

KULINARISK

Recepty

Obsah

Tabulky přípravy	3	Dort	34
Automatické programy	23	Dezerty	40
Vepřové/Telecí	24	Pizza/Koláč/Chléb	42
Hovězí/Zvěřina/Jehněčí	26	Dušená/Zapékaná Jídla	46
Drůbež	29	Přílohy	50
Ryby	31	Polotovary (Zmraz./Konz.)	52

Změny vyhrazeny.

Tabulky přípravy

Rada ohledně speciálních pečicích 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 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.

Vaření v páře

Používejte pouze žáruvzdorné nádobí odolné proti korozi nebo nádobí z chromované oceli.

Pečete-li na více než jedné úrovni trouby, ujistěte se, že mezi rošty je dostatek místa pro cirkulaci páry.

Pokud není v tabulce níže doporučeno předeohřátí trouby, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.

Tabulka vody na páru

Čas (min)	Množství vody v zásobníku (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Vaření V Páře



VAROVÁNÍ! Když je funkce aktivní, neotvírejte dvířka trouby. Hrozí nebezpečí popálení.

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější dobou

přípravy. Při přípravě jídel přidejte co největší nutné množství vody. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace pomocí funkce: Vaření V Páře

- Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).

- Čisté nádoby vložte doprostřed roštu v první poloze. Ujistěte se, že otvor nádoby je směrem dolů a lehce nakloněný.
- Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Artyčoky	96	50 - 60	1	800
Lilek	96	15 - 25	1	450
Květák, celý	96	35 - 45	1	600
Květák, růžičky	96	25 - 30	1	500
Brokolice, celá	96	30 - 40	1	550
Brokolice, růžičky	96	20 - 25	1	400
Houby, plátky	96	15 - 20	1	400
Hrášek	96	20 - 25	1	450
Fenykl	96	35 - 45	1	600
Mrkev	96	35 - 45	1	600
Kedluben, proužky	96	30 - 40	1	550
Papriky, proužky	96	15 - 20	1	400
Pórek, kroužky	96	25 - 35	1	500
Zelené fazolky	96	35 - 45	1	550
Polníček, listy	96	20 - 25	1	450
Růžičková kapusta	96	30 - 40	1	550
Červená Řepa	96	70 - 90	1	800 + 400

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Černý kořen	96	35 - 45	1	600
Celer, kostičky	96	20 - 30	1	500
Chřest, zelený	96	25 - 35	1	500
Chřest, bílý	96	35 - 45	1	600
Špenát, čerstvý	96	15	1	350
Loupaná rajčata	96	15	1	350
Bílé fazole	96	25 - 35	1	500
Kapusta, kadeřavá	96	20 - 25	1	400
Cukety, plátky	96	15	1	350

Přílohy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Kynuté knedlíky	96	30 - 40	1	600
Bramborové knedlíky	96	35 - 45	1	600
Neloupané brambory, střední	96	45 - 55	1	750
Rýže (poměr vody k rýži 1,5:1)	96	35 - 40	1	600
Vařené brambory, čtvrtky	96	35 - 40	1	600
Houskový knedlík	96	35 - 45	1	600
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	96	20 - 25	1	450

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Polenta (poměr vody a polenty 3:1)	96	40 - 45	1	750

Ryby

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Pstruh, cca 250 g	85	30 - 40	1	550
Krevety, čerstvé	85	20 - 25	1	450
Krevety, mražené	85	30 - 40	1	550
Losos, filety	85	25 - 35	1	500
Pstruh, cca 1 000 g	85	40 - 45	1	600
Slávky	96	20 - 30	1	500
Platýz, fileť	80	15	1	350

Maso

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vařená šunka 1 000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kuřecí prsa, pošírovaná	90	25 - 35	1	500
Kuře, pošírované, 1 000 - 1 200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1	800 + 300

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	90	70 - 90	1	800 + 300
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	96	110 - 120	1	800 + 700
Klobásy Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Vejce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vejce, naměkko	96	10 - 12	1	400
Vejce, na hniličku	96	13 - 16	1	450
Vejce, natvrdo	96	18 - 21	1	500

Pravý Horký Vzduch a Vaření V Páře po sobě

Když zkombinujete tyto funkce, můžete postupně připravovat maso, zeleninu a přílohy. Všechny pokrmy pak budou připravené k podávání současně.

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Pravý Horký Vzduch.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do žáruvzdorných nádob. Vložte je do trouby spolu s pečením.
- Snízte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci: Vaření V Páře. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.

i Maximální množství vody je 650 ml.

Vysoká Vlhkost

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Použijte druhou polohu roštu.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Pudinkový krém / koláč v malých miskách	90	35 - 40
Zapečená vejce	90	30 - 40
Paštiky Terrine	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	85	15 - 25
Silný plátek ryby	90	25 - 35

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Malá ryba do 0,35 kg	90	25 - 35
Celá ryba do 1 kg	90	35 - 45

Opakovaný Ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Knedlíky	85	25 - 35

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)
Těstoviny	85	20 - 25
Rýže	85	20 - 25
Jídla na jeden talíř	85	20 - 25

Nízká Vlhkost

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřová pečeně	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Hovězí pečeně	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Telecí pečeně	1 kg	180	80 - 90	1
Sekaná, syrová	0,5 kg	180	30 - 40	1
Uzená vepřová kýta (dvě hodiny namáčet)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kuře	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Zapečené brambory	-	160 - 170	50 - 60	1
Zapečené těstoviny	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Různé druhy chleba	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Pečivo	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Housky či rohlíky k pečení	-	200	20 - 30	2
Bagety k pečení	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Bagety k pečení, zmrazené	40 - 50 g	200	25 - 35	2

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. Rozdíl 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.
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 tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používejte-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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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 briška	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	1
Dortový korpus - křehké těsto ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý Horký Vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý Horký Vzduch	160	70 - 90	2
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	70 - 90	2

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 pleťynka / věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vánoční štola ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	1
Chléb (žitný chléb) ¹⁾	Horní/spodní ohřev			1
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	2
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	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	2
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	40 - 80	2
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	2
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý Horký Vzduch	140	20 - 35	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
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	2
Sněhové pusinky	Pravý Horký Vzduch	80 - 100	120 - 150	2
Makronky	Pravý Horký Vzduch	100 - 120	30 - 50	2
Sušenky z kynutého těsta	Pravý Horký Vzduch	150 - 160	20 - 40	2
Malé listové pečivo ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	170 - 180	20 - 30	2
Pečivo ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	160	10 - 25	2
Pečivo ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Pravý Horký Vzduch	160	20 - 35	2
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	160 - 170	15 - 30	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bagety s rozta-veným 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 / banánky ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Předehřejte troubu.

Koláče / koláčky / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4

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. Použitím Pečicí sonda můžete zajistit správnou teplotu středu 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. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení a nastavte správnou koncovou teplotu středu pokrmu.

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	2
Pizza (s velkou náplní) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb ¹⁾	230	10 - 20	2
Listové těsto s náplní ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) ¹⁾	230	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

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	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Horní/spodní ohřev	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo fileť: nepropečené ¹⁾	Turbo Gril	na cm tloušťky	190 - 200	na 5 - 6 cm tloušťky	1

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	Turbo Gril	na cm tloušťky	180 - 190	na 6 - 8 cm tloušťky	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	Turbo Gril	na cm tloušťky	170 - 180	na 8 - 10 cm tloušťky	1

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkoviče, kýta v celku	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	Turbo Gril	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo Gril	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zaječí hřbet, zaječí kýta ¹⁾	Horní/spodní ohřev	až 1 kg	230	30 - 40	1
Hřbet z vysoké zvěře	Horní/spodní ohřev	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kýta z vysoké zvěře	Horní/spodní ohřev	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuře, jarní kuře	Turbo Gril	200 - 250 g každé	200 - 220	30 - 50	1
Půlka kuřete	Turbo Gril	400 - 500 g každá	190 - 210	35 - 50	1
Kousky drůbeže	Turbo Gril	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	Turbo Gril	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	Horní/spodní ohřev	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

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 šťávy.

- Grilujte pouze ploché kousky 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)	Doba grilování (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	Doba grilování (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	9 - 13	8 - 10	3
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	3
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	-	3

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	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	2
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	2
Hranolky, tenké	200 - 220	20 - 30	2
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	2
Amer. Brambory, Kroket	220 - 230	20 - 35	2
Opečená Bramborová Kaše	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/ cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	2
Kuřecí Křídla	190 - 210	20 - 30	2

Mražená hotová jídla

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

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

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	2
Papriky	60 - 70	5 - 6	2
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6	2
Houby	50 - 60	6 - 8	2
Byliny	40 - 50	2 - 3	2
Švestky	60 - 70	8 - 10	2
Meruňky	60 - 70	8 - 10	2
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	2
Hrušky	60 - 70	6 - 9	2

Pečení Chleba

Předeřhřátí se nedoporučuje.

Do zásobníku přilijte 100 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý Chléb	180 - 200	40 - 60	1
Bageta	200 - 220	35 - 45	1
Briošky	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Žitný Chléb	190 - 210	50 - 70	1
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	1
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90	1

Tabulka pečení sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Filet / Steak: nepropečený	45 - 50
Filet / Steak: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Losos	65 - 70

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Pstruhovité ryby	65 - 70

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.
- Programy pro pečení masa pomocí funkce: Automatická pečicí sonda (nabídka: Podporované Vaření) – Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat teplotu středu připravovaného pokrmu. Po skončení programu zazní zvukový signál.
- Automatický Recept (nabídka: Podporované Vaření) – Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot.

Pokrmů pomocí funkce: Automatická Váha
Vepřová pečeně
Telecí pečeně

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

Pokrmů pomocí funkce: Automatická pečicí sonda
Vepřová kýta
Hovězí Pečeně
Hovězí Na Skandinávský Zp.
Zadní pečeně ze zvěřiny
Jehněčí pečeně, střední
Drůbež Bez Kostí
Celá Ryba

Kategorie

V nabídce Podporované vaření jsou jídla rozdělena do několika kategorií:

- Vepřové/Telecí
- Hovězí/Zvěřina/Jehněčí
- Drůbež
- Ryby

- Dort
- Dezerty
- Pizza/Koláč/Chléb
- Dušená/Zapékaná Jídla
- Přílohy
- Polotovary (Zmraz./Konz.)

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 zapékačské misky. Přidejte vodu či jinou tekutinu; spodek by měl být ponořený do výšky 20 - 40 mm. Pečení otočně po přibližně 30 minutách.

- Poloha roštu: 1

Vepřová kýta**Nastavení:**

Automatická pečicí sonda, teplota jádra 75 °C.

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondu a vložte do zapékačské misky.

- 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 kolenu. 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

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 Koleno

Přísady:

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

Příprava:

Na telecím koleni udělejte osm podélných zářezů. Rozkrojte čtyři plátky vařené šunky na polovinu a vložte je do zářezů. Smíchejte olej, sůl, papriku a bazalku a směsí potřete koleno. Vložte koleno do pekáče a rozprostřete po něm houby. K telecímu 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 hrubě 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 rozřeďte 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

Sekaná

Přísady:

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

Příprava:

Namočte suché housky ve vodě a vodu z nich vymačkejte. 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

Hovězí/Zvěřina/Jehněčí

Hovězí Pečeně

Nastavení:

Automatická pečicí sonda. Teplota jádra pro:

- Nepropečené – 48 °C
- Středně propečené – 65 °C
- Dobře propečené – 70 °C

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondou a vložte do zapékačské misky.

- Poloha roštu: 1

Hovězí Na Skandinávský Zp.

Nastavení:

Automatická pečicí sonda. Teplota jádra pro:

- Nepropečené – 50 °C
- Středně propečené – 65 °C
- Dobře propečené – 70 °C

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondu a vložte do zapékací mísy.

- Poloha roštu: 1

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

Marinované Hovězí

Příprava marinády:

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

Ingredience pro pečení:

- sůl
- pepř
- polévková zelenina z marinády

Příprava:

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

Zadní pečeně ze zvěřiny

Nastavení:

Automatická pečicí sonda. Teplota jádra 70 °C.

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondu a vložte do zapékací mísy.

- 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 králíci 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 opeřete 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 lžice olivového oleje
- 2 nahrubo nakrájené cibule
- 50 g slaniny na kostičky
- 2 polévkové lžice 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 opeřete a ze všech stran dozlatova osmažte v pekáči na plotýnce.

Vyjměte kousky králíka a dozlatova osmažte 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)
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 opeřete 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 pečeně, střední**Nastavení:**

Automatická pečicí sonda. Teplota jádra 70 °C.

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondu a vložte do zapékací mísy.

- 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 mísy 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 mísy a podle chuti okořeňte. Pečení asi po 30 minutách obraťte. Na displeji se zobrazí upozornění.

- 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 mísy 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 mísy a podle chuti okořeňte. Pečení asi po 30 minutách obraťte. Na displeji se zobrazí upozornění.

- Poloha roštu: 1

Drůbež Bez Kostí**Nastavení:**

Automatická pečicí sonda, teplota jádra 75 °C.

Příprava:

Krutí prsíčka (vykostěná) podle chuti okořeňte, zasuněte pečicí sondu a vložte do zapékací mísy.

- 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: 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 rozpusťte 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

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

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.

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

Pošírovaná kuřecí prsa**Přísady:**

- 4 plátky z vykostěných kuřecích prsíček
- sůl, pepř, paprika a kari

Příprava:

Kuřecí prsíčka okořeňte a vložte ve skleněné míse do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 450 ml vody

Ryby

Celá Ryba**Nastavení:**

Automatická pečicí sonda, teplota jádra 65 °C.

Příprava:

Rybu podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondu a vložte do zapékací misky.

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

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

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

Ryba v solné krustě**Přísady:**

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

Příprava:

Očistěte rybu a vetřete do ní šťávu ze dvou nevoskovaných citronů.

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

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

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

Plněná Oliheň (Calamari)**Přísady:**

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

Příprava:

Olihně pořádně 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 osmažte na plotýnce. Přidejte víno a rajčatovou šťávu.

Zakryjte pekáč a vložte do spotřebiče.

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

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 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 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: 1

Rybí Nákyp

Přísady:

- 8 - 10 brambor
- 2 cibule
- 125 g filet 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 misky vložte třetinu brambor a cibule. Navrch položte polovinu filet z ančoviček a pokryjte druhou třetinou cibule a brambor. Navrch rozložte zbytek filet z ančoviček. Na ně položte zbytek cibule a brambor tak, aby horní vrstvu tvořily brambory.

Posypte pepřem a vrch posypte nasekaným tymiánem.

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

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

Pošírovaná ryba (pstruh)

Přísady:

- 1 citron
- ryba

Příprava:

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

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

Dort

Citrónový Koláč

Ingredience na těsto:

- 250 g másla
- 200 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 4 vejce
- 150 g mouky
- 150 g škrobu
- 1 zarovnaná lžička prášku na pečení
- nastrouhaná kůra ze 2 citronů

Ingredience na polevu:

- 125 ml citrónové šťávy
- 100 g práškového cukru

Ostatní:

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

Příprava:

Máslo, cukr, citrónovou kůru, vanilkový cukr a sůl dáme do mísy na míchání těsta a vymícháme do pěny. Pak přidáme postupně vejce a 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 štětcem. Pak koláč necháme chvíli nasáknout polevu.

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

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

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: 35 minut
- Poloha roštu: 1

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 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: 1

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 moučniku ozdobíme celými spařenými mandlemi. Vložíme moučník do spotřebiče.

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

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 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 oříchky 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: 2

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 potřeni:

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

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: 1

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 třešňovnice)

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: 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.

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: 2

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 citronu
- 2 vejce
- 50 ml mléka
- 25 g škrobu
- 225 g mouky
- 10 g prášku na pečení
- 1 sklenice višní (375 g)
- 225 g čokoládových vloček

Ostatní:

- Papírové košíčky, průměr asi 7 cm

Příprava:

Vytvoříme krém z másla, cukru, vanilkového cukru, soli a kůry z jednoho nevoskovaného citronu. Přidáme vejce a 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: 2

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 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: 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.

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: 1

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.

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: 1

Dezerty

Karamelový Koláč

Ingredience na těsto:

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

Ostatní:

- 6 malých zapékacích misek

Příprava:

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

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

- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody

Kokosový Nákyp

Přísady:

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

Ostatní:

- 6 mističek na nákypy

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody

Kávový Koláč

Na těsto:

- 100 g měkkého másla
- 90 g cukru
- 2 vaječné žloutky

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

Na polevu:

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

Dokončení:

- 200 ml šlehačky na ozdobení

Ostatní:

- 6 malých misek nebo šálků vymazaných máslem

Příprava:

Vytvořte krém z másla, cukru, vaječných žloutků a vanilkových semínek a pak vmíchejte rozpuštěnou kávu. Našlehejte bílky. Prosejte mouku, škrob a prášek na pečení a přidejte do směsi ve vrstvách s vaječnými bílky a vmíchejte do směsi. Směs dejte do mističek nebo šálků vymazaných máslem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 600 ml vody

Po upečení:

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

Třešnový Koláč**Přísady:**

- 500 g rohlíků
- 750 ml mléka
- 1 špetka soli

- 80 g cukru
- 4 vejce
- 2 sklenice višní
- 50 g másla

Ostatní:

- Zapékací mísa, vymazaná

Příprava:

Chléb nakrájejte na plátky. Smíchejte mléko, sůl, cukr a vejce a nalijte na chléb, zamíchejte a nechte nasáknout. Sced'te višně a přidejte je do směsi. Směs dejte do vymazané zapékací mísy. Na nákypu rozprostřete kousky másla.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 45 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody

Švestkové Knedlíky (6 kusů)**Na těsto (ingredience by měly mít pokojovou teplotu):**

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

Po upečení:

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

Ostatní:

- vymaštěná mísa

Příprava:

Mléko s cukrem dejte do rendlíku a mírně ohřejte na plotýnce. Přidejte sušené droždí a zamíchejte. Pak nechte asi 30 minut stát.

Do mísy dejte mouku, cukr, vaječný žloutek, vejce, vanilkový cukr a trochu citronové kůry. Přidejte mléko s droždím a uhněťte tvarovatelné těsto. Těsto přikryjte utěrkou a nechte dalších 45 minut kynout. Pak těsto pomocí lžice rozkrájejte na knedlíky (asi 80 g), rukou rozmáčknete na placičku a naplňte jednou lžičkou povidel. Zvedněte okraje těsta a povidla těstem zakryjte a

vytvářejte kuličku. Kuličky vložte do vymaštěné mísy, zakryjte a nechte dalších 45 minut kynout, načež je vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 500 ml vody

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: 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 cibulí a slaninu. Vše překryjeme směsí a vyhladíme.

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

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: 40 minut
- Poloha roštu: 1

Koláč z kozího sýra

Ingredience na těsto:

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

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 1 polévková lžice olivového oleje
- 2 cibule
- sůl a pepř
- 1 lžička nasekaného tymiánu
- 125 g sýru ricotta
- 100 g kozího sýra
- 2 polévkové lžice 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 opeříme a přidáme 1/2 lžičky nasekané petržele.

Cibuli necháme trochu vychladnout, pak rozprostřeme na těstě.

Pak na vrchu rozprostřeme sýr ricotta a kozi 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: 1

Pudinkový Koláč

Přísady:

- 1,5 plátu originálního švýcarského lístkového 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

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

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: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 200 ml vody.

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: 60 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 300 ml vody.

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: 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 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 nezdvynásobí.

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

Dušená/Zapékaná Jídla

Lasagne**Ingredience na masovou omáčku:**

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

Ingredience na bešamelovou omáčku:

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

Smícháme s:

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

Příprava:

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

V kastrolu rozejdeme 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: 1

Zapečené Cannelloni

Ingredience na náplň:

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

Ingredience na bešamelovou omáčku:

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

Smícháme s:

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

Příprava:

Na páněv dáme nakrájenou cibuli a máslo a pomalu smažíme, dokud není cibule průhledná. Přidáme nakrájený listový špenát a krátce mírně povaříme. Přidáme crème fraîche, 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 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 zapékací mísu potřeme stroužkem česneku a poté ji vymažeme máslem.

Rozložíme polovinu okořeněných bramborových plátků v míse a posypeme je trochou strouhaného sýra. Zbývajícím 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: 70 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 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 plotny.

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 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 rozpustíte máslo.

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

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

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

Zapečená Čekanka

Přísady:

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

Příprava:

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

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

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: 1

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, 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 přiveďte k varu. Pak nalijte na maso (maso by nemělo vyčnívat).

Zakryjte a dejte do spotřebiče.

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

Dušené Zelí

Přísady:

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

Příprava:

Zelí rozkrojte na čtvrtiny a vykrojte 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: 1

Přílohy

Středomořská zelenina

Přísady:

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

Příprava:

Omyjte a nakrájejte zeleninu na kousky. Cibule oloupejte a nakrájejte na kolečka. Vložte zeleninu do skleněné zapékací misky. Vložte jídlo do spotřebiče. Nakrájejte olivy. Po upečení zeleninu podle chuti osolte, opepřete a dochuťte bazalkou a oreganem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 600 ml vody

Tradiční zelenina

Ingredience/příprava:

Podle chuti smíchejte následující zeleninu, dohromady asi 750 g.

- kedlubny, oloupané a nakrájené na proužky
- mrkve, oloupané a nakrájené na kostičky
- květák, omytý a rozdělený na růžičky
- cibule, oloupané a nakrájené na kolečka

- fenykl, oloupaný a nakrájený na plátky
- celer, očištěný a nakrájený na kostičky
- pórek, očištěný a nakrájený na kolečka

Po upečení:

- 50 g másla
- dle chuti opepřete a osolte

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 650 ml vody

Loupaná Rajčata

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 10 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 150 ml vody

Brambory ve slupce

Přísady:

- 1 000 g středně velkých brambor

Příprava:

Brambory omyjte a vložte do pařáčku.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut.
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 800 + 200 ml vody

Vařené Brambory

Přísady:

- 1 000 g brambor

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut.
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 800 ml vody

Knedlíky

Ingredience/příprava:

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

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 35 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 650 ml vody

Rýže se zeleninou

Přísady:

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

Po upečení:

- 1 malá plechovka kukuřice (150 g)

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 800 ml vody

Po upečení: Sced'te kukuřici a přidejte do uvařené rýže.

Vaječný Krém

Přísady:

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

Příprava:

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

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 1
- Do zásobníku na vodu přidejte 400 ml vody

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

Polotovary (Zmraz./Konz.)

Spotřebič je pro následující pokrmy vybaven sadou automatických funkcí.

Teplota a doba přípravy jsou přednastavené.

Jídlo	Poloha roštu
Mražená pizza	1
Americká mražená pizza	1
Chlazená pizza	1
Mražená pizza snack	1
Hranolky	2
Amer. Brambory, Krokety	2
Opečená Bramborová Kaše	2
Bagety/Kaiserky	1
Mražené bagety/kaiserky	2
Mražený jablečný závin	2
Mražené rybí filé	2
Kuřecí Křídla	2
Mražené lasagne/cannelloni	2

