

KULINARISK FINSMAKARE



Recepty

Obsah

Tabulky přípravy	3	Jídlo Z Trouby	28
Automatické programy	17	Pizza/Slané Koláče	32
Ryby/Mořské Plody	20	Dort	35
Drůbež	22	Bagety/Kaiserky	42
Maso	24		

Změny vyhrazeny.

Tabulky přípravy

Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najděte nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

Řiďte se nejprve pokyny na balení výrobku. Nejsou-li pokyny k dispozici, řiďte se tabulkami.

- i** Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

Rada ohledně speciálních pečících funkcí trouby

Uchovat Teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je nastavena automaticky na 80 °C.

Ohřev Talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádoby před podáváním jídla. Teplota je nastavena automaticky na 70 °C.

Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Kynutí Těsta

Tato funkce vám umožňuje nechat vykynout těsto. Těsto vložte do velké nádoby a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Nastavte funkci Kynutí Těsta a dobu pečení.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

Pečení moučných jídel a masa

Koláče

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Švestkový koláč	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba. Předehřejte troubu po dobu 10 minut
Sušenky / proužky těsta	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Žemle	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché ko- láče s ná- plní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný ko- láč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
Piškotový dort	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Bílý chléb	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 0,5 kg je- den kus. Přehřejt e troubu po dobu 10 minut
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/ kaiserký	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlí- ků na ple- chu na pe- čení. Přehřejt e troubu po dobu 10 minut
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlu- bokém pe- káči / ple- chu. Přehřejt e troubu po dobu 10 minut
Čajové ko- láčky	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení. Přehřejt e troubu po dobu 10 minut

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Těstovino- vý nákyp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut
Zapečené Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě. Předehřejt e troubu po dobu 10 minut

Maso

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvaro- vaném ro- štu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvaro- vaném ro- štu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvaro- vaném ro- štu

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Anglický rostbíf, ne- propečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvaro- vaném ro- štu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvaro- vaném ro- štu
Anglický rostbíf, dobře pro- pečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvaro- vaném ro- štu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporco- vaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporco- vaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

Ryby

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby

Jídlo	Horní/spodní ohřev		Pravý Horký Vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha ro- štu	Teplota (°C)	Poloha ro- štu		
Tuňák / lo- sos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetů

Gril

-  Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na 3 minut přehřejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha ro- štu
	Ks	Množství (kg)		1. strana	2. strana	
Hovězí svíčková	4	0,8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovězí bif- tek	4	0,6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Vepřové kotlety	4	0,6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kuře (roz- krojené na polovinu)	2	1,0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuřecí prsa	4	0,4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hambur- gery	6	0,6	max.	20 - 30	-	4
Rybí filé	4	0,4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasty	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Topinky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo Gril**Hovězí**

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbíf nebo hovězí filet, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený ¹⁾	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1 nebo 2

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Kotlety, žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 nebo 2
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 nebo 2
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 nebo 2

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Telecí koleno	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 nebo 2
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 nebo 2

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 každý	200 - 220	30 - 50	1 nebo 2

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 každá	190 - 210	35 - 50	1 nebo 2
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 nebo 2
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 nebo 2
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 nebo 2
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 nebo 2

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 nebo 2

Nízkoteplotní Pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.

 Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.

2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

Nastavte teplotu 120 °C.

Jídlo	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Hovězí plátek, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Telecí pečeně, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

Rozmrazování

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1,0	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1,0	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0,5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1,4	60	60	-

Zavařování

Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.

Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.

Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.

Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.

Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Hrušky / Kdoule / Švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

Sušení

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Horký vzduch + Pára

Koláče a cukroví

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu	Poznámky
Jablečný dort ¹⁾	160	60 - 80	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Ovocné koláčky	175	30 - 40	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Ovocný koláč	160	80 - 90	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	160	35 - 45	2	V koláčové formě o průměru 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	160	40 - 50	2	Ve formě na chleba
Malé moučníky	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sušenky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení
Sladké pečivo ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečení
Briošky ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečení

1) Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Plněná zelenina	170 - 180	30 - 40	1	Ve formě
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Ve formě

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Zapečené brambory	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)	Ve formě

Maso

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Vepřová pečeně	1,0	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Telecí	1,0	180	90 - 110	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - nepropečená	1,0	210	45 - 50	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - středně propečená	1,0	200	55 - 65	2	Na tvarovaném roštu
Hovězí pečeně - propečená	1,0	190	65 - 75	2	Na tvarovaném roštu
Jehněčí	1,0	175	110 - 130	2	Kýta
Kuře	1,0	200	55 - 65	2	Celé
Krůta	4,0	170	180 - 240	2	Celá
Kachna	2,0 - 2,5	170 - 180	120 - 150	2	Celá
Husa	3,0	160 - 170	150 - 200	1	Celá
Králík	-	170 - 180	60 - 90	2	Naporcovaný

Ryby

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pstruh	1,5	180	25 - 35	2	3 - 4 ryby
Tuňák	1,2	175	35 - 50	2	4 - 6 fileťů
Hejk	-	200	20 - 30	2	-

Příprava Pizzy



Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Pizza (tenká)	200 - 220	15 - 25	1	Na plechu na pečení
Pizza (s velkou náplní)	200 - 220	20 - 30	1	Na plechu na pečení
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Na plechu na pečení
Jablečný dort	150 - 170	50 - 70	1	V koláčové formě o průměru 20 cm
Dort	170 - 190	35 - 50	1	V koláčové formě o průměru 26 cm
Cibulový koláč	200 - 220	20 - 30	2	Na plechu na pečení

Regenerace



Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušená/zapékaná jídla	130	15 - 25	2
Těstoviny s omáčkou	130	10 - 15	2
Přílohy (např. rýže, brambory, těstoviny)	130	10 - 15	2
Jídla na jeden talíř	130	10 - 15	2
Maso	130	10 - 15	2
Zelenina	130	10 - 15	2

Pečení Chleba



Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Bílý chléb	1,0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kusy, 500 g každý
Pečivo	0,5	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 - 8 rohlíků na plechu na pečení
Žitný chléb	1,0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 kusy, 500 g každý
Italský chléb Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Na plechu na pečení

Tabulka pečicí sondy

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

Automatické programy



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Automatické programy

Nabídka: Podporované Vaření— nabízí optimální nastavení pro každý druh jídla. Můžete si je upravit podle vlastní potřeby.

Automatická Váha— automaticky vypočítá dobu přípravy poté, co zadáte hmotnost pokrmu.

Automatická pečicí sonda— automaticky vypočítá dobu přípravy poté, co zadáte teplotu ve středu pokrmu.

Nabídka: Recepty — využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm dle těchto receptů.

Podporované Vaření

Druh jídla: Ryby/Mořské Plody

Jídlo	
Ryby	Ryba, pečená
	Rybí Prsty
	Mražené rybí filé
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Celý Losos	-

Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež Bez Kostí	-
Kuře	Kuřecí křídla, čerstvá
	Kuřecí křídla, mražená
	Kuřecí stehna, čerstvá
	Kuřecí stehna, mražená
	Kuře, dvě půlky

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Dušené maso 
	Sekaná

Jídlo	
Hovězí Pečeně	Nepropečený
	Nepropečený 
	Středně Propečené
	Středně Propečené 
	Dobře Propečené
	Dobře Propečené 
Hovězí Na Skandinávský Zp.	Nepropečený 
	Středně Propečené 
	Dobře Propečené 
Vepřové	Vepřová Žebírka
	Vepř. koleno, předvažené
	Vepřová Pečeně
	Vepřová kýta
	Krkovice
	Vepřové Plecko
Telecí	Telecí Koleno
	Telecí kýta
	Telecí pečeně 
Jehněčí	Jehněčí kýta
	Jehněčí hřbet
	Jehněčí pečeně, střední

Jídlo	
Zvěřina	Zajíc • Zaječí kýta • Zaječí hřbet
	Srnčí/Jelení • Kýta z vysoké zvěře • Hřbet z vysoké zvěře
	Pečená zvěřina 
	Zadní pečeně ze zvěřiny 

Druh jídla: Jídlo Z Trouby

Jídlo	
Mražené lasagne/cannelloni	-
Zapékaná zelenina	-
Sladké Pokrmy	-

Druh jídla: Pizza/Slané Koláče

Jídlo	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra náplň
	Mražená pizza
	Americká mražená pizza
	Chlazená pizza
	Mražená pizza snack
Zapékané bagety	-
Flambovaný Dort	-
Švýcarský koláč, pikantní	-

Jídlo	
Slaný Lotrinský Koláč	-
Slaný Koláč	-

Druh jídla: Koláče/Sušenky

Jídlo	
Kulatý Koláč	-
Koláč s jablečnou vrstvou	-
Piškotový Koláč	-
Jablečný Koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Briošky	-
Linecký Koláč	-
Ovocný Koláč	-
Švýcarský koláč, sladký	-
Mandlový Koláč	-
Muffin	-
Sladké Pečivo	-
Proužky Těsta	-
Krém. Zákusky Z List. Těsta	-
Malé Listové Pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky Z Křehkého Těsta	-
Vánoční Štola	-

Jídlo	
Mražený jablečný závin	-
Koláč na plechu	Piškotové Těsto
	Kynuté Těsto
Tvarohový Koláč, Plech	-
Brownies - Čok. Sušenky	-
Roláda	-
Kynutý Koláč	-
Koláč S Drobenkou	-
Cukrový Koláč	-
Dortový Korpus	Křehké Těsto
	Piškotový Korpus Na Koláč
Ovocný Koláč	Křehký Ovocný Koláč
	Ovocný Piškotový Koláč
	Kynuté Těsto

Druh jídla: Bagety/Kaiserky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo, mražené

Jídlo	
Ciabatta	-
Chléb	Věnec
	Vánočka
	Nekvašený Chléb

Druh jídla: Přílohy

Jídlo	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, silné	-
Hranolky, mražené	-
Krokety	-
Americké Brambory	-
Opečená Brambořová Kaše	-

i Je-li třeba změnit hmotnost nebo teplotu středu jídla, k nastavení nových hodnot použijte kolečko Shuttle.

Recepty

Jídla jsou rozdělena do několika kategorií:

- Ryby/Mořské Plody
- Drůbež
- Maso
- Jídlo Z Trouby
- Pizza/Slané Koláče
- Koláče/Sušenky
- Bagety/Kaiserky

Ryby/Mořské Plody

Treska

Přísady:

- 800 g sušené tresky
- 2 polévkové lžíce olivového oleje

- 2 velké cibule
- 6 oloupaných stroužků česneku
- 2 pórký
- 6 červených paprik

- 1/2 plechovky nakrájených rajčat (200 g)
- 200 ml bílého vína
- 200 ml zeleninového vývaru s vínem (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 přiveďte k varu. Pak z plotýnky odstavte a nechte vychladnout.

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

Přidejte bílé víno a court bouillon a chvíli nechte mírně povařit. Opepřete, 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 misky se zeleninou.

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

Rybí filé**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 filety 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 misky.

Smíchejte nastrohaný 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

Ryba v solné krustě**Přísady:**

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

Příprava:

Očistěte rybu a veřete do ní šťávu ze dvou nevoskovaných citrónů.

Nakrájejte fenykl na tenké plátky a spolu se snítkami čerstvého tymiánu vložte do ryby.

Polovinu kamenné soli nasypejte do zapékací misky a navrch položte rybu. Rybu zasypejte druhou polovinou soli a pevně stlačte.

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

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 snítka čerstvého rozmarýnu
- 150 ml vína
- 1/2 svazku čerstvého tymiánu

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 zapékačké misky, okořeňte a navrch položte lososa.

Zalijte zeleninovým vývarem a bílým vínem, navrch rozložte rozmarýn a tymián.

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

Plněná Oliheň (Calamari)**Přísady:****Drůbež****Kuřecí Stehna****Přísady:**

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

Příprava:

- 1 kg středně velkých očištěných olihní
- 1 velká cibule
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 90 g uvažené 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 odrhňte solí a opláchněte pod tekoucí vodou.

Oloupejte cibuli, nadrobno nakrájejte a poduste se dvěma polévkovými lžicemi olivového oleje, dokud nezesklovatí. K cibuli přidejte dlouhozrnnou rýži, piniové oříšky, rozinky a nasekanou petržel, osolte, opepřete a ochuťte citrónovou šťávou. Olihně volně naplňte směsí a zašijte otvory.

Do pekáče nalijte čtyři polévkové lžíce olivového oleje a olihně osmahněte na plotýnce. Přidejte víno a rajčatovou šťávu.

Zakryjte pekáč a vložte do spotřebiče.

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

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

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

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 tymiánu
- 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 přiveďte k varu.

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

Znovu přiveďte k varu, zakryjte a vložte do spotřebiče.

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

Plněné Kuře**Přísady:**

- 1 kuře, 1,2 kg (s drůbkou)
- 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 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: 90 minut
- Poloha roštu: 1

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 zašijte.

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

Maso

Dušené Hovězí Se Zeleninou

Přísady:

- 600 g hovězího
- sůl a pepř
- mouka
- 10 g másla
- 1 cibule
- 330 ml tmavého piva
- 2 lžičky přírodního cukru
- 2 lžičky rajského protlaku
- 500 ml hovězího vývaru

Příprava:

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

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

Oloupejte 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 pánve a přived'te k varu. Pak nalijte na maso (maso by nemělo vyčnívat).

Zakryjte a dejte do spotřebiče.

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

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)
- Přived'te 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:

Vyjměte 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

Sekaná

Přísady:

- 2 suché housky
- 1 cibule
- 3 polévkové lžice 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. Oloupejte cibuli a najemno nakrájejte, pak poduste a přidejte nasekanou petržel.

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

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

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 lžičky 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 směsí 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 obraťte.

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

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 smetany
- 2 stroužky česneku, oloupané a rozmačkané
- čerstvý rozmarýn a tymián

Příprava:

Ostrým nožem do kůže vyřízněte kosočtverce. Osolte a opepřete a ze všech stran osmahněte v pekáči na plotýnce na olivovém oleji dozlatova, poté sundejte.

Poduste celer s pórkem na troše oleje v pekáči, přidejte rajčata, smetanu, česnek, rozmarýn a tymián, zamíchejte a na vrch položte vepřové plecko. Vložte do spotřebiče.

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

Slavnostní Švédská Pečeně

Přísady:

- 200 g sušených švestek
- 150 ml bílého vína
- 1,5 kg vepřové kýty 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 zářezy 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 směsí polijte pečení. Jako přílohy se hodí krokety, zapékané brambory, brokolice, apod.

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

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 kolenu udělejte osm podélných zářezů. Rozkrojte čtyři plátky vařeného 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 kolenu přidejte polévkovou zeleninu a vodu. Spodní část by měla být ponořena do hloubky 10 – 15 mm. Pečení po asi 30 minutách obraťte.

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

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 lžic 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:

Rozpusťte čtyři lžíce másla v pekáči a poduste v něm zeleninu. Vyjměte zeleninu z pekáče.

Omyjte plátky z telecí zadní nožičky, osušte, okořeňte a obalte v mouce. Přebytkovou 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 rozděte 250 ml vína, nalijte do rendlíku a nechte chvíli mírně povařit. Přilijte 250 ml vývaru a přidejte petržel, tymián, oregano a nakrájená rajčata. Osolte a opepřete. Znovu přiveďte 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

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 z ní vodu. Smíchejte s vejcem, mletým masem, solí, pepřem, nakrájenou cibulí a petrželí.

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

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: 1

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 zářezy. Osolte a opepřete. Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky, spolu se snítkami rozmarýnu zatlačte do zářezů 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 obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 165 minut
- Poloha roštu: 1

Králík

Přísady:

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

Příprava:

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

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

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

Králíčí 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 smetany
- 2 lžičky dijonské hořčice

Příprava:

Králíky rozporcujte 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 přiveďte k varu.

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

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

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, pórek, celer, petržel)

Přived'te 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:

Vyjmíte 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

Jídlo Z Trouby

Lasagne

Ingredience na masovou omáčku:

- 100 g prorostlého špeku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 100 g celeru
- 2 polévkové lžice 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 polévkové lžice 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 rozeřhřejeme 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: 1

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 páněv 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 misky. 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: 55 minut
- Poloha roštu: 1

Zapečené Těstoviny**Přísady:**

- 1 litr vody
- sůl
- 250 g těstovin tagliatelle
- 250 g vařeného šunku
- 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 přivedte k varu. Těstoviny nasypete do vařící vody a vařte asi 12 minut. Pak sceďte.

Šunku nakrájejte na kostičky.

Na pánvi rozpusťte máslo.

Nakrájejte pažitku a oloupejte a nakrájejte cibuli. Obojí poduste na pánvi.

Zapékací misku vymažte trochou másla. Smíchejte těstoviny, šunku a podušenou petržel a cibuli a dejte do misky.

Smíchejte vejce s mlékem a ochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem a nalijte na směs těstovin. Pak posypte parmezánem.

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

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 lilku
- 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 pánvi ve velkém množství másla osmahneme dozlatova.

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.

Bramborové plátky dáme na dno vymazané zapékací misky, posypeme trochou nastrouhaného sýra. Na to položíme vrstvu lilku. 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: 1

Zapečené Brambory

Přísady:

- 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 lžíce másla

Příprava:

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

Žárovzdornou 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 smetanou. Přelijeme směs přes brambory a zbylé máslo rozložíme na povrch ve formě malých oříšků.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut

- Poloha roštu: 2

Fr. Knedlíky

Přísady:

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

Příprava:

Krůtí proužky okořeňte pomocí soli, pepře, papriky, apod. Nakrájenou cibuli opražte. Houby pečlivě sced'te. Poté smíchejte maso, cibuli a houby a vše vložte do zapékací nádoby. Knedlíkové těsto smíchejte se strouhaným sýrem a položte jej na vrch krůtí směsi. Poté vše zalijte smetanou.

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

Dušené Zeli

Přísady:

- 1 zeli (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:

Zeli rozkrojte na čtvrtiny a vykrojte košťál. Blanšírujte ve slané vodě ochucené majoránkou.

Oloupejte cibuli a nadrobno ji nakrájejte a lehce osmahněte v troše oleje. Pak přidejte mleté maso a dlouhozrnnou rýži, orestujte a ochuťte solí, pepřem a paprikou. Přidejte masový vývar a duste 20 minut v zakryté pánvi.

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

Navrch dejte crème fraîche a posypte sýrem.

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

Zapečená Čekanka

Přísady:

- 8 středně velkých čekanek
- 8 plátků vařeného 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 poduste 15 minut ve vařící vodě.

Půlky čekanek vyjměte z vody, zchlad'te ve studené vodě a půlky dejte opět k sobě. Pak každou obalte v plátku šunky a vložte do vymazané zapékací misky.

Rozpusťte máslo a přidejte mouku. Krátce orestujte a přilijte 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: 3

Rybí Nákyp

Přísady:

- 8 - 10 brambor
- 2 cibule
- 125 g filetu z ančoviček
- 300 ml smetany
- 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 mísu máslem. Do mísy vložte třetinu brambor a cibule. Navrch položte polovinu fileť z ančoviček a pokryjte druhou třetinou cibule a brambor. Navrch rozložte zbytek fileť z ančoviček. Na ně položte zbytek cibule a brambor tak, aby horní vrstvu tvořily brambory.

Posypejte pepřem a vrch posypejte nasekaným tymiánem.

Zalijte nálevem z ančoviček a přidejte smetanu. Posypejte strouhankou a navrch dejte kousky másla.

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

Pizza/Slané Koláče

Pizza**Ingredience na těsto:**

- 14 g droždí
- 200 ml vody
- 300 g mouky
- 3 g soli
- 1 polévková lžice 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 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: 35 minut
- Poloha roštu: 1

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 trochou 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 nezdvynásobí.

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, propícheme 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: 2

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 vařené šunky 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. Propícheme 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: 45 minut
- Poloha roštu: 2

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 rovnoměrně 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: 2

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 máse. Přidáme zelí a restujeme doměkka. 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.

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

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

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 nevyschlo. 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

Koláč z koziho sýra**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 lžička nasekaného tymiánu
- 125 g sýru ricotta
- 100 g koziho sýra
- 2 polévkové lžíce oliv
- 1 vejce
- 60 ml smetany

Ostatní:

- Černá pečicí forma, vymazaná, průměr 28 cm

Příprava:

Mouku, olivový olej a sůl dáme do mísy a smícháme, dokud směs nepřipomíná strouhanku. Přidáme vodu a uhněteme

těsto. Těsto dáme na pár hodin do chladničky.

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

Do pánve dáme jednu lžici olivového oleje. Oloupeme cibule, nakrájíme na tenké plátky a v oleji podusíme asi 30 minut v zakryté pánvi. Osolíme a opepříme a přidáme 1/2 lžičky 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 lžičkou nasekaného tymiánu.

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

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

Dort

Mandlový Koláč

Ingredience na těsto:

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu
- 200 ml olivového oleje
- 450 g mouky
- 1 polévková lžice skořice
- 1 balíček prášku do pečiva (asi 15 g)
- 50 g nasekaných pistácií
- 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 lžice horké vody
- mandlové plátky

Ostatní:

- Rozkládací pečicí 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 nanese na koláč. Pak polevu koláče ihned posypeme mandlovými plátky.

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 rozpuštěnou 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.

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 pečicí 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 pečicí 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.

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 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 fraîche
- 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 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 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

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 znovu 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 moučnicku ozdobíme celými

spařenými mandlemi. Vložíme moučnick do spotřebiče.

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

Ovocný Dort

Ingredience na těsto:

- 200 g mouky
- 1 špetka soli
- 125 g másla
- 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 uhněteme těsto.

Těsto necháme dvě hodiny vychladnout v chladničce. Vychlazené těsto rozválíme a vložíme do vymazané formy a propícháme 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. Naneseme na ovoce a uhladíme.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut
- Poloha roštu: 2

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 vláchnou 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. Oloupejte jablka, zbavte 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.

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 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 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 zahneme nahoru, aby poleva nemohla vytéct. Koláč propícháme dřevěnou špejlí a polevu nanese štetcem. Pak koláč necháme chvíli nasáknout polevu.

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

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 višň (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 znovu 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

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 třeshovice)

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 uhněteme jemné těsto. Těsto v míse zakryjeme a necháme jednu hodinu kynout.

Do těsta ručně vhněteme nasáklé rozinky.

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

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

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

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 balíčky 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 uhněteme jemné těsto. Těsto v míse 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 roštu: 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 propícháme dřevěnou špejlí a necháme směs do koláče rovnoměrně nasáknout.

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 lžičky prášku na pečení

Ostatní:

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

Příprava:

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

Prosejeme dohromady mouku, škrob a prášek na pečení.

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

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

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 trochou 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 vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvounásobí. 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 rovnoměrně posypeme směsí na drobenku.

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

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 pečicí 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 našlehané směsi.

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

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

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 rovnoměrně posypte lískovými oříšky. Oloupejte jablka, odstraňte jádřince a rozkrájejte na 12 plátek. Plátky rovnoměrně rozprostřete po těstě. Dobře smíchejte vejce, smetanu, cukr a vanilkový cukr a naneste na jablka.

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

Švýcarský Mrkvový Koláč**Ingredience na těsto:**

- 4 vaječné bílky
- 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.

Bagety/Kaiserky

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 trochou cukru. Vmícháme trochu mouky z okrajů. Zaspeme 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 nezdvynásobí.

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 roštu: 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 trochu mouky.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 60 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 300 ml vody.

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.

Rozřízneme 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: 55 minut
- Poloha roštu: 2
- Do zásobníku na vodu přidejte 200 ml vody.

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 strouhanky
- 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 trochou cukru a moukou z okrajů. Zасыпeme 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 nezdvajnasobí.

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

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

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

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 trochou cukru a mouky z okrajů. Zасыпeme

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.

- Doba pečení: 50 minut
- Poloha roštu: 3

