

Miele

Snehové guličky



Snehové guličky



Počet porcií

13



Celkový čas

35 min.



Spotrebič

Varná doska

Ingrediencie:

50 g pekanových orechov,
jemne nasekaných

175 g sušených datlí,
jemne nasekaných

2 PL vody

35 g burizonov

1/4 ČL škorice

štipka muškátového
orieška

60 g masla

50 g cukru

1/4 ČL soli

1/2 ČL vanilkového
extraktu

Na polevu:

30 g práškového cukru

Postup:

1. Pekanové oriešky opražíme na panvici bez oleja. Presunieme ich do malej misky a necháme vychladnúť.
Nastavenie varnej dosky:
Výkon: 5, doba prípravy: 7 minút.
2. Datle a vodu zmixujeme mixérom, aby sa vytvorila pasta.
3. Vo veľkej miske zmiešame burizony, pekanové orechy, škoricu a muškátový oriešok.
4. Na panvici rozpustíme maslo, pridáme cukor, datľovú pastu a soľ. Miešame pokým sa cukor nerozpustí a zmes nezačne bublať.
Nastavenie varnej dosky:
Výkon: 6, doba prípravy: 5 minút
5. Mokrú datľovú zmes zmiešame so suchými ingredienciami vo väčšej miske, pridáme vanilkový extrakt a dobre premiešame. Necháme 5 minút postáť.
6. Práškový cukor vysypeme do hlbokého taniera. Z datľového cesta tvarujeme guličky, približne 3 cm veľkosti. Guličky obalíme v cukre.

Miele

Pečená červená kapusta s burratou a gaštanmi



Pečená červená kapusta s burratou a gaštanmi



Počet porcií

2



Celkový čas

60 min.



Spotrebič

Rúra na pečenie

Ingrediencie:

700 g červenej kapusty
(nakrájame na cca 3cm
hrubé plátky)

2 ks burraty
(1 ks cca 125 g)

50 g vylúpaných jadier
z granátového jablka

2 PL žeruchy

3 PL olivového oleja

3 PL balzamikového octu

1 ČL medu

2 ČL horčice, hrubozrnnej

1/2 ČL cesnakového
granulátu

1/2 ČL cibuľového prášku

štipka soli

štipka čierneho korenia

Na polevu:

50 g nasekaných gaštanov

15 g panko strúhanky

štipka soli, štipka čierneho
korenia

Postup:

1. Na marinádu zmiešame olivový olej, balzamikový ocot, med, horčicu, cesnak a cibuľový prášok. Dochutíme soľou a korením.
2. Kusy kapusty obalíme v marináde a rozložíme na plech. Pečieme s nastaveniami:
Horný / spodný ohrev 220 °C, Booster vypnutý, bez pred ohriatia, na 3 úrovni políc, približne 25 minút.
3. Gaštany opečieme na panvici, varnú dosku nastavíme:
6 stupeň, opekáme 5 minút.
4. Ku gaštanom nasypeme panko strúhanku a pokračujeme v opekaní ešte 2,5 minúty, stupeň varnej dosky 6.
5. Podávame na veľkom plytkom tanieri, burratu nastrúhame a dozdobíme gaštanmi, granátovým jablkom a žeruchou.

Špenátový šalát s kaki, avokádom a syrom halloumi



Špenátový šalát s kaki, avokádom a syrom halloumi



Počet porcií

2



Celkový čas

35 min.



Spotrebič

Varná doska

Ingrediencie:

60 g špenátových listov

60 g čakanky šalátovej

1 ks avokáda

1 ks kaki

200 g halloumi,
nakrájaný na kocky

2 PL kukuričnej múky

Dressing:

2 PL oleja

1 PL jablčného octu

1/2 šalotky,
nakrájanej na jemno

1 ČL medu

1 ČL dijonskej horčice

štipka soli

štipka čierneho korenia

Na ozdobenie:

100 g pekanových
orechov

Postup:

1. Pekanové oriešky opečieme na panvici bez tuku. Necháme vychladnúť v malej miske.
Nastavenie varnej dosky:
Úroveň výkonu 5, doba prípravy: 5 minút.
2. Halloumi nakrájame na kocky, obalíme v kukuričnej múke. Na panvici rozohrejeme olivový olej a opražíme halloumi zo všetkých strán. Pre menej oleja položte na tanier kuchynský obrúsok, ktorý absorbuje prebytočný olej z krutónov.
Nastavenie varnej dosky:
výkon: 6, dĺžka prípravy: 10 minút.
3. Na dressing zmiešame olivový olej, jablčný ocot, šalotku, med a dijónsku horčicu. Dochutíme soľou a korením.
4. Všetky suroviny dáme do veľkej misy a premiešame s dressingom.
5. Nakoniec pridáme pekanové orechy a podávame.

Miele

Vanilkové rožky



Vanilkové rožky



Počet porcií

45



Celkový čas

70 min.



Spotřebič

Parný konvektomat

Ingrediencie:

280 g hladkej múky

210 g mäkkého masla

70 g kryštálového

cukru

100 g mletých mandlí

Na obalenie:

70 g vanilkového cukru

Postup:

1. Múku, maslo, cukor a mandle vymiešame na hladké cesto. Potom necháme cesto 30 minút odležať v chladničke.
2. Cesto rozdelíme na dve časti. Jednu časť rovnomerne rozdelíme na malé porcie po cca 7 g. Vytvárame rožky, ktoré rozložíme na plech.
3. Nastavíme automatický program alebo rúru predhrejeme podľa manuálneho nastavenia. Do rúry vložíme plech s rožkami a pečieme do zlatistej farby. *Nastavenie: horné / spodné pečenie, 170 °C, Booster vypnutý, predhriatie zapnuté, dĺžka pečenia: 15 minút, úroveň: 3.*
4. Teplé rožky obalíme vo vanilkovom cukre.
5. Postup zopakujeme aj s druhou polovicou cesta.

Miele

Žemľová knedľa



Žemľová knedľa



Počet porcií

4



Celkový čas

115 min.



Spotrebič

Parná rúra

Ingrediencie:

500 ml mlieka,
3,5 % tuku

8 rožkov, nakrájaných

1 cibule,
nakrájanej na kocky

20 g masla

2 vajec, veľkosť M

1 PL petržlenovej
vňati, nakrájanej

1 PL masla na vyma-
štenie plechu

Postup:

1. Mlieko ohrejeme vo varnej nádobe.
Nastavenie parnej rúry: príprava v pare, 95 °C, doba prípravy: 3 minúty.
2. Rožky nakrájame, vložíme do misky a prelejeme mliekom. Necháme 30 minút namočené.
3. Do varnej nádoby dáme cibuľu s maslom, prikryjeme hliníkovou fóliou a podusíme.
Nastavenie parnej rúry: príprava v pare, 100 °C, doba prípravy: 17 minút.
4. Podusenú cibuľu, vajcia a petržlenovú vňať pridáme k namočeným rožkom a zmes poriadne premiešame.
5. Z cesta vytvarujeme navlhčenými rukami 12 knedlí. Perforovanú varnú misku natrieme maslom, vložíme do nej knedle a pripravujeme.
Nastavenie parnej rúry: príprava v pare, 100 °C, doba prípravy: 17 minút.