

Tefal®



RECIPE BOOK

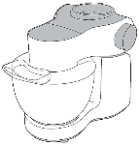
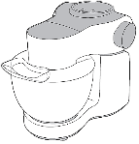
WIZZO

Tabulka pro převod teplot/termostatů

Termostat 1	30 °C 86 °F
Termostat 2	60 °C 140 °F
Termostat 3	90 °C 194 °F
Termostat 4	120 °C 248 °F
Termostat 5	150 °C 302 °F
Termostat 6	180 °C 356 °F
Termostat 7	200 °C 392 °F
Termostat 8	240 °C 464 °F
Termostat 9	270 °C 518 °F

Tip: Chcete-li zjistit správnou teplotu termostatu v °C, vynásobte jej 3.

Tabulka pro převod rychlostí

 4 rychlostí 700W	 7 rychlostí 1000W
rychlostí 1	rychlostí 1
rychlostí 2	rychlostí 2-3
rychlostí 3	rychlostí 4
rychlostí 4	rychlostí 5-6-7
Pulse	Pulse

Seznam zkratk

Káv. lž.	Kávová lžička
Pol. lž.	Polévková lžíce



Nezbytné pomůcky



- Palačinkové těsto
- Pálené těsto
- Anglické bochánky (scones)
- Máslové těsto
- Linecké těsto
- Francouzský chléb
- Cereální chléb

Výjimečné chvíle



- Čokoládový dort
- Citronový moučník
- Mramorová bábovka
- Citronový koláč ozdobený bílkovým sněhem
- Sněhové pusinky
- Bublanina s ovocem

Předkrmy



- Sýrové koláčky
- Poplamenice
- Majonéza
- Dezert ve skleničce s rajčaty & bazalkou
- Zeleninové muffiny
- Slaný koláč

Slané chuťovky



- Slaný koláč se šunkou a vejci
- Salát Coleslaw
- Nádivka
- Jarní slaný koláč se šunkou a vejci
- Koláč se zapečeným kuřecím masem
- Těsto na pizzu
- Královská pizza



Palačinkové těsto

“*Skvělý nápad, jak strávit příjemný večer s rodinou nebo přáteli: uspořádejte palačinkovou párty! Na sladko, na slano nebo obojí, stačí si vybrat!*”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy: 5 minut

Vaření: 5 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

4 vejce
50 cl mléka
60 g cukru
40 g másla
½ vanilkového lusku
180 g mouky

Příprava

- 1-** Do misky mixéru dejte vejce, mléko, cukr, máslo a zrníčka z vanilkového lusku*. Mixujte rychlostí 2 po dobu 30 sekund.
- 2-** Do zapnutého mixéru přidávejte otvorem ve víku postupně mouku, dokud se nevytvoří stejnorodé těsto.
- 3-** Nechte těsto odležet v chladu 1 hodinu.
- 4-** Potřete máslem pánev na palačinky, dělejte je jednu po druhé a dávejte pozor, abyste je nepřipálili.
- 5-** A je hotovo! Příjemné ochutnávání!

*Zrníčka vyjmete z vanilkového lusku tak, že lusk ostrým nožem rozřezáte podélně na dvě poloviny. Obě poloviny odklopte od sebe a vnitřní část lusku oškrabte ostrým nožem.



Pálené těsto

“*Nejtěžší na tom celém nebude dezert připravit, ale přestat se jím ládovat! Domácí francouzské koblížky (chouquettes) pokryté perlovým cukrem – výborný nápad, jak si je vychutnat!*”

Pro: 40 malých koblížků

Doba přípravy: 30 minut

Vaření: 25 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

170 ml vody
130 g másla
1 špetka soli
200 g mouky
170 ml mléka

Příprava

- 1-** Napusťte do kastrolu vodu, přidejte máslo a sůl a přiveďte k varu. Pak přidejte mouku a energicky zamíchejte dřevěnou vařečkou. Vysušte* těsto po dobu 2 minut na mírném ohni, poté je přelijte do nerezové misky Wizzo.
- 2-** Ponořte do těsta mixér a 5 minut promíchejte rychlostí 1. Jedno po druhém přidejte vejce a zároveň promíchejte rychlostí 3. Připravené těsto dejte bokem do nádoby.
- 3-** Pomocí dvou lžiček nebo cukrářského sáčku vytvořte kuličky o velikosti zhruba vlašského ořechu a ozdobte je cukrovými perličkami.
- 4-** Vložte na 25 minut do trouby předehřáté na 180 °C na plech pokrytý pečicím papírem.

**Vysušením těsta se rozumí jeho zahřátí na mírném ohni kvůli odstranění přebytečné vody nebo vlhkosti. Proto je na sporáku energicky promíchejte vařečkou. Jakmile se vařečka přestane při pohybu sem a tam lepit ke kastrolu, znamená to, že těsto je dobře vysušené.*



Anglické bochánky (scones)

“ *K čaji nebo ke snídani, s marmeládou a šlehačkou, na chvíli mlsání po anglicku!* ”

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 12 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

50 g rozinek
1 pol. lž. rumu
225 g mouky
1 pol. lž. kypřicího prášku
Sůl
25 g cukru
75 g másla
1 vejce
5 cl mléka

Na potření žloutkem:

1 vaječný žloutek
Mléko

Příprava

- 1-** Do misky s polévkovou lžící rumu nebo vody dejte zhruba na čtvrt hodiny rozinky, aby nasákly vodou.
- 2-** Do nerezové misky Wizzo s nasazeným mixérem dejte mouku, kvasnice, sůl, cukr a máslo. Mixujte rychlostí 2 po dobu 3 minut, poté přepněte na rychlost 1, než přidáte vejce, mléko a odkapané rozinky. Mixujte, dokud nebude těsto pěkně promíchané.
- 3-** Vál posypte trochou mouky a rozválejte těsto na tloušťku 1 cm. Poté pomocí formiček na vykrajování nebo skleničky dělejte kolečka o průměru asi 5 cm a rozložte je na plech vystlaný pečicím papírem.
- 4-** Potřete anglické bochánky (scones) směsí žloutku a mléka.
- 5-** Vložte do trouby předehřáté na 180° C a nechte péct po dobu přibližně 12 minut, dokud nebudou upečené dozlatova a hezky nadýchané.



Máslové těsto

“*Nesmrtelná klasika, která nemůže chybět v žádné kuchyni: máslové těsto. Díky tomuto receptu už pro vás příprava koláčů se šunkou a vejci nebo zapečeným masem a příprava různých dezertů nebude žádným tajemstvím!*”

Pro: 6/8 osob

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: 10 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

200 g mouky
100 g másla
Sůl
Pepř
50 ml vody nebo 1 vejce

Příprava

- 1-** Do nerezové misky Wizzo dejte mouku, máslo, sůl a pepř.
- 2-** Nasaďte mixér a přikryjte víkem, poté přístroj na 3 minuty pusťte rychlostí 1, aby se těsto řádně zapracovalo*.
- 3-** Přidejte vodu nebo vejce a přístroj nechte současně běžet, dokud těsto neutvoří hezkou kuličku.
- 4-** Přikryjte těsto a nechte odležet nejméně hodinu v lednici.
- 5-** Těsto rozválejte válečkem. Hotovo, vaše máslové těsto je připravené k nazdobení nebo upečení!

*Zpracovat těsto znamená rozdrobit je.



Linecké těsto

“*Naprostá cukrářská klasika: linecké těsto! Ideální na dezerty s červeným ovocem, čokoládou nebo citrusy.*”

Pro: 8/10 osob

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: 10 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

300 g mouky
180 g másla
110 g moučkového cukru
1 špetka soli
1 vejce

Příprava

- 1-** Do nerezové misky Wizzo dejte mouku, mléko, moučkový cukr a sůl. Vložte do misky Wizzo mixér, přikryjte víkem a přístroj zapněte na 2 minuty rychlostí 1.
- 2-** Přidejte vodu nebo vejce a přístroj nechte běžet, dokud těsto neutvoří úhlednou kuličku.
- 3-** Přikryjte těsto a nechte odležet nejméně hodinu v ledničce.
- 4-** Těsto rozválejte a vykrajujte pomocí formiček. Vložte sušenky z lineckého nejméně na 10 minut do trouby předehřáté na 180 °C.
- 5-** Jsou-li sušenky po vyjmutí z trouby trochu vlhké, ničemu to nevedí, vyschnou, jakmile vychladnou... Pak je konečně můžete ochutnat!

Kromě lineckých sušenek lze použít toto těsto také k přípravě ovocného nebo čokoládového koláče.



Francouzský chléb

“*Základní potravina francouzské kuchyně – objevte, jak si doma udělat vlastní zlatavé bochánky! Mě koučké nebo kř upavé – je na vás, jak moc je upečete.*”

Pro: 800 g bochník chleba

Doba přípravy: 15 minut + 1h30 odležet

Vaření: 40 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

500 g mouky
320 ml vlažné vody
10 g sušeného nebo 20 g
čerstvého droždí
1 zarovnaná pol. lž. soli

Příprava

- 1-** Do nerezové misky dejte mouku, sůl a kvasnice, poté nasadte na Wizzo hnětač a přikryjte víkem. Pustte přístroj na několik vteřin na rychlost 1, abyste těsto řádně promíchali.
- 2-** Otevřete víko a přilijte vlažnou vodu, poté 8 minut promíchejte, stále rychlostí 1.
- 3-** Přikryjte těsto utěrkou a nechte je odležet při pokojové teplotě asi půl hodiny, aby nakynulo.
- 4-** Znovu těsto zpracujte a vytvořte z něj kouli, tu položte na plech vymazaný máslem a posypaný moukou. Nechte těsto znovu asi hodinu vykynout na místě o vlažné teplotě.
- 5-** Nožem vytvořte v horní části bochánku zářezy a mašlovačkou je potřete vlažnou vodou.
- 6-** Do trouby vložte s chlebem i malou nádobu plnou vody, čímž dopomůžete vytvoření zlatavé kůrky.
- 7-** Nechte péct 40 minut v troubě předehřáté na 240 °C.

Droždí nesmí nikdy přijít do přímého kontaktu s cukrem nebo solí, kvůli kterým by přestalo působit.

Cereální chléb

“*At' už jste v rodinném kruhu nebo sami, objevujte chuť podomácku pečeného chleba. Můžete jít také s dobou, a než chléb vložíte do trouby, můžete jej posypat mákem nebo sezamovými semínky!*”

Pro: 800 g bochník chleba

Doba přípravy: 15 minut + 1h30 odležet

Vaření: 30 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

500 g speciální mouky na
cereální chléb
1 zarovnaná pol. lž. soli
10 g sušeného droždí
300 ml vlažné vody
Ovesné vločky na posyp

Příprava

- 1-** Do nerezové misky dejte mouku, sůl a kvasnice, poté nasadte na Wizzo hnětač a přikryjte víkem. Pusťte přístroj na několik vteřin na rychlost 1, abyste těsto řádně promíchali.
- 2-** Otevřete víko a přilijte vodu, poté promíchávejte po dobu 8 minut rychlostí 1.
- 3-** Přikryjte těsto utěrkou a nechte je odležet asi čtvrt hodiny v teple, aby nakynulo.
- 4-** Položte těsto na podklad posypaný moukou. Rukou je zploštíte do čtverce. Rohy zahněte do středu, poté těsto znovu zploštíte a celý krok ještě jednou zopakujte.
- 5-** Vytvarujte podlouhlý bochník. Vytvořený bochník vložte do 25 cm dlouhé formy. Bochník na povrchu lehce navlhčete vodou a posypte ovesnými vločkami. Přikryjte chleba utěrkou a znovu jej nechte asi hodinu vykynout v teple.
- 6-** Po celé délce vytvořte asi centimetr hluboký zářez.
- 7-** Vložte bochník do trouby předehřáté na 240 °C, s malou nádobkou naplněnou vodou vedle, abyste docílili dokonale zlatavé kůrky.
- 8-** Nechte péct 30 minut, poté nechte vychladnout a... můžete ochutnat!



Čokoládový dort

“ *Ideální recept pro milovníky čokolády! Tento dezert, který se vám bude rozplývat na jazyku, můžete podávat se šlehačkou nebo vanilkovou omáčkou, abyste z něj měli ještě větší požitek.* ”

Pro: 8 osob

Doba přípravy: 25 minut

Vaření: 35 minut

Obtížnost: ★★☆☆

Příslušenství:



Suroviny

200 g hořké čokolády
125 g másla
4 vejce
150 g cukru
1 špetka soli
20 cl tekuté smetany
1 sáček vanilkového cukru
1 sáček kypřicího prášku
50 g mandlového prášku
125 g mouky

Příprava

- 1-** Ve skleněné misce vložené do horké vody nebo do mikrovlnné trouby nechte rozpustit čokoládu s máslem. Uhladte a odložte stranou.
- 2-** Oddělte bílky od žloutků a také je schovejte na později.
- 3-** Do nerezové misky Wizzo, na kterou nasadíte míchač a víko, dejte žloutky, cukr, sůl, smetanu, vanilkový cukr a směs čokolády a rozpuštěného másla. Po jednu minutu postupně míchejte na rychlosti 1 až 3, aby bylo těsto řádně zpracované.
- 4-** Přepněte přístroj na rychlost 2 a přidejte droždí, mandlový prášek a mouku a opět promíchejte rychlostí 3. Směs nalijte do velké salátové mísy.
- 5-** Vyčistěte misku Wizzo a poté nasadte metlu. 1 minutu a 20 sekund šlehejte z bílků sníh rychlostí 4. Umělohmotnou lžičkou je opatrně přimíchejte do směsi.
- 6-** Směs nalijte do misky s vysokým okrajem vytřené máslem a vysypané moukou a na 35 minut vložte do trouby předehřáté na 180 °C.

Nožem vyzkoušejte, zda už je dezert upečený. Pokud čepel vytáhnete čistou, dezert je hotový! Pozor, tento postup nelze použít při pečení moučníků s fondánem.



Citrónový moučník

“*Měkký a nadýchaný dezert s osvěžující chutí citrónu! Neváhejte použít mátu – několik listků čerstvé máty můžete rozprostřít na plátky připravené k servírování.*”

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 45 minut

Obtížnost: ★★☆☆

Příslušenství:



Suroviny

1 chemicky neošetřený citron
3 vejce
175 g cukru
Sůl
10 cl mléka
200 g mouky
1 pol. lž. kypřicího prášku
80 g rozpuštěného másla

Příprava

- 1-** Citron opláchněte a škrabkou poté jemně okrájejte tenké plátky kůry. Vymačkejte citron, abyste z něj dostali šťávu.
- 2-** Do nerezové misky s nasazeným šlehačem a víkem dejte vejce, cukr, citronovou kůru a sůl. Pusťte přístroj na rychlost 1 a po jednu minutu zvyšujte až na rychlost 3.
- 3-** Přidejte mléko a citronovou šťávu, poté znovu promíchejte, aby byla směs vymíchaná dohladka.
- 4-** Vyměňte šlehač za hnětač a pusťte Wizzo rychlostí 3. Přidejte mouku, droždí a máslo, pak minutu míchejte.
- 5-** Nalijte těsto do formy a nechte péct asi 45 minut v troubě předehřáté na 180 °C.

Nožem vyzkoušejte, zda už je dezert upečený. Pokud čepel vytáhnete čistou, dezert je hotový!



Mramorová bábovka

“*Dezert, který při krájení lahodí oku a při prvním soustu jazyku! Bábovka, v níž se snoubí chuť kakaa a vanilky a kterou si zamilují děti i dospělí!*”

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 55 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

175 g mouky
1 sáček kypřicího prášku
200 g práškového cukru
1 sáček vanilkového cukru
175 g másla
3 vejce
15 g neslazeného kakaa v prášku

Příprava

- 1-** Do nerezové misky Wizzo s mixérem dejte mouku, kvasnice, cukr, vanilkový cukr a máslo. 3 minuty mixujte rychlostí 2.
- 2-** Přidejte vejce a přibližně na minutu přepněte na rychlost 3, dokud nevytvoříte hladké těsto.
- 3-** Do formy vložte pečicí papír a nalijte do ní 2/3 těsta.
- 4-** Do zbytku těsta přidejte kakao a 30 sekund míchejte rychlostí 3.
- 5-** Nalijte zbytek těsta do formy a rychle mixujte, aby se obě části promíchaly.
- 6-** Vložte přibližně na 55 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

Nožem vyzkoušejte, zda už je dezert upečený. Pokud čepel vytáhnete čistou, dezert je hotový!



Citronový koláč ozdobený bílkovým sněhem

“*Nechte se unést dokonalou kombinací nakyslé chuti citrону a jemnosti italského bílkového sněhu. Skutečná pochoutka, kterou si můžete připravit také s jinými druhy citrusů!*”

Pro: 6/8 osob

Doba přípravy: 30 minut

Vaření: 40 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

Příprava těsta:

250 g mouky

125 g másla

30 g mandlového prášku

80 g moučkového cukru

1 špetka soli

1 vejce

Příprava náplně:

6 vajec

300 g cukru

3 chemicky neošetřené citrony

50 g rozpuštěného másla

Příprava bílkového sněhu:

3 bílky

120 g moučkového cukru

1 špetka soli

Příprava

1- Příprava těsta: do misky s nasazeným šlehačem dejte mouku, máslo nakrájené na kostičky, mandlový prášek, moučkový cukr a sůl, poté misku přiklopte víkem. Příklad zapněte na 3 minuty rychlostí 3. Jakmile se směs začne drobit, přidejte vejce a nechte otáčet, dokud se z těsta nevytvoří koule. Poté nechte těsto hodinu odležet v chladničce.

2- Příprava náplně: omyjte a osušte citrony. Nastrouhejte kůru a citrony vymačkejte. Do misky opatřené metlou a víkem dejte vejce, cukr, citrónovou šťávu, kůru a rozpuštěné máslo. Poté šlehejte rychlostí 1 až 3, dokud nebude směs dohladka.

3- Vytřete máslem dortovou formu o průměru 28 cm. Rozprostřete do formy těsto asi na 4 mm tloušťku a propíchejte vidličkou. Navrch položte pečící papír s rozprostřenými luštěninami pro zatížení. Nechte těsto péct bez náplně 10 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Vyjměte papír a luštěniny. Vyklopte náplň na dezert a dalších 25 minut pečte, stále na 180 °C.

4- Příprava bílkového sněhu: v misce s nasazenou hustou metlou a víkem ušlehejte bílky rychlostí 3. Po 45 sekundách přidejte cukr a dál šlehejte. Na 2 minuty zvýšte rychlost na stupeň 4. Jakmile je dezert upečený, pomocí lžičky nebo cukrářského sáčku jej ozdobte bílkovým sněhem. Vraťte na pár minut do trouby, aby se bílkový sníh opekl do zlatova.



Sněhové pusinky

“*Ideální pochoutka ke kávě nebo k zakousnutí, když máte chuť na něco sladkého – tyto lahodné francouzské pusinky potěší vaše chuťové pohárky!*”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: 2 hodiny

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

3 bílky
Citronová šťáva
125 g cukru
1 špetka soli

Příprava

- 1-** V nerezové misce Wizzo, opatřené hustou metlou a víkem, ušlehejte bílky rychlostí 3.
- 2-** Po 45 sekundách přidejte cukr a dál bílky šlehejte. Na 2 minuty zvýšte rychlost na stupeň 4.
- 3-** Pomocí lžičky nebo cukrářského sáčku vytvořte na plechu s pečicím papírem sněhové pusinky o průměru zhruba 3 cm.
- 4-** Vložte na 2 hodiny do trouby předehřáté na 90 °C.

Chcete-li, aby pusinky byly uvnitř měkké a na povrchu křupavé, snižte dobu pečení asi o hodinu.



Bublanina s ovocem

“*Překvapivě lahodný recept, při kterém využijeme sezónní ovoce, pro ty největší labužníky ještě s kopečkem zmrzliny!*”

Pro: 6/8 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 40 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

300 g ovoce dle vašeho
výběru (jablek, hrušek,
třešní, švestek...)

2 vejce

15 cl mléka

50 g cukru

200 g smetany

75 g mouky

Příprava

1- Ovoce opláchněte, zbavte stopek a nakrájejte na malé kousky. Vymažte máslem a vysypte moukou dortovou formu* a vložte do ní ovoce.

2- Nasadte na Wizzo mixér, poté přidejte vejce, mléko a cukr. Zapněte přístroj na 30 sekund rychlostí 2, poté postupně přidávejte mouku. Ještě několik sekund nechte promixovat.

3- Vzniklou směs nalijte na ovoce a vložte zhruba na 40 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

*Dortová forma je většinou forma kruhovitého nebo oválného tvaru s vysokým okrajem používaná k přípravě piškotových dortů, koláčů nebo bublanin.



Sýrové koláčky

“ *Naučte se připravovat naše tradiční koláčky se sýrem Comté! Nezapomeňte je spočítat, než je dáte na stůl, protože je dost možné, že tam moc dlouho nevydrží!* ”

Pro: 4 osoby

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 20 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

250 ml vody
80 g másla
Sůl
150 g mouky
150 g strouhaného sýru
Comté
1 špetka strouhaného
muškátového oříšku

Příprava

- 1-** Napustěte do kastrolu vodu, přidejte máslo a sůl a přiveďte do varu. Pak přidejte mouku a energicky zamíchejte dřevěnou vařečkou. Vysušte* těsto po dobu 2 minut na mírném ohni, poté je přelejte do nerezové misky Wizzo.
- 2-** Nasadte na Wizzo mixér a 5 minut míchejte rychlostí 1. Jedno po druhém přidejte vejce a zároveň stále míchejte rychlostí 3. Jakmile bude směs dohladka, přidejte 2/3 sýru Comté, muškátový oříšek a 20 sekund míchejte.
- 3-** Lžičkou nebo cukrářským sáčkem vytvarujte na plechu pusinky a posypejte je zbytkem sýru Comté.
- 4-** Vložte přibližně na 20 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

**Vysušením těsta se rozumí jeho zahřátí na mírném ohni kvůli odstranění přebytečné vody nebo vlhkosti. Proto je na sporáku energicky promíchejte vařečkou. Jakmile se vařečka přestane při pohybu sem a tam lepit ke kastrolu, znamená to, že těsto je dobře vysušené.*



Poplamenice

“ *Tento recept na poplamenici s olivami vykouzlí na vaší tváři blažený úsměv. Recept můžete upravit dle vlastní chuti tím, že přidáte sušená rajčata nebo kozí sýr...* ”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: 20 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

400 g mouky
5 cl olivového oleje
10 g sušeného nebo 20 g
čerstvého droždí
1 káv. lž. soli
1 káv. lž. pepře
10 vypeckovaných oliv
1 pol. lž. tymiánu
240 ml vlažné vody

Příprava

- 1-** Do nerezové misky s nasazeným hnětadlem dejte mouku, olivový olej, kvasnice, sůl a pepř. Nasaďte na Wizzo víko a pusťte rychlostí 1.
- 2-** Přilijte vlažnou vodu a 5 minut míchejte, stále rychlostí 1. Přidejte na kousky nakrájené olivy a tymián, poté znova několik vteřin prohnětte (rychlostí 1), aby se směs řádně promíchala.
- 3-** Nechte 40 minut nakynout v teple.
- 4-** Těsto rozválejte a nožem v něm udělejte vroubky. Znovu je nechte asi 40 minut nakynout.
- 5-** Vložte přibližně na 20 minut do trouby předehřáté na 200 °C.



Majonéza

“*Podomácku vyrobená pochutina ideální jako příloha k syrové zelenině a studenému masu! Přidejte několik snítek pažitky nebo nastrohanou citronovou kůru a získáte vynikající omáčku na grilované ryby!*”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy: 5 minut

Vaření: -

Obtížnost: ★★☆☆

Příslušenství:



Suroviny

1 vaječný žloutek
1 pol. lž. hořčice
1 káv. lž. octa
Sůl
Pepř
20 cl oleje

Příprava

- 1-** Do nerezové misky s hustou metlou a víkem dejte žloutek, hořčici, ocet, sůl a pepř.
- 2-** Příklad zapněte na rychlost 4 a přilévejte olej po troškách. Jakmile se olej řádně promíchá se zbytkem směsi, přístroj nechte několik sekund běžet, aby se majonéza řádně ušlehala.
- 3-** Vaše majonéza je připravená! Přelijte ji do nádoby a před servírováním vychladte v ledničce.



Dezert ve skleničce s rajčaty & bazalkou

“*Oslňte své hosty tímto jarním, čerstvým a lehkým dezertem! K dokonalosti jej dovedete, budete-li ho servírovat s tenkými plátky chleba pokapanými olivovým olejem...*”

Pro: 6/8 osob

Doba přípravy: 20 minut

Vaření: -

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

400 g oloupaných rajčat
zbavených stopek
2 červené papriky
14 bazalkových lístků
3 pol. lž. olivového oleje
1 pol. lž. sherry octa
20 cl velmi studené 30%
smetany
Sůl
Pepř

Příprava

1- Nasadíte na Wizzo mixér. Do misky dejte oloupaná* rajčata zbavená zrníček, dušené nahrubo nakrájené papriky, olivový olej a bazalkové listy. Minutu mixujte rychlostí 1, kterou postupně zvyšujete na 4. Dle chuti dochutíte solí a pepřem.

2- Do nerezové misky s nasazenou metlou a víkem nalijte sherry ocet, smetanu, sůl a pepř. Rychlost nastavte na 4 a šlehejte, dokud smetana řádně nezhoustne (přibližně minutu a půl). Přidejte do směsi zbytek nejmenší nakrájené bazalky. V případě potřeby dochutíte.

3- Nalijte do skleniček rajčatovou šťávu a před servírováním je ozdobte kopečkem šlehačky, své hosty tím přímo omráčíte!

**Rajčata oloupejte tak, že vykrojíte stopky a na opačném konci uděláte výřez do kříže. Na 10 sekund rajčata ponořte do osolené vroucí vody. Nechte je odkapat a ihned je ponořte do studené vody, aby se dál nevařila. Pak zjistíte, že slupka jde oloupat velice snadno!*



Zeleninové muffiny

“ Hledáte originální recept na předkrm, kterým byste oslnili své hosty? My jeden takový máme: muffiny s cuketou, mrkví a kmínem, které se vám budou rozplývat na jazyku... ”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 20 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

1 cuketa
1 mrkev
150 g mouky
3 vejce
10 cl oleje
12 cl mléka
1 káv. lž. kmínu
Sůl
Pepř
1 CàC de levure chimique
Fromage râpé

Příprava

- 1-** Cuketu a mrkev nakrájejte na kostičky.
- 2-** Do nerezové misky s nasazeným mixérem a víkem dejte mouku, vejce, olej, mléko, kmín, sůl, pepř a droždí. Promíchejte rychlostí 1 až 3.
- 3-** Jakmile bude těsto řádně promíchané, přidejte zeleninu nakrájenou na kostičky a několik sekund mixujte rychlostí 1.
- 4-** Těsto nalijte do formy na muffiny, nahoru přidejte nastrouhaný sýr a dejte na 20 minut do trouby předehřáté na 180 °C.



Slaný koláč

“*Recept na slaný koláč, který si můžete dle chuti upravit. Kuřecí nudličky, kostičky sýra, olivy nebo na drobno nakrájená grilovaná zelenina: nabízí se vám široká škála chutí!*”

Pro: 6/8 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 45 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

170 g mouky
4 vejce
5 cl olivového oleje
10 cl bílého vína
10 g prášku do pečiva
Sůl
Pepř

Ingredience dle vašeho výběru:

Olivy, kuřecí nudličky, sýr nakrájený na kostičky...

Příprava

1- Do nerezové misky s nasazeným mixérem a víkem dejte mouku, vejce, olivový olej, bílé víno a droždí a promíchejte nejdříve rychlostí 1, poté zvýšte rychlost na stupeň 3.

2- Přidejte náplň dle chuti (maso, grilovanou zeleninu, sýr...) a několik sekund míchejte rychlostí 1.

3- Směs nalijte do misky s vysokým okrajem vytřené máslem a posypané moukou a vložte na 45 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

Nožem vyzkoušejte, zda už je dezert upečený. Pokud čepel vytáhnete čistou, dezert je hotový!



Quiche Lorraine

“ *Tento recept na slaný koláč s masovými nudličkami, k němuž můžete udělat salát dochucený trochou olivového oleje, je ideálním řešením pro rodinnou večeři!* ”

Pro: 4 osoby

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: 30 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

1 máslové těsto
300 g masových nudliček
200 g plnotučné sladké smetany
4 vejce
1 káv. lž. nastrohaného
muškátového oříšku
Sůl
Pepeř
100 g nastrohaného eidamu

Příprava

- 1-** Připravte máslové těsto podle Tefal receptu uvedeného v této brožuře. Těsto dejte do dortové formy o průměru 28 cm. Dejte je péct bez náplně* na 10 minut při 180 °C.
- 2-** Kuřecí nudličky dejte osmahnout na rozpálenou pánev a poté je vyklopte na ubrousek, abyste odsáli přebytečný tuk.
- 3-** Do nerezové misky s nasazeným mixérem a víkem dejte smetanu, vejce, muškátový oříšek, sůl a pepř, poté půl minuty mixujte rychlostí 3.
- 4-** Na upečený základ nasypete masové nudličky, přidejte směs smetany a vajec a poté posypte nastrohaným eidamem.
- 5-** Vložte přibližně na 30 minut do trouby předehřáté na 180 °C.

*Pečením bez náplně se rozumí první propečení. Těsto zakryjte pečicím papírem, na němž jsou rozprostřeny luštěniny, které těsto zatíží, takže těsto při pečení nezmění tvar.



Salát Coleslaw

“ *Z jemné směsi chutí křupavých karotek a pastináku, které se snoubí s řepou rozplývající se na jazyku, se vám bude točit hlava, a to vše je ještě jemně zdůrazněné chutí hořčice.* ”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: -

Obtížnost: ★★☆☆

Příslušenství:



Suroviny

2 mrkve
2 pastináky
1 řepa
3 pol. lž. majonézy
1 pol. lž. jemné hořčice
Sůl
Pepeř

Příprava

- 1-** Oškrábejte mrkve, pastinák a řepu.
- 2-** Na Wizzo nasadte příslušenství na krájení zeleniny s nástavcem na „hrubé strouhání“. V nerezové misce pak nastrouhejte připravenou zeleninu rychlostí 3.
- 3-** V další misce smíchejte majonézu a hořčici. Dochutte dle chuti, poté omáčku nalijte na nastrouhanou zeleninu.
- 4-** Salátovou mísu zakryjte potravinovou fólií a před servírováním nechte 30 minut odstát v chladnu!



Nádivka

“*Objevte tento úžasný recept masové nádivky, autentické a originální zároveň díky rafinované chuti petrželky. Dokonale se hodí k paštice nebo jako náplň do nadívané zeleniny!*”

Pro: 4/6 osob

Doba přípravy 10 minut

Vaření: 2 hodiny

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

1 cibule
2 šalotky
½ svazku hladkolisté petrželky
500 g vepřového bůčku
500 g telecího
1 pol. lž. koňaku
1 pol. lž. soli
1 káv. lž. pepře

Příprava

- 1-** Nejdříve oloupejte cibuli a šalotku a na jemno je nakrájejte.
- 2-** Opláchněte hladkolistou petrželku a také ji na jemno nakrájejte.
- 3-** Vložte všechny přísady do nerezové misky a dejte na Wizzo.
- 4-** Nasaďte příslušenství „sekáček na maso“ s mřížkou s „malými otvory“ a vložte sem oba dva druhy masa – které nejdříve nakrájíte na kostičky o průměru asi 2 cm² – sekejte postupně rychlostí 3.
- 5-** Přilijte koňak, přidejte sůl a pepř.
- 6-** Nasaďte na Wizzo mixér a víko, pak přístroj na minutu pusťte rychlostí 1.
- 7-** Při pečení v kameninové nádobě nechte nádivku péct ve vodní lázni zhruba 2 hodiny v troubě předehřáté na 160 °C.

Máte-li příslušenství „miska na sekáček“, můžete cibuli, šalotku a petržel rozsekat použitím pulzačního režimu.



Jarní slaný koláč se šunkou a vejci

“*Lehký jarní pokrm, který hraje všemi barvami, ideální pro večeři v rodinném kruhu nebo s přáteli. Připravte k tomuto koláči salát z polníčku a vaši hosté vás budou velebit!*”

Pro: 6/8 osob

Doba přípravy: 30 minut

Vaření: 35 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

1 máslové těsto
350 g karotek
350 g cukety
350 g čerstvého lososa
3 vejce
20 cl sladké smetany
10 cl mléka
Mletá paprika
Sůl
Pepř

Příprava

- 1-** Připravte máslové těsto podle Tefal receptu uvedeného v této brožuře. Těsto dejte do dortové formy o průměru 30 cm. Dejte je péct bez náplně* na 10 minut při 180 °C.
- 2-** Na Wizzo nasadte příslušenství na krájení zeleniny s nástavcem na „hrubé strouhání“. Oškrábejte mrkve a nastrouhejte je rychlostí 3. Tentýž postup pak opakujte u cukety.
- 3-** Na pánvičce rozehejte kus másla a nechte zeleninu dusit na mírném ohni asi 25 minut.
- 4-** Lososa nakrájejte na pásky a ty rozložte společně s připravenou zeleninou na předpečené těsto.
- 5-** Do nerezové misky dejte vejce, smetanu, mléko, mletou papriku, pepř a sůl. Nasadte na Wizzo mixér a 45 sekund mixujte rychlostí 2. Vzniklou směs nalijte na zeleninu.
- 6-** Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a nechte péct přibližně 35 minut.

*Pečením bez náplně se rozumí první propečení. Těsto zakryjte pečicím papírem, na němž jsou rozprostřeny luštěniny, které těsto zatíží, takže těsto při pečení nezmění tvar.



Koláč se zapečeným kuřecím masem

“*Koláč plněný kuřecím masem a zeleninou s celou škálou chutí potěší chuťové pohárky vašich hostů! Udělejte na ně dojem: než začnete koláč péct, vidličkou v něm udělejte růžice.*”

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 15 minut

Vaření: 45 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

Příprava těsta:

250 g mouky
115 g másla
65 g margarínu
Sůl
50 ml vody

Příprava omáčky:

40 g másla
50 g mouky
25 cl drůbežího vývaru
6 cl tekuté smetany

Příprava náplně:

1 cibule
2 pórký
50 g hrášku
2 snítky celeru
50 g čerstvých hub 450 g
uvařeného kuřecího masa
nakrájeného na kousky
1 rozšlehané vejce
Sůl & pepř

Příprava

1- Příprava těsta: do nerezové misky dejte mouku, máslo, margarín, sůl a pepř. Nasadte mixér a přikryjte víkem, poté přístroj pusťte na 3 minuty rychlostí 1, aby se těsto řádně zapracovalo. Přidejte vodu a přístroj nechte běžet, dokud těsto neutvoří úhlednou kuličku. Těsto přikryjte a nechte odležet nejméně hodinu v ledničce, než je rozválíte.

2- Příprava omáčky: v kastrolu rozpustěte máslo, přidejte mouku a energicky promíchejte, abyste získali něco na způsob bešamelu. Přidejte drůbeží vývar a 2 až 3 minuty šlehejte. Přilijte smetanu, dokořeňte a dejte stranou.

3- Příprava náplně: nejdříve zeleninu opláchněte, pak na jemno nasekejte cibuli, nakrájejte na kolečka pórký a přidejte nasekanou celerovou nať. Houby nakrájejte na plátky. Směs potom osmažte asi 10 minut na pánvi na trošce másla. Přidejte kuřecí maso nakrájené na kostičky a dalších 5 minut je restujte. Obsah pánve smíchejte s ohřátou bešamelovou omáčkou.

4- Příprava těsta: na kuchyňské lince rozválejte 2/3 těsta, poté je rozprostřete do dortové formy o průměru 28 cm. Naplňte těsto připravenou směsí. Rozválejte zbylou třetinu těsta a přikryjte s ní směs. Kraje koláče přitlačte k sobě, aby se obě těsta řádně spojila. Poté vytvořte pomocí pečicího papíru uprostřed koláče malý komínek. Nakonec těsto potřete rozšlehaným vejcem, aby během pečení dostalo krásný zlatavý nádech.

5- Pečení: vložte do trouby předehřáté na 180 °C a nechte péct přibližně 45 minut.



Královská pizza

“*Díky našemu receptu na těsto na královskou pizzu se při jídle duchem přenesete do Itálie! Neapolitana, tre formaggi, margherita... ty všechny čekají jen na vás!*”

Pro: 4 osoby

Doba přípravy: 10 minut

Vaření: 10 minut

Obtížnost: ★★★

Příslušenství:



Suroviny

Příprava těsta:

400 g mouky

2 pol. lž. olivového oleje.

4 g sušeného droždí

2 káv. lž. soli

220 ml vlažné vody

Příprava náplně:

1 mozzarella

2 plátky šunky

120 g žampionů

3 až 4 pol. lž. rajčatové

omáčky

Příprava

- 1-** **Příprava těsta:** do nerezové misky s nasazeným hnětadlem dejte mouku, olivový olej, kvasnice a sůl. Přikryjte víkem. Příklad zapněte na rychlost 1.
- 2-** Přilijte vlažnou vodu a přístroj nechte běžet, dokud těsto neutvoří úhlednou kuličku.
- 3-** Nechte kynout, dokud těsto nenabude na dvojnásobek svého objemu.
- 4-** **Příprava pizzy:** nakrájejte mozzarellu a šunku na kostičky a žampiony na plátky. Rozprostřete na rozválené těsto rajčatovou omáčku, přidejte polovinu kostiček mozzarely a kousky šunky a hub.
- 4-** Nahoru nasypete zbytek mozzarely.
- 5-** Vložte do trouby předehřáté na 260 °C a nechte péct přibližně 10 minut.

Tefal



WIZZO

Takového pomocníka jistě oceníte...