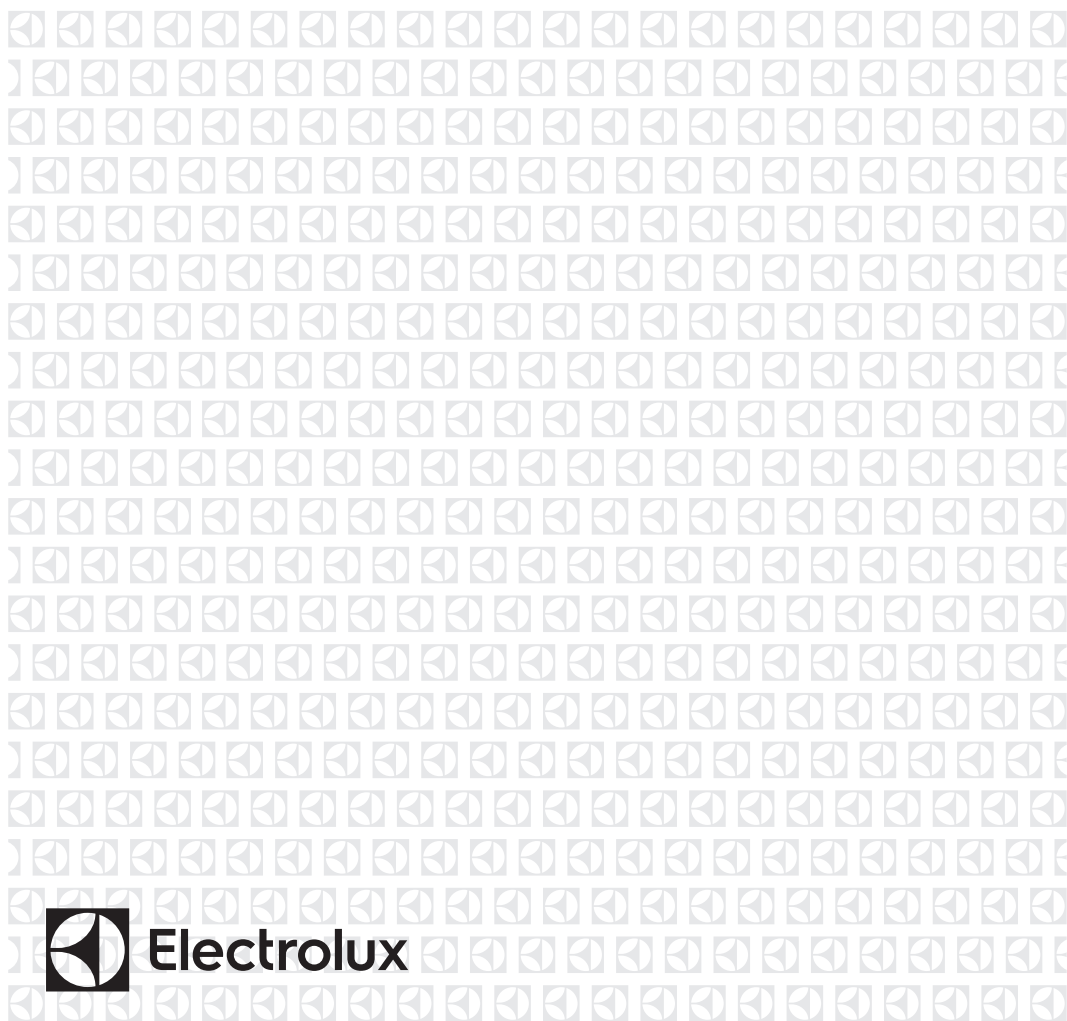




---

CS Trouba

Recepty



# 1. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



## VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 1.1 Automatické programy

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

- Programy pro pečení masa pomocí funkce: Automatická Váha (nabídka: Recepty) – 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: Recepty) – 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: Recepty) – Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm podle těchto receptů.

#### Pokrm pomocí funkce: Automatická Váha

Vepřová pečeně

Telecí pečeně

Dušené maso

Pečená zvěřina

#### Pokrm pomocí funkce: Automatická Váha

Jehněčí pečeně

Celé kuře

Celá krůta

Celá kachna

Celá husa

#### Pokrm 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

### 1.2 Kategorie

V nabídce Podporované vaření jsou jídla rozdělena do několika kategorií:

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

## 2. RYBY/MOŘSKÉ PLODY

### 2.1 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 mísy se zeleninou.

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

## 2.2 Rybí filé

### Přísady:

- 600 – 700 g filé z candáta, lososa nebo mořského pstruha
- 150 g strouhaného sýra
- 250 ml smetany
- 50 g strouhanky
- 1 lžička estragonu
- nasekaná petržel
- sůl, pepř
- citron
- máslo

### Příprava:

Pokapejte rybí filety citrónovou šťávou a nechte chvíli marinovat, pak zbytek šťávy osušte papírovým ubrouskem. Rybí filé z obou stran osolte a opepřete. Poté vložte rybí filé do máslem vymazané zapékací mísy.

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: 2

## 2.3 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 nasype do zapékací mísy a navrch položte rybu. Rybu zasype druhou polovinou soli a pevně stlačte.

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

## 2.4 Filet z lososa

### Přísady:

- 400 g brambor
- 2 svazky jarních cibulek
- 2 stroužky česneku
- 1 malá plechovka s nasekanými rajčaty (400 g)
- 4 filety z lososa
- citrónová šťáva
- sůl a pepř
- 75 ml zeleninového vývaru
- 50 ml bílého vína
- 1 snítky čerstvého rozmarýnu
- 150 ml vína
- 1/2 svazku čerstvého tymiánu

### Příprava:

Brambory umyjte, oloupejte, nakrájejte na čtvrtky a povařte ve slané vodě 25 minut, pak slijte a nakrájejte na plátky.

Jarní cibulky umyjte a nakrájejte na tenká kolečka. Oloupejte stroužky česneku a nakrájejte na kousky. Smíchejte cibuli a česnek s nakrájenými rajčaty.

Pokapejte filety z lososa citrónovou šťávou a nechte marinovat. Pak osušte a opepřete.

Smíchejte zeleninu a brambory a vložte je do vymaštěné zapékací mísy, okořeňte a navrch položte lososa.

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

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

## 2.5 Plněná Oliheň (Calamari)

### Přísady:

- 1 kg středně velkých očištěných olihní
- 1 velká cibule
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 90 g uvařené dlouhozrné 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 dlouhozrnou rýži, piniové oříšky, rozinky a nasekanou petržel, osolte, opepřete a ochuťte citrónovou šťávou. Olihně volně naplňte směsí a zašijte otvory.

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

Zakryjte pekáč a vložte do spotřebiče.

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

## 3. DRŮBEŽ

### 3.1 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

### 3.2 Nadívaná Kuřecí Prsa

Podáváno se špenátem v šafránové omáčce

#### Přísady:

6 porcí

- 400 g listového špenátu, spařeného
- Špetka soli

- 100 g plnotučného tvarohu se zeleným pepřem
- Čerstvě namletý černý pepř
- 6 kuřecích prsou
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce hořčice
- 100 ml bílého vína
- 150 ml slabého kuřecího vývaru
- 1 snítka šafránu
- 150 ml plnotučné smetany
- 1/2 lžičky citronové šťávy

#### Příprava:

Na stranu dáme 20 - 24 velkých listů špenátu. Zbylé listy lehce pomačkáme a nakrájíme nahrubo kolébkovým nožem. Poté je smícháme s plnotučným tvarohem a osolíme a opepříme. Do kuřecích prsou podélně vyřízneme kapsu. Tu naplníme špenátovou směsí a uzavřeme párátky.

Vše pokapeme citrónovou šťávou a potřeme hořčicí. Poté lehce osolíme a opepříme. Nakonec prsa obalíme ve špenátových listech, které jsme si dříve dali stranou. Prsa vložíme do děrované misky a připravíme pomocí funkce vaření v páře. Na pánvi mezitím zredukujeme bílé víno spolu s vývarem na přibližně 100 ml. Poté přidáme šafrán a

plnotučnou smetanu. Omáčku dochutíme citronovou šťávou a dle potřeby dosolíme a dopepříme. Z kuřecích prsou vyjmeme párátko. Prsa nakrájíme na plátky. Na talíř nalijte trochu omáčky a na ní naaranžujte kuřecí prsa.

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

### 3.3 Kohout na víně

#### Přísady:

- 1 kuře
- sůl
- pepř
- 1 polévková lžice mouky
- 50 g přepuštěného másla
- 500 ml bílého vína
- 500 ml kuřecího vývaru
- 4 polévkové lžice sojové omáčky
- 1/2 svazku petržele
- 1 snítka tymiánu
- 150 g slaniny na kostičky
- 250 g očištěných a rozčtvrcených hnědých žampionů
- 12 oloupaných šalotek
- 2 stroužky česneku, oloupané a rozmačkané

#### Příprava:

Kuře omyjte, osolte, opepřete a zaprašte moukou.

Přepuštěné máslo rozpustíte v pekáči na plotýnce, kuře ze všech stran osmahněte dozlatova. Přilijte bílé víno, kuřecí vývar a sojovou omáčku a přiveďte k varu.

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

Znovu přiveďte k varu, zakryjte a vložte do spotřebiče.

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

### 3.4 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

## 4. MASO

### 4.1 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 vychnívat).

Zakryjte a dejte do spotřebiče.

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

## 4.2 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

## 4.3 Sekaná

### Přísady:

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

### Příprava:

Namočte suché housky ve vodě a vodu z nich vymačkejte. Oloupejte cibuli a nejemno 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

## 4.4 Vepřové Koleno

### Přísady:

- 1 zadní vepřové koleno 0,8 - 1,2 kg
- 2 polévkové lžice 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:

Nañizněte 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

## 4.5 Vepřové Plecko

### Přísady:

- 1,5 kg vepřového plecka s kůží, z mladého prasete
- sůl
- pepř
- 2 polévkové lžice 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 pecko. Vložte do spotřebiče.

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

## 4.6 Slavnostní Švédská Pečeně

### Přísady:

- 200 g sušených švestek
- 150 ml bílého vína
- 1,5 kg vepřové kýty nebo telecích hřbetu (bez kostí)
- 1 středně velká cibule
- jablko
- sůl, pepř a paprika

### Příprava:

Švestky nechte na dvě hodiny marinovat v bílém víně. Maso krátce opláchněte vodou a poté osušte. Na spodní straně masa udělejte příčné zářezy a do každého co nejdále zatlačte marinovanou švestku. Maso okořeňte a položte na plech na pečení masa stranou bez švestek směrem nahoru. Oloupejte cibuli a jablko, rozkrojte na osm dílků a rozložte kolem pečeně. Zbytek vína, ve kterém se marinovaly švestky, doplňte čtvrt litrem vody a směsí polijte pečení. Jako přílohy se hodí krokety, zapékané brambory, brokolice, apod.

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

## 4.7 Telecí Koleno

### Přísady:

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

### Příprava:

Na telecím kolenu udělejte osm podélných zářezů. Rozkrojte čtyři plátky vařené šunky na polovinu a vložte je do zářezů. Smíchejte olej, sůl, papriku a bazalku a směsí potřete 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: 150 minut
- Poloha roštu: 2

## 4.8 Telecí Ossobuco

### Přísady:

- 4 polévkové lžice másla pro opečení dozlatova
- 4 plátky ze zadní telecí nožičky, asi 3 – 4 cm silné (nasekané kolmo na kost)
- 4 středně velké mrkve, nakrájené na kostičky
- 4 celerové natě, nakrájené na kostičky
- 1 kg zralých rajčat, oloupaných, rozpůlených, bez semínek a nakrájených na kostičky
- 1 svazek petrželové natě, omyté a nahrubo nasekané
- 4 polévkové lžice másla
- 2 polévkové lžice 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 lžice 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 rozřed'te 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

## 4.9 Telecí Roláda

### Přísady:

- 1 houska
- 1 vejce
- 200 g mletého masa
- sůl, pepř
- 1 nakrájená cibule
- nasekaná petržel
- 1 kg telecího hruď (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 hruď (s vyříznutou kapsou) a kapsu naplňte masovou nádivkou. Otvor sešijte.

Telecí hruď vložte do pekáče, přidejte polévkovou zeleninu, slaninu a vodu. Pečení otočte po přibližně 30 minutách.

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

## 4.10 Jehněčí kýta

### Přísady:

- 2,7 kg jehněčí kýty
- 30 ml olivového oleje
- sůl
- pepř

- 3 stroužky česneku
- 1 svazek čerstvého rozmarýnu (nebo 1 lžička sušeného rozmarýnu)
- voda

### Příprava:

Jehněčí kýtu omyjte a přebytečnou vodu oklepejte, vetřete olivový olej a do masa udělejte zářezy. Osolte a opepřete.

Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky, spolu se snítkami rozmarýnu zatlačte do zářezů v masu.

Jehněčí kýtu vložte do pekáče a přidejte vodu. Spodek by měl být ponořený do hloubky 10 – 15 mm. Pečení po asi 30 minutách obraťte.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 160 minut
- Poloha roštu: 2

## 4.11 Králíč

### Přísady:

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

### Příprava:

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

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

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

## 4.12 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 opepřete a ze všech stran dozlatova osmahněte v pekáči na plotýnce.

Vyjměte kousky králíka a dozlatova osmahněte cibuli a slaninu. Zprašte moukou a zamíchejte. Vmíchejte kuřecí vývar, bílé víno a tymián a přiveďte k varu.

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

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

### 4.13 Kančí Maso

#### **Příprava marinády:**

- 1,5 l červeného vína
- 150 g celeru
- 150 g mrkve
- 2 cibule
- 5 bobkových listů

- 5 hřebíčků
- 2 svazky polévkové zeleniny (mrkev, pórek, celer, petržel)
- Přiveďte vše k varu a nechte vychladnout.
- 1,5 kg kančí pečeně (plecko)
- Zalijte celé maso marinádou a nechte marinovat tři dny.

#### **Ingredience pro pečení:**

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

#### **Příprava:**

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

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

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

## 5. JÍDLO Z TROUBY

### 5.1 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 rozehejeme 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 nákyry vymažeme jednou polévkovou lžící

másla. Střídavě klademe do formy vrstvu listů těstovin, masové směsi, bešamelové omáčky a směsi nastrouhaných sýrů. Nakonec musí přijít vrstva bešamelu posypaná sýrem. Navrch dáme zbylé máslo ve formě malých oříšků.

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

## 5.2 Zapečené Cannelloni

### Ingredience na náplň:

- 50 g nakrájené cibule
- 30 g másla
- 30 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 pánev 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 mísy. 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: 60 minut
- Poloha roštu: 2

## 5.3 Zapečené Těstoviny

### Přísady:

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

Šunku nakrájejte na kostičky.

Na pánvi rozpustěte 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: 40 minut
- Poloha roštu: 2

## 5.4 Moussaka (pro 10 osob)

### Přísady:

- 1 nakrájená cibule
- olivový olej

- 1,5 kg mletého masa
- 1 plechovka s nasekanými rajčaty (400 g)
- 50 g strouhaného sýra
- 4 lžičky strouhanky
- sůl a pepř
- skořice
- 1 kg brambor
- 1,5 kg lilku
- máslo na smažení

#### **Ingredience na bešamelovou omáčku:**

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

#### **Smícháme s:**

- 150 g strouhaného sýra
- 4 polévkové lžíce strouhanky
- 50 g másla

#### **Příprava:**

Nakrájenou cibuli podusíme v troše olivového oleje, pak přidáme mleté maso a za stálého míchání povaříme.

Přidáme nakrájená rajčata, nastrouhaný ementál a strouhanku, dobře promícháme a přivedeme k varu. Pak ochutíme solí, pepřem a skořicí a sundáme z plotýnky.

Oloupeme brambory a nakrájíme na 1 cm tlusté plátky, omyjeme lilek a nakrájíme na 1 cm tlusté plátky.

Všechny plátky osušíme papírovými ubrousky. Pak na pánvi ve velkém množství másla osmahneme dozlatova.

Mezitím si připravíme bešamelovou omáčku: rozpustíme máslo v pánvi, přidáme mouku a za stálého míchání osmahneme dozlatova. Pak postupně za stálého míchání přiléváme mléko. Omáčku okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a necháme asi 10 minut vařit bez pokličky.

Bramborové plátky dáme na dno vymazané zapékací mísy, 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: 2

## **5.5 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. Zbývající kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím nastrouhaným sýrem.

Rozdrtíme druhý stroužek česneku a smícháme s vejci, mlékem a smetanou. Přelijeme směs přes brambory a zbylé máslo rozložíme na povrch ve formě malých oříšků.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 70 minut
- Poloha roštu: 2

## **5.6 Fr. Knedlíky**

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

Krutí proužky okořeňte pomocí soli, pepře, papriky, apod. Nakrájenou cibuli opražte. Houby pečlivě scedte. Poté

smíchejte maso, cibuli a houby a vše vložte do zapékací nádoby. Knedlíkové těsto smíchejte se strouhaným sýrem a položte jej na vrch krutí směsi. Poté vše zalijte smetanou.

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

## 5.7 Dušené Zelí

### Přísady:

- 1 zelí (800 g)
- majoránka
- 1 cibule
- olej na orestování
- 400 g mletého masa
- 250 g dlouhozrné 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. Blanširujte ve slané vodě ochucené majoránkou.

Oloupejte cibuli a nadrobno ji nakrájejte a lehce osmahněte v troše oleje. Pak přidejte mleté maso a dlouhozrnou 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 zelí.

Navrch dejte crème fraîche a posypte sýrem.

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

## 5.8 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 rozpujte 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: 2

## 5.9 Rybí Nákyp

### Přísady:

- 8 - 10 brambor
- 2 cibule
- 125 g filetu z ančoviček
- 300 ml smetany
- 2 polévkové lžíce strouhanky
- pepř
- čerstvě nasekaný tymián
- 2 polévkové lžíce másla

### Příprava:

Brambory umyjte, oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Cibule oloupejte a nakrájejte na kolečka.

Vymazejte zapékací mísu máslem. Do mísy vložte třetinu brambor a cibule. Navrch položte polovinu filetu z ančoviček a pokryte druhou třetinou cibule a brambor. Navrch rozložte zbytek filetu 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: 3

## 6. PIZZA/SLANÉ KOLÁČE

### 6.1 Pizza

#### Ingredience na těsto:

- 14 g droždí
- 200 ml vody
- 300 g mouky
- 3 g soli
- 1 polévková lžíce 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

### 6.2 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 nezdvjnásobí.

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, propícháme spodní vrstvu vidličkou a vytlačíme okraje směrem nahoru. Opět necháme kynout.

Dohromady smícháme vejce, crème fraîche, mléko, sůl a pepř. Na korpus těsta rozprostřeme vychladlou cibuli a slaninu. Vše překryjeme směsí a vyhladíme.

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

### 6.3 Slaný Lotrinský Koláč

#### Ingredience na těsto:

- 200 g mouky
- 2 vejce
- 100 g másla
- 1/2 lžičky soli
- trocha pepře
- 1 špetka muškátového oříšku

#### Ingredience na vrchní vrstvu:

- 150 g strouhaného sýra
- 200 g 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 mícháání dáme mouku, máslo, vejce a koření a mícháme, dokud nevznikne krémovitě těsto. Těsto dáme na pár hodin do chladničky.

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

Těsto rovnoměrně posypeme slaninou.

Smícháním vajec, zakysané smetany a koření si připravíme náplň. Poté přidáme sýr.

Přelijeme náplň přes slaninu.

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

## 6.4 Pudinkový Koláč

**Příklady:**

- 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: 1

## 6.5 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 lžice přepuštěného másla
- sůl, pepř a muškátový oříšek
- 3 polévkové lžice 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 másele. Přidáme zelí a restujeme doměkka. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a vmícháme zakysanou smetanu.

Restujeme a dusíme, dokud se všechna tekutina nevypaří.

Uvaříme vejce natvrdo, zchladíme a nakrájíme na kostičky, vmícháme do zelí a necháme vychladnout.

Vyválíme těsto a vykrojíme kruhy o průměru 8 cm.

Doprostřed každého dáme trochu náplně a přeložíme. Okraje spojíme tak, že je stlačíme vidličkou.

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

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

## 6.6 Tvarohové Pečivo

**Příklady:**

- 400 g sýru feta
- 2 vejce
- 3 polévkové lžice nasekané petržele
- černý pepř
- 80 ml olivového oleje
- 375 g tenkého lístkového těsta

**Příprava:**

Smícháme sýr feta, vejce, petržel a pepř. Lístkové těsto přikryjeme vlhkou utěrkou,

aby nevyschlo. Na sebe dáme čtyři vrstvy, každou lehce potřeme olejem.

Rozkrojíme na čtyři pruhy asi 7 cm dlouhé.

Do rohu každého pruhu dáme dvě vrchovaté polévkové lžíce směsi sýru feta a úhlopříčně přehneme do trojúhelníku.

Položíme vrchní stranou dolů na plech na pečení a potřeme olejem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 3

## 6.7 Koláč z kozího sýra

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na vrchní vrstvu:

- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- sůl a pepř
- 1 lžička nasekaného tymiánu
- 125 g sýru ricotta
- 100 g kozího sýra
- 2 polévkové lžíce oliv
- 1 vejce
- 60 ml smetany

### Ostatní:

- Černá pečicí forma, vymazaná, průměr 28 cm

### Příprava:

Mouku, olivový olej a sůl dáme do mísy a smícháme, dokud směs nepřipomíná strouhanku. Přidáme vodu a uhněteme těsto. Těsto dáme na pár hodin do chladničky.

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

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

Cibuli necháme trochu vychladnout, pak rozprostřeme na těstě.

Pak na vrchu rozprostřeme sýr ricotta a kozí sýr a přidáme olivy. Pospypeme 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

# 7. KOLÁČE/SUŠENKY

## 7.1 Mandlový Koláč

### Ingredience na těsto:

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu
- 200 ml olivového oleje
- 450 g mouky
- 1 polévková lžíce 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 lžíce horké vody

- mandlové plátky

### Ostatní:

- Rozkládací pečicí forma o průměru 28 cm

### Příprava:

Pět minut šleháme vejce, cukr a marcipán, poté do vaječné směsi pomalu přidáme olivový olej.

Prosejeme mouku, skořici a prášek na pečení, pak do mouky vmícháme nasekané pistácie a mleté mandle. Poté opatrně vmícháme do vaječné směsi s mlékem.

Dáme do rozkládací formy, jejíž dno jsme vysypali strouhankou.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 70 minut
- Poloha roštu: 2

**Po upečení:**

Ohřejeme meruňkový džem a pomocí štětce natřeme na koláč, pak necháme vychladnout. Smícháme moučkový cukr, skořici a horkou vodu a nanese na koláč. Pak polevu koláče ihned posypeme mandlovými plátky.

**7.2 Brownies - Čok. Sušenky****Přísady:**

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

**Příprava:**

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

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

Nahrubo nasekáme ořechy, smícháme s moukou a práškem na pečení a vmícháme do čokoládové směsi.

Hluboký plech na pečení vyložíme papírem na pečení, na něj dáme směs a uhladíme.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut
- Poloha roštu: 3

**Po upečení:**

Necháme vychladnout, odstraníme papír na pečení a nakrájíme na čtverečky.

**7.3 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 liskové oříšky

**Ostatní:**

- Kulatá rozkládací pečicí forma o průměru 22 cm, vymazaná

**Příprava:**

Připravíme krém ze slunečnicového oleje, přírodního cukru, vajec a sirupu. Do těsta vmícháme zbytek ingrediencí.

Těsto dáme do vymazané pečicí formy.

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

**Po upečení:**

Smícháme máslo, tvarohový krém a cukr krystal (v případě potřeby přidáme trochu mléka, aby šla směs rozтіrat).

Potřeme vychladlý koláč a posypeme mletými oříšky.

**7.4 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 fraiche
- 1 sáček pudinku v prášku, vanilková příchut' (40 g nebo odpovídající množství pro vytvoření pudinku z 500 ml mléka)

**Ostatní:**

- Černá rozkládací pečicí forma o průměru 26 cm, vymazaná

**Příprava:**

Prosejeme mouku do mísy. Přidáme zbytek přísad a promícháme pomocí



ručního mixéru. Těsto dáme na dvě hodiny do chladničky.

Pokryjeme vymazané dno formy na pečení přibližně 2/3 těsta a několikrát propícháme vidličkou.

Pomocí zbytku těsta vytvoříme přibližně 3 cm vysoký okraj.

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

Dáme nízkotučný tvaroh, vaječné žloutky, cukr, citrónovou šťávu, crème fraiche a pudinkový prášek do mísy na míchání a vše řádně promícháme.

Nakonec do tvarohové směsi vmícháme sníh z vaječných bílků a hrozinky.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 85 minut
- Poloha roštu: 1

## 7.5 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. Scedte višně a přidejte je do směsi. Směs dejte do vymazané zapékací mísy. Na nákypu rozprostřete kousky másla.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 2

## 7.6 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 kúry nebo kandované pomerančové kúry
- 60 g nasekaných kandovaných třešní
- 70 g celých spařených mandlí

### Ostatní:

- Černá rozkládací forma na pečení, průměr 24 cm
- Margarín k vymaštění
- Strouhanka k vysypání formy

### Příprava:

Máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl dáme do mísy na míchání těsta a našleháme směs. Pak přidáme postupně vejce a znovu našleháme. Mouku smícháme s práškem na pečení a vmícháme do pěnové masy.

Do směsi vmícháme také ovoce.

Dáme směs do připravené formy a její okraje vytvarujeme o trochu výš než střed. Okraj a střed moučnicku ozdobíme celými spařenými mandlemi. Vložíme moučnick do spotřebiče.

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

## 7.7 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

## 7.8 Babiččin jablečný koláč

### Přířady:

- 250 g másla
- 250 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- 100 g marcipánu
- 5 vajec
- 500 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva (asi 15 g)
- 1 sáček perníkového koření (asi 20 g)
- 50 g kakaového prášku
- 150 ml červeného vína
- 1,2 kg jablek

### Příprava:

Máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl dejte do mísy na míchání těsta a umíchejte kyprou směs. Přidejte nadrobno nakrájený marcipán a umíchejte vláčnou směs. Postupně přidejte vejce a umíchejte opět kyprou směs. Do směsi přidejte mouku, prášek na pečení, perníkové koření a kakaový prášek. Do směsi dále vmíchejte červené víno. Vzniklé těsto vložte do hlubokého plechu na pečení vyloženého papírem na pečení a zarovnejte jeho povrch. Oloupejte jablka, zbavte je jader a nakrájejte je na 0,5 cm silné plátky. Švestkové pyré: Plátky naaranžujte navrch těsta a vykrojení po středu jablek vyplňte švestkovým pyré. Vložte do spotřebiče.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 50 minut
- Poloha roštu: 3

- Po upečení nechte koláč vychladnout a poté odstraňte papír na pečení.

### Poleva:

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

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

## 7.9 Citrónový Koláč

### Ingredience na těsto:

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

### Ingredience na polevu:

- 125 ml citrónové šťávy
- 100 g práškového cukru

### Ostatní:

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

### Příprava:

Máslo, cukr, citrónovou kůru, vanilkový cukr a sůl dáme do mísy na míchání těsta a vymícháme do pěny. Pak přidáme postupně vejce a znovu vymícháme do pěny.

Mouku a škrob smícháme s práškem na pečení a vmícháme do pěnové masy.

Těsto dáme do vymaštěné a strouhankou vysypané formy na pečení, srovnáme povrch a postavíme do spotřebiče.

Po upečení smícháme citrónovou šťávu s práškovým cukrem. Upečený koláč vyklopíme na hliníkovou fólii.

Hliníkovou fólii na stranách koláče zahneme nahoru, aby poleva nemohla vytéct. Koláč propichnete dřevěnou špejlí a polevu nanesešme štětcem. Pak koláč necháme chvíli nasáknout polevu.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 75 minut

- Poloha roštu: 1

## 7.10 Muffin

### Přísady:

- 150 g másla
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- kůra z jednoho nevoskovaného citronu
- 2 vejce
- 50 ml mléka
- 25 g škrobu
- 225 g mouky
- 10 g prášku na pečení
- 1 sklenice višň (375 g)
- 225 g čokoládových vloček

### Ostatní:

- Papírové košíčky, průměr asi 7 cm

### Příprava:

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

Smícháme škrob, mouku a prášek na pečení a vmícháme do směsi s mlékem.

Slijeme višně a vmícháme je do směsi s čokoládovými vločkami.

Směsí naplníme papírové košíčky, dáme je na plech na pečení a vložíme do spotřebiče. Použijte plech na muffiny, je-li k dispozici.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 3

## 7.11 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 loupných 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

## 7.12 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 propíchneme dřevěnou špejlí a necháme směs do koláče rovnoměrně nasáknout.

### 7.13 Piškotový Koláč

#### Příklady:

- 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: 30 minut
- Poloha roštu: 3

### 7.14 Koláč S Drobenkou

#### Ingredience na těsto:

- 375 g mouky
- 20 g droždí
- 150 ml vlažného mléka
- 60 g cukru
- 1 špetka soli
- 2 vaječné žloutky
- 75 g měkkého másla

#### Ingredience na drobenku:

- 200 g cukru
- 200 g másla
- 1 lžička skořice
- 350 g mouky
- 50 g nasekaných oříšků
- 30 g rozpuštěného másla

#### Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, vmícháme s mlékem a trochou mouky z okrajů. Zasypeme moukou a necháme kynout na teplém místě, dokud se v mouce, kterou jsme zasykali povrch, nezačnou ukazovat praskliny.

Na okraj mouky přidáme cukr, vaječné žloutky, máslo a sůl. Vše zpracujeme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvynásobí. Vyválíme těsto, uložíme na namaštěný pečicí plech a znovu necháme kynout.

Do mísy na míchání přidáme cukr, máslo a skořici a vše smícháme.

Přidáme mouku a oříšky a hněteme, dokud nevznikne směs na drobenku.

Vykynuté těsto potřeme máslem a rovnoměrně posypeme směsí na drobenku.

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

### 7.15 Švédský Koláč

#### Příklady:

- 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

## 7.16 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: 45 minut
- Poloha roštu: 1

## 7.17 Švýcarský Mrkvový Koláč

### Ingredience na těsto:

- 4 vaječné bílky
- 1 špetka soli
- 80 g práškového cukru
- 120 g cukru
- 200 g jemně nastrouhané mrkve
- 200 g jemně nastrouhaných mandlí

- 1 citrón, šťáva a nastrouhaná kůra
- 1 polévková lžice třešňového likéru
- 1/2 lžičky skořice
- 60 g mouky
- 1/2 lžičky prášku na pečení

### Ingredience na vrchní vrstvu:

- 150 g práškového cukru
- 1 polévková lžice třešňového likéru
- 12 ozdobných marcipánových mrkví
- mleté lískové oříšky

### Ostatní:

- Forma na pečení koláčů o průměru 26 cm, vymazaná a dno vyložené papírem na pečení.

### Příprava:

Z vaječných bílků a soli ušleháme sníh, až začnou tuhnout, přidáme moučkový cukr a ušleháme tuhý sníh z bílků. Vaječné žloutky a cukr umícháme na krém a přidáme ostatní přísady. K vaječným žloutkům přidáme čtvrtinu ušlehaného sněhu z bílků a poté zbytek sněhu smícháme se směsí. Těsto nalijeme do připravené formy na pečení a uhladíme.

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

### Po upečení:

Necháme koláč vychladnout. Přípravu doporučujeme provést jeden či dva dny dopředu a poté nechat zakrytou v chladničce. Polevu vytvoříme smícháním moučkového cukru s třešňovým likérem. V případě potřeby přidáme vodu. Koláč pokryjeme polevou a ozdobíme marcipánovými mrkvemi.

# 8. BAGETY/KAISERKY

## 8.1 Pečivo, sladké

### Přísady:

- 420 g mouky
- 60 g másla
- 50 g cukru
- špetka vanilkového cukru
- nastrouhaná citronová kůra
- špetka soli
- 200 ml vlažného mléka
- 30 g droždí
- 2 vaječné žloutky

- 100 g hrozinek

### Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku, vmícháme s mlékem a trochou cukru. Vmícháme trochu mouky z okrajů. 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, vanilkového cukru, citronové kůry, vajec a másla. Všechny přísady vyhněteme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvoujnásobí.

Poté do těsta vpracujeme omyté rozinky a vytvoříme z něj 12 stejně velkých rohlíků.

Rozložíme je na plech na pečení vyložený pečicím papírem a necháme je půl hodiny zakryté dokynout.

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

## 8.2 Farmářský Chléb

### Přísady:

- 500 g pšeničné mouky
- 250 g žitné mouky
- 15 g soli
- 1 malé balení sušeného droždí
- 250 ml vody
- 250 ml mléka

### Ostatní:

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

### Příprava:

Pšeničnou mouku, žitnou mouku, sůl a sušené droždí dáme do velké mísy.

Smícháme vodu, mléko a sůl a přidáme do mouky. Vše zpracujeme na vláčné těsto. Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

Vytvoříme z těsta dlouhý bochník, který položíme na vymazaný plech na pečení nebo na plech překrytý papírem na pečení.

Nyní necháme bochník ještě o polovinu vykynout. Před pečením zaprášíme trochou mouky.

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

## 8.3 Bílý Chléb

### Přísady:

- 1 000 g mouky
- 40 g čerstvého droždí nebo 20 g sušeného droždí

- 650 ml mléka
- 15 g soli

### Ostatní:

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

### Příprava:

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

Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

Rozřízneme těsto na dvě části, vytvoříme z nich dva dlouhé bochníky a položíme je na vymazaný plech na pečení nebo na plech překrytý papírem na pečení.

Nyní necháme bochníky ještě o polovinu vykynout.

Před pečením je trochu poprášíme moukou a ostrým nožem provedeme tři až čtyři příčné řezy hluboké alespoň 1 cm.

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

## 8.4 Vánočka

### Ingredience na těsto:

- 650 g mouky
- 20 g droždí
- 200 ml mléka
- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 vaječných žloutků
- 200 g měkkého másla

### Ingredience na náplň:

- 250 g nasekaných vlašských ořechů
- 20 g strouhanky
- 1 lžička mletého zázvoru
- 50 ml mléka
- 60 g medu
- 30 g rozpuštěného másla
- 20 ml rumu

### Ingredience na potření:

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

### Příprava:

Prosejeme mouku do mísy na míchání a ve středu uděláme důlek. Rozdrobíme droždí, dáme ho do důlku a vmícháme společně s mlékem a trochou cukru a moukou z okrajů. Zасыpeme 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 nezdvoujnásobí.

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: 3

## 8.5 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. Zасыpeme 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, vaječného žloutku a másla. Vše zpracujeme na vláčné kynuté těsto.

Necháme těsto kynout na teplém místě, dokud se jeho objem přibližně nezdvoujnásobí.

Pak rozdělíme na tři stejně velké kousky těsta a z každého vytvarujeme váleček. Všechny tři válečky spleteme dohromady.

Pak zakryjeme a další půl hodiny necháme kynout. Povrch pletence potřeme směsí vaječného žloutku a mléka a vložíme do trouby.

- Doba pečení: 50 minut
- Poloha roštu: 3

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867353076-A-502018

