

SIGURO

Kuchařka k multifunkčnímu tlakovému hrnci
Kuchárska kniha pre multifunkčný tlakový hrniec
Szakácskönyv a multifunkcionális tűzhelyhez



SGR-MP-X600S

SIGURO

ČESKY	3
Hovězí guláš	3
Hovězí vývar	4
Boloňská omáčka (4–5 porcí)	5
Hovězí po burgundsku	6
Hovězí stroganoff	7
Hovězí s kôprovou omáčkou	8
Španělské ptáčky	9
Kuře na paprice	10
Vaječná omeleta (základní recept)	11
Lemon cheesecake	12
SLOVENSKY	13
Hovädzí guláš	13
Hovädzí vývar	14
Bolonská omáčka (4 – 5 porcií)	15
Hovädzie po burgundsky	16
Hovädzí stroganoff	17
Hovädzie s kôprovou omáčkou	18
Španielske vtáčiky	19
Kura na paprike	20
Vaječná omeleta (základný recept)	21
Lemon cheesecake	22
MAGYAR	23
Marhapörkölt	23
Marhahúsleves	24
Bolognai szós	25
Burgundi marhahús	26
Marhahús stroganoff módra	27
Marhahús kapormártással	28
Spanyol hústekercs	29
Paprikás csirke	30
Tojás omlett (alaprecept)	31
Lemon cheesecake	32

HOVĚZÍ GULÁŠ

1 kg hovězí plece nakrájené na kostičky o hraně cca 4 cm
 1 kg oloupané cibule nakrájené nadrobno
 4 lžíce sádla
 2 lžíce rajského protlaku
 1 lžička drceného kmínu
 2 lžíce sladké papriky
 4 bobkové listy
 1 lžička sušené majoránky
 pepř
 sůl



Postup:

1. Zvolte program FRY. Do hrnce vložte sádlo a nechte rozežhát. Přidejte cibuli a za občasného míchání ji orestujte dohněda. Poté přidejte kmín, promíchejte a chvílku opečte.
2. Přidejte maso a za častého míchání restujte, aby se maso zatáhlo (dokud se neodpaří veškerá šťáva z masa a zůstane jen tuk) a opeklo se důkladně ze všech stran.
3. Přidejte zbývající koření a rajský protlak, dobře promíchejte. Nechte ještě několik minut zlehka orestovat.
4. Podlijte vodou, aby sahala cca 1 cm nad maso.
5. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
6. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
7. Zvolte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechte výchozí dobu přípravy 30 minut.
8. Po skončení vaření nechte 15 minut odstát a poté vypustte páru. Sejměte víko a zkontrolujte, zda je maso dostatečně měkké. V případě potřeby můžete spustit program znovu na asi 15 minut.
9. Guláš podávejte ozdobený nastrohaným křenem nebo nakrájenou cibulí.

HOVĚZÍ VÝVAR

1 kg hovězího masa s kostí (žebra, oháňka, přední či hrudí)
 2 kousky hovězích kostí (cca 600 g morkových kostí)
 2 cibule
 ½ celeru
 2 velké mrkve
 2 velké petržele
 1 stroužek česneku
 2 lžičky soli
 8 kuliček pepře
 5 kuliček nového koření
 2 bobkové listy



Postup:

1. Omyté maso vložte na pekáč se zeleninou, kterou jste nakrájeli na větší kusy. Vše vložte do předehřáté trouby na 200 °C. Nechte opéci, aby maso pustilo tuk. Ten následně slijte.
2. Opečené maso, kosti a zeleninu vložte do hrnce, přidejte připušenou cibuli, koření a zalijte vodou.
3. Zvolte program STEW a přiveďte k varu. Poté nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
4. Nastavte dobu přípravy na 1,5–2 hodiny.
5. Po skončení vaření vypusťte páru a opatrně sejměte víko.
6. Z hotového vývaru vyjměte větší kusy a poté jej přecedte přes síto.
7. Vývar nechte vychladnout a následně seberte přebytečný tuk.



Tip:

Aby byl vývar jemnější a čistší, můžete jej ještě jednou přecedit přes čistou kuchyňskou utěrku nebo plátno.

BOLOŇSKÁ OMÁČKA (4-5 PORCÍ)

3 lžíce másla
 1 lžíce olivového oleje
 ½ hrnku najemno nakrájené cibule
 ⅔ hrnku zahradního celeru, nakrájený na menší kousky
 ⅔ hrnku mrkve, nakrájené na kolečka
 350 g mletého hovězího masa
 1 hrnek plnotučného mléka
 Špetka muškátového oříšku (podle chuti)
 Pepř
 Sůl
 Badyán
 1 lžička cukru
 1 a ½ šálku konzervovaných rajčat
 1 hrnek suchého bílého vína
 Parmezán na posypání
 Těstoviny



Postup:

1. Zvolte program FRY. Do hrnce vložte máslo a olej, nechte rozeřtát. Přidejte cibuli a opékejte, až cibule změkne.
2. Přidejte mrkev a celer, nechte 2 minuty opékat.
3. Přidejte maso a za občasného míchání jej opékejte, až zhnědne. Okořeňte solí a pepřem.
4. Směs zalijte mlékem a přidejte lžičku muškátového oříšku.
5. Nechte mléko vyvařit a poté zalijte vínem. Rovněž nechte víno vyvařit.
6. Nakonec přidejte rajčata a řádně promíchejte.
7. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
8. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
9. Zvolte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechte výchozí dobu přípravy 30 minut.
10. Po skončení vaření opatrně vypustte páru. Sejměte víko a promíchejte. Podle potřeby okořeňte.
11. Boloňskou omáčku podávejte s těstovinami a nastrouhaným parmazánem.

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU

100 g špeku, nakrájený na tenké nudličky
 1 kg hovězího masa vhodného na dušení
 1 větší nebo 2 menší mrkve
 1 cibule
 1 zarovnaná lžička soli
 ¼ lžičky pepře
 1 malý rajčatový protlak
 500 ml suchého červeného vína
 1 snítky rozmarýnu
 2 snítky tymiánu
 1 bobkový list
 1 stroužek česneku
 150 g naložené cibulky
 Máslo
 Olivový olej
 150 ml vývaru
 300 g žampionů



Postup:

1. Zvolte program FRY. Do hrnce vložte špek a restujte. Je vhodné přidat 1–2 lžíce vody, abyste zabránili připečení špeku.
2. Jakmile špek pustí tuk, vyjměte ho a uložte stranou.
3. Přidejte nakrájenou cibuli, zamíchejte a přidejte mrkev. Za občasného míchání restujte, dokud cibule nezezlátne.
4. Přidejte maso a nechte zprudka zatáhnout. Přidejte protlak a přiklopte víko. Nechte maso pustit šťávu.
5. Jakmile maso pustí šťávu, sejměte víko a míchejte, dokud se šťáva neodpaří.
6. Podlijte jednou polovinou vína a nechte jej vyvařit. Poté přidejte druhou polovinu a opět nechte vyvařit.
7. Přidejte opečený špek, koření a podlijte vývarem. Hladina by měla dosahovat 1–2 cm nad maso.
8. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
9. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
10. Zvolte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechte výchozí dobu přípravy 30 minut.
11. Po dokončení přípravy opatrně otevřete víko a nechte chvíli vychladnout.
12. Podávejte s bramborovým pyré.

HOVĚZÍ STROGANOFF

450 g hovězího masa
 1 cibule
 1 kelímek zakysané smetany
 2 lžičky mouky
 2 petrželové natě
 2 polévkové lžíce rajského protlaku
 Sůl a pepř dle chuti
 Bobkový list (2–3 ks)



Postup:

1. Cibuli nakrájejte na nudličky a maso na cca 4cm kostičky.
2. Zvolte program FRY a do hrnce vložte maso. Nechte opéci, aby se zatáhlo a zůstalo šťavnaté. Poté jej vyjměte z hrnce a na výpeku z masa osmažte cibuli.
3. Poté vložte maso zpět do hrnce, promíchejte a posypte moukou. Přidejte rajský protlak a zakysanou smetanu. Dobře promíchejte. Nechte ještě několik minut opékat.
4. Okořeňte solí a pepřem podle chuti a přidejte bobkový list.
5. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
6. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
7. Zvolte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechte výchozí dobu přípravy 30 minut.
8. Hovězí Stroganoff můžete podávat s vařenými těstovinami.



Tip:

Můžeme také posypat sezamem a bylinkami.

HOVĚZÍ S KOPROVOU OMÁČKOU

1 kg hovězího masa (přední, hrudí)
 Slanina
 Sůl
 Celý pepř
 Nové koření
 300 g čerstvého kopru
 Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)
 30 g cukru
 1 dl octa
 100 g másla
 30 g hladké mouky
 1 kelímek smetany ke šlehání 33 %
 Vejce natvrdo
 1 lžíce oleje



Postup:

1. Hovězí maso prošpikujte slaninou.
2. Zvolte program FRY a do hrnce dejte lžíce oleje a maso. To zprudka opečte.
3. Až se maso zatáhne, přidejte koření, sůl, očištěnou kořenovou zeleninu v celku a zalijete vodou v poměru 1 litr na 1 kg masa.
4. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
5. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
6. Zvolte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Dobu přípravy nastavte na 90 minut.
7. Po dokončení přípravy maso vyndejte, vývar přecedte a uložte stranou.
8. V hrnci si připravte jíšku z mouky a másla. Zvolte program FRY a do hrnce vložte máslo. Nechte rozehřát a poté přidejte mouku. Za stálého míchání opékejte asi 1 minutu, až se vytvoří kompaktní světlá jíška. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program a jíšku uložte stranou.
9. Zvolte program FRY a v hrnci svařte ocet, cukr a čerstvý nasekaný kopr. Vařte asi 3 minuty. Pokud chcete omáčku sladší, vařte celé 3 minuty, až se ocet téměř vyvaří a budou se tvořit velké bubliny. Pokud chcete omáčku kyselejší, stačí povařit cca 1–2 minuty. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
10. Na závěr vše v hrnci smíchejte: do směsi s koprem přidejte horký vývar, promíchejte a přidejte jíšku. Do omáčky nakonec přidejte smetanu, abyste ji zjemnili.
11. Zvolte program FRY a nechte omáčku prohřát.
12. Maso nakrájejte na plátky, zalijte omáčkou a přidejte vejce uvařené natvrdo.

ŠPANĚLSKÉ PTÁČKY

4 plátky hovězího masa
 8 plátků slaniny
 Hořčice
 Nakládaná okurka
 Párek
 Vejce natvrdo
 2 středně velké cibule
 1 l hovězího vývaru
 Mletý černý pepř
 Sůl dle chuti



Postup:

1. Plátky hovězího masa lehce naklepejte, osolte, opepřete a potřete hořčicí. Kyselou okurku, párek a uvařené vejce rozkrojte podélně na čtvrtiny. Na každý plátek masa položte kyselou okurku, párek, vejce a plátek slaniny, srolujete a svažte přírodním provázkem, případně spojte dřevěnými párátky.
2. Cibuli nakrájejte najemno a zbylé plátky slaniny na kostičky.
3. Zvolte program FRY a do hrnce vložte slaninu. Jakmile slanina pustí tuk, přidejte cibuli a za občasného míchání opečte dozlatova.
4. Do hrnce přidejte závitky a opečte je ze všech stran, aby se maso zatáhlo. Přilijte vývar a zamíchejte.
5. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
6. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy EXHAUST.
7. Zvolte program SLOWSTEW a nastavte dobu přípravy na 6 hodin.
8. Hotové ptáčky podávejte s rýží a přírodní šťávou.

KUŘE NA PAPRICE

600 g kuřecích prsou
1 středně velká cibule
Mletá sladká paprika
Sůl dle chuti
1,5 l kuřecího vývaru
Smetana na vaření
Olej



Postup:

1. Cibuli nakrájejte najemno a vložte ji do hrnce společně se lžící oleje.
2. Zvolte program FRY a za občasného míchání cibuli osmažte dozlatova.
3. K cibuli přidejte na větší kusy nakrájené kuřecí maso a opečte ho ze všech stran.
4. Poté posypte sladkou a pálivou paprikou a krátce opečte. Paprika se nesmí spálit, jinak bude výsledná omáčka hořká.
5. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
6. Zalijte maso vývarem a osolte.
7. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
8. Zvolte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechte výchozí dobu přípravy 30 minut.
9. Po dokončení přípravy vyjměte maso z hrnce.
10. Zvolte program FRY. Přidejte smetanu a nechte provařit. Pokud je omáčka příliš řídká, zahustěte ji jíškou.

VAJEČNÁ OMELETA (základní recept)

4 vejce
Sůl a pepř podle chuti
Oříšek másla
Pažitka na ozdobu
Čerstvý chléb



Postup:

1. V míse rozšlehejte vejce a podle chuti okořeňte solí a pepřem.
2. Zvolte program FRY a nechte v hrnci rozpustit máslo.
3. Nalijte vaječnou směs do hrnce.
4. Pomocí tlačítka CANCEL zrušte program.
5. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
6. Zvolte program OMELET a nastavte dobu přípravy na 10 minut.
7. Hotovou omeletu podávejte teplou, posypanou pažitkou a s čerstvým chlebem.



Tip:

Do vaječné směsi můžete podle vlastních preferencí přidat nastrouhaný sýr (typ eidam, čedar, niva apod.), houby (žampiony nebo hlívu ústříčnou), šunku nakrájenou na tenké nudličky atd.

LEMON CHEESECAKE

200 g máslových sušenek
 (Shortbread Club, případně je možné použít i BeBe)
 75 g rozpuštěného másla
 400 g mascarpone (příp. sýr Philadelphia nebo ricotta)
 35 g cukru krupice
 50 g zakysané smetany
 1 lžíce citronové šťávy
 2 lžičky citronové kůry
 ½ lžičky vanilkového extraktu (lze nahradit vanilkovým cukrem, popřípadě čerstvou vanilkou)
 2 velká rozmíchaná vejce



Postup:

1. Rozdrťte sušenky v mixéru. Můžete je také vložit do sáčku se zipem a poklepat paličkou na maso.
2. Rozdrcené sušenky vložte do mísy a přidejte rozpuštěné máslo.
3. Připravenou sušenkovou směs přendejte do dortové formy o průměru 18–19 cm a pevně upěchujte tak, aby vznikla souvislá vrstva na dně formy. Vložte do chladničky nebo dejte na chladné místo.
4. Ve velké míse utřete dohledka mascarpone a cukr. Přidejte zakysanou smetanu, citronovou šťávu a kůru a vanilkový extrakt. Vše řádně utřete pomocí dřevěné vařečky, případně můžete použít i ruční šlehač s nastavenou nízkou rychlostí.
5. Přidejte vejce, jedno po druhém, a každé řádně promíchejte, až vznikne hladký řídký krém.
6. Krém nalijte do formy na sušenkový základ.
7. Do hrnce nalijte 500 ml vody a vložte nástavec na napařování. Na něj opatrně položte formu.
8. Nasadte a uzamkněte víko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
9. Zvolte program STEAM a dobu přípravy nastavte na 15 minut pro krémovější cheesecake a 20–25 minut pro pevnější cheesecake.
10. Po dokončení přípravy nechte tlakový ventil po dobu alespoň 15 minut zavřený, aby se tlak uvolnil sám.
11. Vyjměte cheesecake z hrnce a nechte vychladnout. Poté vložte do lednice asi na 4 hodiny.
12. Vychladlý cheesecake vyndejte z formy a ozdobte kolečkem limety, maliny nebo jiného ovoce a posypte moučkovým cukrem.

HOVÄDZÍ GULÁŠ

1 kg hovädzieho pliecka nakrájaného na kocky s hranou cca 4 cm
 1 kg olúpanej cibule nakrájanej nadrobno
 4 lyžice masť
 2 lyžice paradajkového pretlaku
 1 lyžička drvenej rasce
 2 lyžice sladkej papriky
 4 bobkové listy
 1 lyžička sušeného majoránu
 čierne korenie
 soľ



Postup:

1. Zvoľte program FRY. Do hrnca vložte masť a nechajte rozohriať. Pridajte cibuľu a za občasného miešania ju orestujte dohnedá. Potom pridajte rascu, premiešajte a chvíľku opečte.
2. Pridajte mäso a za častého miešania restujte, aby sa mäso zatiahlo (kým sa neodparí všetka šťava z mäsa a nezostane len tuk) a opieklo sa dôkladne zo všetkých strán.
3. Pridajte zvyšné korenie a paradajkový pretlak, dobre premiešajte. Nechajte ešte niekoľko minút zľahka orestovať.
4. Podlejte vodou, aby siahala cca 1 cm nad mäso.
5. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
6. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
7. Zvoľte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechajte východiskový čas prípravy 30 minút.
8. Po skončení varenia nechajte 15 minút odstáť a potom vypustte paru. Zložte veko a skontrolujte, či je mäso dostatočne mäkké. V prípade potreby môžete spustiť program znovu asi na 15 minút.
9. Guláš podávajte ozdobený nastrúhaným chrenom alebo nakrájanou cibuľou.

HOVÄDZÍ VÝVAR

1 kg hovädzieho mäsa s kosťou (rebrá, chvost, predné či hrud)
 2 kúsky hovädzich kostí (cca 600 g špikových kostí)
 2 cibule
 ½ zeleru
 2 veľké mrkvy
 2 veľké petržleny
 1 strúčik cesnaku
 2 lyžičky soli
 8 guliiek čierneho korenia
 5 guliiek nového korenia
 2 bobkové listy



Postup:

1. Umyté mäso vložte na pekáč so zeleninou, ktorú ste nakrájali na väčšie kusy. Všetko vložte do predhriatej rúry na 200 °C. Nechajte opieť, aby mäso pustilo tuk. Ten následne zlejte.
2. Opečené mäso, kosti a zeleninu vložte do hrnca, pridajte prepolenú cibuľu, korenie a zalejte vodou.
3. Zvoľte program STEW a privedte do varu. Potom nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
4. Nastavte čas prípravy na 1,5 – 2 hodiny.
5. Po skončení varenia vypustte paru a opatrne zložte veko.
6. Z hotového vývaru vyberte väčšie kusy a potom ho precedte cez sito.
7. Vývar nechajte vychladnúť a následne pozbierajte prebytočný tuk.



Tip:

Aby bol vývar jemnejší a čistejší, môžete ho ešte raz precediť cez čistú kuchynskú utierku alebo plátno.

BOLONSKÁ OMÁČKA (4 – 5 PORCIÍ)

3 lyžice masla
 1 lyžica olivového oleja
 ½ hrnčeka najemno nakrájanej cibule
 ⅔ hrnčeka záhradného zeleru, nakrájaného na menšie kúsky
 ⅔ hrnčeka mrkvy, nakrájanej na kolieska
 350 g mletého hovädzieho mäsa
 1 hrnček plnotučného mlieka
 štipka muškátového orieška (podľa chuti)
 čierne korenie
 soľ
 badián
 1 lyžička cukru
 1 a ½ šálky konzervovaných paradajok
 1 hrnček suchého bieleho vína
 parmezán na posypanie
 Cestoviny



Postup:

1. Zvoľte program FRY. Do hrnca vložte maslo a olej, nechajte rozohriať. Pridajte cibuľu a opekajte, kým cibuľa nezmäkne.
2. Pridajte mrkvu a zeler, nechajte 2 minúty opekať.
3. Pridajte mäso a za občasného miešania ho opekajte, kým nezhnedne. Okoreňte soľou a čiernym korením.
4. Zmes zalejte mliekom a pridajte lyžičku muškátového orieška.
5. Nechajte mlieko vyvariť a potom zalejte vínom. Takisto nechajte víno vyvariť.
6. Nakoniec pridajte paradajky a riadne premiešajte.
7. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
8. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
9. Zvoľte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechajte východiskový čas prípravy 30 minút.
10. Po skončení varenia opatrne vypustte paru. Zložte veko a premiešajte. Podľa potreby okoreňte.
11. Bolonskú omáčku podávajte s cestovinami a nastrúhaným parmezánom.

HOVÄDZIE PO BURGUNDSKY

100 g slaniny, nakrájanej na tenké rezančeky
 1 kg hovädzieho mäsa vhodného na dusenie
 1 väčšia alebo 2 menšie mrkvy
 1 cibuľa
 1 zarovnaná lyžička soli
 ¼ lyžičky čierneho korenia
 1 malý paradajkový pretlak
 500 ml suchého červeného vína
 1 byľka rozmarínu
 2 byľky tymianu
 1 bobkový list
 1 strúčik cesnaku
 150 g naloženej cibulky
 maslo
 olivový olej
 150 ml vývaru
 300 g šampiňónov



Postup:

1. Zvoľte program FRY. Do hrnca vložte slaninu a restujte. Je vhodné pridať 1 – 2 lyžice vody, aby ste zabránili pripečeniu slaniny.
2. Len čo slanina pustí tuk, vyberte ju a uložte bokom.
3. Pridajte nakrájanú cibuľu, zamiešajte a pridajte mrkvu. Za občasného miešania restujte, kým cibuľa nebude zlatá.
4. Pridajte mäso a nechajte sprudka zatiahnuť. Pridajte pretlak a priklopte veko. Nechajte mäso pustiť šťavu.
5. Hneď ako mäso pustí šťavu, zložte veko a miešajte, kým sa šťava neodparí.
6. Podlejte jednou polovicou vína a nechajte ho vyvariť. Potom pridajte druhú polovicu a opäť nechajte vyvariť.
7. Pridajte opečenú slaninu, korenie a podlejte vývarom. Hladina by mala dosahovať 1 – 2 cm nad mäso.
8. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
9. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
10. Zvoľte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechajte východiskový čas prípravy 30 minút.
11. Po dokončení prípravy opatrne otvorte veko a nechajte chvíľku vychladnúť.
12. Podávajte so zemiakovým pyré.

HOVÄDZÍ STROGANOFF

450 g hovädzieho mäsa
 1 cibule
 1 téglik kyslej smotany
 2 lyžičky múky
 2 petržlenovej vňate
 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku
 soľ a čierne korenie podľa chuti
 bobkový list (2 – 3 ks)



Postup:

1. Cibulú nakrájajte na rezančky a mäso na cca 4 cm kocky.
2. Zvoľte program FRY a do hrnca vložte mäso. Nechajte opieť, aby sa zatiahlo a zostalo šťavnaté. Potom ho vyberte z hrnca a na výpeku z mäsa osmažte cibulú.
3. Potom vložte mäso späť do hrnca, premiešajte a posypte múkou. Pridajte paradajkový pretlak a kyslú smotanu. Dobre premiešajte. Nechajte ešte niekoľko minút opekať.
4. Okoreňte soľou a čiernym korením podľa chuti a pridajte bobkový list.
5. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
6. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
7. Zvoľte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechajte východiskový čas prípravy 30 minút.
8. Hovädzí stroganoff môžete podávať s varenými cestovinami.



Tip:

Môžeme ho tiež posypať sezamom a bylinkami.

HOVÄDZIE S KÔPROVOU OMÁČKOU

1 kg hovädzieho mäsa (predné, hrud)
 slanina
 soľ
 celé čierne korenie
 nové korenie
 300 g čerstvého kôpru
 koreňová zelenina (mrkva, zeler, petržlen)
 30 g cukru
 1 dl octu
 100 g masla
 30 g hladkej múky
 1 téglík smotany na šľahanie 33 %
 vajce natvrdo
 1 lyžica oleja



Postup:

1. Hovädzie mäso prešpikujte slaninou.
2. Zvoľte program FRY a do hrnca dajte lyžicu oleja a mäso. To sprudka opečte.
3. Keď sa mäso zatiahne, pridajte korenie, soľ, očistenú koreňovú zeleninu v celku a zalejete vodou v pomere 1 liter na 1 kg mäsa.
4. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
5. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
6. Zvoľte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Čas prípravy nastavte na 90 minút.
7. Po dokončení prípravy mäso vyberte, vývar precedte a uložte bokom.
8. V hrnci si pripravte zápražku z múky a masla. Zvoľte program FRY a do hrnca vložte maslo. Nechajte rozohriať a potom pridajte múku. Za stáleho miešania opekajte asi 1 minútu, kým sa nevytvorí kompaktná svetlá zápražka. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program a zápražku uložte bokom.
9. Zvoľte program FRY a v hrnci prevarte ocot, cukor a čerstvý nasekaný kôpor. Varte asi 3 minúty. Ak chcete omáčku sladšiu, varte celé 3 minúty, kým sa ocot takmer nevyvarí a nebudú sa tvoriť veľké bubliny. Ak chcete omáčku kyslejšiu, stačí povariť cca 1 – 2 minúty. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
10. Na záver všetko v hrnci zmiešajte: do zmesi s kôprom pridajte horúci vývar, premiešajte a pridajte zápražku. Do omáčky nakoniec pridajte smotanu, aby ste ju zjemnili.
11. Zvoľte program FRY a nechajte omáčku prehriať.
12. Mäso nakrájajte na plátky, zalejte omáčkou a pridajte vajce uvarené natvrdo.

ŠPANIELSKÉ VTÁČIKY

4 plátky hovädzieho mäsa
 8 plátkov slaniny
 horčica
 nakladaná uhorka
 párok
 vajce natvrdo
 2 stredne veľké cibule
 1 l hovädzieho vývaru
 mleté čierne korenie
 soľ podľa chuti



Postup:

1. Plátky hovädzieho mäsa zľahka naklepte, osolte, okoreňte a potrite horčicou. Kyslú uhorku, párok a uvarené vajce rozkrojte pozdĺžne na štvrtiny. Na každý plátok mäsa položte kyslú uhorku, párok, vajce a plátok slaniny, zrolujete a zviažte prírodným povrázkom, prípadne spojte drevenými špáradlami.
2. Cibulu nakrájajte najemno a zvyšné plátky slaniny na kocky.
3. Zvoľte program FRY a do hrnca vložte slaninu. Hneď ako slanina pustí tuk, pridajte cibuľu a za občasného miešania opečte dozlatista.
4. Do hrnca pridajte závitky a opečte ich zo všetkých strán, aby sa mäso zatiahlo. Prilejte vývar a zamiešajte.
5. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
6. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy EXHAUST.
7. Zvoľte program SLOWSTEW a nastavte čas prípravy na 6 hodín.
8. Hotové vtáčiky podávajte s ryžou a prírodnou šťavou.

KURA NA PAPRIKE

600 g kuracích prs
1 stredne veľká cibuľa
mletá sladká paprika
soľ podľa chuti
1,5 l kuracieho vývaru
smotana na varenie
olej



Postup:

1. Cibuľu nakrájajte najemno a vložte ju do hrnca spolu s lyžicou oleja.
2. Zvoľte program FRY a za občasného miešania cibuľu osmažte dozlatista.
3. K cibuli pridajte na väčšie kusy nakrájané kuracie mäso a opečte ho zo všetkých strán.
4. Potom posypte sladkou a štiplavou paprikou a krátko opečte. Paprika sa nesmie spáliť, inak bude výsledná omáčka horká.
5. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
6. Zalejte mäso vývarom a osolte.
7. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
8. Zvoľte program STEW a nastavte druh potraviny MEAT. Ponechajte východiskový čas prípravy 30 minút.
9. Po dokončení prípravy vyberte mäso z hrnca.
10. Zvoľte program FRY. Pridajte smotanu a nechajte prevariť. Ak je omáčka príliš riedka, zahustíte ju zápražkou.

VAJEČNÁ OMELETA (základný recept)

4 vajcia
 soľ a čierne korenie podľa chuti
 oriešok masla
 pažitka na ozdobu
 Čerstvý chlieb



Postup:

1. V mise rozšľahajte vajce a podľa chuti okoreňte soľou a čiernym korením.
2. Zvoľte program FRY a nechajte v hrnci rozpustiť maslo.
3. Nalejte vaječnú zmes do hrnca.
4. Pomocou tlačidla CANCEL zrušte program.
5. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
6. Zvoľte program OMELET a nastavte čas prípravy na 10 minút.
7. Hotovú omeletu podávajte teplú, posypanou pažitkou a s čerstvým chlebom.



Tip:

Do vaječnej zmesi môžete podľa vlastných preferencií pridať nastrúhaný syr (typ eidam, čedar, niva a pod.), huby (šampiňóny alebo hlivu ustricovú), šunku nakrájanú na tenké rezančky atď.

LEMON CHEESECAKE

200 g maslových sušienok
 (Shortbread Club, prípadne je možné použiť aj BeBe)
 75 g rozpusteného masla
 400 g mascarpone (príp. syr Philadelphia alebo ricotta)
 35 g cukru krupice
 50 g kyslej smotany
 1 lyžica citrónovej šťavy
 2 lyžičky citrónovej kôry
 ½ lyžičky vanilkového extraktu (je možné nahradiť vanilkovým cukrom, prípadne
 čerstvou vanilkou)
 2 veľké rozmiešané vajcia



Postup:

1. Rozdrvte sušienky v mixéri. Môžete ich tiež vložiť do vrecúška so zipsom a poklepať tĺčikom na mäso.
2. Rozdrvené sušienky vložte do misy a pridajte rozpustené maslo.
3. Pripravenú sušienkovú zmes preložte do tortovej formy s priemerom 18 – 19 cm a pevne utlačte tak, aby vznikla súvislá vrstva na dne formy. Vložte do chladničky alebo dajte na chladné miesto.
4. Vo veľkej mise vymiešajte dohľadka mascarpone a cukor. Pridajte kyslú smotanu, citrónovú šťavu a kôru a vanilkový extrakt. Všetko riadne vymiešajte pomocou drevenej varešky, prípadne môžete použiť aj ručný šľahač s nastavenou nízkou rýchlosťou.
5. Pridajte vajce, jedno po druhom, a každé riadne premiešajte, kým nevznikne hladký riedky krém.
6. Krém nalejte do formy na sušienkový základ.
7. Do hrnca nalejte 500 ml vody a vložte nadstavec na naparovanie. Naň opatrne položte formu.
8. Nasadte a uzamknite veko. Tlakový ventil nastavte do polohy SEAL.
9. Zvoľte program STEAM a čas prípravy nastavte na 15 minút pre krémovejší cheesecake a 20 – 25 minút pre pevnejší cheesecake.
10. Po dokončení prípravy nechajte tlakový ventil aspoň 15 minút zatvorený, aby sa tlak uvoľnil sám.
11. Vyberte cheesecake z hrnca a nechajte vychladnúť. Potom vložte do chladničky asi na 4 hodiny.
12. Vychladený cheesecake vyberte z formy a ozdobte kolieskom limetky, maliny alebo iného ovocia a posypte práškovým cukrom.

MARHAPÖRKÖLT

1 kg marhahús, kb. 4 cm-es kockákra szeletelve
 1 kg apróra szeletelt vöröshagyma
 4 evőkanál sertészsír
 2 evőkanál paradicsompüré
 1 teáskanál őrölt kömény
 2 teáskanál édes pirospaprika
 4 babérlevél
 1 teáskanál szárított majoránna
 bors
 só



Eljárás:

1. Válassza a FRY programot. A belső edénybe tegye bele a zsírt és olvassa meg. Az apróra vágott hagymát szórja az edénybe és folyamatos keverés mellett pirítsa aransyárgára. Dobja az edénybe a köményt, keverje össze és rövid ideig pörkölje.
2. Tegye a húst az edénybe és gyakori keverés mellett hagyja a hús minden oldalát megsülni, addig pörkölje húst, amíg a leve el nem párolog.
3. Adagolja az edénybe a többi fűszert és a paradicsompürét, majd jól keverje össze. Hagyja még néhány percig sülni.
4. Öntsön rá annyi vizet, hogy a húst kb. 1 cm-rel lepje el.
5. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
6. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomásszelepet állítsa SEAL állásba.
7. Válassza a STEW programot és állítsa be a MEAT (hús) alapanyagot. Ne változtasson az alapértelmezett főzési időn (30 perc).
8. A főzés befejezése után hagyja az edényben pihenni a pörköltet (15 percig), majd a gőzt engedje ki. Vegye le a fedelet és ellenőrizze le, hogy a hús már puha-e. Ha szükséges, akkor a fenti programot még 15 percig kapcsolja be.
9. A pörköltöz készítsen köretet, és szeletelt hagymával vagy reszelt tormával díszítve tálalja fel.

MARHAHÚSLEVES

1 kg marhahús csonttal (borda, farok, húslevesnek való stb.)
 2 darab marhacsont (kb. 600 g, velővel)
 2 db hagyma
 ½ zeller
 2 db nagy sárgarépa
 2 nagy petrezselyem
 1 gerezd fokhagyma
 2 kiskanál só
 8 db bors
 5 db szegfűbors
 2 babérlevél



Eljárás:

1. A marhahúst az előkészített (nagyobb darabokra szeletelt) zöldségekkel tegye egy tepsire. A tepsit tegye 200°C-ra előmelegített sütőbe. Süsse addig, amíg a hús nem ereszt levet. Ezt öntse ki.
2. A megsütött húst, a csontot és a zöldségeket tegye a belső edénybe, adjon hozzá egy félbevágott hagymát és fűszereket, majd öntse fel vízzel.
3. Válassza a STEW programot, és a vizet forralja fel. Majd helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomászelepet állítsa SEAL állásba.
4. A főzési időt 1,5 – 2 órára állítsa be.
5. A főzés befejezése után a gőzt engedje ki és a fedelet óvatosan vegye le.
6. A levesből vegye ki a nagyobb darabokat és szitán keresztül szűrje meg a levet.
7. A levest hagyja kihűlni, majd a zsírt szedje le a felszínéről.



Tipp:

Tisztább és finomabb lesz a leves, ha egy tiszta konyharuhán vagy más szűrőszöveten keresztül még egyszer átszűri a levet.

BOLOGNAI SZÓSZ

3 evőkanál vaj
 1 evőkanál olívaolaj
 1 csésze hagyma, apróra szeletelve
 $\frac{2}{3}$ csésze zeller, kisebb kockákra szeletelve
 $\frac{2}{3}$ sárgarépa, karikákra szeletelve
 350 g darált marhahús
 1 csésze zsíros tej
 Kiskanál szerecsendió (ízlés szerint)
 Bors
 Só
 Csillagánizs
 1 teáskanál cukor
 1 és $\frac{1}{2}$ csésze paradicsompüré
 1 csésze száraz fehérbor
 Reszelt parmezán a felszolgáláshoz
 Tészta



Eljárás:

1. Válassza a FRY programot. A belső edénybe tegye bele a vajat és olvassza meg. Tegye bele a hagymát és pirítsa puhára.
2. Adja hozzá a sárgarépát és zellert, majd 2 percig pirítsa.
3. Tegye be a húst és süssé barnára, időnként keverje meg. Sózza és borsozza meg.
4. Öntsön az edénybe tejet és szórjon bele egy kiskanál szerecsendiót.
5. Hagyja felforrni a tejet, majd borral öntse fel. A bort is hagyja felforrni.
6. Végül adja hozzá a paradicsomot és jól keverje össze.
7. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
8. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomásszelepet állítsa SEAL állásba.
9. Válassza a STEW programot és állítsa be a MEAT (hús) alapanyagot. Ne változtasson az alapértelmezett főzési időn (30 perc).
10. A főzés befejezése után a gőzt óvatosan engedje ki. Vegye le a fedelet és keverje meg az ételt. Ízlés szerint fűszerezze.
11. A bolognai szószot főtt tésztával és reszelt parmezán sajttal szolgálja fel.

BURGUNDI MARHAHÚS

100 g szalonna, vékony szeletekre szeletelve.
 1 kg marhahús, pároláshoz
 1 nagy vagy 2 kicsi sárgarépa
 1 db hagyma
 1 lapos kávéskanál só
 ¼ teáskanál bors
 1 kis paradicsompüré konzerv
 500 ml száraz vörösbor
 1 szál rozmaring
 2 szál kakukkfű
 1 babérlevél
 1 gerezd fokhagyma
 150 g konzerv hagyma
 Vaj
 Olívaolaj
 150 ml húslé
 300 g csiperke gomba



Eljárás:

1. Válassza a FRY programot. Az edénybe tegye bele a szalonnát és süsse meg. Tegyen bele 1-2 kanál vizet, hogy a szalonna ne égjen meg.
2. Amikor a szalonnából már kiszült a zsír, akkor szedje ki és tegye félre.
3. Dobja a zsírba a felszeletelt hagymát, keverje meg és dobja bele a sárgarépát. A hagymát pirítsa aranyárgára.
4. Dobja bele a húst és hirtelen süsse meg. Adagolja bele a paradicsompürét és tegye fel a fedelet. Hagyja, hogy a hús levet eressen.
5. Amikor már megjelent a hús leve, vegye le a fedelet és addig keverje, amíg a lé el nem párolog.
6. Öntse hozzá a bor felét és hagyja felforni. Öntse hozzá a bor másik felét és ismét hagyja felforni.
7. Tegye vissza a kivett és megsütött szalonnát és húslével öntse fel. A húslé legyen 1-2 cm-rel a hús felett.
8. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
9. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomáscsapadék állítsa SEAL állásba.
10. Válassza a STEW programot és állítsa be a MEAT (hús) alapanyagot. Ne változtasson az alapértelmezett főzési időn (30 perc).
11. A főzés befejezése után óvatosan vegye le a fedelet és az ételt hagyja kicsit hűlni.
12. Burgonyapürével szolgálja fel.

MARHAHÚS STROGANOFF MÓDRA

450 g marhahús
 1 db hagyma
 1 pohár tejföl
 2 kanál liszt
 2 szál petrezselyem zöldje
 2 evőkanál paradicsompüré
 Só és bors az ízesítéshez
 2–3 db babérlevél



Eljárás:

1. A hagymát szeletelje vékonyra, a húst kb. 4 cm-es kockákra.
2. Válassza a FRY programot, a húst tegye az edénybe. A húst minden oldalán pirítsa meg, a belseje maradjon szaftos. A húst szedje ki az edényből és szórja be a hagymát, majd pirítsa meg.
3. A húst tegye vissza az edénybe, keverje össze és szórjon rá lisztet. Adagolja az edénybe a paradicsompürét és a tejfölt. Alaposan keverje össze. Hagyja még néhány percig sülni.
4. Ízlés szerint sózza és borsozza meg, dobja bele a babérlevelet.
5. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
6. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomásszelepet állítsa SEAL állásba.
7. Válassza a STEW programot és állítsa be a MEAT (hús) alapanyagot. Ne változtasson az alapértelmezett főzési időn (30 perc).
8. A Stroganoff módra készült marhahúst főtt tésztával szolgálja fel.



Tipp

Díszítse szezámmaggal és apró zöldfűszerekkel.

MARHAHÚS KAPORMÁRTÁSSAL

1 kg marhahús (lapocka, nyak)
 Szalonna
 Só
 Egész bors
 Szegfűbors
 300 g friss kapor
 Gyökérzöldség (sárgarépa, zeller, petrezselyem)
 30 g cukor
 1 dl ecet
 100 g vaj
 30 g finomliszt
 1 pohár habtejszín (33 %-os)
 Kemény tojás
 1 evőkanál olaj



Eljárás:

1. A marhahúsba szurkáljon szalonnát.
2. Válassza a FRY programot, az edénybe öntsön egy kanál olajat és tegye bele a húst. Minden oldalát hirtelen süsse meg.
3. majd adja hozzá a fűszereket, sót és a megtisztított egész zöldséget, majd öntse fel vízzel (1 kg húshoz 1 liter vízzel számoljon).
4. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
5. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomásszelepet állítsa SEAL állásba.
6. Válassza a STEW programot és állítsa be a MEAT (hús) alapanyagot. A főzési időt 90 percre állítsa be.
7. A főzés után a húst vegye ki, a húslevet szűrje át és tegye félre.
8. Az edényben készítsen rántást vajból és lisztből. Válassza a FRY programot, az edénybe tegyen vajat. Hagyja felolvadni, majd adja hozzá a lisztet. Állandó keverés mellett (körülbelül 1 perc alatt) készítsen világos rántást. CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot és a rántást tegye félre.
9. Válassza a FRY programot, és az edényben forralja fel az ecetet, cukrot és a frissen szeletelt kaprot. Főzze körülbelül 3 percig. Ha édesebben szereti a mártást, akkor 3 percnél tovább is főzheti, amíg az ecet szinte elpárolog és nagy buborékok jelennek meg. Ha a savanyúbb mártást kedveli, akkor csak 1–2 percig főzze. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
10. Végül mindent tegyen vissza az edénybe, öntse fel forró húslével, keverje össze és adja hozzá a rántást is. Finomabb lesz a mártás, ha tejszínt is önt hozzá.
11. Válassza a FRY programot és melegítse fel az ételt.
12. A húst szeletelje fel, öntse le a mártással és adhat hozzá egy keményre főtt tojást is.

SPANYOL HÚSTEKERCS

4 marhahús szelet
 8 szelet szalonna
 Mustár
 Csemegeuborka
 Virsli
 Keményre főtt tojás
 2 db közepes hagyma
 1 l húslé (marhahúsból)
 Frissen őrölt bors
 Só ízlés szerint



Eljárás:

1. A marhahús szeleteket finoman klopfolja, sózza és borsozza meg, majd kenjen rá mustárt. A savanyú uborkát, a virsli és a főtt tojást vágja hosszirányban négy darabra. Mindegyik hússzeletre tegyen egy negyed savanyú uborkát, virsli és főtt tojást, valamint egy szerezet szalonnát, majd tekerje fel és húskötöző spárgával kösse össze vagy fogpiszkálóval rögzítse feltekert állapotban.
2. A hagymát szeletelje finomra, a maradék szalonnát pedig kockákra.
3. Válassza a FRY programot, az edénybe tegye bele a szalonnát. Amikor a szalonnából már kisült a zsír, dobja rá a hagymát és pirítsa aranyárgára.
4. Az edénybe tegye bele a hústekercseket és minden oldalról hirtelen süssse meg. Öntse fel húslével.
5. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
6. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomászelepet állítsa EXHAUST állásba.
7. Válassza ki a SLOWSTEW programot és állítson be 6 óra főzési időt.
8. A kész hústekercseket rizzsel szolgálja fel, a riszt és a húst locsolja meg a húslével.

PAPRIKÁS CSIRKE

600 g csirkemell
1 db közepes hagyma
Édes paprika
Só ízlés szerint
1,5 l csirke húslé
Tejföl
Olaj



Eljárás:

1. Az edénybe adagoljon egy kanál olajat, majd szórja rá a finomra szeletelt hagymát.
2. Válassza a FRY programot és a hagymát keverés mellett pirítsa aransárgára.
3. A pirított hagymára tegye rá a csirkehúst és minden oldalról hirtelen süssse meg.
4. Szórjon rá édes és csípős paprikát. Ügyeljen arra, hogy a paprika ne égjen meg, mert akkor az étel keserű lesz.
5. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
6. A húsrá öntsön húsleveget és sózza meg.
7. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomászelepet állítsa SEAL állásba.
8. Válassza a STEW programot és állítsa be a MEAT (hús) alapanyagot. Ne változtasson az alapértelmezett főzési időn (30 perc).
9. A főzés befejezése után vegye ki a húst az edényből.
10. Válassza a FRY programot. Öntse be a tejfölt, keverje össze és forralja fel. Ha a lé túl híg, akkor rántással lehet besűríteni.

TOJÁS OMLETT (alaprecept)

4 tojás
Só és bors az ízesítéshez
Diónyi vaj
Snidling a díszítéshez
Friss kenyér



Eljárás:

1. Egy mély tányérban keverje össze a tojást, ízlés szerint sózza és borsozza.
2. Válassza a FRY programot, az edénybe tegyen vajat és olvassza fel.
3. A tojást öntse az edénybe
4. A CANCEL gomb megnyomásával törölje a programot.
5. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomásszelepet állítsa SEAL állásba.
6. Válassza ki az OMELETT programot és állítson be 10 perc főzési időt.
7. A kész omlettet melegen szolgálja fel, szórja meg snidlinggel és adjon hozzá friss kenyeret.



Tipp

A tojáshoz (sütés előtt) adhat reszelt sajtot (keménysajtot, képpenészes sajtot, parmezánt stb.), gombát (csiperkét vagy más friss gombát), vékony csíkokra szeletelt sonkát stb.

LEMON CHEESECAKE

200 g száraz vajas keksz
(Shortbread Club, BeBe, Albert keksz)
75 g felolvasztott vaj
400 g mascarpone (Philadelphia vagy ricotta)
35 g kristálycukor
50 g tejföl
1 evőkanál citromlé
2 kiskanál citromhéj
½ teáskanál vanília kivonat (helyettesíthető vanília cukorral vagy szárított vaníliával)
2 nagy tojás, összekeverve



Eljárás:

1. A kekszet mixerben darálja össze. A kekszet egy zacskóban hűsítővel is össze lehet zúzni.
2. A keksztörmelékét tegye egy tálba, és öntse rá a felolvasztott vaját, majd keverje össze.
3. A keksztörmelékét öntse át egy 18–19 cm átmérőjű tortaformába és addig nyomogassa, amíg az egy darabbá össze nem áll (egyenletes vastagságban kitölti a forma fenekét). Tegye hideg helyre vagy tegye a hűtőszekrénybe.
4. Egy nagyobb és mély tálban keverje össze a mascarponét a cukorral. Adja hozzá a tejfölt, a citromlevet és citromhéjat, valamint a vanília kivonatot. Egy fakanállal alaposan keverje össze (használhat kézi habverőt is, alacsony fordulattal).
5. Egymás után adja hozzá a tojásokat és alaposan keverje össze, keverjen sima krémet.
6. A krémet adagolja a keksztörmelékre.
7. Az edénybe öntsön 500 ml vizet és tegye be a gőzben főzéshez használt betétet. Erre tegye rá a tortaformát.
8. Helyezze fel és zárja be a fedelet. A nyomászelepet állítsa SEAL állásba.
9. Válassza a STEAM programot, és a főzési időt 15 percre állítsa be (ha krémesebb cheesecake-t szeretne), illetve 20–25 percre (ha jobban átsült és keményebb cheesecake-t szeretne).
10. A főzés befejezése után hagyja a készüléket nyomás alatt (legalább 15 percig), hogy az magától lehűljön.
11. Vegye ki a készülékből a cheesecake-t és hagyja kihűlni. Majd 4 órára tegye a sütőbe.
12. A lehűlt cheesecake-t vegye ki a tortaformából és egy szelet zöldcitrommal, málnával vagy más gyümölcssel díszítse, szórja meg porcukorral.

SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2022 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

www.siguro.net