže.

Maso

Kuřecí stehýnka

Časová náročnost: 75 minut

4 porce

Na kuřecí stehýnka

2 PL oleje

1½ ČL soli

pepř

1 ČL mleté papriky

4 kuřecí stehýnka (à 200 g), zpracovaná

Na zeleninu

4 PL oleje

1 paprika, červená | rozkrájená na stejné velké kusy

1 paprika, žlutá | rozkrájená na stejné velké kusy

1 baklažán | rozkrájený na stejné velké kusy

1 cuketa | rozkrájená na stejné velké kusy

2 cibule, červené | nakrájené na větší kostky

2 stroužky česneku | mírně rozdrcené

2 stonky rozmarýnu, čerstvého

4 stonky tymiánu, čerstvého

200 g cherry rajčátek | půlených

200 ml rajčat, propasírovaných

100 ml zeleninového vývaru

½ ČL soli

pepř

1 ČL cukru

mletá paprika, sladká

Příslušenství

rošt

skleněná miska

Gourmet pekáč

Příprava

Olej, sůl, pepř a papriku smícháme a potřeme tím kuřecí stehýnka. Kuřecí stehýnka položíme na rošt. Rošt po-

stavíme do skleněné misky, zasuneme do ohřevného prostoru a pečeme. Po 17 minutách obrátíme a pokračujeme v přípravě.

Na zeleninu rozpálíme olej v Gourmet pekáči na varné desce při středním až vysokém stupni. Za častého míchání orestujeme papriku a baklažán. Přidáme cuketu, cibuli, česnek a za častého míchání připravujeme při středním stupni.

Rozmarýn a tymián svážeme. Přidáme bylinky, půlky rajčátek, propasírovaná rajčata, vývar a krátce povaříme při středním až vysokém stupni. Na středním stupni necháme vařit asi 15 minut, mezitím několikrát zamícháme.

Dochutíme solí, pepřem, cukrem a mletou paprikou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuře | Kuřecí stehna

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Gril s cirkulací

Teplota: 200 °C

Booster: Vyp.

Předehtání: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35 minut

Úroveň: 2

Krůta (nadívaná)

Časová náročnost: 75 minut

8 porcí

Na nádivku

125 g rozinek
2 PL dezertního vína (madeira)
3 PL oleje
3 cibule | nakrájené na kostičky
100 g rýže parboiled
150 ml vody
½ ČL soli
100 g pistáciových jader, oloupaných
sůl
pepř
kari
Garam Masala (směs koření)

Na krůtu

1 krůta (à 5 kg), zpracovaná
1 PL soli
2 ČL pepře
500 ml drůbežního vývaru

Na omáčku

250 ml vody
150 g crème fraîche
2 PL potravinářského škrobu
2 PL vody | studené
sůl
pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč
pokrmový teploměr
6 párátek
kuchyňská nit
skleněná miska

Příprava

Na nádivku nalijeme po kapkách dezertní víno na rozinky. Cibuli podusíme na oleji. Přidáme rýži, krátce podusíme

a zalijeme vodou. Přidáme sůl. Krátce povaříme a rýži necháme máčet na slabém ohni. Přidáme pistáciová jádra, a rozinky a zamícháme. Dochutíme solí, pepřem, kari a kořením Garam Masala.

Krůtu osolíme a opepříme. Nádivkou naplníme krůtu a uzavřeme pomocí párátek a kuchyňské nitě. Případně lehce svážeme stehýnka. Krůtu položíme stranou s prsíčky nahoru do Gourmet pekáče a zapíchneme pokrmový teploměr.

Gourmet pekáč ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 30 minutách nalijeme drůbeží vývar, potom jednou za 30 minut poléváme vypečenou šťávou.

Krůtu vyjmeme a šťávu z pečeně zředíme vodou. Přidáme crème fraîche. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Nakonec povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Krůta | Vcelku

Doba trvání programu: 160 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 140–170 minut

Úroveň: 1

Maso

Krůtí stehýnko

Časová náročnost: 125 minut

4 porce

Na krůtí stehýnko

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 krůtí stehýnko (à 1,2 kg), zpracované

250 ml vody

Na omáčku

1 plechovka púlených meruněk

(à 280 g) | okapaných

150 ml vody

200 g smetany

200 g čatní s mangem

sůl

pepř

Příslušenství

skleněná miska

Gourmet pekáč

pokrmový teploměr

Příprava

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím krůtí stehýnko. Krůtí stehýnko položíme stranou s kůží nahoru do Gourmet pekáče a zapícheme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru a pečeme.

Po 30 minutách přelijeme vodou a pokračujeme v přípravě. Mezitím púlené meruňky nakrájíme na kousky.

Krůtí stehýnko vyjmeme. Na omáčku zředíme šťávu z pečeně vodou. Přidáme smetanu a čatní a krátce povaříme.

Kousky meruněk přidáme do omáčky. Osolíme a opepříme. Znovu povaříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Krůta | Krůtí stehna

Doba trvání programu: 120 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Zap.

Doba přípravy: 120 minut

Úroveň: 1

Telecí filé (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 120 minut

4 porce

Na telecí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí filé.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Telecí filé vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Telecí filé položíme na rošt a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí svíčková | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 100 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jádra: 57 °C

Doba přípravy: asi 100 minut

Maso

Telecí filé (pečení)

Časová náročnost: 90 minut

4 porce

Na telecí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Na omáčku

30 g smržů, sušených

300 ml vody | vařící

1 cibule

30 g másla

150 g smetany

30 ml bílého vína

3 PL vody | studené

1 PL potravinářského škrobu

sůl

pepř

cukr

Příslušenství

skleněná miska

pokrmový teploměr

síto, jemné

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a telecí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí filé.

Telecí filé položíme do skleněné misky a zapícheme pokrmový teploměr. Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru a telecí filé pečeme.

Na omáčku přelijeme smrže vodou a 15 minut máčíme.

Cibuli nakrájíme na kostičky. Smrže slijeme přes síto, vodu přitom zachováme. Smrže vymačkáme a nakrájíme na malé kostičky.

Cibuli podusíme 5 minut na másle. Přidáme smrže a dusíme dalších 5 minut.

Přidáme vodu z hub, smetanu, víno a povaříme. Potravinářský škrob rozmícháme ve studené vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem a cukrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí svíčková | Pečení masa

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 200 °C

Teplota jádra: 57 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 35 minut

Úroveň: 1

Tip

Místo sušených smržů můžete použít také hříby.

Telecí koleno

Časová náročnost: 125 minut

4 porce

Na telecí koleno

2 PL oleje

1½ ČL soli

½ ČL pepře

1 telecí koleno (à 1,5 kg), zpracované

1 cibule

1 hřebíček

2 mrkve

80 g celeru

1 PL rajského protlaku

800 ml šťávy z telecí pečeně

Na omáčku

75 g smetany

1½ PL potravinářského škrobu

2 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

skleněná miska

pokrmový teploměr

tyčový mixér

síto, jemné

Příprava

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí koleno.

Cibuli rozčtvrtíme a prošpikujeme hřebíčkem. Celer a mrkev oloupeme a nakrájíme na větší kostky.

Zeleninu, rajčatový protlak a telecí koleno dáme do Gourmet pekáče. Zapíchneme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru a pečeme s poklicí.

Po 35 minutách sundáme poklici, po dalších 30 minutách přidáme ¼ šťávy. To opakujeme každých 30 minut.

Telecí koleno a zeleninu vyjmeme. Z cibule odstraníme hřebíček.

Zeleninu a šťávu z pečeně dáme do hrnce a rozmixujeme. Pyré přepasírujeme přes síto, přilijeme smetanu a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí koleno

Doba trvání programu: 100 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 180 °C

Teplota jádra: 76 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 100–130 minut

Úroveň: 1

Maso

Telecí hřbet (pečení)

Časová náročnost: 150 minut

4 porce

Na telecí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího hřbetu, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

pokrmový teploměr

rošt

skleněná miska

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na orestování a telecí hřbet orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Telecí hřbet vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí hřbet.

Zapíchneme pokrmový teploměr. Telecí hřbet položíme na rošt. Rošt postavíme do skleněné misky, zasuneme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso Telecí | Telecí hřbet | Pečení masa

Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 200 °C

Teplota jádra: 57 °C

Booster: Vyp.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 50–80 minut

Úroveň: 1

Telecí hřbet (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 150 minut

4 porce

Na telecí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího hřbetu, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

V pánvi rozpálíme olej na orestování a telecí hřbet orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí hřbet.

Telecí hřbet vyjmeme a zapícheme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy

Telecí hřbet položíme na rošt a pečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Telecí hřbet | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jádra: 54 °C

Doba přípravy: asi 50 minut

Maso

Telecí dušená pečeně

Časová náročnost: 150 minut

4 porce

Na pečení

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg telecího masa (kýta nebo ořech),
zpracovaného

2 mrkve | nakrájené na kostičky

2 rajčata | nakrájená na kostičky

2 cibule | nakrájené na kostičky

2 morkové kosti (telecí nebo hovězí)

500 ml šťávy z telecí pečeně

250 ml vody

Na omáčku

250 g smetany

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

Gourmet pekáč

tyčový mixér

síto, jemné

Příprava

Olej rozpálíme v Gourmet pekáči a telecí maso prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Telecí maso vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím telecí maso.

Zeleninu orestujeme v Gourmet pekáči. Přidáme morkovou kost a maso. Přilijeme vodu a polovinu šťávy z pečeně.

Gourmet pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Připravujeme s poklicí.

Po 30 minutách sundáme poklici.

Vyndáme telecí maso, kosti a polovinu zeleniny. Zbývající zeleninu a šťávu z pečeně dáme do hrnce a rozmixujeme. Pyré přepasírujeme přes síto, přidáme smetanu a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Telecí | Dušené telecí

Doba trvání programu: 90 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 95 minut

Úroveň: 1

Jehněčí kýta

Časová náročnost: 135 minut

6 porcí

Na jehněčí kýtu

3 PL oleje

1½ ČL soli

½ ČL pepře

2 stroužky česneku | rozdrcené

3 ČL provensálských bylinek

1 jehněčí kýta (à 1,5 kg), zpracovaná

Na přeliv

100 ml červeného vína

400 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

500 ml vody

50 g crème fraiche

3 PL vody | studené

3 ČL potravinářského škrobu

sůl

pepř

Příslušenství

skleněný pekáč s poklicí

pokrmový teploměr

rošt

Příprava

Smícháme olej se solí, pepřem, česnekem, bylinkami a potřeme tím jehněčí kýtu.

Jehněčí kýtu položíme do skleněného pekáče a zapíchneme pokrmový teploměr.

Skleněný pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Připravujeme s poklicí.

Po 30 minutách sundáme poklicí. Přilijeme červené víno, zeleninový vývar a pokračujeme v přípravě.

Jehněčí kýtu vyjmeme a šťávu z pečeně zředíme vodou. Přidáme crème fraiche a krátce povaříme. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí kýta

Doba trvání programu: 100 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 180 °C

Výkon: 80 W

Teplota jádra: 76 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 90–120 minut

Úroveň: 1

Maso

Jehněčí hřbet (pečení)

Časová náročnost: 55 minut

4 porce

Na jehněčí hřbet

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 jehněčí panenky (à 300 g), zpracované

Na orestování

1 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a teletčí panenky orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Smícháme olej, sůl, pepř a potřeme tím jehněčí panenky.

Jehněčí panenky položíme na rošt a zapíchneme pokrmový teploměr. Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Jehněčí panenky upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí hřbet | Pečení masa

Doba trvání programu: 45 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 80 W

Teplota jádra: 65 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 35–45 minut

Úroveň: 1

Jehněčí hřbet (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Přísady

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 jehněčí panenky (à 300 g), zpracované

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo 10 minut předehříváme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Smícháme olej se solí, pepřem a potřeme tím jehněčí panenky.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Jehněčí panenky prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Jehněčí panenky vyjmeme a zapícháme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Jehněčí panenky položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Jehněčí | Jehněčí hřbet | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 100 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jádra: 65 °C

Doba přípravy: asi 100 minut

Maso

Hovězí filé (pečení)

Časová náročnost: 55 minut

4 porce

Na hovězí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg hovězího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

V pánvi rozpálíme olej na restování a hovězí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí filé.

Hovězí filé položíme na rošt a zapícháme pokrmový teploměr. Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Hovězí filé připravíme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí svíčková |

Pečení masa

Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Teplota jádra: 54 °C

Booster: Vyp.

Předeřtátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 50 minut

Úroveň: 1

Hovězí filé (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na hovězí filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg hovězího filé, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí filé.

V pánvi rozpálíme olej na restování a hovězí filé orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Hovězí filé vyjmeme a zapícheme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Hovězí filé položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí svíčková | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jádra: 54 °C

Doba přípravy: asi 50 minut

Maso

Hovězí hašé

Časová náročnost: 250 minut

8 porcí

Přísady

30 g másla

3 PL oleje

1,2 kg hovězího masa, zpracovaného | nakrájeného na kostky

sůl

pepř

500 g cibule | nakrájené na kostičky

2 bobkové listy

4 hřebíčky

1 PL cukru, hnědého

2 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

1,2 l hovězího vývaru

70 ml octa

Příslušenství

skleněný pekáč

rošt

Příprava

Máslo zahříváme na pánvi. Jakmile se přestanou vytvářet bublinky, přidáme olej a rozpálíme.

Hovězí maso osolíme, opeříme a ze všech stran orestujeme.

Přidáme cibuli, bobkový list, hřebíček, hnědý cukr a restujeme další 3 minuty.

Hovězí maso poprášíme moukou a smažíme další 2–3 minuty.

Za stálého míchání přidáváme hovězí vývar a ocet, až vznikne hladká omáčka.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Hovězí hašé vložíme do skleněného pekáče.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Skleněný pekáč vložíme do ohřevného prostoru a pečeme. Po polovině doby přípravy zamícháme.

Před podáváním ještě jednou osolíme a opeříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí hašé

Doba trvání programu: 210 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Výkon: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 180 minut

Dušená hovězí pečeně

Časová náročnost: 135 minut

4 porce

Na pečení

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg hovězího masa (kýta nebo plecko),
zpracovaného

200 g mrkve | nakrájené na kostičky

2 cibule | nakrájená na kostičky

50 g celeru | nakrájeného na kostičky

1 bobkový list

500 ml šťávy z hovězí pečeně

250 ml vody

Na orestování

2 PL oleje

Na omáčku

250 ml vody

125 g crème fraîche

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

pokrmový teploměr

rošt

síto, jemné

tyčový mixér

Příprava

V Gourmet pekáči rozpálíme olej na orestování. Hovězí maso prudce orestujeme ze všech stran 1 minutu.

Hovězí maso vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí maso.

Zeleninu orestujeme v Gourmet pekáči. Přidáme hovězí maso a bobkový list. Zapícheme pokrmový teploměr. Přilijeme vodu a polovinu šťávy z pečeně.

Gourmet pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Hovězí pečení dusíme.

Po 60 minutách sundáme poklici, přilijeme zbývající šťávu z pečeně a pokračujeme v přípravě.

Na omáčku vyjmeme hovězí maso, bobkový list a polovinu zeleniny. Přilijeme vodu a šťávu z pečeně zředíme. Zeleninu a šťávu z pečeně dáme do hrnce a rozmixujeme. Pyré přepasírujeme přes jemné síto, přidáme crème fraîche a povaříme.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Dušené hovězí

Doba trvání programu: 120 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 190 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 120 minut

Úroveň: 1

Maso

Rostbíf (pečení)

Časová náročnost: 95 minut

4 porce

Na rostbíf

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg rostbíf, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Na remuládu

150 g bílého jogurtu, 3,5 % tuku

150 g majonézy

2 nakládané okurky

2 PL kapar

1 PL petrželky

2 šalotky

1 PL pažitky

½ ČL citronové šťávy

sůl

cukr

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a rostbíf orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Rostbíf vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím rostbíf.

Rostbíf položíme na rošt a zapíchneme pokrmový teploměr. Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Rostbíf připravíme.

Na remuládu hladce vymícháme jogurt a majonézu. Nakládané okurky, kapary a petrželku nasekáme najemno. Šalotku pokrájíme na kostičky a pažitku nakrájíme na malé kousky. Vše vmícháme do směsi jogurtu s majonézou.

Remuládu dochuťíme citronovou šťávou, solí a cukrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Rostbíf | Pečení masa

Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 200 °C

Teplota jádra: 54 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 50 minut

Úroveň: 1

Rostbíf (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na rostbíf

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

1 kg rostbífů, zpracovaného

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle

1. kroku přípravy.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím rostbíf. V pánvi rozpálíme olej na orestování a rostbíf orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Rostbíf vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Rostbíf položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Rostbíf | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 100 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Teplota jádra: 54 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 100 minut

Maso

Sekaná pečeně

Časová náročnost: 75 minut
10 porcí

Přísady

1 kg mletého masa, vepřového
3 vejce, velikost M
200 g strouhanky
1 ČL mleté papriky
sůl
pepř

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Mleté maso smícháme s vejci, strouhankou, mletou paprikou, solí a pepřem.

Z mletého masa vytvoříme šišku tvaru bochníku a položíme na skleněnou misku.

Automatický program:

Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru a sekanou upečeme.

Manuálně:

Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru a sekanou pečeme podle 1., 2. a 3. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Sekaná
Doba trvání programu: 62 minut

Manuálně

1. krok přípravy
Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 220 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 12 minut
Úroveň: 2

2. krok přípravy
Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus
Výkon: 150 W
Teplota: 160 °C
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 45 minut

3. krok přípravy
Provozní způsoby: Gril
Stupeň: 3
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 5–10 minut

Kotleta (pečení)

Časová náročnost: 90 minut

4 porce

Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), zpracované

Na pesto

50 g piniových oříšků

60 g rajčat, sušených, nakládaných v oleji

30 g petrželky, hladké

30 g bazalky

1 stroužek česneku

50 g tvrdého sýru (parmazán), nastrouhaného

5 PL slunečnicového oleje

5 PL olivového oleje

Příslušenství

skleněná miska

pokrmový teploměr

tyčový mixér

Příprava

Kotletu položíme do skleněné misky a zapícheme pokrmový teploměr.

Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru a kotletu pečeme.

Na pesto orestujeme piniová jádra na pánvi. Rajčata, petrželku, bazalku a česnek nakrájíme na velké kusy. Rozmixujeme společně s piniovými jádry, parmazánem a slunečnicovým olejem. Vmícháme olivový olej.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Uzená kotleta | Pečení masa

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Teplota jádra: 63 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí:

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 40 minut

Úroveň: 1

Tip

U sušených rajčat, která nejsou naložená v oleji, stačí 30 g. Před přípravou přelijeme vařící vodou a máčíme asi 10 minut. Poté vodu slijeme.

Maso

Kotleta (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na kotletu

1 kg kotlety (panenka), zpracované

Na orestování

1 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle

1. kroku přípravy.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování.

Kotletu prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Kotletu vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Kotletu položíme na rošt a upečeme.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Uzená kotleta | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 110 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Teplota jádra: 63 °C

Doba přípravy: asi 100 minut

Masové kuličky

Časová náročnost: 150 minut

4 porce

Na karbanátky

40 g strouhanky

110 ml vody

1 cibule

250 g mletého masa, vepřového

250 g mletého masa, hovězího

1 vejce, velikost M

1 ČL soli

pepř

Na omáčku

40 g másla | měkkého

40 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

500 ml masového vývaru | studeného

2 PL smetany

1 PL kapar

1 ČL cukru

Příslušenství

skleněný pekáč s poklicí

skleněná miska

Příprava

Strouhanku smícháme s vodou a necháme máčet.

Cibuli nakrájíme na kostičky. Mleté maso a cibuli přidáme ke strouhance.

S vejcem, solí a pepřem vytvoříme hnetím masové těsto. Vytvoříme 8 masových kuliček, které vložíme do skleněného pekáče.

Smícháme máslo, mouku a v malých porcích rozdělíme vedle masových kuliček. Přidáme masový vývar.

Ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy.

Automatický program:

Omáčku opatrně vymícháme dohladka. Ochutíme smetanou, kapary, cukrem a pokračujeme v přípravě.

Manuálně:

Omáčku opatrně vymícháme dohladka. Ochutíme smetanou, kapary, cukrem a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Královecké knedlíčky

Doba trvání programu: 14 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 4 minuty

Maso

Pečeně z vepřové kýty

Časová náročnost: 150 minut

4 porce

Na pečení

2 PL oleje

2 PL hořčice

1 ČL soli

½ ČL pepře

½ ČL mleté papriky

1 kg vepřového masa (horní nebo spodní šál), zpracovaného

Na políť

500 ml zeleninového vývaru

Na omáčku

300 ml vody

100 g crème fraîche

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL vody | studené

sůl

pepř

cukr

Příslušenství

rošt

skleněný pekáč s poklicí

rošt

pokrmový teploměr

Příprava

Smícháme olej s hořčicí, solí, pepřem a mletou paprikou a potřeme tím vepřové maso.

Vepřové maso dáme do skleněného pekáče a zapíchneme pokrmový teploměr. Skleněný pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Vepřovou pečení připravujeme.

Po 30 minutách sundáme poklici, přilijeme zeleninový vývar a pokračujeme v přípravě.

Vepřové maso vyjmeme. Štávu z pečeně zředíme vodou a nalijeme do hrnce. Přidáme crème fraîche a povaříme. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem a cukrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Vepřová kýta

Doba trvání programu: 100 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 85 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 100 minut

Úroveň: 1

Vepřové filé (pečení)

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na vepřové filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 vepřové filety (à 350 g), zpracované

Na orestování

2 PL oleje

Na omáčku

500 g šalotky

20 g másla

1 PL cukru

100 ml bílého vína

400 ml zeleninového vývaru

4 PL balzamikového octa

3 ČL medu

½ ČL soli

pepř

1½ ČL potravinářského škrobu

2 PL vody | studené

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Vepřové filety prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím vepřové filety.

Vepřové filety položíme na rošt a zapícheme pokrmový teploměr. Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Vepřové filety připravíme.

Na omáčku podélně rozpůlíme šalotku a nakrájíme na tenká kolečka. Máslo rozehřejeme na pánvi. Osmažíme v něm šalotku na středním ohni mírně dohněda.

Šalotku posypeme cukrem a necháme zkaramelizovat při nízkém stupni. Zalijeme vínem, zeleninovým vývarem a balzamikovým octem. Necháme povařit asi 30 minut na středním ohni.

Omáčku dochutíme medem, solí a pepřem. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Vepřová panenka | Pečení masa

Doba trvání programu: 45 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 160 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40 minut

Úroveň: 1

Maso

Vepřové filé (příprava při nízké teplotě)

Časová náročnost: 130 minut

4 porce

Na vepřové filé

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

3 vepřové filety (à 350 g), zpracované

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

rošt

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Rošt postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Olej smícháme se solí a pepřem a potřeme tím vepřové filety.

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Vepřové filety prudce orestujeme ze všech stran vždy 1 minutu.

Vepřové filety vyjmeme a zapíchneme pokrmový teploměr.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Vepřové filety položíme na rošt a připravujeme.

Nastavení

Automatický program

Vepřové | Vepřová panenka | Příprava při nízké teplotě

Doba trvání programu: 110 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 100 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 100 minut

Vepřové filé v rokfórové omáčce

Časová náročnost: 45 minut

4 porce

Přísady

200 g sýru s modrou plísní (rokfór)

2 cibule | nakrájené na kostičky

2 PL petrželky | nasekané

125 g smetany

50 ml bílého vína

3 PL oleje

½ ČL soli

pepř

1 kg vepřových plátků, zpracovaných

Příslušenství

skleněný pekáč s poklicí

skleněná miska

Příprava

Sýr s modrou plísní vložíme do skleněného pekáče a rozmačkáme vidličkou.

Přidáme cibuli a petrželku.

Přidáme smetanu, víno a olej. Osolíme a opeříme.

Vepřové plátky vložíme do skleněného pekáče a přelijeme omáčkou.

Skleněný pekáč postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo vepřové plátky připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy.

Manuálně:

Vepřové plátky obrátíme a připravujeme pod poklicí podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Maso | Vepřové | Panenka v rokfórové om.

Doba trvání programu: 19 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 8 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 11 minut

Maso

Zaječí kýta

Časová náročnost: 80 minut + 12 hodin pro naložení
6 porcí

Přísady

2 zaječí kýty (à 400 g), zpracované
500 ml podmáslí
sůl
pepř
2 PL přepuštěného másla
50 ml červeného vína
200 g smetany
6 kuliček jalovce
2 bobkové listy
50 g slaniny, tučné nebo prorostlé | nakrájené na plátky
250 ml vývaru
150 ml vody
2 PL potravinářského škrobu
2 PL vody

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí
skleněná miska

Příprava

Zaječí kýty naložíme asi na 12 hodin do podmáslí. Během této doby je několikrát obrátíme.

Zaječí kýty opláchneme vodou, osušíme a odbláňíme. Osolíme a opepříme.

Přepuštěné máslo zahřejeme v Gourmet pekáči na varné desce. Zaječí kýty ze všech stran prudce orestujeme. Zalijeme červeným vínem a polovinou smetany. Přidáme kuličky jalovce a bobkový list. Kýty obložíme plátky slaniny.

Gourmet pekáč ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru a zaječí kýty pečeme s poklicí.

Po 15 minutách přilijeme vývar a s poklicí pokračujeme v přípravě.

Zaječí kýty vyjmeme, do základu z pečeně přidáme zbývající smetanu a vodu. Potravinářský škrob rozmícháme s vodou a přidáme k omáčce. Všechno povaříme. Zaječí kýty vrátíme do omáčky.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Zaječí kýta
Doba trvání programu: 60 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení
Teplota: 190 °C
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 60 minut
Úroveň: 1

Králík

Časová náročnost: 100 minut

4 porce

Na králíka

1,3 kg králík, zpracovaný

1 ČL soli

pepř

2 PL dijonské hořčice

30 g másla

100 g slaniny, nakrájené na kostičky

2 cibule, nakrájené na kostičky

1 ČL tymiánu, nasekaného

125 ml bílého vína

125 ml vody

Na omáčku

1 PL dijonské hořčice

100 g crème fraîche

1 PL potravinářského škrobu

2 PL vody

sůl

pepř

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí

rošt

Příprava

Králíka rozkrájíme na 6 částí. Osolíme, opepříme a potřeme hořčicí.

Máslo zahřejeme v Gourmet pekáči. Anglickou slaninu a části králíka orestujeme ze všech stran. Orestujeme také cibuli a tymián. Zalijeme bílým vínem a vodou.

Gourmet pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru a králíka pečeme.

Části králíka vyjmeme. Přidáme hořčici, crème fraîche a necháme povařit na varné desce.

Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Znovu krátce povaříme. Osolíme a opepříme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Králík

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Horký vzduch plus
Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35 minut

Úroveň: 1

Maso

Jelení hřbet

Časová náročnost: 110 minut + 24 hodin pro naložení
4 porce

Na marinádu

500 ml červeného vína
250 ml vody
1 mrkev | nakrájená na kostičky
3 cibule | nakrájené na kostičky

Na jelení hřbet

1,2 kg jeleního hřbetu, zpracovaného
1 ČL soli
1 ČL pepře, nahrubo rozdrčeného
½ ČL šalvěje, mleté
½ ČL tymiánu
60 g slaniny, prorostlé | nakrájené na plátky
500 ml vývaru nebo šťávy z pečené zvěřiny

Na omáčku

350 g kompotovaných višní (hmotnost po odkapání)
200 ml višňové šťávy (z kompotu)
200 g smetany
150 ml vody nebo marinády
1 PL potravinářského škrobu
1 PL vody nebo marinády
sůl
pepř
cukr

Příslušenství

kuchyňská nit
pokrmový teploměr
Gourmet pekáč
rošt

Příprava

Na marinádu uvedeme do varu víno, vodu, mrkev a cibuli. Vlažnou tekutinu nalijeme na jelení hřbet a necháme marinovat 24 hodin v chladničce.

Jelení hřbet vyjmeme a osušíme. Marinádu dáme stranou. Smícháme sůl, pepř a bylinky a potřeme tím jelení hřbet. Jelení hřbet ovineme slaninou, případně ovážeme kuchyňskou nití.

Jelení hřbet položíme do Gourmet pekáče a zapícheme pokrmový teploměr. Gourmet pekáč na roštu zasuneme do ohřevného prostoru. Jelení hřbet připravujeme.

Po 30 minutách přilijeme vývar nebo šťávu z pečeně a pokračujeme v přípravě.

Na omáčku zředíme šťávu z pečeně v Gourmet pekáči šťávou z pečeně zvěřiny. Višně slijeme a višňovou šťávu zachytíme. Jelení hřbet vyjmeme, do šťávy z pečeně přidáme višňovou šťávu, smetanu a vodu nebo marinádu.

Potravinářský škrob rozmícháme s vodou a vmícháme do omáčky. Všechno povaříme a přidáme višně. Dochutíme solí, pepřem, cukrem a případně marinádou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina | Jelení hřbet

Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 180 °C

Teplota jádra: 70–78 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 50 °C

Úroveň: 1

Maso

Srnčí hřbet

Časová náročnost: 110 minut + 24 hodin pro naložení
6 porcí

Na srnčí hřbet

1,2 kg srnčího hřbetu, bez kosti
1½ l podmáslí
1 TL zvěřinového koření (směs koření)
1 ČL soli
pepř

Na orestování

30 g přepuštěného másla

Na omáčku

125 ml červeného vína
800 ml šťávy z pečené zvěřiny
125 g crème fraîche
1 PL potravinářského škrobu
2 PL vody | studené
sůl
pepř
zvěřinové koření (směs koření)

Příslušenství

Gourmet pekáč s poklicí
skleněná miska

Příprava

Srnčí hřbet odblaníme. Hřbet naložíme asi na 24 hodin do podmáslí. Během této doby ho několikrát obrátíme.

Srnčí hřbet opláchneme studenou vodou a osušíme. Ochutíme zvěřinovým kořením, solí a pepřem.

Srnčí hřbet v Gourmet pekáči prudce orestujeme ze všech stran. Části masa případně rozdělíme.

Srnčí hřbet vyjmeme, položíme do skleněné misky a zapícháme pokr-
mový teploměr. Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru. Srnčí hřbet připravujeme.

Na omáčku zředíme v Gourmet pekáči šťávu z pečené červeným vínem a šťávou z pečené zvěřiny. Přidáme crème fraîche. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím zahustíme. Necháme povařit. Dochutíme solí, pepřem, cukrem a zvěřinovým kořením.

Nastavení

Automatický program

Maso | Zvěřina Srnčí hřbet

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Automatické pečení

Teplota: 180 °C

Teplota jádra: 72 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 35 minut

Úroveň: 1

Tip

Pro podávání mírně ohřejeme 6 kompotovaných půlených hrušek. Vyklenuutím nahoru položíme kolem srnčího hřbetu a naplníme vždy 1 čajovou lžičkou brusinkové marmelády.

Ke stolu, prosím!

Mnoho chutných pokrmů lahodí daleko více jazyku, méně už pak linii. Zde je uklidňující vědět, že rybí pokrmy patří k chvalně známým výjimkám a jsou stejně tak zdravé jako chutné. Podle výskytu ryb, kulinářských zvyklostí a typické národní oblíbenosti přichází na celém světě na stůl nejrůznější speciality, které téměř vždy stojí za ochutnání. Některé z nich Vám předkládáme v následující kapitole.

Rybí kari

Časová náročnost: 50 minut

4 porce

Přísady

1 ananas, čerstvý (à 400 g)
 1 paprika, červená
 1 banán
 600 g filé z parmice, zpracovaného
 3 PL citronové šťávy
 125 ml bílého vína
 125 ml ananasové šťávy
 1½ ČL potravinářského škrobu
 ½ ČL cayennského pepře
 2 PL kari
 1½ ČL soli
 1 ČL cukru

Příslušenství

skleněný pekáč s poklicí
 skleněná miska

Příprava

Ananas oloupeme, rozčtvrtíme, košťál odstraníme, pokrájíme na kostky. Papriku nakrájíme na úzké proužky a banán na kolečka.

Rybu nakrájíme na větší kousky vložíme do mísy a pokapeme citronovou šťávou. Přidáme ananas, papriku, banán a zamícháme.

Smícháme bílé víno a ananasovou šťávu s potravinářským škrobem, cayennským pepřem, kari, solí a cukrem. Omáčkou přelijeme rybu.

Skleněný pekáč ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru.

Automatický program:

Spustíme automatický program. Rybí kari připravujeme s poklicí.

Manuálně:

Rybí kari připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy. Rybí kari opatrně zamícháme a připravujeme s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Rybí kari

Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 9 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 16 minut

Tip

Vhodnou přílohou je rýže.

Ryby

Pstruh

Časová náročnost: 65 minut

4 porce

Na rybu

4 pstruzi (à 250 g), zpracování

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

Na nádivku

200 g žampionů, čerstvých

½ cibule

1 stroužek česneku

25 g petrželky

sůl

pepř

3 PL másla

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Pstruhy pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme a opepříme.

Na nádivku očistíme žampiony. Cibuli, česnek, žampiony a petrželku najemno nasekáme a smícháme. Směs osolíme a opepříme.

Skleněnou misku vymažeme. Pstruhy naplníme směsí a položíme vedle sebe do skleněné misky. Obložíme vločkami másla.

Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru a pstruhy pečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Pstruh

Doba trvání programu: 20 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 1

Tip

Pstruhy podáváme s plátky citronu a karamelizovaným máslem.

Kapr

Časová náročnost: 65 minut

6 porcí

Přísady

450 ml vody

50 ml octa

50 ml bílého vína

1 kapr, vykuchaný, s šupinami

(à 1,5 kg), zpracovaný
sůl

1 bobkový list

5 zrněk pepře

Příslušenství

skleněný pekáč s poklicí

rošt

Příprava

Vodu s octem a bílým vínem přivedeme do varu na varné desce.

Kapra se šupinami opatrně očistíme ve vodě, aniž bychom poškodili vrstvičku slizu.

Kapra zevnitř osolíme a přelijeme polovinou octové vody.

Kapra položíme do skleněného pekáče. Přidáme zbývající octovou vodu s bobkovým listem a zrnky pepře.

Skleněný pekáč vložíme na roštu do ohřevného prostoru a kapra pečeme s poklicí.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Kapr

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předeřhřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 40 minut

Úroveň: 1

Tip

Kapra podáváme s plátky citronu a karamelizovaným máslem.

Ryby

Pstruh lososovitý

Časová náročnost: 65 minut

4 porce

Na rybu

1 pstruh lososový (à 1 kg), vcelku, zpracovaný

1 citron | jen šťáva
sůl

Na nádivku

2 šalotky

2 stroužky česneku

2 plátky toastového chleba

50 g kapar, malých

1 vejce, velikost M | jen žloutek

2 PL olivového oleje

mleté chilli

pepř

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

dřevěné špízy

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Pstruha pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme.

Na nádivku nakrájíme na kostičky šalotku, česnek a toastový chléb. Smícháme kapary, žloutek, olivový olej, šalotku, česnek a toastový chléb. Ochutíme solí, pepřem a mletým chilli.

Pstruha naplníme touto směsí. Otvor uzavřeme malými dřevěnými špízy.

Skleněnou misku vymažeme. Pstruha položíme do skleněné misky a zapícháme pokrmový teploměr. Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru a pstruha pečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Pstruh lososový

Doba trvání programu: 40 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: asi 40 minut

Úroveň: 1

Filé z lososa

Časová náročnost: 65 minut

4 porce

Přísady

4 filety z lososa (à 200 g), zpracované

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

3 PL másla

1 ČL kopru, nasekaného

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

skleněná miska

pokrmový teploměr

Příprava

Skleněnou misku vymažeme.

Filé z lososa položíme do skleněné misky. Pokapeme citronovou šťávou. Osolíme a opepříme. Kusy lososa obložíme vločkami másla a posypeme koprem. Zapíchneme pokrmový teploměr.

Skleněnou misku vložíme do ohřevného prostoru a filé z lososa pečeme.

Nastavení

Automatický program

Ryba | Filé z lososa

Doba trvání programu: 20 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + autom. pečení

Teplota: 170 °C

Výkon: 150 W

Teplota jádra: 75 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 1

Nákypy a gratinády

Variace plné požitků

Snad žádný jiný pokrm se nedostává na stůl v tolika variantách jako nákyp.

Pokud jde o přísady, můžete v pravém slova smyslu čerpat z bohaté rozmanitosti a navzájem kombinovat vše, co přinese roční období a zásoby. Toto dostaveníčko s přílohami je třeba výborně připravit a pak se bude těšit velké oblibě také u Vašich hostů. A když někdy náhodou něco zbyde, bude Vám to chutnat i po ohřátí.

Čekankový nákyp

Časová náročnost: 55 minut

5 porcí

Na čekanku

8 čekanek

50 g másla

5 ČL cukru

sůl

pepř

8 plátků šunky (tloušťka 3–4 mm),

vařené

Na sýrovou omáčku

30 g másla

40 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

750 ml mléka, 1,5 % tuku

250 g sýru, nastrouhaného

1 vejce, velikost M | jen žloutek

5 ČL muškátového oříšku, strouhaného

sůl

pepř

½ ČL citronové šťávy

Příslušenství

zapékací forma

rošt

Příprava

Odstraníme tvrdou, hořkou část čekanky.

Máslo rozpustíme na pánvi. Čekanku usmažíme dozlatova. Potom ještě dusíme 25 minut na mírném ohni.

Ochutíme cukrem, solí a pepřem.

Každou čekanku zabalíme do plátku šunky. Položíme vedle sebe do zapékací formy.

Na sýrovou omáčku rozpustíme máslo v hrnci. Vmícháme mouku a lehce osmahneme. Za stálého míchání přidá-

me mléko, uvedeme do varu a vmícháme polovinu sýru, žloutek, muškátový oříšek, sůl, pepř a citronovou šťávu.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Sýrovou omáčku nalijeme na čekanku a posypeme zbývajícím sýrem.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Nákyp vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Gratinovaná čekanka

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horní/spodní pečení

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předejdě: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 25–40 minut

Nákypy a gratinády

Kuřecí paštika se žampiony

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na paštiku

1 šalotka | najemno nakrájená
2 stroužky česneku | najemno nasekané
1 pórek, malý | nakrájený na kroužky
8 plátků slaniny, prorostlé | nakrájené na plátky
200 g žampionů | asi 1 cm velké kostky
150 g hlívy | asi 1 cm velké kostky
1½ ČL tymiánu, sušeného
petrželka | najemno nasekaná
1½ ČL hořčice, hrubozrnná
sůl
pepř
150 ml bílého vína
50 g másla
60 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
250 g smetany
500 ml slepičího vývaru
250 g listového těsta
2 kuřecí prsí filety, zpracované | asi 1 cm velké kostky
4 kuřecí stehýnka (bez kůže a kostí), zpracovaná | asi 1 cm velké kostky
2 vejce, velikost M | jen žloutek

Na orestování

1 PL oleje

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

forma, vysoká, kulatá, vhodná pro mikrovlnu, Ø 26 cm
rošť

Příprava

Na pánvi rozpálíme olej na orestování. Šalotku podusíme. Přidáme česnek, pórek, slaninu a restujeme, dokud slanina není dozlatova.

Přidáme žampiony, hlívu a připravujeme.

Směs přendáme do misky. Přidáme bylinky a hořčici. Osolíme, opeříme a necháme stranou.

Bílé víno nalijeme do hrnce a redukuje na mírném ohni. Přidáme máslo a necháme ho rozpustit. Vmícháváme mouku, dokud nevznikne hladká pasta. Přidáme smetanu, vývar a vaříme za stálého míchání, dokud nevznikne hustá omáčka. Omáčku přendáme do mísy.

Listové těsto ukrojíme tak, aby pokrylo formu.

Rošť zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Smícháme a ochutíme směs žampionů, šalotky a omáčku. Vmícháme kuřecí kostky a vložíme do formy.

Okraj formy potřeme žloutkem a položíme do ní listové těsto. Přechínající těsto odkrojíme a ostrým nožem vyřezeme křížky do poklice z listového těsta, aby při přípravě mohla unikat pára. Potřeme žloutkem.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Kuřecí paštiku s žampiony vložíme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Kuřecí paštika s žampiony

Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Zap.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Výkon: 300 W

Doba přípravy: 25 minut

Nákypy a gratinády

Zapečené brambory se sýrem

Časová náročnost: 55 minut

4 porce

Na nákyp

600 g brambor, typ C

75 g nastrouhané goudy

Na polevu

250 g smetany

1 ČL soli

pepř

mletý muškátový oříšek

Na dozdobení

75 g nastrouhané goudy

Do formy

1 stroužek česneku

Příslušenství

zapékací forma, Ø 26 cm

rošt

Příprava

Zapékací formu vytřeme česnekem.

Na polevu smícháme smetanu, sůl, pepř a muškátový oříšek.

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky tloušťky 3–4 mm. Brambory smícháme se sýrem, polevou a vložíme do zapékací formy.

Posypeme goudou.

Brambory se sýrem vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Zapékané brambory

Doba trvání programu: 28 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 170 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 28–35 minut

Úroveň: 1

Nákypy a gratinády

Lasagne

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na lasagne

8 plátků lasagní (bez předvaření)

Na omáčku z rajčat a sekané

50 g slaniny, prorostlé, uzené | nakrájené na kostičky

2 cibule | nakrájené na kostičky

375 g mletého masa, polovina hovězí, polovina vepřové

800 g rajčat z plechovky, loupaných

30 g rajského protlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymiánu, čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvé | nasekané

sůl

pepř

Na žampionovou omáčku

20 g másla

1 cibule | nakrájená na kostičky

100 g žampionů, čerstvých | nakrájených na plátky

2 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

250 g smetany

250 ml mléka, 3,5 % tuku

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

2 PL petrželky, čerstvé | nasekané

Na dozdobení

200 g nastrouhané goudy

Příslušenství

zapékací forma 32 cm x 22 cm

rošt

Příprava

Na omáčku z rajčat a mletého masa rozpálíme pánev. Kostičky slaniny orestujeme, přidáme mleté maso a při smažení obrátíme. Přidáme cibuli a podusíme. Rajčata nakrájíme na kousky. Přidáme rajčata, rajčatovou šťávu, rajčatový protlak a vývar. Ochutíme bylinkami, solí, pepřem. Asi 5 minut necháme mírně vařit.

Na žampionovou omáčku podusíme cibuli na másle. Přidáme žampiony a krátce orestujeme. Poprášíme moukou a vmícháme ji. Zalijeme smetanou a mlékem. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Omáčku necháme asi 5 minut mírně vařit. Nakonec přidáme petrželku.

Na lasagne postupně vrstvíme do zapékací formy:

- 1/3 omáčky z rajčat a mletého masa
- 4 plátky lasagní
- 1/3 omáčky z rajčat a mletého masa
- 1/2 žampionové omáčky
- 4 plátky lasagní
- 1/3 omáčky z rajčat a mletého masa
- 1/2 žampionové omáčky

Lasagne posypeme goudou, vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Lasagne

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch
plus

Teplota: 180

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předeheřtí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 30 minut

Úroveň: 1

Nákypy a gratinády

Zapékané těstoviny

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Na těstoviny

150 g těstovin (penne),
údaj na obalu doba přípravy 11 minut
1½ l vody
3 ČL soli

Na nákyp

1½ PL másla
2 cibule | nakrájené na kostičky
1 paprika | 1 cm velké kostky
2 mrkve, malé | nakrájené na kolečka
150 g crème fraîche
75 ml mléka, 3,5 % tuku
sůl
pepř
300 g masitých rajčat | nakrájených na velké kostky
100 g šunky, vařené | nakrájené na kostky
150 g ovčího sýru s bylinkami | nakrájeného na kostky

Na dozdobení

100 g goudy, nastrohané

Příslušenství

zapékačí forma 24 cm x 24 cm
rošt

Příprava

Těstoviny vaříme 5 minut v osolené vodě.

Cibuli podusíme na másle. Přidáme papriku, mrkev a dusíme dalších 5 minut.

Crème fraîche smícháme s mlékem a přidáme k zelenině. Silně osolíme a opepříme.

Těstoviny, rajčata, šunku a ovčí sýr vložíme do zapékačí formy. Vmícháme zeleninovou omáčku.

Těstovinový nákyp posypeme goudou.

Těstovinový nákyp vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Zapečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Zapékané těstoviny
Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus
Teplota: 180 °C
Výkon: 300 W
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy: 30 minut
Úroveň: 1

Tip

Na nákyp lze také použít 350 g vařených těstovin z předchozího dne.

Paella

Časová náročnost: 120 minut

8 porcí

Přísady

2 cibule

2 stroužky česneku

1 paprika, červená

2 rajčata

300 g kuřecích prsíček, zpracovaných

300 g dlouhozrnné rýže

200 g hrachu, chlazeného

300 g kroužků z chobotnice,

chlazených

300 g krevet, chlazených

200 g masa ze slávky, chlazeného

1 l vývaru

6 PL olivového oleje

1 ČL mleté papriky, sladké

½ ČL šafránu, mletého

sůl

pepř

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Cibuli a stroužky česneku nakrájíme najemno. Papriku nakrájíme na proužky a rajčata na velké kostky. Zeleninu rozložíme ve skleněné misce.

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostky.

S rýží, hrachem, kroužky z chobotnice, krevetami a masem ze slávky přidáme k zelenině.

Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Na omáčku smícháme vývar, olivový olej, papriku a šafrán. Osolíme a opeříme.

Automatický program:

Omáčku rozprostřeme na paellu a zamícháme. Pokračujeme v přípravě paelly.

Manuálně:

Omáčku rozprostřeme na paellu a zamícháme. Paellu připravujeme podle 2. kroku přípravy. Po každých 20 minutách zamícháme.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Paella

Doba trvání programu: 75 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 20 minut

2. krok přípravy

Teplota: 160 °C

Výkon: 150 W

Doba přípravy: 55 minut

Nákypy a gratinády

Musaka z cuket

Časová náročnost: 65 minut

4 porce

Na musaku

2½ PL olivového oleje

5 cuket | nakrájených na kolečka

1 cibule | nakrájená na kolečka

2 papriky | nakrájené na tenké proužky

1 stroužek česneku | najemno nakrájeného

1 plechovka rajčat (à 400 g), vcelku

2 PL rajského protlaku

35 g máty | nasekané

sůl

pepř

150 g švýcarského sýru

(např. Gruyère) | nakrájeného na plátky

3 PL pšeničné mouky, typ 405 (hladká)

500 g bílého jogurtu, 3,5 % tuku

2 vejce, velikost M

180 g sýru | nastrouhaného

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu
rošt

Příprava

Oleř rozpálíme na pánvi. Kolečka cuket postupně orestujeme dozlatova a necháme stranou.

Cibuli, česnek a proužky papriky restujeme 4 minuty ve stejné pánvi. Přidáme rajčata, rajčatový protlak a mátu. Osolíme a opeříme.

Zapékací formu vymažeme. Dno vyložíme polovinou cuket, na které rozprostřeme polovinu rajské omáčky a ob-

ložíme plátky sýru. Pokryjeme rajskou omáčkou a nakonec na to rovnoměrně rozložíme zbývající kolečka cuket.

Smícháme mouku, jogurt, vejce a sýr a rozprostřeme na musaku.

Zapékací formu vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Musaku připravíme.

Nastavení

Automatický program

Nákypy & zapékání | Cuketová musaka

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + gril s cirkulací

Teplota: 180 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 35 minut

Úroveň: 1

Tip

Cukety lze dobře nahradit baklažánem, kedlubnou nebo sladkým bramborem.

Skrytí hrdinové

Samotná skutečnost, že brambory, rýži nebo těstoviny konzumujeme téměř denně, aniž se jich přesytíme, svědčí o jejich velkém vlivu na náš dobrý pocit a také o zdravé, chutné výživě. Se svými nespočetnými způsoby přípravy jsou mnohem více než jen zdravý doplněk.

Doplňují pokrmy stále novými způsoby – stejně jako zelenina, která se dostává na trh ve stále rozmanitějším sortimentu, čerstvosti a barevnosti propůjčují každému menu zvláště lahodný akcent.

Přílohy a zelenina

Pečené brambory

Časová náročnost: 35 minut

4 porce

Přísady

4 brambory na pečení (à 200 g)

1 PL oleje

sůl

pepř

Příslušenství

skleněná miska

Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu podle 1. kroku přípravy.

Brambory několikrát propíchneme vidličkou. Olej smícháme se solí a pepřem a brambory tím potřeme.

Brambory položíme do skleněné misky.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Skleněnou misku zasuneme do ohřevného prostoru. Brambory upečeme.

Brambory podélně rozkrojíme a podáváme s máslem.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Brambory | Pečené brambory

Doba trvání programu: 27 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 200 °C

Výkon: 300 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 1

Fazolky v tymiánové omáčce

Časová náročnost: 35 minut

4 porce

Přísady

750 g fazolek, zelených, chlazených

50 ml vody

150 g smetany

150 g crème fraîche

2 ČL hořčice

1½ ČL soli

1 ČL potravinářského škrobu

1 PL tymiánu, nasekaného

pepř

Příslušenství

skleněná nádoba s poklicí, Ø 23 cm

skleněná miska

Příprava

Fazolky vložíme do skleněné nádoby.

Smícháme vodu, smetanu, crème fraîche, hořčici, sůl, potravinářský škrob a tymián. Opepříme.

Omáčku přidáme k zelenině a zamícháme. Skleněnou nádobu postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Automatický program:

Připravujeme s poklicí.

Manuálně:

Připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy. Zeleninu zamícháme a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Fazolky nakrájíme a podáváme.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Fazole v tymiánové omáčce

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 10 minut

Přílohy a zelenina

Mrkev v kerblíkové smetaně

Časová náročnost: 35 minut

4 porce

Přísady

1 kg mrkve | nakrájené na kolečka

1 PL másla

100 ml zeleninového vývaru

150 g smetany

2 PL bílého vína

1 ČL cukru

1½ ČL soli

1 ČL potravinářského škrobu

1 ČL hořčice

1 PL kerblíku, nasekaného

pepř

Příslušenství

skleněná nádoba s poklicí, Ø 23 cm

skleněná miska

Příprava

Mrkev s máslem a zeleninovým vývarem dáme do skleněné nádoby.

Smetanu smícháme s bílým vínem, cukrem, solí, potravinářským škrobem, hořčicí a kerblíkem. Opepříme. Omáčku přidáme k zelenině a zamícháme.

Skleněnou nádobu postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Automatický program:

Připravujeme s poklicí.

Manuálně:

Připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy. Zeleninu zamícháme a připravujeme s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Mrkev s kerbl. na smetaně

Doba trvání programu: 18 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 6 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 600 W

Doba přípravy: 12 minut

Brambory na loupačku

Časová náročnost: 60 minut
4 porce

Na brambory na loupačku

800 g brambor, typ A
160 ml vody

Na bylinkový dip

1 cibule
1 stroužek česneku
250 g nízkotučného tvarohu
100 g crème fraiche
2 PL bylinek, nasekaných
sůl
pepř

Na lososový dip

150 g uzeného lososa
200 g tvarohového sýru, crème double
100 g crème fraiche
½ ČL kopru, sušeného
sůl
pepř

Příslušenství

skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro mikrovlnu, Ø 23 cm
skleněná miska

Příprava

Brambory umyjeme. Brambory s osolenou vodou dáme do skleněné nádoby. Skleněnou nádobu postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Automatický program:
Připravujeme s poklicí.

Manuálně:

Připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy. Brambory zamícháme a připravujeme s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Na bylinkový dip nakrájíme na kostičky cibuli a česnek. Smícháme s tvarohem, crème fraiche a bylinkami. Osolíme a opeříme.

Na lososový dip nakrájíme lososa na plátky. Smícháme tvarohový sýr, crème fraiche a kopr. Osolíme a opeříme.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Brambory ve slupce
Doba trvání programu: 26 minut

Manuálně

1. krok přípravy
Provozní způsoby: Mikrovlna
Výkon: 850 W
Doba přípravy: 9 minut
Úroveň: 1

2. krok přípravy
Výkon: 300 W
Doba přípravy: 17 minut

Přílohy a zelenina

Rýže

Časová náročnost: 25 minut

4 porce

Přísady

200 g rýže parboiled

400 ml vody

1 ČL soli

Příslušenství

skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro

mikrovlnu, Ø 23 cm

skleněná miska

Příprava

Rýži s vodou a solí dáme do skleněné nádoby. Skleněnou nádobu postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Automatický program:

Připravujeme s poklicí.

Manuálně:

Připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy. Rýži zamícháme a připravujeme s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Rýže

Doba trvání programu: 20 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 5 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 150 W

Doba přípravy: 15 minut

Slané brambory

Časová náročnost: 40 minut

4 porce

Přísady

900 g brambor, typ A

120 ml vody

1 ČL soli

Příslušenství

skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro mikrovlnu, Ø 23 cm

skleněná miska

Příprava

Brambory oloupeme a umyjeme. S vodou a solí dáme do skleněné nádoby.

Skleněnou nádobu postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Automatický program:

Připravujeme s poklicí.

Manuálně:

Připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy. Brambory zamícháme a připravujeme s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Oloupané brambory

Doba trvání programu: 21 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 8 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 300 W

Doba přípravy: 14 minut

Přílohy a zelenina

Rajčatové rizoto

Časová náročnost: 60 minut

4 porce

Přísady

1 cibule, červená | nakrájená na kostičky

125 g trvanlivého salámu (chorizo) | nakrájeného na jemné kostičky

2½ PL olivového oleje

1 plechovka rajčat (à 400 g), nakrájených

375 ml slepičího vývaru

200 g rýže na rizoto

1 cuketa | nakrájená na kostičky

30 g másla

50 g tvrdého sýru (parmazán), nastrouhaného

2 PL petrželky | nasekané

100 g černých oliv, odpeckovaných | najemno nasekaných

2 PL pažitky | nasekané

60 g kozího sýru

50 g lístků bazalky | natrhaných

Příslušenství

zapékačí forma s poklicí, vhodná pro mikrovlnu

skleněná miska

Příprava

Cibuli, salám a olivový olej dáme do zapékačí formy.

Zapékačí formu postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Automatický program:

Přidáme rajčata, slepičí vývar, rýži a pokračujeme v přípravě.

Manuálně:

Přidáme rajčata, slepičí vývar, rýži a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Automatický program:

Přidáme cukety, dobře zamícháme a pokračujeme v přípravě.

Manuálně:

Přidáme cukety, dobře zamícháme a pokračujeme v přípravě podle 3. kroku přípravy.

Rizoto necháme 2 minuty odstát. Přidáme máslo a parmazán.

Před podáváním vmícháme petrželku, olivy a pažitku. Ozdobíme kozím sýrem a bazalkou.

Nastavení

Automatický program

Přílohy a zelenina | Rizoto s rajčaty

Doba trvání programu: 21 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 3 minuty

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 8 minut

3. krok přípravy

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 10 minut

Lehké a chutné

Lehká polévka je ideální začátek lákavého menu, ale může být také chutným nízkokalorickým hlavním jídlem. Brambory, zelenina, ryba a jiné přísady – skoro vše, co obohacuje naši tuhou stravu může formou vývaru – jako polévka obohacený, dovedně okořeněný a v případě potřeby krémově zjemněný pokrm – doplnit chuťovou rozmanitost jídelníčku. Psychologové dokonce polévkám přisuzují i to, že mají povzbuzující účinek: jejich požívání navozuje dobrou náladu a uklidňuje napjaté nervy.

Polévky a eintopfy

Vaječná zavářka

Časová náročnost: 45 minut

6 porcí

Na vaječnou zavářku

6 vajec, velikost M

300 ml mléka, 3,5 % tuku

¼ ČL soli

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu,

20 cm x 20 cm

potravinová fólie na pečení

rošt

Příprava

Vejce a mléko smícháme, ale při tom nevyšleháme pěnu. Poté osolíme.

Zapékací formu vymažeme. Naplníme ji vaječnou hmotou a přikryjeme potravinovou fólií.

Zapékací formu vložíme na roštu do ohřevného prostoru. Vaječnou zavářku připravíme.

Nastavení

Automatický program

Polévky & eintopf | Vaječná zavářka

Doba trvání programu: 19 minut

Manuálně

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 95 °C

Výkon: 150 W

Crisp function: Vyp.

Předeřtátí: Vyp.

Doba přípravy: 19–24 minut

Úroveň: 1

Dýňová polévka

Časová náročnost: 55 minut

6 porcí

Na polévku

750 g dýně (hokkaido) | jen dužniny | nakrájené na kostky

1 cibule | nakrájená na kostičky

125 ml mléka, 3,5 % tuku

375 ml zeleninového vývaru

1½ ČL soli

2 ČL cukru

1 PL másla

1 PL crème fraîche

pepř

Na ozdobení

6 PL smetany

1 PL dýňových jader | nahrubo nasekaných

Příslušenství

tyčový mixér

skleněná miska

skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro mikrovlnu, Ø 23 cm

Příprava

Dužninu z dýně a nakrájenou cibuli dáme do skleněné nádoby.

Přidáme mléko, zeleninový vývar, sůl, cukr a zamícháme. Ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy.

Manuálně:

Polévku zamícháme a připravujeme s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Automatický program:

Polévku zamícháme a s poklicí pokračujeme v přípravě.

Polévku rozmixujeme, při tom přidáváme máslo a crème fraîche. Opeříme.

Při podávání polévku ozdobíme smetanou a dýňovými jádry.

Nastavení

Automatický program

Polévky & eintopf | Dýňová polévka

Doba trvání programu: 22 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 12 minut

Polévky a eintopf

Italská polévka minestrone

Časová náročnost: 40 minut

4 porce

Přísady

50 g anglické slaniny

1 cibule

150 g celeru

2 rajčata

150 g mrkve

100 g fazolek, zelených, chlazených

100 g hrachu, chlazeného

50 g těstovin (mušličky)

1 PL italské bylinkové směsi, chlazené

100 ml zeleninového vývaru

100 g tvrdého sýru (parmazán), vcelku

Příslušenství

skleněná miska

skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro mikrovlnu, Ø 23 cm

Příprava

Anglickou slaninu a cibuli nakrájíme na kostičky. Celer a rajčata nakrájíme na kostky, mrkev nakrájíme na kolečka. Vložíme do skleněné nádoby.

Přidáme fazolky, hrách, těstoviny a bylinky s vývarem a zamícháme. Skleněnou nádobu postavíme do skleněné misky. Spustíme automatický program nebo připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Eintopf zamícháme a s poklicí pokračujeme v přípravě.

Parmazán nastrouháme a nasypeme na eintopf.

Nastavení

Automatický program

Polévky & eintopf | Minestrone

Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 15 minut

Tip

Místo těstovin lze také použít 150 g na kostičky nakrájených brambor.

Rajská polévka

Časová náročnost: 35 minut

4 porce

Na polévku

250 g mrkve | nakrájené na kolečka

1 cibule | nakrájená na kostičky

1 PL másla

850 g rajčat z plechovky (hmotnost po okapání)

350 ml zeleninového vývaru

1 ČL soli

1 ČL cukru

pepř

Na ozdobení

100 g smetany

12 lístků bazalky

Příslušenství

skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro mikrovlnu, Ø 23 cm

skleněná miska

tyčový mixér

Příprava

Kolečka mrkve, nakrájenou cibuli, máslo, rajčata, zeleninový vývar, sůl a cukr dáme do skleněné nádoby. Skleněnou nádobu ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme s poklicí podle 1. kroku přípravy.

Automatický program:

Polévku zamícháme a s poklicí pokračujeme v přípravě.

Manuálně:

Polévku zamícháme a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Polévku rozmixujeme. Opepříme.

Vyšleháme lehce tuhou šlehačku a nasekáme bazalku. Při podávání polévku ozdobíme šlehačkou a bazalkou.

Nastavení

Automatický program

Polévky & eintopf | Tomatová polévka

Doba trvání programu: 35 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 11 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 450 W

Doba přípravy: 24 minut

Polévky a eintopfy

Eintopf z bílého zelí

Časová náročnost: 65 minut

4 porce

Přísady

200 g mletého masa, hovězího
½ ČL soli
½ ČL mleté papriky, sladké
pepř
1 cibule
250 g brambor
100 g póruku
250 g bílého zelí
250 g červené řepy
250 ml hovězího vývaru
1½ ČL soli
150 g crème fraîche
1 PL petrželky | nasekané
2 PL vinného octa z červeného vína

Příslušenství

struhadlo, hrubé
skleněná miska
skleněná nádoba s poklicí, vhodná pro
mikrovlnu, Ø 23 cm

Příprava

Prohřejeme mleté maso se solí,
paprikou a pepřem. Z mletého masa vy-
tvoříme kuličky a vložíme je do skleně-
né nádoby.

Cibuli a brambory nakrájíme na kostky.
Pórek nakrájíme na kroužky. Bílé zelí
nastrouháme. Červenou řepu na-
strouháme najemno.

Zeleninu navrstvíme na masové kuličky.
Přidáme hovězí vývar a sůl. Ve skleněné
misce vložíme do ohřevného prostoru.
Spustíme automatický program nebo
připravujeme s poklicí podle 1. kroku
přípravy.

Automatický program:

Eintopf zamícháme a s poklicí pokraču-
jeme v přípravě.

Manuálně:

Eintopf zamícháme a připravujeme
s poklicí podle 2. kroku přípravy.

Vmícháme crème fraîche a petrželku.
Ochutíme vinným octem z červeného
vína.

Nastavení

Automatický program

Polévky & eintopf | Eintopf z bílého zelí
Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy
Provozní způsoby: Mikrovlna
Výkon: 850 W
Doba přípravy: 10 minut
Úroveň: 1

2. krok přípravy
Výkon: 450 W
Doba přípravy: 20 minut

Konec dobrý, všechno dobré

Podářený dezert se pozná podle toho, že na něj v žaludku vřdycky zůstane místo. Neboť málokdo po chutném jídle odolá sladkému závěru. Zmrzlinou, ná-kypem, ovocnými kompozicemi nebo jinými sladkými tečkami propustí kuchař nebo kuchařka spokojené hosty od stolu – a často to ani nestojí moc námahy, protože právě dezerty mívají při malém množství vynaložené práce velký „faktor úspěchu“.

Dezert

Sladká žemlovka

Časová náročnost: 20 minut + 20 minut na máčení
10 porcí

Přísady

14 plátků bílého chleba
70 g másla, nesoleného | měkkého
8 vajec, velikost M | jen žloutek
150 g cukru
1 vanilkový lusk
300 ml mléka, 3,5 % tuku
300 g smetany
100 g rozinek

Na dozdobení

1 PL cukru

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

zapékací forma, nízká
rošt

Příprava

Zapékací formu vymažeme.

Kůrku chleba odkrojíme. Plátky chleba natřeme máslem a úhlopříčně rozpůlíme.

Smícháme žloutky a cukr.

Vanilkový lusk podélně rozpůlíme a s mlékem a smetanou zahřejeme v hrnci.

Vanilkový lusk vyjmeme a mléko pomalu a za stálého míchání přilijeme ke směsi vajec s cukrem.

Polovinu chleba rovnoměrně rozložíme v zapékací formě. Nasypeme na to rozinky a rozložíme zbývající chléb.

Teplé mléko s vejci rozprostřeme rovnoměrně na náky a necháme 20 minut máčet.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečící troubu podle 1. kroku přípravy.

Nakonec posypeme cukrem.

Manuálně:

Upravíme nastavení podle 2. kroku přípravy.

Chlebový nákypl vložíme do ohřevného prostoru a připravíme.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Sladká žemlovka

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: Horký vzduch plus

Teplota: 190 °C

Booster: Zap.

Předehřátí: Zap.

Crisp function: Vyp.

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 190 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 25 minut

Crème Caramel

Časová náročnost: 65 minut + 4–5 hodin na odstátí na chladném místě
10 porcí

Na karamel

150 g cukru
80 ml vody

Na krém

1 vanilkový lusk
500 ml mléka, 3,5 % tuku
75 g cukru
250 g smetany
2 vejce, velikost M
4 vejce, velikost M | jen žloutek

Příslušenství

skleněná zapékací forma, Ø 22 cm
potravinová fólie na pečení
rošt

Příprava

Pro přípravu karamelu smícháme v hrnci cukr s vodou a vaříme tak dlouho, než hmota získá zlatožlutou až zlatohnědou barvu. Dáváme pozor, aby karamel nebyl příliš tmavý, protože by jinak zhořkl.

Karamel rozprostřeme do zapékací formy a necháme vychladnout.

Pro přípravu krému podélně nařízneme vanilkový lusk a nožem vyškrábeme dřev. Mléko s cukrem, vanilkovou dřeví a luskem krátce povaříme.

Přidáme smetanu a hmotu necháme vychladnout asi na 60 °C.

Rozmícháme vejce a žloutky a vmícháme je do směsi z mléka a smetany. Vyjmeme vanilkový lusk.

Směs přidáme do zapékací formy a přikryjeme potravinovou fólií. Zapékací formu vložíme na roštu do ohněvého prostoru. Krém připravíme.

Krém necháme 4–5 hodin chladnout a pokud možno přes noc necháme v chladničce.

Abychom krém a karamel dobře vyklopili z formy, vložíme formu na 2–3 minuty do horké vody. Krém opatrně uvolníme od okraje a převrátíme na táč.

Nastavení

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus
Teplota: 95 °C
Výkon: 150 W
Booster: Vyp.
Předehřátí: Vyp.
Crisp function: Vyp.
Doba přípravy funkce: 25 minut
Úroveň: 1

Tip

Krém podáváme se šlehačkou a čerstvým lesním ovocem.

Dezert

Ovocný crumble

Časová náročnost: 40 minut

6 porcí

Na nákyb

800 g jablek | nakrájených na plátky
65 g cukru
200 g borůvek, čerstvých
75 g pšeničné mouky, typ 405 (hladká)
90 g cukru, hnědého
2 ČL skořice, mleté
60 g másla
50 g ovesných vloček
50 g pekanových ořechů

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu,
Ø 25 cm
skleněná miska

Příprava

Zapékací formu vymažeme máslem.

Plátky jablek vložíme do zapékací formy a posypeme cukrem. Zapékací formu postavíme do skleněné misky. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Mezitím smícháme mouku, cukr a skořici. Přidáme máslo, ovesné vločky a pekanové ořechy a uhněteme z nich drobenku.

Automatický program:

Na jablka dáme nejprve borůvky, pak drobenku a pokračujeme v přípravě.

Manuálně:

Na jablka dáme nejprve borůvky, pak drobenku a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Ovocnou drobenku necháme 10 minut vychladnout.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Ovocný crumble

Doba trvání programu: 24 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsoby: MV + gril s cirkulací

Výkon: 300 W

Teplota: 180 °C

Booster: Vyp.

Předehřátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

2. krok přípravy

Výkon: 300 W

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 14 minut

Tip

Místo jablek je lze použít hrušky, meruňky, broskve nebo podobné ovoce. Borůvky můžeme nahradit ostružinami, černým rybízem, jahodami nebo kolečky banánu. Ovocný crumble podáváme se šlehačkou nebo řeckým jogurtem.

Tvarohový nákyp

Časová náročnost: 20 minut

4 porce

Přísady

500 g nízkotučného tvarohu

2 vejce, velikost M

100 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 PL citronové šťávy

125 g rozinek

37 g vanilkového pudinku (v prášku)

½ ČL prášku do pečiva

2 PL strouhanky

30 g másla

Příslušenství

zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu,

Ø 22 cm

skleněná miska

Příprava

Smícháme tvaroh, vejce, cukr, vanilkový cukr, citronovou šťávu a rozinky.

Smícháme pudinkový prášek a prášek do pečiva a vmícháme do připravené směsi. Hmotou naplníme zapékací formu, posypeme strouhankou a poklademe vločkami másla.

Zapékací formu ve skleněné misce vložíme do ohřevného prostoru. Tvarohový nákyp připravíme.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Tvarohový nákyp

Doba trvání programu: 10 minut

Manuálně

Provozní způsoby: Mikrovlna

Výkon: 850 W

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 1

Tip

Varianta: Vanilkový pudink můžeme nahradit 125 g krupice.

Dezert

Čokoládové dortíky

Časová náročnost: 70 minut

8 porcí

Na těsto

70 g čokolády, tmavé

70 g másla

70 g cukru

4 vejce, velikost M | jen žloutek

70 g mandlí | pomletých

20 g strouhanky

500 ml vanilkového krému

200 g smetany

Na posypání

40 g moučkového cukru

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

8 formiček, Ø 6 cm

skleněná miska

Příprava

Čokoládu rozpustíme v hrnci na mírném ohni a necháme lehce vychladnout.

Vymícháme krém z másla, cukru, a vaječného žloutku. Přimícháme čokoládu, mandle a strouhanku.

Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu.

Z bílku vyšleháme tuhý sníh a vmícháme do čokoládové hmoty.

Formičky vymažeme. Naplníme hmotou.

Formičky postavíme do skleněné misky a zasuneme do ohřevného prostoru.

Čokoládové dortíky připravíme.

Vyšleháme tuhou šlehačku a vmícháme do vanilkového krému. Rovnoměrně rozložíme na dezertních talířích.

Čokoládové dortíky uvolníme nožem od okraje formičky. Na každý dezertní talíř vyklopíme jeden dortík. Posypeme moučkovým cukrem a ještě vlažné podáváme.

Nastavení

Provozní způsoby: MV + horký vzduch plus

Teplota: 150 °C

Výkon: 80 W

Booster: Vyp.

Předeřtátí: Vyp.

Crisp function: Vyp.

Doba přípravy: 17–25 minut

Úroveň: 1

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

**Servisní služba Miele
přijem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)**

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

