

Miele

Energetické sněhové kuličky



Energetické sněhové kuličky



Počet porcí

13



Celkový čas

35 min.



Spotřebič

Varná deska

Ingredience:

50 g pekanových
ořechů

175 g nakrájených
sušených datlí

2 lžíce vody

35 g rýže, pufovaná
(burizony)

1/4 čajové lžičky
skořice

špetka mletého
muškátového oříšku

60 g másla

50 g cukru, krystal

1/4 čajové lžičky soli

1/2 čajové lžičky
vanilkového extraktu

Na obalení:

30 g moučkového
cukru

Postup:

1. Pekanové ořechy opražíme na pánvi bez oleje. Poté je vložíme do malé misky a necháme stranou.
Nastavení varné desky:
Výkon: 5, doba trvání: 7 minut.
2. Datle rozmixujeme v mixéru s vodou nebo tyčovým mixérem v odměrce, aby se vytvořila pasta.
3. Do velké mísy nasypeme opražené pekanové ořechy, burizony, skořici a muškátový oříšek, vše promícháme.
4. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme cukr, datlovou pastu, osolíme a připravujeme do té doby, než se cukr rozpustí a směs začne bublat.
Nastavení varné desky:
Výkon: 6, doba trvání: 5 min.
5. K suchým ingrediencím v míse přidáme datlovou směs, vanilkový extrakt a dobře promícháme. Necháme 5 minut vychladnout.
6. Do hlubokého talíře nasypeme moučkový cukr. Z vlažné datlové směsi tvarujeme navlhčenými rukama kuličky velké cca 3 cm a obalujeme je v moučkovém cukru.
7. Můžete podávat!

Miele

Pečené červené zelí s burratou a kaštany



Pečené červené zelí s burratou a kaštany



Počet porcí

2



Celkový čas

60 min.



Spotřebič

Trouba

Ingredience:

700 g červeného zelí,
nakrájeného na plátky

2 burraty (každá cca 125 g)

50 g vyloupaných jader
z granátového jablka

2 lžičce řeřichy

3 lžičce olivového oleje

3 lžičce balzamikového octa

1 čajová lžička medu

2 čajové lžičky hořčice,
hrubozrnné

1/2 čajové lžičky

česnekového granulátu

1/2 čajové lžičky
cibulového prášku

špetka soli, špetka mletého
černého pepře

Na posypku:

50 g nadrobno nasekaných
kaštanů

15 g panko strouhanky

špetka soli, špetka mletého
černého pepře

Postup:

1. Na marinádu smícháme olivový olej, balzamikový ocet, med, hrubozrnnou hořčici, česnek a cibulový prášek. Dochutíme solí a pepřem.
2. Plátky červeného zelí obalíme v marinádě a rozložíme na plech. Pečeme dle nastavení.
Nastavení trouby: horní/spodní pečení, 220 °C, booster vypnutý, bez předeřhnutí. Délka: 25 minut, úroveň: 3.
3. Kaštany opečeme na pánvi.
Nastavení varné desky: Výkon: 6, doba trvání: 5 minut.
4. K pečeným kaštanům přidáme panko strouhanku a pokračujeme v přípravě. Osolíme a opeříme.
Nastavení varné desky: Výkon: 6, doba přípravy: 2,5 minut.
5. Pečené červené zelí naservírujeme na velký talíř. Natrhanou burratu rozprostřeme navrch. Poté posypeme kaštanovou drobenkou, nazdobíme jádry granátového jablka, výhonky řeřichy a můžeme podávat.

Miele

Špenátový salát s kaki, avokádem a sýrem halloumi



Špenátový salát s kaki, avokádem a sýrem halloumi



Počet porcí

2



Celkový čas

35 min.



Spotřebič

Varná deska

Ingredience:

60 g špenátových listů

60 g čekanky,

nastrouhané

1 avokádo, nakrájené

na kostičky

1 kaki, nakrájené

na měsíčky

Na halloumi krutony:

200 g sýra halloumi,
nakrájeného na kostičky

2 lžice kukuřičného

škrobu

Na dresink:

4 lžice olivového oleje

1 polévková lžice

jablečného octa

1 čajová lžička dijonské

hořčice

1/2 šalotky, najemno

nakrájené

1 čajová lžička medu

špetka soli

špetka mletého černého

pepře

Na dozdobení:

100 g pekanových

ořechů

Postup:

1. Pekanové ořechy opražíme na pánvi bez tuku. Poté je vložíme do malé misky a necháme stranou.
Nastavení varné desky:
Úroveň výkonu: 5, doba přípravy: 5 minut.
2. Kostičky sýra halloumi obalíme ve škrobu. Na pánvi rozehřejeme olivový olej a kostičky ze všech stran osmahneme.
Nastavení varné desky: výkon: 6, délka přípravy: 10 minut.
3. Na zálivku smícháme olivový olej, jablečný ocet, nakrájenou šalotku, med a dijonskou hořčici. Dochutíme solí a pepřem.
4. Špenát, čekanku, avokádo, kaki a halloumi krutony smícháme ve velké míse a směs přelijeme zálivkou.
5. Nakonec ozdobíme pekanovými ořechy a můžeme podávat.

Miele

Vanilkové rohlíčky



Vanilkové rohlíčky



Počet porcí

45



Celkový čas

70 min.



Spotřebič

Parní konvektomat

Ingredience:

280 g hladké mouky

210 g másla, měkkého

70 g cukru krystal

100 g mandlí, mletých

Na obalování:

70 g vanilkového cukru

Postup:

1. Mouku, máslo, cukr a mandle vypracujeme na hladké těsto. Těsto dáme do ledničky na 30 minut.
2. Těsto rozdělíme na malé porce po cca 7 g. Vyválíme na rohlíčky, které rozložíme na univerzální plech.
3. Spustíme automatický program nebo rozehřejeme troubu dle manuálního nastavení. Do ohřevného prostoru vložíme plech s rohlíčky a dozlatova je upečeme.
Nastavení: horní/spodní pečení, 170 °C, Booster vypnutý, předehřátí zapnuto, Délka pečení: 15 minut, úroveň: 3.
4. Ještě teplé rohlíčky obalíme ve vanilkovém cukru.

Houskové knedlíčky



Houskové knedlíčky



Počet porcí

4



Celkový čas

115 min.



Spotřebič

Parní trouba

Ingredience:

500 ml mléka,
3,5 % tuku

8 rohlíků, nakrájených
na kostičky

1 cibule, nakrájená
na kostičky

20 g másla

2 vejce, velikost M

1 polévková lžice
petrželky, nasekané

Pro mazání:

1 lžice másla

Postup:

1. Mléko ohřejeme ve varné nádobě.
Nastavení parní trouby: příprava v páře, 95 °C, doba přípravy: 3 min.
2. Rohlíky nakrájené na kostičky vložíme do mísy a přelijeme mlékem. Necháme půl hodiny namočené v mléce.
3. Do varné nádoby dáme cibuli s máslem, přikryjeme hliníkovou folií a podusíme.
Nastavení parní trouby: příprava v páře, 100 °C, doba přípravy: 17 min.
4. Podušenou cibuli, vejce a petržel přidáme k namočeným rohlíkům a směs dobře promícháme.
5. Z těsta vytvarujte navlhčenýma rukama 12 houskových knedlíků. Vymažeme perforovanou varnou misku, vložíme do ní knedlíky a připravujeme.
Nastavení parní trouby: příprava v páře, 100 °C, doba přípravy: 17 min.