

FINSMAKARE KULINARISK



Recepty

Obsah

Tabulky přípravy	3	Drůbež	22
Automatické programy	16	Ryby	25
Rozmrazování	17	Dort	26
Vaření/Tavení	18	Pizza/Koláč/Chléb	33
Vepřové/Telecí	19	Dušená/Zapékaná Jídla	37
Hovězí/Zvěřina/Jehněčí	21	Dezerty	42

Změny vyhrazeny.

Tabulky přípravy

Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

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

Ohřev Talířů

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

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

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

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Doba pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briošky	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý Horký Vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piškotový koláč	Pravý Horký Vzduch	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piškotový koláč	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - křehké těsto ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	170 - 180	10 - 25	1
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	70 - 90	1
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech ²⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 170	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	2
Vánoční štola ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb) ¹⁾	Horní/spodní ohřev			2
nejprve		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Piškotová roláda ¹⁾	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	35 - 55	1
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	1
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	1
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 80	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	20 - 35	1
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	2
Sušenky z piškotového těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	15 - 20	1
Sněhové pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	1
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	1
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	1
Malé listové pečivo ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	170 - 180	20 - 30	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pečivo ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	160	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	170	20 - 35	2

1) Předehřejte troubu.

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo Gril	210 - 230	10 - 20	1
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

1) Předehřejte troubu.

Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / banány ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 3
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Nízkoteplotní Pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa.



VAROVÁNÍ! Viz část „Tipy a rady“.

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. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Telecí pečeně	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (s velkou náplní) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	3
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	3
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	3
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	3
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	3
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	3
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	3
Nekvašený chléb ¹⁾	230	10 - 20	3
Listové těsto s náplní ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirohy (ruské pirohy s náplní) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).
- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Dušené maso	Horní/ spodní ohřev	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Plec, krk- vice, kýta v celku	Turbo Gril	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Sekaná	Turbo Gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Vepřové koleno (předvaře né)	Turbo Gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Telecí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Telecí pe- čeně	Turbo Gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Telecí ko- lono	Turbo Gril	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jehněčí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Jehněčí ký- ta, jehněčí pečeně	Turbo Gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Kusy drů- beže	Turbo Gril	0,2 - 0,25 g každý	200	200 - 220	20 - 35	1
Půlka kuřete	Turbo Gril	0,4 - 0,5 g každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kuře, broj- ler	Turbo Gril	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kachna	Turbo Gril	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Celá ryba	Horní/ spodní ohřev	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pokrmy

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sladké po- krmy	Pravý Horký Vzduch	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikantní pokrm s vařenými přísadami (nudle, ze- lenina)	Pravý Horký Vzduch	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikantní pokrm se syrovými přísadami (brambor, zelenina)	Pravý Horký Vzduch	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuněte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuněte plech na zachycení šféavy.

- Grilujte pouze ploché kusy masa nebo ryb.
- Prázdnou troubu vždy předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



POZOR! Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí fileť, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	1
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Velkoplošný Gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	9 - 13	8 - 10	3
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	2
Klobásy	10 - 12	6 - 8	3
Hovězí steaky / telecí steaky	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Topinky	1 - 3	1 - 3	3
Topinky s oblohou	6 - 8	-	2

Mražené potraviny

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.

- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	3
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	3
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hranolky, silné ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Amer. brambory, kroket ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	3

1) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

Tabulka pro mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza ¹⁾	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Hranolky ²⁾ (300 - 600 g)	Horní/spodní ohřev nebo Turbo Gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	2
Bagety ³⁾	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocný koláč	Horní/spodní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2

1) Předehřejte troubu.

2) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

3) Předehřejte troubu.

Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4 kg	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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Fazole	60 - 70	6 - 8	3
Papriky	60 - 70	5 - 6	3
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6	3
Houby	50 - 60	6 - 8	3
Byliny	40 - 50	2 - 3	3
Švestky	60 - 70	8 - 10	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3

Pečení Chleba

Předeheřtátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý Chléb	180 - 200	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný Chléb	180 - 200	50 - 70	2
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90	2

Automatické programy



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Automatické programy

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

- Programy pro pečení masa pomocí funkce: Automatická Váha (nabídka: Podporované Vaření) – Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin.
- Automatický Recept (nabídka: Podporované Vaření) – Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot.

Pokrmů pomocí funkce: Automatická Váha
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Dušené maso
Pečená zvěřina
Jehněčí pečeně
Celé kuře
Celá krůta
Celá kachna
Celá husa

Kategorie

V nabídce Podporované Vaření jsou jídla rozdělena do několika kategorií:

- Rozmrazování
- Vaření/Tavení
- Vepřové/Telecí
- Hovězí/Zvěřina/Jehněčí

- Drůbež
- Ryby
- Dort
- Pizza/Koláč/Chléb
- Dušená/Zapékaná Jídla
- Dezerty

Rozmrazování

Rozmrazování Ryb

Zmraženou rybu položte na obrácený talíř a obojí vložte do další nádoby, aby mohla rozpuštěná voda odtékat, aniž by zašpinila vnitřek mikrovlnné trouby.

Během rozmrazování jídlo pravidelně kontrolujte a několikrát obraťte. Jak se ryba rozmrazuje, opatrně odděluje její kousky, pokud přimrzly k sobě.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Po rozmražení nechte jídlo dojít při pokojové teplotě po přibližně stejnou dobu, po jakou bylo rozmrazováno.

Rozmrazování Drůbeže

Rozmrazované jídlo položte na otočený talíř a obojí vložte do další nádoby, aby mohla odtékat rozpuštěná voda, aniž by zašpinila vnitřek spotřebiče.

Během rozmrazování jídlo pravidelně kontrolujte a několikrát obraťte. Obnažená tučná místa, jako jsou stehna nebo konce křídýlek, zakryjte alobalem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
 - Poloha roštu: Bottom glass plate
- Po rozmražení nechte jídlo dojít při pokojové teplotě po přibližně stejnou dobu, po jakou bylo rozmrazováno.

Rozmrazování masa

Rozmrazované maso položte na otočený talíř a obojí vložte do další nádoby, aby mohla odtékat rozpuštěná voda, aniž by zašpinila vnitřek spotřebiče.

Během rozmrazování jídlo pravidelně kontrolujte a několikrát obraťte. Jak se jídlo rozmrazuje, opatrně odděluje kusy masa přimrzlé k sobě.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Po rozmražení nechte jídlo dojít při pokojové teplotě po přibližně stejnou dobu, po jakou bylo rozmrazováno.

Rozmrazování Chleba

Chléb položte na talíř.

Během rozmrazování chléb několikrát obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Po rozmražení nechte jídlo dojít při pokojové teplotě po přibližně stejnou dobu, po jakou bylo rozmrazováno.

Vaření/Tavení

Čerstvá zelenina

Nakrájenou zeleninu vložte do nádoby vhodné pro mikrovlny a přidejte přibližně 50 ml vody. Nádobu zakryjte (víkem či perforovanou přiléhavou fólií pro mikrovlny).

Během přípravy zeleninu několikrát obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
 - Poloha roštu: Bottom glass plate
- Tip: Pokud je zelenina velmi křupavá, nastavte nižší hmotnost. Pokud je zelenina příliš měkká, nastavte vyšší hmotnost.

Mražená zelenina

Mraženou zeleninu vložte do nádoby vhodné pro mikrovlny a přidejte přibližně 50 ml vody. Nádobu zakryjte (víkem či perforovanou přiléhavou fólií pro mikrovlny).

Během přípravy zeleninu několikrát obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
 - Poloha roštu: Bottom glass plate
- Tip: Pokud je zelenina velmi křupavá, nastavte nižší hmotnost. Pokud je zelenina příliš měkká, nastavte vyšší hmotnost.

Dušené cibulky

Cibuli nakrájejte na proužky a vložte do nádoby vhodné pro mikrovlny spolu s 1 lžící másla nebo oleje. Nádobu zakryjte (víkem či perforovanou přiléhavou fólií pro mikrovlny).

Během přípravy zeleninu několikrát obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Brambory ve slupce

Brambory vložte do nádoby vhodné pro mikrovlny a přidejte přibližně 100 ml vody. Nádobu zakryjte (víkem či perforovanou přiléhavou fólií pro mikrovlny).

Během přípravy brambory několikrát obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Rýže se zeleninou

Předvařenou rýži dejte do nádoby vhodné pro mikrovlny a přidejte vodu v poměru 1:2 (100 g rýže a 200 ml vody). Dle chuti okořeňte. Přidejte vločky másla, podušenou cibulku nebo bylinky. Nádobu zakryjte víkem či perforovanou přiléhavou fólií pro mikrovlny.

Během přípravy rýži několikrát obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Rozpouštění čokolády

Čokoládu nakrájejte na malé kousky a dejte do nádoby.

Během rozpouštění čokoládu několikrát zamíchejte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Rozpouštění Másla

Máslo nakrájejte na malé kousky a dejte do nádoby. Nádobu zakryjte (víkem či perforovanou přiléhavou fólií pro mikrovlny).

Během rozpouštění máslo několikrát zamíchejte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: dle hmotnosti
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Vepřové/Telecí**Vepřová pečeně****Nastavení:**

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

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékací mísy. Přidejte vodu či jinou tekutinu; spodek by měl být ponořený do výšky 20 - 40 mm. Pečení otočně po přibližně 30 minutách.

- Poloha roštu: 1

Telecí pečeně**Nastavení:**

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

Příprava:

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

- 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. Přebytkou mouku oklepejte. Rozehřejte olivový olej a na středním plameni osmažte plátky dozlatova. Maso vyjměte a zbytek olivového oleje z pekáče vylijte.

Šťávu z masa v pekáči rozředíte 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: 2

Telecí Kolen

Přísady:

- 1 zadní telecí kolen 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 vařené šunky na polovinu a vložte je do zářezů. Smíchejte olej, sůl, papriku a bazalku a směsí potřete kolen. Vložte kolen 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

Sekaná s bylinkami

Přísady pro 4 porce:

- nadrobno nakrájené plátky chleba změkčené trochou horké vody

- 1 cibule, nejmenno nakrájená a lehce podušená na troše másla
- 1 stroužek česneku, utřený
- 300 g mletého hovězího
- 300 g mletého vepřového
- 1 vejce
- 1 lžička soli
- pepř
- paprika
- 1 polévková lžíce nasekané petržele
- 1 lžička jemně nasekaného rozmarýnu
- 1 lžička lístků tymiánu
- 4 plátky slaniny na pokrytí

Příprava:

Všechny přísady dobře promícháme a vytvarujeme do šišky sekané, kterou vložíme do nádoby vhodné pro mikrovlny. Poté pokryjeme plátky slaniny.

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

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: 2

Hovězí/Zvěřina/Jehněčí

Dušené maso

-  Tento program nepoužívejte pro hovězí pečení a pokrmy ze svíčkové.

Nastavení:

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

Příprava:

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

- Poloha roštu: 1

Pečená zvěřina

Nastavení:

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

Příprava:

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

- 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: 2

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. Zprašte moukou a zamíchejte. Vmíchejte kuřecí vývar, bílé víno a tymián a přived'te k varu.

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

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

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)
Přiveďte vše k varu a nechte vychladnout.
- 1,5 kg kančí pečeně (plecko)
Zalijte celé maso marinádou a nechte marinovat tři dny.

Ingredience pro pečení:

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

Příprava:

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

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

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

Jehněčí pečeně**Nastavení:**

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

Příprava:

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

- 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, veřete 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

Drůbež**Celé kuře****Nastavení:**

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

Příprava:

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

- Poloha roštu: 1

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:

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

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

Kohout na víně

Přísady:

- 1 kuře
- sůl
- pepř
- 1 polévková lžice mouky
- 50 g přepuštěného másla
- 500 ml bílého vína
- 500 ml kuřecího vývaru
- 4 polévkové lžice 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

Kuřecí Křídla

Přísady:

- 1 kg kuřecích křídel
- Marináda:

- 2 polévková lžice oleje
- 2 lžice sojové omáčky
- 1 lžice hořčice
- 1 stroužek česneku, utřený
- rozmarýn
- tymián
- čerstvě namletý černý pepř

Příprava:

Smícháme olej, sojovou omáčku, hořčici, česnek a koření. Kuřecí křídla zalijeme marinádou a necháme marinovat 2 – 3 hodiny.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
 - Poloha roštu: 2
- Kuřecí křídla vložte kůží nahoru do misky vhodné pro mikrovlny.

Kuře, dvě půlky

Přísady:

- 1 kg celého kuřete, rozpůleného
- sůl
- pepř
- koření dle chuti
- olej na podlívání
- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 2

Půlky kuřete vložte kůží nahoru do misky vhodné pro mikrovlny.

Plněné Kuře

Přísady:

- 1 kuře, 1,2 kg (s drůbký)
- 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.

Nádívka: 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

Celá kachna**Nastavení:**

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 500 do 3 300 g.

Příprava:

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

- Poloha roštu: 1

Celá husa**Nastavení:**

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 2 300 do 4 700 g.

Příprava:

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

- Poloha roštu: 1

Celá krůta**Nastavení:**

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 700 do 4 700 g.

Příprava:

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

- Poloha roštu: 1

Ryby

Rybí filé na smetaně

Přísady pro 4 osoby:

- 400 g rybího filé (pstruh potoční nebo duhový)
- 20 g jedlého oleje
- 250 g cibule, nakrájené na kroužky
- 200 g crème fraîche (kysané smetany)
- mletá paprika, sladká
- citron
- sůl

Příprava:

Cibuli poduste na pánvi s olejem, dokud nezesklovatí. Poté ji vložte do máslem vymazané zapékací misky.

Očistěte rybí filety, pokapejte citronem, osolte a vložte do misky na cibulové kroužky. Smíchejte crème fraîche s paprikou dle chuti a vzniklou omáčkou přelijte rybí filety. Lehce osolte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 12 minut
- Poloha roštu: 1

Otočte pokrm v polovině doby jeho přípravy.

Losos Vařený V Páře

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 snítky 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 zapékací 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

Rolky z mořského jazyka

Přísady:

- 4 filety z mořského jazyka nebo filet z platýse
- šťáva z půlky citrónu
- sůl, čerstvě namletý černý pepř
- 100 g listového špenátu, mraženého, rozmraženého
- 1 stroužek česneku
- 2 polévkové lžice bílého vína
- 50 ml smetany
- 1 vaječný žloutek

Příprava:

Rybí filety pokapeme citrónovou šťávou a posypeme solí a pepřem. Vymačkáme špenát a očesnekujeme. Filety z mořského jazyka pokryjeme špenátem a zarolujeme. Vložíme do máslem vymazané zapékací misky tak, aby tenčí konce filetů byly zahnuty vespod. Rolky pokapeme bílým vínem.

Rozšleháme smetanu a vaječný žloutek a mírně osolíme. Lžící přelijeme rybí rolky.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 17 minut
- Poloha roštu: 2

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 zapékačské 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

Mražené rybí filé

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

Dort

Sladký Koláč

Přísady:

- 2 pláty originálního švýcarského listového 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 plátků. Plátky rovnoměrně rozprostřete po těstě. Dobře smíchejte vejce, smetanu, cukr a vanilkový cukr a naneste na jablka.

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

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
- Margarin 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 zahneleme nahoru, aby poleva nemohla vytéct. Koláč propícháme dřevěnou špejlí a polevu naneseeme štětcem. Pak koláč necháme chvíli nasáknout polevu.

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

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 nastrohané 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: 2

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.

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 nezdvynásobí.

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

Z těchto tří 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: 2

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 třešňovce)

Ingredience na potření:

- 50 g celých loupáných 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 vytvarujeme válec a vložíme do formy. Zakryjeme a opět necháme 45 minut kynout.

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

Brownies - Čok. Sušenky

Přísady:

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

Příprava:

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

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

Muffin

Přísady:

- 150 g másla
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- kůra z jednoho nevoskovaného citrону

- 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

Sušenky**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 žloutky od bílků. Našleháme žloutky 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: 45 minut
- Poloha roštu: 2

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.

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. Zасыпeme 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 nezdvynásobí. 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: 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: 40 minut
- Poloha roštu: 3
- Po upečení nechte koláč vychladnout a poté odstraňte papír na pečení.

Poleva:

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

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

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.

Mražený jablečný závin

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

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 hroznůvek

- 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 propícháme vidličkou.

Pomocí zbytku těsta vytvoříme přibližně 3 cm vysoký okraj.

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

Dáme nízkotučný tvaroh, vaječné žloutky, cukr, citrónovou šťávu, crème fraîche 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 hrozin
- 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
- Margarin 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 moučníku ozdobíme celými spařenými mandlemi. Vložíme moučník do spotřebiče.

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

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, višni 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

Pizza/Koláč/Chléb

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: 25 minut
- Poloha roštu: 2

Americká mražená pizza

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

Chlazená pizza

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

Mražená pizza

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

Mražená pizza snack

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

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: 3

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 vařeného 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: 40 minut
- Poloha roštu: 2

Pudinkový Koláč**Přísady:**

- 1,5 plátu originálního švýcarského listového 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: 45 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: 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.

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

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

Bílý Chléb

Přísady:

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

Ostatní:

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

Příprava:

Mouku a sůl nasypeme do velké mísy. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce a přidáme k mouce. Vše zpracujeme na vláčné těsto. V závislosti na kvalitě mouky může být nutné přidat trochu mléka, aby vzniklo opravdu vláčné těsto.

Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

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

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 trochou mouky.

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

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 potřetí:

- 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 nezdvounásobí.

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: 2

Bagety/Kaiserky

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

Mražené bagety/kaiserky

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

Dušená/Zapékaná Jídla**Plněné houby**

Přísady pro 3 osoby:

- 6 - 8 velkých hub
- sůl
- pepř
- citrónová šťáva
- 1 menší masité rajče, nasekané, přibližně 150 g
- 1/2 svazku nasekané petržele
- několik listů bazalky, nasekaných
- 1 krajíc bílého chleba natrhaný na kousky
- 75 g sýru Gorgonzola nakrájeného na kostky
- 3 polévkové lžíce smetany

Příprava:

Houby očistíme. Poté vykroučíme nožičky a nakrájíme na kostičky. Osolíme, opeříme a pokapeme citrónovou šťávou.

Ochucené nožičky hub smícháme s masitým rajčetem, petrželí, bazalkou, chlebem, sýrem a smetanou a poté dochutíme solí a pepřem. Klobouky hub naplníme a vložíme do máslem vymazané zapékačské misky (vhodné pro mikrovlnu).

- Doba přípravy ve spotřebiči: 33 minut
- Poloha roštu: 1

Plněná rajčata

Přísady pro 2 osoby:

- 4 velká rajčata, každé přibližně 300 g
- 1 malá cuketa, přibližně 80 g
- 60 g hub
- 1 cibule šalotka
- 2 polévkové lžíce oleje
- 100 g předvařené rýže
- 50 ml zeleninového vývaru

- 75 g sýru mozzarella
- 1 polévková lžíce nasekané petržele
- sůl
- čerstvě namletý černý pepř

Příprava:

U každého rajčete odřízneme horní část. Čajovou lžičkou vydlabeme vnitřek tak, aby okraj měl přibližně 1 cm. Rajčatovou dužinu nakrájíme nadrobno. Připravíme cuketu a nakrájíme na kostičky. Houby pokrájíme na plátky. Šalotky oloupeme a najemno nakrájíme.

Na pánvi rozežřejeme olej. Poté je opražíme. Přidáme cuketu a houby a krátce opražíme. Přidáme rýži, nakrájená rajčata a vývar a vaříme asi 5 minut. Sýr mozzarella nakrájíme na malé kostičky. Sýr s petrželí přidáme k rýži, osolíme a opeříme. Rajčata naplníme rýží a přiklopíme odříznuté horní části. Poté je vložíme do máslem vymazané zapékačské misky (vhodné pro mikrovlnu).

- Doba přípravy ve spotřebiči: 15 minut
 - Poloha roštu: Bottom glass plate
- Otočte pokrm v polovině doby jeho přípravy.

Zapék. brambory s cuketou

Přísady pro 2 osoby:

- 250 g brambor
- 200 g cuket
- sůl
- čerstvě namletý bílý pepř
- 130 g strouhané sýrové směsi, (např. směs na pizzu)
- 1 malá plechovka ančoviček, 60 g
- 1 stroužek česneku, utřený

- 1 cibule šalotka, nakrájená najemno
- 150 ml tučné smetany
- čerstvé koření (např. bazalka, majoránka, oregáno, tymián) nebo směs koření
- trochu olivového oleje

Příprava:

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Cukety omyjeme a dobře je osušíme utěrkou. Nakrájíme na tenké plátky. Zapékací misku (vhodnou pro mikrovlny) lehce vymažeme olivovým olejem.

Plátky brambor a cukety smícháme dohromady a osolíme a opepříme. Přidáme 100 g sýra, česnek a šalotky a ve vrstvě nanese do zapékací misky spolu s ančovičkami.

Smetanu smícháme se zbývajícím sýrem. Přidáme jemně nasekané koření nebo směs koření. Dobře promícháme a přesypeme lžící.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 33 minut
- Poloha roštu: 1

Zapékaný sýr

Přísady pro 3 osoby:

- 8 krajíců bílého chleba
- 100 ml bílého vína
- 1 cibule, nakrájená na slabé kroužky
- 100 g strouhaného sýra (Gruyere nebo alpský sýr)
- 400 ml mléka
- 3 vejce
- sůl
- čerstvě namletý černý pepř
- muškátový ořech, čerstvě nastrouhaný
- 100 g uzené slaniny na kostičky
- 40 g vloček másla
- 1 svazek pažitky

Příprava:

Pokrájíme chléb napříč oběma směry tak, aby vzniklo 32 trojúhelníků. Do ploché

zapékací misky (vhodné pro mikrovlny) vložíme střídavě vrstvy chleba a cibulových kroužků. Pokapeme bílým vínem.

Sýr rozšleháme s mlékem a vejci. Dle chuti okořeníme a přelijeme přes chléb. Pokrm rovnoměrně posypeme slaninou a poté posypeme vločkami másla.

Před podáváním pokrm přesypeme pažitkou.

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

Dušený pórek se zeleninou

Přísady pro 2 – 3 osoby:

- 500 g pórků
- 250 g polotučného tvarohu
- 50 ml crème fraîche
- 1 vejce
- 50 g strouhaného sýru, např. parmezánu
- 1 stroužek česneku
- sůl
- čerstvě namletý černý pepř
- 2 – 3 plátky šunky
- 1 vrchovatá polévková lžice strouhanky
- vločky másla

Příprava:

Pórek pokrájíme na 1 cm tlusté kroužky a pět minut povaříme ve vařící osolené vodě. Vylijeme vodu a necháme dobře odkapat. Šunku nakrájíme na proužky.

Zamícháme tvaroh, crème fraîche, vejce a 2/3 sýra. Rozdrtíme česnek a vmícháme ho do směsi. Nakonec přidáme pórek a šunku. Osolíme a opepříme. Ihned vložíme do máslem vymazané zapékací misky (vhodné pro mikrovlny).

Smícháme zbývajcí sýr a strouhanku a pokrm posypeme. Vydatně posypeme vločkami másla.

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

Plněné cannelloni

Jako předkrm pro 4 osoby

Jako hlavní chod pro 2 osoby

Přísady:

- 1 cibule, nakrájená najemno
- 1 lžička margarínu
- 1 stroužek česneku
- 1 balíček mraženého listového špenátu (300 g)
- 150 g strouhaného sýra
- 1 plechovka rajčat (400 g)
- 10 trubiček cannelloni (nevařených)
- instantní vývar
- sůl
- bílý pepř
- oregano
- paprika
- muškátový oříšek

Příprava:

Cibuli orestujte na pávi s margarínem. Přidejte mražený špenát a nechte jej za občasného míchání rozmrazit. Dále vařte přibližně 5 minut, ochuťte 50 g strouhaného sýra, bílým pepřem, instantním vývarem, utřeným stroužkem česneku a muškátovým oříškem. Směs přiveďte k varu a 3 – 4 minuty vařte. Uvařenou směsí naplňte cannelloni.

K přípravě rajčatového základu vylijte obsah plechovky do zapékačké misky (vhodné pro mikrovlny), rajčata rozdrťte vidličkou a okořeňte pomocí soli, bílého pepře, oregána a mleté papriky. Polovinu rajčatového základu přendejte do samostatné misky.

Polovinu rajčatového základu nalijte do zapékačké misky a položte na něj plněné cannelloni, které překryjte zbytkem rajčatového základu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 26 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.

Žáruvzdornou zapékaččí misku (vhodnou pro mikrovlny) 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 nastrohaným sýrem.

Rozdrťme 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: 45 minut
- Poloha roštu: 1

Špecle se zeleninou**Přísady pro 2 osoby:**

- 250 g čerstvých špeclí
- 2 středně velké celerové natě, přibližně 100 g
- 1 velká mrkev, přibližně 150 g
- 1 polévková lžíce másla
- 50 ml vývaru
- 100 g obyčejného smetanového sýra nebo smetanového sýra s bylinkami (např. Cantadou)
- sůl
- čerstvě namletý černý pepř
- 1/2 svazku pažitky

- 30 g strouhaného syra, např. Sbrinz nebo parmezán
- 100 ml smetany

Příprava:

Špece vložíme do máslem vymazané zapékové misky (vhodné pro mikrovlny).

Celer a mrkev připravíme a nakrájíme na kostky. Krátce orestujeme na pánvi na másle. Přidáme vývar, zakryjeme a zeleninu vaříme 5 minut. Vyjmeme pánev z tepla. Vmícháme smetanový sýr. Zeleninu osolíme a opeříme.

Zeleninovou omáčkou přelijeme špece. Nůžkami nastříháme na pokrm pažitku. Posypeme nastrohaným sýrem a pokapeme smetanou.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 16 minut
- Poloha roštu: 2

Zapečené Těstoviny**Přísady:**

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

Příprava:

Vodu s trochou soli přived'te k varu.

Těstoviny nasyp'te do vařící vody a vařte asi 12 minut. Pak sced'te.

Šunku nakrájejte na kostičky.

Na pánvi rozpusťte máslo.

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

Zapékové 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: 2

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 rozkrájejte na kostičky, osolte, opeřete 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: 2

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 rozežřejeme 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 nastrouhaných sýrů. Nakonec musí přijít vrstva bešamelu posypaná sýrem. Navrch dáme zbylé máslo ve formě malých oříšků.

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

Mražené lasagne/cannelloni

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

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 lžice 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 zapékačské misky, posypeme trochou nastrohaného 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: 2

Fr. Knedlíky

Přísady:

Dezerty

Meruňkový krém

Přísady pro 2 osoby:

- 250 g meruněk
- 100 ml bílého vína
- 2 – 3 polévkové lžíce cukru

- 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 zapékačské 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: 2

Hranolky

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

Opečená Bramborová Kaše

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

Amer. Brambory, Krokety

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

Meruňky smícháme v míse s bílým vínem a cukrem a zvolíme program Meruňkový krém. Necháme vychladnout.

Meruňkový kompot důkladně promícháme nebo rozmixujeme ručním mixérem. Do vzniklého pyré postupně po jedné lžici vmícháme sýr mascarpone nebo tvaroh.

Smetanu vyšleháme a opatrně vmícháme do meruňkového krému. Pro jemnou vůni přidáme do krému meruňkový likér nebo třešňovici.

Krém odložíme do chladu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 6 minut
- Poloha roštu: Bottom glass plate

Broskve s Amaretto

Přísady pro 2 osoby:

- 4 půlky broskví z plechovky
- 50 g sušenek amaretti
- 1 vrchovatá polévková lžice cukru (1)
- 1 polévková lžice kakaového prášku
- 1 polévková lžice Vin Santo (italské dezertní víno) nebo Grand Marnier
- vložky másla
- 100 ml crème fraîche
- 1 polévková lžice cukru (2)

Příprava:

Broskve dobře osušíme a vložíme do zapékačké misky důkladně vymazané máslem. Sušenky amaretti nalámeme a smícháme je s cukrem (1) a kakaovým práškem. Přidáme Vin Santo a vytvoříme hustou kaši. Z ní zformujeme 4 kuličky a ty vložíme do půlek broskví.

Podáváme teplé broskve s crème fraîche, doslazené cukrem (2).

- Doba přípravy ve spotřebiči: 5 minut
- Poloha roštu: Bottom glass plate

