



# 1. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

## 1.1 Tradiční zelenina

### Nádobí:

- Lze použít jakýkoli druh nádobí, které je žáruvzdorné nejméně do 100 °C.

### Přířady:

- 400 g květáku
- 200 g mrkve
- 200 g kedlubny
- 200 g žluté a červené papriky

### Příprava:

Očistěte květák a rozdělte jej na růžičky. Mrkev a kedlubnu oloupeme a nakrájíme na kousky střední velikosti. Papriku opláchneme a nakrájíme na proužky. Vše dáme společně do otevřené nádoby a vaříme bez přidání vody. Při tomto způsobu vaření se obejdeme bez koření a soli.

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

## 1.2 Zapečené brambory

### Přířady:

- 1 000 g brambor
- po 1 lžičce soli, pepře a muškátového oříšku
- 2 stroužky česneku
- 200 g strouhaného sýra
- 200 ml mléka
- 200 ml smetany
- 4 polévkové lžice 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. Zbývajících kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím nastrohaným sýrem.

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

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

## 1.3 Farmářský chléb

### Přířady:

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

### Ostatní:

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

### Příprava:

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

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

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

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

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

## 1.4 Pečivo

### Přířady:

- 500 g mouky typu 405
- 20 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí (cca 8 g)
- 300 ml vody
- 10 g soli

### Příprava:

Mouku a sůl nasypeme do velké mísy. Droždí rozpustíme ve vlažné vodě a přidáme k mouce. Vše zpracujeme na vláčné těsto. Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

Těsto nakrájíme na kousky, vytvarujeme housky, rohlíky nebo banketky a uložíme na vymaštěný plech na pečení nebo na

cukrářský plech (zvláštní příslušenství). Rohlíky nebo housky necháme ještě asi 25 minut kynout.

Před pečením housky nařizneme do kříže. Můžeme je posypat mákem, kmínem nebo sezamovými semínky.

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

## 1.5 Ryby

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

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

## 1.6 Plněná ryba (pstruh)

### Přísady:

- 4 pstruzi, každý 250 – 300 g
- citrónová šťáva, pepř, sůl

### Příprava:

Pstruhy řádně umyjeme z vnitřní i vnější strany, pokapeme citrónem, okořeníme a uložíme po dvou do nerezové formy s děrovanou vložkou. Podávejte s praženými plátky mandlí. Varianta pstruh na páře: Před vložením pstruhů do nerezové nádoby s děrovanou vložkou je přelijte horkou vodou a octem.

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

## 1.7 Švestkové knedlíky

### Přísady:

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

- 125 ml mléka
- 20 g cukru
- 1 malé balení sušeného droždí (cca 8 g)
- 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 pomoci lžice rozkrájejte na knedlíky (asi 80 g), rukou rozmáčknete na placičku a naplňte jednou lžičkou povidel. Zvedněte okraje těsta a povidla těstem zakryjte a vytvarujte kuličku. Kuličky vložte do vymaštěné mísy, zakryjte a nechte dalších 45 minut kynout, načež je vložte do spotřebiče.

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

## 1.8 Telecí koleno

### Přísady:

- 1 zadní telecí koleno 1,5–2 kg
- 4 plátky vařené šunky
- 2 polévkové lžice oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička sladké papriky
- 1/2 lžičky bazalky

- 1 malá plechovka hub na plátky
- polévková zelenina (mrkev, pórek, celer, petržel)
- voda

#### **Příprava:**

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

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

## **1.9 Rýže**

#### **Přísady:**

- 200 g dlouhozrnné rýže
- 50 g divoké rýže
- sůl a pepř
- 2 lžičky zeleninového vývaru
- 600 ml vody
- 1 malá červená paprika
- 2 lžičky přírodního cukru
- 2 lžičky rajského protlaku
- 400 ml hovězího vývaru

#### **Po upečení:**

- 1 malá plechovka kukuřice (150 g)
- Scedte kukuřici a přidejte do uvařené rýže.

#### **Příprava:**

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

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

## **1.10 Lasagne**

#### **Ingredience na masovou omáčku:**

- 100 g prorostlého špeku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 100 g celeru
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 400 g míchaného mletého masa

- 100 ml masového vývaru
- 1 malá plechovka s nasekanými rajčaty (přibližně 400 g)
- oregano, tymián, sůl a pepř

#### **Ingredience na bešamelovou omáčku:**

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

#### **Smícháme s:**

- 3 polévkovými lžícemi másla
- 250 g zelených listů lasagne
- 50 g strouhaného parmezánu
- 50 g strouhaného tvrdého sýra

#### **Příprava:**

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

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

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

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

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

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

## 1.11 Kynutí těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí.

Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Do polohy 1 vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

- Poloha roštu: 2

## 1.12 Dušené hovězí

### Nastavení:

Automatické programy se zadáním váhy. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 000 do 2 000 g.

### Příprava:

Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékačské misky. Přidejte vodu nebo jinou tekutinu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10–20 mm. Zakryjte.



Tento program nepoužívejte pro hovězí plátky a různé kotlety.

- Poloha roštu: 2

## 1.13 Vepřová pečeně

### Nastavení:

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 000 do 2 000 g.

### Příprava:

Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékačské misky. Přidejte vodu nebo jinou tekutinu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 20–40 mm. Pečení po asi 30 minutách obraťte.

- Poloha roštu: 2

## 1.14 Telecí pečeně

### Nastavení:

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 000 do 2 000 g.

### Příprava:

Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékačské misky. Přidejte vodu nebo jinou tekutinu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10–20 mm. Zakryjte.

- Poloha roštu: 2

## 1.15 Jehněčí pečeně

### Nastavení:

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 000 do 2 000 g.

### Příprava:

Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékačské misky. Přidejte vodu nebo jinou tekutinu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10–30 mm. Zakryjte.

- Poloha roštu: 2

## 1.16 Pečená zvěřina

### Nastavení:

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 000 do 2 000 g.

### Příprava:

Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékačské misky. Přidejte vodu nebo jinou tekutinu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10–20 mm. Zakryjte.

- Poloha roštu: 2

## 1.17 Celé kuře

### Nastavení:

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 900 do 2 100 g.

### Příprava:

Kuře vložte do zapékačské misky a podle chuti okořeňte. Pečení asi po 30 minutách obraťte. Na displeji se zobrazí upozornění.

Poloha roštu: 2

- Doba přípravy ve spotřebiči: 90 minut
- Poloha roštu: 2

## 1.18 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 vařených šuněk
- 150 g hub (v konzervě)
- 150 g sýru feta
- oregano

#### **Ostatní:**

- Plech na pečení, vymazaný

#### **Příprava:**

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

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

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

Na korpus postupně položíme přísady na obložení pizzy.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 2

## **1.19 Slaný lotrinský koláč**

#### **Ingredience na těsto:**

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

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

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

#### **Ostatní:**

- Černá pečicí forma, vymazaná, průměr 28 cm

#### **Příprava:**

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

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

Těsto rovnoměrně posypeme slaninou.

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

Přelijeme náplň přes slaninu.

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

## **1.20 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
- nastrohaná kůra ze 2 citrónů

#### **Ingredience na polevu:**

- 125 ml citrónové šťávy
- 100 g práškového cukru

#### **Ostatní:**

- Hranatá forma na pečení, dlouhá 30 cm
- Margarín k vymaštění
- Strouhanka k vysypání formy

#### **Příprava:**

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

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

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

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

Hliníkovou fólii na stranách koláče zahmeme nahoru, aby poleva nemohla vytéct. Koláč propícháme dřevěnou špejlí a polevu nanесeme štětcem. Pak koláč necháme chvíli nasáknout polevu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 75 minut
- Poloha roštu: 2

## 1.21 Tvarohový koláč

### Ingredience na korpus:

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

### Ingredience na tvarohový krém:

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

### Ostatní:

- Černá rozkládací pečicí forma o průměru 26 cm, vymazaná

### Příprava:

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

Pokryjeme vymazané dno formy na pečení přibližně 2/3 těsta a několikrát propícháme 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 fraiche a pudinkový prášek do mísy na míchání a vše řádně promícháme.

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 85 minut
- Poloha roštu: 2

## 1.22 Zapečené cannelloni

### Ingredience na náplň:

- 50 g nakrájené cibule
- 30 g másla
- 350 g nakrájeného listového špenátu
- 100 g crème fraiche
- 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 pánvi dáme nakrájenou cibuli a máslo a pomalu smažíme, dokud není cibule průhledná. Přidáme nakrájený listový špenát a krátce mírně povaříme. Přidáme crème fraiche, zamícháme a necháme vychladnout.

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

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

Velkou obdélníkovou formu na nákypy vymažeme jednou polévkovou lžící másla.

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

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

### **1.23 Koláč - polotovar**

Pokyny ohledně doby přípravy a teploty jsou na balení. Řiďte se pokyny výrobce.

### **1.24 Pizza - polotovar**

Pokyny ohledně doby přípravy a teploty jsou na balení. Řiďte se pokyny výrobce.

### **1.25 Díly z brambor - polotovar**

Pokyny ohledně doby přípravy a teploty jsou na balení. Řiďte se pokyny výrobce.









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



867325720-A-252015