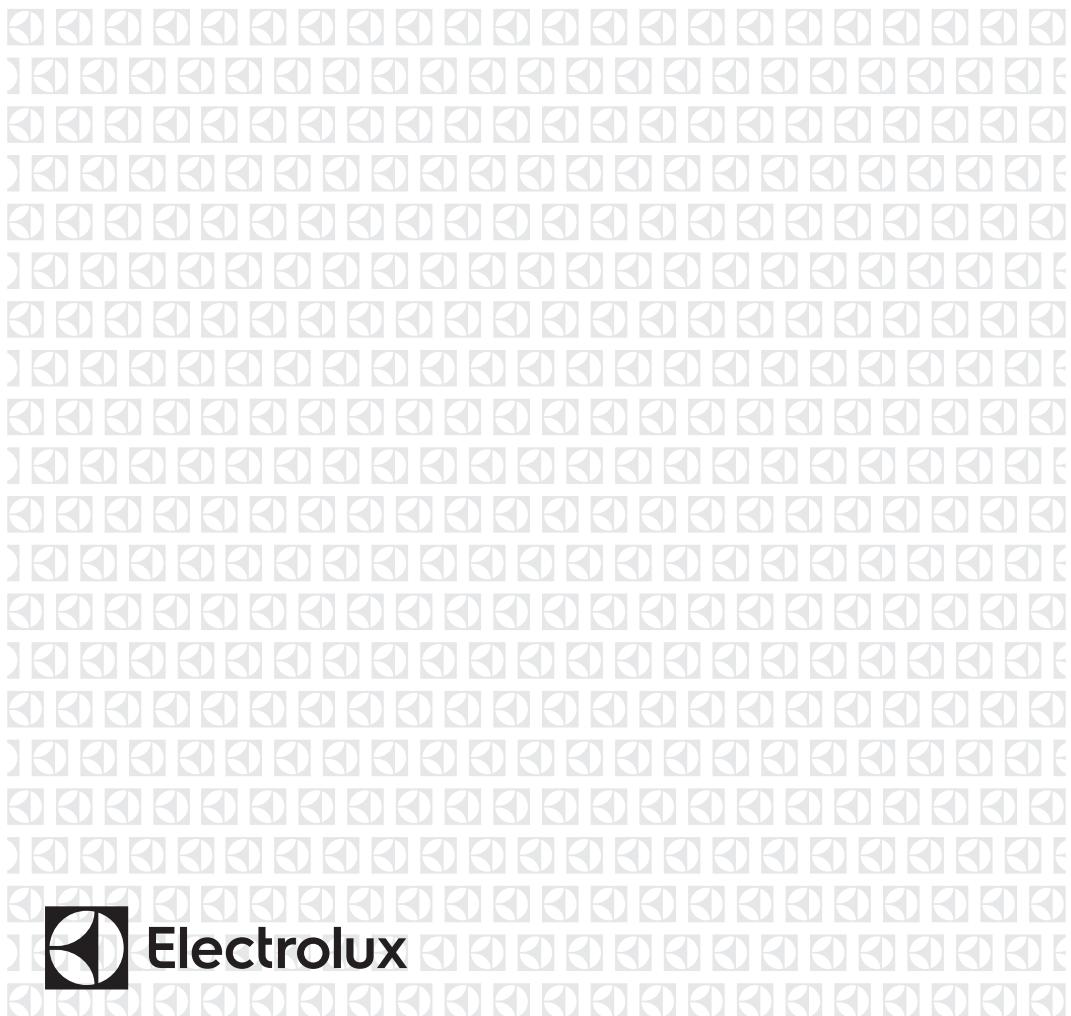


# Electrolux

## Recepty

---

CombiSteam Deluxe  
Parní trouba



**Electrolux**

# 1. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



## VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 1.1 Automatické programy

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

Automatický recept (nabídka: Recepty) – Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm dle těchto receptů.

- Ryby/Mořské plody
- Drůbež
- Maso
- Jídlo z trouby
- Pizza/Slaný koláč
- Koláč/Sladké pečivo
- Bagety/kaiserkry
- Zelenina
- Vaječný krém
- Přílohy
- Příprava podle menu

### 1.2 Kategorie

V nabídce Podporované vaření jsou jídla rozdělena do několika kategorií:

# 2. RYBY/MOŘSKÉ PLODY

### 2.1 Treska

#### Přísady:

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

#### Příprava:

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

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

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

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

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

### 2.2 Rybí filé

#### Přísady:

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

#### Příprava:

Pokapejte rybí filety citrónovou šťávou a nechte chvíli marinovat, pak zbytek šťávy osušte papírovým ubrouskem. Rybí filé z obou stran osolte a opeřete. Poté vložte

rybí filé do máslem vymazané zapékací mísy.

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

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

## 2.3 Ryba v solné krustě

### Přísady:

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

### Příprava:

Očistěte rybu a vetřete doní šťávu zedvou nevoskovaných citronů.

Nakrájejte fenyklu na tenké plátky a spolu se snítkami čerstvého tymánu vložte do ryby.

Polovinu kamenné soli nasypete do zapékací mísy a navrch položte rybu. Rybu zasypete druhou polovinou soli a pevně stlače.

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

## 2.4 Filet z lososa

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

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

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

Zalijte zeleninovým vývarem a bílým víinem, navrh rozložte rozmarýn a tymián.

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

## 2.5 Pošírovaná ryba (pstruh)

### Přísady:

- 1 citron
- ryba

### Příprava:

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

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

## 2.6 Plněná oliheň (Calamari)

### Přísady:

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

### Příprava:

Olihně pořádně odrhněte solí a opláchněte pod tekoucí vodou.

Oloupejte cibuli, nadrobno nakrájejte a poduďte se dvěma polévkovými lžíciemi olivového oleje, dokud nezesklovatí. K cibuli přidejte dlouhozrnou rýži, piniové oříšky, rozinky a nasekanou petržel, osolte, opepřete a ochut'te citrónovou šťávou. Olihně volně napiňte směsí a zašíjte otvory.

Do pekáče nalijte čtyři polévkové lžíce olivového oleje a olihně osmahněte na

## 3. DRŮBEŽ

### 3.1 Kuřecí stehna

#### Přísady:

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

#### Příprava:

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

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

### 3.2 Nadívaná kuřecí prsa

Podáváno se špenátem v šafránové omáčce

#### Přísady:

6 porcí

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

#### Příprava:

plotýnce. Přidejte víno a rajčatovou šťávu.

Zakryjte pekáč a vložte do spotřebiče.

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

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

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

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

### 3.3 Kohout na víně

#### Přísady:

- 1 kuře
- sůl
- pepř
- 1 polévková lžíce mouky
- 50 g přepuštěného másla
- 500 ml bílého vína
- 500 ml kuřecího vývaru
- 4 polévkové lžíce sojové omáčky
- 1/2 svazku petržele
- 1 snítka tymánu
- 150 g slaniny na kostičky

- 250 g očištěných a rozčtvrcených hnědých žampionů
- 12 oloupaných šalotek
- 2 stroužky česneku, oloupané a rozmačkané

#### Příprava:

Kuře omyjte, osolte, opepřete a zaprašte moukou.

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

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

Znovu přiveděte k varu, zakryjte a vložte do spotřebiče.

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

### 3.4 Plněné kuře

#### Přísady:

- 1 kuře, 1,2 kg (s drůbkami)
- 1 polévková lžíce oleje
- 1 lžička soli
- 1/4 lžičky papriky
- 50 g strouhanky
- 3 – 4 polévkové lžíce mléka
- 1 nakrájená cibule
- 1 svazek nasekané petržele
- 20 g másla
- 1 vejce
- sůl a pepř

#### Příprava:

Kuře omyjte a osušte. Smíchejte olej, sůl a papriku a vetřete do kuřete.

**Nádivka:** Smíchejte strouhanku s mlékem. Do pekáče dejte nakrájenou

## 4. MASO

### 4.1 Dušené hovězí se zeleninou

#### Přísady:

- 600 g hovězího
- sůl a pepř
- mouka
- 10 g másla
- 1 cibule

cibuli, petržel a máslo a poduste. Jemně nakrájejte srdce, játra a žaludek a přidejte vejce. Smíchejte vše dohromady a osolte a opepřete.

Položte kuře prsíčky dolů do pekáče, vložte do spotřebiče. Po asi 30 minutách obraťte. Zazní zvukový signál.

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

### 3.5 Peč.kachna na pomerančích

#### Přísady:

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

#### Příprava:

Kachnu omyjte, osolte, opepřete a potřete pomerančovou kůrou.

Naplňte kachnu nakrájenými a osolenými pomeranči a zašíjte.

Kachnu vložte do pekáče prsíčky dolů.

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

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

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

- 330 ml tmavého piva
- 2 lžičky přírodního cukru
- 2 lžičky rajského protlaku
- 500 ml hovězího vývaru

#### Příprava:

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

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

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

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

Zakryjte a dejte do spotřebiče.

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

## 4.2 Marinované hovězí

### Příprava marinády:

- 1 l vody
- 500 ml vinného octa
- 2 lžičky soli
- 15 kuliček pepře
- 15 jalovcových bobulí
- 5 bobkových listů
- 2 svazky polévkové zeleniny (mrkev, pórek, celer, petržel)  
Přiveďte vše k varu a nechte vychladnout.
- 1,5 kg hovězí pečeně  
Zalijte celé hovězí marinádou a nechte marinovat pět dní.

### Ingredience pro pečení:

- sůl
- pepř
- polévková zelenina z marinády

### Příprava:

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

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

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

## 4.3 Sekaná

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

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

## 4.4 Vepřové koleno

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

## 4.5 Vepřové plecko

### Přísady:

- 1,5 kg vepřového plecka s kůží, z mladého prasete

- sůl
- pepř
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 150 g jemně nakrájeného celeru
- 1 pórek, na kolečka
- 1 malá plechovka s nadrobno nasekanými rajčaty (400 g)
- 250 ml sметany
- 2 stroužky česneku, oloupané a rozmačkané
- čerstvý rozmarín a tymián

#### Příprava:

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

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

## 4.6 Slavnostní švédská pečeně

#### Přísady:

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

#### Příprava:

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

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

## 4.7 Telecí koleno

#### Přísady:

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

#### Příprava:

Na telecím koleni udělejte osm podélných zárezů. Rozkrojte čtyři plátky vařené šunky na polovinu a vložte je do zárezů. Smíchejte olej, sůl, papriku a bazalku a směsi potřete koleno. Vložte koleno do pekáče a rozprostřete po něm houbu. K telecím koleni přidejte polévkovou zeleninu a vodu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10 – 15 mm. Pečení po asi 30 minutách obrat'te.

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

## 4.8 Telecí ossobuco

#### Přísady:

- 4 polévkové lžíce másla pro opečení dozlatova
- 4 plátky ze zadní telecí nožičky, asi 3 – 4 cm silné (nasekané kolmo na kost)
- 4 středně velké mrkve, nakrájené na kostičky
- 4 celerové natě, nakrájené na kostičky
- 1 kg zralých rajčat, oloupaných, rozpůlených, bez semínek a nakrájených na kostičky
- 1 svazek petrželové natě, omyté a nahrubo nasekané
- 4 polévkové lžíce másla
- 2 polévkové lžíce mouky na obalení
- 6 polévkových lžíc olivového oleje
- 250 ml bílého vína
- 250 ml masového vývaru
- 3 středně velké cibule, oloupané a nadrobno nakrájené

- 3 stroužky česneku, oloupané a nakrájené na tenké plátky
- po 1/2 lžičce tymiánu a oregána
- 2 bobkové listy
- 2 hřebíčky
- sůl, čerstvě namletý černý pepř

#### **Příprava:**

Rozpust'te čtyři lžíce másla v pekáči a podustě v něm zeleninu. Vyjměte zeleninu z pekáče.

Omyjte plátky z telecí zadní nožičky, osušte, okořeňte a obalte v mouce. Přebytečnou mouku oklepejte.

Rozehřejte olivový olej a na středním plameni osmahněte plátky dozlatova. Maso vyjměte a zbytek olivového oleje z pekáče vylijte.

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

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

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

## **4.9 Telecí roláda**

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

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

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

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

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

## **4.10 Jehněčí kýta**

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

Jehněčí kýtu omyjte a přebytečnou vodu oklepejte, vetřete olivový olej a do masa udělejte zárezы. Osolte a opepřete. Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky, spolu se snítkami rozmarýnu zatlačte do zárezů v masu.

Jehněčí kýtu vložte do pekáče a přidejte vodu. Spodek by měl být ponořený do hloubky 10 – 15 mm. Pečení po asi 30 minutách obrat'te.

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

## **4.11 Králík**

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

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

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

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

## 4.12 Králičí na hořčici

### Přísady:

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

### Příprava:

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

Vyjměte kousky králíka a dozlatova osmahněte cibuli a slaninu. Zaprašte moukou a zamíchejte. Vmíchejte kuřecí vývar, bílé víno a tymián a přiveděte k varu.

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

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

# 5. JÍDLO Z TROUBY

## 5.1 Lasagne

### Ingredience na masovou omáčku:

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

### Ingredience na bešamelovou omáčku:

## 4.13 Kančí maso

### Příprava marinády:

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

### Ingredience pro pečení:

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

### Příprava:

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

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

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

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

### Smícháme s:

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

### Příprava:

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

a veškerou zeleninu nakrájíme na malé kostičky.

V kastrulu rozebrájeme olej a za stálého míchání na něm osmažíme slaninu a kostičky zeleniny.

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

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

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

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

## 5.2 Zapečené cannelloni

### Ingredience na náplň:

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

### Ingredience na bešamelovou omáčku:

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

### Smícháme s:

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

### Příprava:

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

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

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

Velkou obdélníkovou formu na nákupy vymažeme jednou polévkovou lžící másla.

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

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

## 5.3 Zapečené těstoviny

### Přísady:

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

### Příprava:

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

Šunku nakrájejte na kostičky.

Na párnvi rozpušťte máslo.

Nakrájejte pažitku a oloupejte a nakrájejte cibuli. Obojí poduštěte na párnvi.

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

Smíchejte vejce s mlékem a ochutňte solí, pepřem a muškátovým oříškem a naliijte na směs těstovin. Pak posypete parmezánem.

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

## 5.4 Moussaka (pro 10 osob)

### Přísady:

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

### Ingredience na bešamelovou omáčku:

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

### Smícháme s:

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

### Příprava:

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

Přidáme nakrájená rajčata, nastrouhaný ementál a strouhanku, dobře promícháme a přivedeme k varu. Pak

ochutíme solí, pepřem a skořicí a sundáme z plotýnky.

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

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

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

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

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

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

## 5.5 Zapečené brambory

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

Rozložíme polovinu okořeněných bramborových plátků v míse a posypeme

je trochou strouhaného sýra. Zbývající kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím nastrouhaným sýrem.

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

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

## 5.6 Fr. Knedlíky

### Přísady:

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

### Příprava:

Krútí proužky okořeněte pomocí soli, pepře, papriky, apod. Nakrájenou cibuli oprážte. Houby pečlivě seděte. Poté smíchejte maso, cibuli a houby a vše vložte do zapékací nádoby. Knedlíkové těsto smíchejte se strouhaným sýrem a položte jej na vrch krútí směsi. Poté vše zalijte smetanou.

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

## 5.7 Dušené zelí

### Přísady:

- 1 zelí (800 g)
- majoránka
- 1 cibule
- olej na orestování
- 400 g mletého masa
- 250 g dlouhozrnné rýže
- sůl, pepř a paprika
- 1 litr masového vývaru
- 200 ml crème fraîche
- 100 g strouhaného sýra

### Příprava:

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

Oloupejte cibuli a nadrobno ji nakrájejte a lehce osmahněte v troše oleje. Pak přidejte mleté maso a dlouhozrnou rýži, orestujte a ochutte solí, pepřem a paprikou. Přidejte masový vývar a dusete 20 minut v zakryté páni.

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

Navrch dejte crème fraîche a posypte sýrem.

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

## 5.8 Zapečená čekanka

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

Rozplutěte máslo a přidejte mouku. Krátce orestujte a přiliйте zeleninový vývar a mléko a přiveďte do varu.

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

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

## 5.9 Rybí nákyp

### Přísady:

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

**Příprava:**

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

Vymazejte zapékací misu máslem. Do mísy vložte třetinu brambor a cibule. Navrch položte polovinu filet z ančoviček a pokryjte druhou třetinou cibule a brambor. Navrch rozložte zbytek filet z ančoviček. Na ně položte zbytek cibule a

brambor tak, aby horní vrstvu tvořily brambory.

Posypete pepřem a vrch posypete nasekaným tymiánem.

Zalijte nálevem z ančoviček a přidejte smetanu. Posypete strouhanou a navrch dejte kousky másla.

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

## 6. PIZZA/SLANÝ KOLÁČ

### 6.1 Pizza

**Ingredience na těsto:**

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

**Ingredience na vrchní vrstvu:**

- 1/2 malé plechovky s nasekanými rajčaty (200 g)
- 200 g strouhaného sýra
- 100 g salámu
- 100 g vařené šunky
- 150 g hub (v konzervě)
- 150 g sýru feta
- oregano

**Ostatní:**

- Plech na pečení, vymazaný

**Příprava:**

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

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

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

Na korpus postupně položíme přísady na obložení pizzy.

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

### 6.2 Cibulový koláč

**Ingredience na těsto:**

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

**Ingredience na vrchní vrstvu:**

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

**Příprava:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6.3 Lotrinský slaný koláč

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na vrchní vrstvu:

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

### Ostatní:

- Černá pečící forma, vymazaná, průměr 28 cm

### Příprava:

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

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

Těsto rovnomořně posypeme slaninou.

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

Přelijeme náplň přes slaninu.

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

## 6.4 Pudinkový koláč

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

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

## 6.5 Pirohy (30 malých kousků)

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na náplň:

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

### Ostatní:

- Plech na pečení s papírem na pečení

### Příprava:

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

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

Restujeme a dusíme, dokud se všechna tekutina nevypaří.

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

Vyválíme těsto a vykrojíme kruhy o průměru 8 cm.

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

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

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

## 6.6 Tvarohové pečivo

### Přísady:

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

### Příprava:

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

Rozkrojíme na čtyři pruhy asi 7 cm dlouhé.

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

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

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

## 6.7 Koláč s kozím sýrem

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na vrchní vrstvu:

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

### Ostatní:

- Černá pečící forma, vymazaná, průměr 28 cm

### Příprava:

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

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

Do párnve dáme jednu lžici olivového oleje. Oloupeme cibule, nakrájíme na tenké plátky a v oleji podusíme asi 30 minut v zakryté párnvi. Osolíme a opepríme a přidáme 1/2 lžíčky nasekané petržele.

Cibuli necháme trochu vychladnout, pak rozprostřeme na těstě.

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

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

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

# 7. KOLÁČ/SLADKÉ PEČIVO

## 7.1 Mandlový koláč

### Ingredience na těsto:

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu

- 200 ml olivového oleje
- 450 g mouky
- 1 polévková lžíce skořice
- 1 balíček prášku do pečiva (asi 15 g)
- 50 g nasekaných pistácí
- 125 g mletých mandlí
- 300 ml mléka

#### **Ingredience na vrchní vrstvu:**

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

#### **Ostatní:**

- Rozkládací pečící forma o průměru 28 cm

#### **Příprava:**

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

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

Dáme do rozkládací formy, jejíž dno jsme vysypali strouhankou.

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

#### **Po upečení:**

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

## **7.2 Brownies - čok. sušenky**

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

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

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

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

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

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

#### **Po upečení:**

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

## **7.3 Kávový koláč**

#### **Na těsto:**

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

#### **Na polevu:**

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

#### **Dokončení:**

- 200 ml šlehačky na ozdobení

#### **Ostatní:**

- 6 malých misek nebo šálků vymazaných máslem

#### **Příprava:**

Vytvořte krém z másla, cukru, vaječných žloutků a vanilkových semínk a pak v míchejte rozpustěnou kávou. Našelete bílky. Prosejte mouku, škrob a prášek na pečení a přidejte do směsi ve vrstvách s vaječnými bílkami a v míchejte do směsi.

Směs dejte do mističek nebo šálků vymazaných máslem.

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

#### Po upečení:

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

## 7.4 Mrkvový koláč

#### Ingredience na těsto:

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

#### Ingredience na vrchní vrstvu:

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

#### Ostatní:

- Kulatá rozkládací pečící forma o průměru 22 cm, vymazaná

#### Příprava:

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

Těsto dáme do vymazané pečící formy.

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

#### Po upečení:

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

Potřeme vychladlý koláč a posypeme mletými oříšky.

## 7.5 Tvarohový koláč

#### Ingredience na korpus:

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

#### Ingredience na tvarohový krém:

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

#### Ostatní:

- Černá rozkládací pečící forma o průměru 26 cm, vymazaná

#### Příprava:

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

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

Pomocí zbytku těsta vytvoříme přibližně 3 cm vysoký okraj.

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

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

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

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

## 7.6 Třešňový koláč

### Přísady:

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

### Ostatní:

- Zapékací mísa, vymazaná

### Příprava:

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

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

## 7.7 Ovocný koláč

### Přísady:

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

### Ostatní:

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

### Příprava:

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

Do směsi vmícháme také ovoce.

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

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

## 7.8 Ovocný dort

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na náplň:

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

### Ostatní:

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

### Příprava:

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

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

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

## 7.9 Babiččin jablečný koláč

### Přísady:

- 250 g másla

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

#### Příprava:

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

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

#### Poleva:

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

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

## 7.10 Citrónový koláč

#### Ingredience na těsto:

- 250 g másla
- 200 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 4 vejce
- 150 g mouky

- 150 g škrobu
- 1 zarovnaná lžička prášku na pečení
- nastrouhaná kůra ze 2 citronů

#### Ingredience na polevu:

- 125 ml citrónové šťávy
- 100 g práškového cukru

#### Ostatní:

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

#### Příprava:

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

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

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

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

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

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

## 7.11 Muffin

#### Přísady:

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

#### Ostatní:

- Papírové košíčky, průměr asi 7 cm

#### Příprava:

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

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

Slijeme višně a vmícháme je do směsi s čokoládovými vločkami.

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

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

## 7.12 Švestkové knedlíky (6 kusů)

#### Na těsto (ingredience by měly mít pokojovou teplotu):

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

#### Po upečení:

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

#### Ostatní:

- vymaštěná mísa

#### Příprava:

Mléko s cukrem dejte do rendlíku a mírně ohřejte na plotýnce. Přidejte sušené droždí a zamíchejte. Pak nechte asi 30 minut stát. Do mísy dejte mouku, cukr, vaječný žloutek, vejce, vanilkový cukr a trochu citronové kůry. Přidejte mléko s droždím a uhněťte tvarovatelné těsto.

Těsto přikryjte utěrkou a nechte dalších 45 minut kynout. Pak těsto pomocí lžíce rozkrájejte na knedlíky (asi 80 g), rukou rozmačkněte na placičku a naplňte jednou lžíčkou povidel. Zvedněte okraje těsta a povidla těstem zakryjte a vytvarujte kulíčku. Kulíčky vložte do vymaštěné mísy, zakryjte a nechte dalších 45 minut kynout, načež je vložte do spotřebiče.

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

## 7.13 Kulatý koláč

#### Ingredience na korpus:

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

#### Ingredience na potření:

- 50 g celých loupaných mandlí

#### Příprava:

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

Do těsta ručně vhnětěme nasáklé rozinky.

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

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

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

## 7.14 Koláč Savarin

#### Ingredience na těsto:

- 350 g mouky

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

#### Po upečení:

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

#### Příprava:

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

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

#### Po upečení:

Vodu s cukrem přivedeme do varu a necháme vychladnout.

Do sladké vody přidáme slivovici nebo pomerančový likér a zamícháme.

Když koláč vychladne, několikrát jej propichneme dřevěnou špejli a necháme směs do koláče rovnoměrně nasáknout.

## 7.15 Piškotový koláč

#### Přísady:

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

#### Ostatní:

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

#### Příprava:

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

Prosejeme dohromady mouku, škrob a prášek na pečení.

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

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

## 7.16 Koláč s drobenkou

#### Ingredience na těsto:

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

#### Ingredience na drobenku:

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

#### Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, vmícháme s mlékem a trochu mouky z okrajů.

Zasypeme moukou a necháme kynout na teplém místě, dokud se v mouce, kterou jsme zasypali povrch, nezačnou ukazovat praskliny.

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

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

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

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

Vykynuté těsto potřeme máslem a rovnouměrně posypeme směsí na drobenku.

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

## 7.17 Švédský koláč

### Přísady:

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

### Ostatní:

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

### Příprava:

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

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

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

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

## 7.18 Sladký koláč

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

## 7.19 Švýcarský mrkvový koláč

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na vrchní vrstvu:

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

### Ostatní:

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

### Příprava:

Z vaječných bílků a soli ušleháme sníh, až začnou tuhnout, přidáme moučkový cukr a ušleháme tuhý sníh z bílků.

Vaječné žloutky a cukr umícháme na krém a přidáme ostatní přísady. K vaječným žloutkům přidáme čtvrtinu ušlehaného sněhu z bílků a poté zbytek sněhu smícháme se směsí. Těsto nalijeme do připravené formy na pečení a uhladíme.

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

### Po upečení:

Necháme koláč vychladnout. Přípravu doporučujeme provést jeden či dva dny dopředu a poté nechat zakrytou v chladničce. Polevu vytvoříme smícháním moučkového cukru s třešňovým likérem.

V případě potřeby přidáme vodu. Koláč pokryjeme polevou a ozdobíme marcipánovými mrkvemi.

## 8. BAGETY/KAISEŘKY

### 8.1 Pečivo, sladké

#### Přísady:

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

#### Příprava:

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

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

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

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

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

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

### 8.2 Farmářský chléb

#### Přísady:

- 500 g pšeničné mouky

- 250 g žitné mouky

- 15 g soli
- 1 malé balení sušeného droždí
- 250 ml vody
- 250 ml mléka

#### Ostatní:

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

#### Příprava:

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

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

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

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

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

### 8.3 Bílý chléb

#### Přísady:

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

#### Ostatní:

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

#### Příprava:

Mouku a sůl nasypeme do velké mísy. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce a přidáme k mouce. Vše zpracujeme na vláčné těsto. V závislosti na kvalitě

mouky může být nutné přidat trochu mléka, aby vzniklo opravdu vláčné těsto.

Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

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

Nyní necháme bochníky ještě o polovinu vykynout.

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 2

## 8.4 Vánočka

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na náplň:

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

### Ingredience na potření:

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

### Příprava:

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

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

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

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

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

## 8.5 Máslový pletenec

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na potření:

- 1 vaječný žloutek
- trochu mléka

### Příprava:

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

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

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

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

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

## 9. ZELENINA

### 9.1 Středomořská zelenina

#### Přísady:

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

#### Příprava:

Omyjte a nakrájejte zeleninu na kousky. Cibule oloupejte a nakrájejte na kolečka. Vložte zeleninu do skleněných zapékacích mísy. Vložte jídlo do spotřebiče. Nakrájejte olivy. Po upečení zeleninu podle chuti osolte, opepřete a dochut'te bazalkou a oreganem.

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

### 9.2 Tradiční zelenina

#### Ingredience/příprava:

Podle chuti smíchejte následující zeleninu, dohromady asi 750 g.

- keklubny, oloupané a nakrájené na proužky
- mrkve, oloupané a nakrájené na kostičky

## 10. VAJEČNÝ KRÉM

### 10.1 Vaječný krém

#### Přísady:

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

#### Příprava:

- Doba pečení: 55 minut
- Poloha roštu: 3

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

#### Po upečení:

- 50 g másla
- dle chuti opepřete a osolte

#### Příprava:

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

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

### 9.3 Loupaná rajčata

#### Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 10 minut
- Poloha roštu: 3

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

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

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

## 10.2 Karamelový koláč

### Ingredience na těsto:

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

### Ostatní:

- 6 malých zapékacích misek

### Příprava:

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

Teplé mléko pomalu vmíchejte do směsi žloutků s cukrem. Vložte do trouby.

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

## 10.3 Kokosový nákyp

### Přísady:

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

### Ostatní:

- 6 mističek na nákypy

### Příprava:

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

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

# 11. PŘÍLOHY

## 11.1 Rýže se zeleninou

### Přísady:

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

### Po upečení:

- 1 malá plechovka kukuřice (150 g)

### Příprava:

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

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

Po upečení: Scedte kukuřici a přidejte do uvařené rýže.

## 11.2 Knedlíky

### Ingredience/příprava:

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

### Příprava:

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

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

## 11.3 Brambory ve slupce

### Přísady:

- 1 000 g středně velkých brambor

### Příprava:

Brambory omyjte a vložte do pařáčku.

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

## 11.4 Vařené brambory

### Přísady:

# 12. PŘÍPRAVA PODLE MENU

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

## 12.1 Pokrmy v páře - menu 1

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

### Přísady na vepřové:

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

### Přísady na rýži:

- 200 g rýže
- trochu soli
- 250 ml vody

### Přísady na zeleninu:

- 300 g mrkve
- 300 g kedlubny
- 300 g květáků
- 200 g papriky

### Přísady na kárový koláč:

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

### Příprava:

Vepřové osolte, opepřete, okořeňte paprikou a kari, ze všech stran

- 1 000 g brambor

### Příprava:

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

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

osmahněte dohněda a vložte do zapékací mísy. Vložte na rošt ve spotřebiči a spusťte program.

Rýži, trochu soli a vodu dejte do mísy.

### Připravte kárový koláč v páře.

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

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

### Příprava:

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



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

## 12.2 Pokrmy v páře - menu 2

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

### Přísady pro pošírovaná kuřecí prsa:

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

#### **Ingredience pro květákový nákyp:**

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

#### **Ingredience pro rýži:**

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

#### **Ingredience pro vanilkový krém s jahodami:**

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

#### **Příprava:**

Kuřecí plátky omýjte a osušte. Osolte, opepřete, okořeněte paprikou a kari, pak vložte do pekáče.

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

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

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

#### **Příprava:**

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

### **12.3 Pokrmy v páře - menu 3**

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

#### **Ingredience pro pstruha:**

- 4 pstruzi
- citrónová šťáva
- sůl, pepř

#### **Ingredience pro vařené brambory:**

- 800 g brambor
- sůl

#### **Ingredience pro brokolici s mandlovými plátky:**

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

#### **Ingredience pro kokosový krém s mangem:**

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

#### **Příprava:**

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

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

Omyjte brokolici, rozdělte na růžičky a vložte do mísy.

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

#### **Příprava:**

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





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



8673257789-A-072016

CE

