

RECEPTY

*Pečeme zdravě
a chutně*



REMOSKA®

Remoska s.r.o. ve spolupráci s Karinou Havlů

NEUVĚŘÍTE, DOKUD NEUVAŘÍTE

Remoska® je elektrická pečicí mísa, která nahradí troubu, je vhodná pro snadnou, velmi chutnou, zdravou a úspornou tepelnou úpravu potravin. Lze v ní připravit jídla odpovídající zdravé výživě i dietě, ztráty biologických parametrů (vitaminů a živin) jsou minimální.

Remoska® se sériově vyrábí od roku 1957 a pro svou užitnou hodnotu, snadnou obsluhu a úsporu elektrické energie se stala „rodinným stříbrem“, dědí se z generace na generaci, z maminky na dceru a bývá častým svatebním darem...

Recepty, které jsme vybrali, jsou určeny nejen pro ty, kteří se s Remoskou teprve seznamují, ale i pro ty, kteří ji již řadu let používají. Vedle tradičních a osvědčených receptů v této knize naleznete i nové recepty zdravé a moderní kuchyně.

Pečené kuře, dobře propečené i u kosti, s křupavou kůrčičkou, šťavnaté pečené maso, voňavý domácí chléb, babiččiny buchty, žemlovka a další jsou vyhlášenými jídly připravenými právě v Remosce.

Remoska s.r.o.

Budeme rádi, pokud se s námi podělíte o Vaše oblíbené recepty, které jste v Remosce připravili. Vybrané recepty budou odměněny a zveřejněny na našich webových stránkách a nebo Facebooku.

Recepty a foto zasílejte na e-mail info@remoska.cz



ŠETŘÍ VÁŠ ČAS



ŠETŘÍ ENERGII



PEČE ZDRAVĚ A CHUTNĚ



SNADNÁ OBSLUHA



SNADNÁ ÚDRŽBA



ZÁRUKA KVALITY

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme paní Karině Havlů, autorce knihy „Vaříme v Remosce“ za poskytnutí receptů a spolupráci na této knize.

Děkujeme našim spokojeným uživatelům i našim zaměstnancům za recepty, které jsou v této knize také uvedeny.

Děkujeme také Lady Mileně Grenfell-Bainess za inspiraci její knihou receptů „Cooking in Remoska“, která se prodává ve Velké Británii.

OBSAH

VEPŘOVÉ MASO

Pečená krkovice	6
Ražniči s vepřovým masem	7
Pikantní vepřové špalky	8
Vepřové kotlety v alobalu	9
Vepřové plátky s rajčaty a sýrem	10
Vepřový Eintopf se zelím	11
Vepřový vrabec	12
Valašský šašlík	13
Bavorská vepřová kýta na pivě	14
Kasselská vepřová pečeně na pivě	15
Smažené vepřové kapsy	16
Pečené koleno	17
Pečená vlaštovčí hnízda	18
Novoroční vepřový bůček se špenátovou nádivkou	19
Vepřová roláda s jablky a ořechy se salátem Waldorf	20–21
Vepřové řízky zapečené se sýrovou čepičkou	22
Vepřové kotlety zapečené se šlehačkou	23

HOVĚZÍ MASO

Hovězí kostky na bazalce	26
Hovězí kostky s bramborami a pórkem	27
Hovězí po burgundsku	28
Hovězí Stroganov	29
Hovězí guláš	30–31
Španělský ptáček	32
Hovězí roláda s datlemi a pomerančovým salátem	33

TELECÍ A JEHNĚČÍ MASO

Telecí nudličky s cibulí a paprikou	36
Jehněčí guláš po arabsku s kuskusem	37
Smažený plněný telecí řízek (cordon - bleu)	38
Telecí závitky s párkem na pomerančích	39

MLETÉ MASO

Bavorská sekaná s německým bramborovým salátem	42
Sekaná pečeně plněná vejci a obalená ve slanině	43
Klasické karbanátky	44
Masové kuličky v kari omáčce	45
Zapékaný hamburger s bramborami	46
Mleté maso zapečené s bramborovou kaší	47
Zapečené zelné listy s mletým masem	48–49

DRŮBEŽ • KRÁLÍK • ZVĚŘINA

Pečené kuře	52
Zapečená kuřecí prsíčka	52
Pikantní pečené kuře	53
Kuřecí stehna a la Bloody Mary	54
Kuřecí stehna na zelí	55
Mexická kuřecí křidélka	56
Kuře s čertem v těle	57
Kukuřičné kuřátko s houbovou (nebo dýňovou) nádivkou	58–59
Kachní stehna na pomerančích	60
Králičí stehna na rozmarýnu a víně	61
Krůtí roláda s vaječno - špenátovou nádivkou	62
Zvěřinové ragú na houbách	63

Dušený králík se zeleninou a houbami	64
Dušené srnčí závitky	65

RYBY

Pečený kapr na zelenině	68
Pikantní kapr na pivo	69
Pstruh pečený v bylinkové strouhance	70
Pstruh labužník	70
Mandlový pstruh	72
Smažené rybí karbanátky	73
Losos v papilotě	74
Losos s limetkou a anglickou slaninou	75
Zapečený losos s koprem a řeckým salátem „tzatziki“	76
Zapečená treska s rajčaty a kapary	77

ZELENINA

Plněné papriky v rajčatové omáčce	80
Brokolicové karbanátky podle Mileny Neveklkové - Duchkové	81
Špenátové muffiny	82
Baklažánové závitky	83
Baklažány po parmsku	84
Clafoutis – koláč s chřestem a camembertem	85
Zapečené plněné baklažány	86
Zapečená brokolice s bešamelem	87
Zapečené cukety s kuskusem a ovčím sýrem	88
Zapečené plněné kedlubny s masem	89
Zapečené artyčoky s parmazánem	90
Zapečená rajčata plněná sýrem a další obměny	91

BRAMBOROVÁ JÍDLA

Pečené brambory v alobalu	94
Bramborové harmoniky	95
Bramborový crumble	96
Bramborové placičky se zeleninou	97
Klatovský „báč“	98
Brambory zapečené s brynzou	99
Zapečené brambory s houbami	100
Zapečené brambory s cibulí	101
Zapečené brambory, se špenátem, smetanou a sýrem	101
Smetanové brambory	102
Smetanové brambory s muškátovým oříškem	102
Francouzské brambory	103

LUŠTĚNINY

Zapečená čočka s houbami	106
Chilli con carne	107
Topinky s cizrnovým hummusem a kozím sýrem	108

CHLĚB • PIZZA • TĚSTOVINY • RIZOTA

Domácí chléb	112
Kváskový chleba lady Kovářové	112–113
Pizza	114
Pizza Margherita a další obměny	114–115
Slaný lotrinský koláč – quiche lorraine	116
Dušená rýže	117
Rizoto s kuřecím masem	118
Rizoto s krevetkami	119
Zapečené těstoviny s hříbkou a nivou	120
Zapečené těstoviny s brokolicí	121

MOUČNÍKY • DEZERTY

Olejová bábovka	124
Mramorová cuketová bábovka	124
Valentýnské jahodové muffiny Lucie Křížkové - Váchové	126
Čokoládové muffiny	127
Citrónové muffiny	128
Medový perník	129
Hrnková bublanina	130
Bublanina s jogurtem	131
Karlštejnský jablečkový koláč	132
Základní recept na vdolky, buchty a koláče	133
Estonský krongel s jablky	134
Velikonoční mazanec	135
Makový věnec Věry Pragerové	136–137
Jahodový cheesecake	138
Borůvkový koláč	139
Dort pečený bez mouky	140
Brownies z červené řepy	141
Medovník Taťány Plevákové	142–143
Vánoční vanilkové rohlíčky	144
Krupicový nákyp s višněmi	145
Sladký rýžový nákyp s ovocem	146
Zapečený moučník s lesním ovocem	147
Žemlovka	148
Žemlovka s jablky a pudinkem	148

CO DALŠÍHO V REMOSCE MŮŽETE PŘIPRAVIT

Dýňová polévka se zázvorem	152
Hráškový krém	153
Rajčatová polévka s bazalkou a šalvějí	154
Česká „bramboračka“	155
Špekáčky na pivo	156
Mozzarellové muffiny	157
Bagety zapečené se šunkou a sýrem	158
Bagety zapečené s mozzarellou	158

MASO

Elektrická pečicí mísa značky Remoska® je ideální pro pečení masa. Abychom upekli chutné a přitom dietní maso, musíme dodržet několik zásad.

Maso vložíme na suché dno Remosky a Remosku rozehřejeme. Maso se po chvíli na povrchu začne opékat, díky tomu z něho neunikne šťáva. Když se takto ze všech stran maso opeče, podlijeme je nepatrně vodou nebo vývarem. Maso se musí péct, nikoli dusit ve vodě. Občas maso podléváme vypečenou šťávou a podle potřeby jej můžeme jednou nebo dvakrát otočit.




VEPŘŮVĚ V MASO

PEČENÁ KRKOVICE

Ingredience

2–3 plátky vepřové krkovice (výška masa 2–3 cm)
2 lžíce grilovacího koření
3 lžíce oleje
sůl, pepř

Maso osolíme, opeříme, ochutíme grilovacím kořením a potřeme 2 lžícemi oleje. Necháme odležet v lednici 1 den. Do mísy vlijeme zbývající olej a vložíme maso. Přiklopíme víkem a pečeme 40 minut. Poté maso otočíme a opět pečeme dalších 40 minut. Podáváme s různě upravenými bramborami a zeleninovým salátem.

 2–3 osoby  cca 90 minut  pro model ORIGINAL 21



RAŽNIČI S VEPŘOVÝM MASEM



Ingredience

600 g vepřového masa z kýty
2 cibule
100 g anglické slaniny
8 hlaviček žampionů
4 menší rajčata
1 větší paprika
sůl, pepř

Marináda:

50 ml oleje
2 lžičky kremžské nebo dijonské hořčice
2 stroužky prolisovaného česneku
2 lžičky grilovacího koření

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opeříme, očištěnou papriku a slaninu nakrájíme na plátky, oloupanou cibuli a rajčata na kolečka. Střídavě pak jednotlivé suroviny, včetně očištěných hlaviček hub, napichujeme na jehly. V misce si pak připravíme marinádu z uvedených surovin, špízy vložíme do mísy Remosky, potřeme marinádou, přikryjeme víkem a pečeme asi 50 minut. Podáváme s chlebem, hořčicí, kečupem a nakládanou zeleninou.

 4 osoby  cca 80 minut  pro model GRAND 41






PIKANTNÍ VEPŘOVÉ ŠPALKY

Ingredience

500 g vepřového masa
4 brambory
2 zelené papriky
2 cibule
2 stroužky česneku
1 lžice rajského protlaku
2 lžice mleté papriky
špetka chilli koření
sůl

Vepřové maso nakrájíme na kostky. Cibuli a papriku nakrájíme na větší kousky, brambory na kostky. Maso a pokrájenou zeleninu vložíme do mísy Remosky, přidáme prolisovaný česnek, mletou papriku, protlak, okořeníme solí a špetkou chilli. Suroviny promícháme, podlijeme nepatrně vodou, přiklopíme víkem a pečeme asi 60 minut.

 2–3 osoby

 cca 70 minut


 pro model ORIGINAL 21


VEPŘOVÉ KOTLETY V ALOBALU


Ingredience

4 vykostěné vepřové kotlety
4 větší brambory
1 cibule
8 plátků anglické slaniny
4 lžičky mletého kmínu
4 lžičky mleté sladké papriky
2 lžice oleje
sůl, pepř

Alobal rozstříháme na 4 větší díly a pomažeme olejem. Na každý položíme 1 oloupanou a na plátky nakrájenou bramboru, osolíme, opeříme a okmínujeme. Dále pak na kroužky nakrájenou cibuli, přidáme plátek anglické slaniny, který posypeme mletou paprikou. Nakonec položíme vykostěnou a naklepanou kotletu, kterou ještě osolíme, okmínujeme a posypeme nepatrně paprikou. Na kotletu ještě položíme plátek anglické slaniny, alobal důkladně zabalíme, aby nevytekla šťáva, a asi 60 minut zapékáme v Remosce. Podáváme se zeleninovým salátem.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41



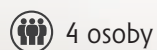
VEPŘOVÉ PLÁTKY S RAJČATY A SÝREM



Ingredience

4 plátky vepřového masa (po 150 g)
1 cibule
500 g brambor
4 rajčata
100 ml zeleninového vývaru (i z kostky)
50 ml bílého vína
4 větvičky tymiánu
1 lžice olivového oleje
100 g strouhaného tvrdého sýra podle chuti
(parmazán, ementál, může být i balkánský)
sůl, pepř

Do Remosky vsypeme nakrájenou cibuli, plátky brambor, vmícháme lžici olivového oleje, důkladně osolíme a promícháme. Na plátky nakrájená rajčata a snítky tymiánu rozprostřeme na brambory. Vepřové plátky na okrajích nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, opeříme a vložíme na brambory. Přelijeme vínem a pečeme 50–60 minut. Podle potřeby podléváme vývarem. Nakonec vše zasypeme strouhaným sýrem a dopečeme dozlatova.



4 osoby



cca 85 minut



pro model GRAND 4 I



VEPŘOVÝ EINTOPF SE ZELÍM

Ingredience

500 g vepřového masa
750 g brambor
500 g zelí
200 g nakrájené libové anglické nebo tyrolské slaniny
1 lžička grilovacího koření
1 lžička drceného kmínu
1 lžice oleje
sůl, pepř

Zelí vymačkáme tak, aby neobsahovalo příliš vody, vložíme na dno Remosky, kterou jsme vymazali olejem a zlehka osolíme. Vrstvu zelí překryjeme plátkami anglické slaniny. Na slaninu položíme vrstvu brambor, které jsme předem oloupali a pokrájeli na kolečka. Brambory osolíme, posypeme grilovacím kořením a kmínem. Na brambory vložíme okořeněné plátky masa, které po okrajích trochu nařízneme, aby se nekroutily. Nakonec vše překryjeme zbývajícími plátkami anglické slaniny. Přiklopíme víkem a pečeme asi 60 minut.



4 osoby



cca 90 minut



pro model GRAND 4 I








VALAŠSKÝ ŠAŠLÍK



Ingredience

500 g vepřového masa
1 menší klobása
1 velká cibule
2 zelené papriky
1 rajče
500 g kysaného zelí
1 lžička grilovacího koření
150 ml vývaru (nebo 1/2 kostky hovězího bujonu)
2 lžice oleje
sůl, pepř

Maso nakrájíme na nudličky. Do Remosky vlijeme olej, přidáme maso, okořeníme solí, pepřem, grilovacím kořením a za občasného promíchání pečeme dohněda. Pak přidáme vymačkané zelí, aby neobsahovalo příliš vody, vývar, na plátky nakrájenou klobásu, nakrájenou zeleninu (cibule, paprika, rajče) a vše dobře promícháme. Pečeme asi 60 minut. Podáváme s chlebem.

 2–3 osoby  cca 80 minut  pro model ORIGINAL 2 l






VEPŘOVÝ VRABEC

Ingredience

800 g vepřového masa z kýty nebo ramínka
3 stroužky česneku
1 lžička mletého kmínu
1 lžice hladké mouky
sůl

Omyté maso pokrájíme na větší kostky, promícháme je s prolisovaným česnekem utřeným se solí a vložíme do Remosky. Zakryjeme víkem a po všech stranách opečeme. Pak maso podlijeme nepatrně vodou, okmínujeme a dál pečeme za občasného podlévání vlastní šťávou doměkka. Šťávu nakonec zahustíme moukou, rozmíchanou s trochou studené vody a ještě asi 10 minut provaříme. Podáváme s bramborovým knedlíkem a bílým dušeným zelím.

 4 osoby  cca 90 minut  pro model GRAND 4 l





BAVORSKÁ VEPŘOVÁ KÝTA NA PIVĚ


Ingredience

800 g vepřové kýty
1/3 ml tmavého piva
200 ml vývaru (i z kostky)
4 stroužky česneku
2 krajíce chleba
2 snítky rozmarýnu
několik snítek tymiánu
1 lžička mletého kmínu
sůl, pepř

Maso potřeme prolisovanými stroužky česneku utřenými se solí, pepřem, kmínem a v Remosce opečeme ze všech stran. Přidáme jehličky rozmarýnu, lístky tymiánu, zalijeme trochu vývarem a dusíme za občasného podlévání zbývajícím vývarem doměkka. Měkké maso zalijeme pivem, zahustíme jemně rozdrobenou střídkou chleba a necháme ještě dusit do zhoustnutí omáčky. Omáčku můžeme podle chuti rozmixovat. Podáváme s knedlíkem nebo vařenými bramborami.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41



KASSELSKÁ VEPŘOVÁ PEČENĚ NA PIVĚ

Ingredience

800 g vepřové kýty
2 cibule
1/3 ml tmavého piva
1/2 lžičky mletého hřebíčku
2 lžičce pískového (nebo hnědého) cukru
2 lžičce hladké mouky
sůl
bílý pepř

Do masa vetřeme sůl, pepř, dáme do Remosky, posypeme cukrem a hřebíčkem a zakryjeme víkem. Maso necháme zatáhnout, pak vepřovou kýtu obložíme nahrubo pokrájenou cibulí a podlijeme nepatrně vodou. Po 20 minutách podlijeme pokrm polovičním množstvím piva a pečeme dál. Měkké maso vyjmeme, uložíme na teplé místo (nebo zabalíme do alobalu), do omáčky dolijeme zbytek piva rozmíchaného předem s moukou, dobře rozšleháme a povaříme za občasného promíchání do zhoustnutí. Maso podáváme pokrájené na plátky s červeným zelím, knedlíkem a zalité pивní omáčkou.

 4 osoby

 cca 120 minut

 pro model GRAND 41






SMAŽENÉ VEPŘOVÉ KAPSY

Ingredience

4 plátky z vepřové kýty (po 150 g)
 4 plátky šunky
 4 plátky uzeného sýra
 8 sterilovaných žampionů
 2 vejce
 hladká mouka a strouhanka na obalení
 2 lžičce sezamových semínek
 asi 250 ml smetany
 sůl, pepř

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a každý z nich přikryjeme plátkem šunky, sýra a dvěma rozkrojenými žampiony. Řízky přehneme a okraje k sobě sklepneme. Vše postupně obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a ve strouhance smíchané se sezamovými semínky. Obalené maso vložíme do zapékačích kulatých forem s pečícím papírem, pokropíme smetanou a v Remosce pečeme dozlatova. Vhodnou přílohou je bramborová kaše a kysaná okurka.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 4 I

PEČENÉ KOLENO


Ingredience

1 menší vepřové koleno
 1 velká cibule
 1 bobkový list
 3 zrnka nového koření
 3 zrnka celého pepře
 olej na vymazání Remosky
 sůl, pepř

Marináda:

1 lžičce hořčice
 3 stroužky česneku
 1 lžičce grilovacího koření
 3 lžičce oleje
 sůl, pepř

Vepřové koleno vložíme do vody, přidáme sůl, ostatní uvedené koření a vaříme 2 hodiny. Cibuli nakrájíme na kolečka a vložíme do olejem vymazané Remosky. Přidáme uvařené koleno, které potřeme polovičním množstvím marinády z oleje, hořčice, grilovacího koření, soli, pepře a prolisovaného česneku. Pečeme 20 minut, poté koleno obrátíme a pečeme dalších 40 minut. Během pečení potřeme koleno zbytkem marinády. Podáváme s chlebem.

 2–3 osoby

 cca 180 minut

 pro model ORIGINAL 2 I




PEČENÁ VLAŠTOVČÍ HNÍZDA

Ingredience

4 vepřové plátky (po 150 g)
4 plátky šunky
4 vejce uvařená natvrdo
1 cibule
1 lžička grilovacího koření
4 lžičky hořčice
asi 250 ml hovězího vývaru (i z kostky)
2 lžičky másla
sůl, pepř

Omyté maso naklepeme, osolíme, opeříme a posypeme grilovacím kořením. Plátky masa potřeme hořčicí, poklademe plátky šunky a na každý plátek masa vložíme 1 uvařené vejce. Plátky zavineme a zajistíme párátkem nebo kuchyňskou nití. V Remosce rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou cibuli a restujeme asi 10 minut. Poté vložíme závitky, zapečeme je, pak nepatrně podlijeme vývarem a pečeme 45 minut. Závitky obrátíme a dopečeme dalších asi 25 až 30 minut. Podle potřeby je podléváme zbývajícím vývarem. Závitky podáváme rozkrájené na poloviny s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.

 2 osoby

 cca 110 minut  pro model ORIGINAL 21



NOVOROČNÍ VEPŘOVÝ BŮČEK SE ŠPENÁTOVOU NÁDIVKOU

Ingredience

800 g vepřového bůčku s kůží
sůl, pepř



Nádivka:

250 g mraženého listového špenátu
(nebo 250 g čerstvého)
50 g šunky
1 cibule
2 stroužky česneku
1 vejce
strouhanka podle potřeby
špetka strouhaného muškátového oříšku
sůl, pepř
500 g cherry rajčat

Do bůčku ostrým nožem vyřízneme kapsu. Nádivku připravíme z rozmraženého listového špenátu, ze kterého jsme slili vodu, z nakrájené šunky, drobně nasekané cibule, prolisovaného česneku, rozšlehaného vejce, soli, koření a vše podle potřeby zahustíme strouhankou. Směsí z dobře umíchaných surovin kapsu naplníme. Sešijeme nebo spícháme párátky, osolíme, opeříme a vložíme do Remosky kůží dolů. Zakryjeme víkem a zapečeme. Podlijeme trochu vodou a dál pečeme, až kůže změkne. Pak bůček obrátíme, kůži nakrájíme na plátky nebo na čtverce, osolíme a pečeme dokrupava. Zároveň přidáme hrst cherry rajčátek a dopečeme společně. Podáváme s vařenými bramborami.

Poznámka: Použijeme-li čerstvý špenát, opláchneme ho důkladně vodou, dobře otřepeme, osušíme a pak jemně nasekáme.

 4 osoby

 cca 120 minut  pro model GRAND 41




VEPŘOVÁ ROLÁDA S JABLKY A OŘECHY SE SALÁTEM WALDORF

Ingredience

1,5 kg vepřového masa (plát)
4 větší brambory
2 jablka
250 g Lučiny
100 g vlašských ořechů
2 lžice citronové šťávy
100 ml vývaru (i z kostky)
sůl, pepř



Jablka oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na kostičky. Zakapeme je citronovou šťávou, aby dužnina nezhněla. Lučinu smícháme s pomletými ořechy a nakrájenými jablky. Směsí potřeme plát masa, osolíme, opeříme, stočíme, obvážeme kuchyňskou nití, vložíme do Remosky a opečeme ze všech stran. Podlijeme pak trochu vývarem a za občasného podlévání vlastní šťávou pečeme dozlatova. K takřka upečené roládě přidáme na dno oloupané a na malé kostičky pokrájené brambory a dopečeme společně. Podáváme se salátem Waldorf.

 4 osoby

 cca 100 minut

 pro model GRAND 4 I

Salát Waldorf:

4 jablka	2 lžice citronové šťávy
1/4 celeru	sůl
100 g loupaných vlašských ořechů	pepř
2 lžice kysané smetany	listy hlávkového salátu
1 lžice majonézy	a kuličky hroznového vína
1 lžička medu	na ozdobení

Salát Waldorf: V míse smícháme oloupaná, na plátky nakrájená jablka, s očistěným nahrubo nastrohaným celerem, nasekanými vlašskými ořechy, zakapeme citronovou šťávou a promícháme. Citronová šťáva zabrání, aby suroviny nezhněly. Pak rozšleháme smetanu s majonézou, medem, solí, pepřem a promícháme s jablečnou směsí. Necháme dobře vychladit. Podáváme na listech hlávkového salátu ozdobené kuličkami hroznového vína.

Poznámka: Salát poprvé připravil mezi lety 1890–1896 (prameny se různí) Oscar Tschirk, vrchní číšník („maitre d'hotel“) newyorského hotelu Waldorf Astoria. Tato salátová lahůdka slavila okamžitě velký úspěch. Původně se salát připravoval pouze z jablek, celeru a majonézy. Nasekané ořechy se k němu začaly přidávat až později. Salát Waldorf zaznamenal dodnes několik nepatrných kulinářských úprav. Místo hlávkového salátu se objevují občas listy salátu ledového. Místo tučné majonézy se přidává do salátu většinou kombinace light majonézy a bílého jogurtu. Bobulky hroznového vína se někdy nahrazují ve vodě předem máčenými a pak vymačkanými rozinkami.





VEPŘOVÉ ŘÍZKY ZAPEČENÉ SE SÝROVOU ČEPIČKOU

Ingredience

4 vepřové řízky (po 150 g)
 200 g tvrdého strouhaného sýra
 100 g šunky nebo šunkového salámu
 1 vejce
 1 snítky čerstvého rozmarýnu (nebo 1 lžička sušeného)
 4 snítky čerstvého tymiánu (nebo 1 lžička sušeného)
 1 lžička sladké mleté papriky
 4 lžíce oleje
 sůl, pepř

Vepřové řízky tence naklepeme a po stranách trochu nařízneme, aby se při tepelné úpravě nekroutily. Osolíme je, opepříme, posypeme mletou paprikou, jehličkami rozmarýnu, vložíme do Remosky, zakryjeme víkem a zapékáme v předem rozeřtém oleji po obou stranách. Vejce rozšleháme se sýrem, drobně nakrájenou šunkou, lístečky tymiánu, trochou soli a pepře a směs rozdělíme na propečené řízky. Zapékáme, dokud nezačne sýrová čepička zlátnout. Podáváme s různě upravenými bramborami a zeleninovým salátem.

 4 osoby

 cca 50 minut

 pro model GRAND 41

VEPŘOVÉ KOTLETY ZAPEČENÉ SE ŠLEHAČKOU

Ingredience

4 vepřové kotlety
 4 plátky tvrdého sýra (eidam, ementál apod.)
 250 ml šlehačky
 600 g brambor
 1 velká cibule
 sůl, pepř

Kotlety vykostíme, naklepeme, mírně osolíme a opepříme. Na dno Remosky dáme na kolečka nakrájenou cibuli, poklademe oloupané a na tenké plátky (asi 0,5 cm) nakrájené brambory, které osolíme. Na brambory dáme kotlety, na každou z nich položíme plátek sýra a vše zalijeme šlehačkou. Pečeme asi 45–50 minut. Podáváme nejlépe s rajčatovým salátem s cibulí.



OBMĚNA: Šlehačku můžeme nahradit mlékem a kouskem másla. Pokrm bude dietnější a výsledek stejný.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 41



HOVĚZÍ KAVA SO



HOVĚZÍ KOSTKY NA BAZALCE

Ingredience

500 g hovězího předního masa
 100 g schwarzwaldského špeku (nebo libové anglické slaniny)
 2 cibule
 1 lžičce hořčice
 hovězí vývar (i z kostky) podle potřeby
 hrst čerstvé bazalky
 1 lžička Solamylu
 sůl, pepř

Omyté hovězí maso nakrájíme na kostky. V Remosce rozškvaříme na kostičky nakrájený špek nebo slaninu a přidáme nakrájenou cibuli. Vložíme maso, osolíme, opepříme, přidáme hořčici, mírně podlijeme vývarem a dusíme doměkka asi 90 minut. Během dušení podle potřeby podléváme vývarem a promícháváme. Když maso změkne, přidáme omyté a natrhané lístky bazalky, posypeme jí maso, promícháme a šťávu podle potřeby zahustíme Solamylem promíchaným v trošce vody. Povaříme ještě 5 minut. Podáváme s různě upravenými bramborami nebo čerstvým chlebem.

 2–3 osoby  cca 100 minut  pro model ORIGINAL 21






HOVĚZÍ KOSTKY S BRAMBORAMI A PÓRKEM

Ingredience

600 g hovězího zadního masa
 4 brambory
 4 pórky
 300–400 ml vývaru (i z kostky)
 2 vrchovaté lžičce rajčatového protlaku
 200 ml smetany
 1/2 lžičky mleté sladké papriky
 2 lžičce hladké mouky
 sůl, pepř

Maso pokrájíme na malé kostičky a osmahneme v Remosce ze všech stran. Pak je nepatrně osolíme, opepříme a za občasného podlévání vývarem dusíme doměkka. Když je maso téměř měkké, přidáme k němu oloupané a na malé kostičky pokrájené brambory, přilijeme více vývaru, aby byly ponořené, a společně vaříme doměkka. K měkkému masu a bramborám přidáme na kolečka pokrájený a omytý pórek a dusíme, dokud nezměkne. Potom vše zalijeme smetanou rozmíchanou předem s rajčatovým protlakem, sladkou paprikou a moukou a ještě 15 minut povaříme do zhoustnutí.

 4 osoby  cca 120 minut  pro model GRAND 41





HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU

Ingredience

800 g hovězího masa na guláš	svazek čerstvých bylinek
500 ml suchého červeného vína	(několik snítek tymiánu a rozmarýnu,
2 lžičky medu	několik lístků šalvěje, 3 bobkové listy)
2 mrkve	hrst listové petrželky
4 řapíky celeru	2 lžice hladké mouky
3 větší cibule	3 lžice olivového oleje
4 stroužky česneku	sůl, pepř
160 g rajčatového protlaku	

Hovězí maso nakrájené na kostky osolíme, opepříme, poprášíme moukou a v Remosce opečeme na rozpáleném oleji. Vyjmeme ho a do zbylého tuku přidáme na kostičky nasekanou mrkev, předem vláken zbavený a na jemné plátky nakrájený celerový řapík, do svazku svázaný tymián, šalvěj, rozmarýn, bobkový list a orestujeme. Pak přidáme najemno nasekanou cibuli, necháme zesklovatět, vmícháme rajčatový protlak, prolisovaný česnek a znovu orestujeme. Vmícháme zpátky maso, zalijeme červeným vínem, přidáme trochu medu, abychom odstranili kyselost vína, zvolna dusíme 2 až 3 hodiny doměkka. Maso musí být měkké a šťáva vydušená a hustá. Před podáním svazek bylinek vyjmeme a na poslední chvíli přidáme drobně nasekanou petrželku. Podáváme se šfouchanými bramborami, polentou nebo čerstvým pečivem.

Poznámka: Ve Francii se do pokrmu přidávají ještě kloboučky žampionů. Můžeme je pokrátit na čtvrtky orestovat na másle společně s malými cibulkami, osolené, opepřené, a pak je přidat na povrch pokrmu.

 4 osoby  cca 180 minut  pro model GRAND 4 I






HOVĚZÍ STROGANOV

Ingredience

400 g hovězí svíčkové	150 ml hovězího vývaru
150 g žampionů	(i z kostky)
2 nakládané okurky	2 lžice hladké mouky
1 cibule	2 lžice oleje
2 lžice rajčatového protlaku	sůl, pepř
2 lžice zakysané smetany	

Do Remosky vlijeme olej a rozehejeme. Omyté hovězí maso osušíme a nakrájíme na silnější nudličky. Osolíme, okořeníme pepřem, posypeme hladkou moukou a promícháme. Maso vložíme do rozpáleného oleje a restujeme asi 15 minut. Pak přidáme cibuli oloupanou a nakrájenou nadrobno, na kostičky nakrájené okurky a žampiony nakrájené na plátky a promícháme. Restujeme dalších 15 minut. Dále přidáme rajčatový protlak a dusíme 5 minut. Podlijeme vývarem, promícháme a dusíme 25 minut. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a vypneme. Podáváme s opečenými bramborami. Může být i rýže a nesmí chybět zeleninový salát.

Poznámka: Hovězí Stroganov (i Stroganoff) je ruský pokrm pocházející z 19. století. Jeho název se poprvé objevuje v roce 1861 v kuchařské knize Dárek mladým hospodyňkám. Pokrm se stal velmi oblíbeným mezi ruskými majetnými vrstvami a po bolševické revoluci se s emigranty dostal do celého světa. Během doby se vytvořila řada krajových variant a dnes se Stroganov připravuje také z kuřecího nebo vepřového masa. Podle starodávného způsobu podávání se Stroganov polévá vodkou nebo koňakem a zapálí, neboli flambuje.

 4 osoby  cca 60 minut  pro model GRAND 4 I



HOVĚZÍ GULÁŠ



Ingredience

400 g hovězího zadního masa	3 lžíce oleje
400 g cibule	1 lžička mleté sladké papriky
6 velkých rajčat	sůl, pepř
400 ml vývaru (i z kostky)	

Maso pokrájíme na kostičky. Do Remosky s rozehrátým olejem dáme pokrájenou cibuli, kterou necháme za občasného míchání zesklivatět. Vmícháme maso, a jakmile se ze všech stran osmahne, poprášíme pokrm paprikou, promícháme, přidáme spařená, oloupaná a pokrájená rajčata, mírně osolíme, opeříme a za občasného podlévání vývarem dusíme maso doměkka. Podáváme s knedlíkem, vařenými bramborami nebo chlebem.



OBMĚNY:

Hovězí guláš s bramborami: Maso osmahneme na cibuli jako v předešlém receptu a s rajčaty opět dusíme doměkka. K téměř měkkému masu přidáme oloupané, na malé kostičky pokrájené brambory, přilijeme o něco více vývaru, aby byly brambory ponořené a vaříme společně doměkka. Šťávu zahustíme rozdrobenou chlebovou střídkou z jednoho krajíce.

Pivovarnický guláš: 500 g předního hovězího masa nakrájeného na kostičky a pokrájenou cibuli připravíme stejným způsobem jako v předešlých receptech. Ještě však přidáme 2 stroužky prolisovaného česneku, 1 lžičku drceného kmínu, 1 lžičku sladké mleté papriky, promícháme a zalijeme světlým pivem (250 ml). Dusíme doměkka. Nakonec ochutíme několika kapkami worcesterské omáčky a podle potřeby zahustíme guláš rozdrobenou střídkou chleba. Nakonec vmícháme nasekanou petrželku. Podáváme s rýží nebo bramborovými knedlíky.

Znojenský guláš: Maso osmahneme na cibuli jako v předešlých receptech ze všech stran. Osolíme, opeříme, promícháme s 1 lžičkou sladké mleté papriky, podlijeme trochu vodou a dusíme dál za občasného podlévání doměkka. K měkkému masu vmícháme na kostičky nakrájené menší kyselé okurky (asi 4), zalijeme červeným vínem (100 ml) a ještě chvíli podusíme do zhoustnutí. Podáváme s bramborami nebo knedlíkem.

Maďarský guláš: V Remosce osmahneme zprudka na kostky nakrájené maso. Pak maso vyjmeme, přilijeme lžíci oleje, na něm zpěníme drobně nakrájenou cibuli (2), vmícháme mletou papriku, zalijeme trochu vývarem, přidáme na nudličky nakrájenou zelenou papriku (2), na malé kousky pokrájená oloupaná rajčata (4), drobně rozsekanou feferonku bez semínek, vrátíme zpět kostky masa, osolíme a za občasného podlévání vývarem dusíme maso doměkka. Je-li guláš příliš řídký, zahustíme ho těsně před podáním uvařenou nadrobno nakrájenou bramborou. Podáváme s bramborami, knedlíky, noky nebo chlebem.

Segedinský guláš: K téměř měkkému masu zpěněnému na předem osmahnuté cibuli přidáme nadrobno nakrájené kysané zelí (500 g) a dodusíme společně doměkka. Šťávu zjemníme smetanou (250 ml). Pro dietnější způsob můžeme místo smetany zvolit 250 g bílého jogurtu. Podáváme nejlépe s haluškami nebo knedlíkem.



4 osoby



cca 150 minut



pro model GRAND 41



ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK

Ingredience

4 plátky z hovězího roštěnce (po 150 g)
4 plátky šunky
1 vejce uvařené natvrdo
2 kyselé okurky, přepůlené
1 velká cibule
hovězí vývar (i z kostky) podle potřeby
4 lžíce kremžské nebo dijonské hořčice
1–2 lžíce hladké mouky
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Maso lehce naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí. Každý plátek masa posypeme několika kolečky cibule, položíme po plátku šunky, přidáme půlku okurky a čtvrtku vejce. Zavineme a svážeme pomocí kuchyňské nitě do balíčku – ptáčka. V Remosce rozehejeme olej a vsypeme zbývající cibuli nakrájenou nadrobno. Restujeme dorůžova. Pak přidáme ptáčky, opékáme je 10 minut, pak je obrátíme, podlijeme vývarem a pečeme asi 50 minut. Podle potřeby podléváme zbývajícím vývarem. Když maso změkne, ptáčky vyjmeme. Ve zbytku vývaru rozšleháme mouku, vlijeme ji do šťávy, promícháme a za občasného míchání necháme asi 15 minut provařit. Ptáčky vrátíme zpět a krátce prohejeme. Podáváme nejlépe s rýží.



4 osoby



cca 80 minut



pro model GRAND 41



HOVĚZÍ ROLÁDA S DATLEMI A POMERANČOVÝM SALÁTEM

Ingredience

1,5 kg hovězího masa (plát)
100 g loupaných mandlových lupínek
100 g sušených datlí
2 mrkve
1 velká cibule
2 celerové řapíky
několik snítek rozmarýnu a tymiánu
1 bujonová kostka
150 ml bílého vína
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Pomerančový salát:

2 velké mrkve
2 pomeranče
50 g vypeckovaných sušených datlí
50 g loupaných mandlových lupínek
2 lžíce citronové šťávy
2 lžíce olivového oleje
cukr podle chuti
sůl

Na plát naklepaného masa poklademe mandlové lupínky, vypeckované posekané datle, osolíme, opeříme, stočíme a převážeme kuchyňskou nití. Maso položíme do Remosky s rozehrátým olejem, opečeme ze všech stran, pak přidáme pokrájenou zeleninu, koření, zalijeme vínem, přidáme rozdrcenou bujonovou kostku, zakryjeme víkem a za občasného podlévání vodou dusíme doměkka. Roládu pak vyjmeme, nakrájíme na plátky a omáčku rozmixujeme. Podáváme s vařenými bramborami a pomerančovým salátem.

Pomerančový salát: Očištěnou mrkev nahrubo nastrouháme. Oloupané pomeranče nakrájíme na malé kousky a promícháme s mrkví, citronovou šťávou, olivovým olejem, cukrem a solí. Salát nakonec posypeme nasucho opraženými mandlovými lupínky a nasekanými datlemi.



4 osoby



cca 85 minut



pro model GRAND 41



TELECI A JEHNĚČI MASO

TELECÍ NUDLIČKY S CIBULÍ A PAPRIKOU

Ingredience

4 telecí plátky (po 150 g)
2 cibule
1 velká červená nebo zelená paprika
100 ml bílého vína
100–200 ml vývaru (i z kostky)
hrst petrželky nebo pažitky
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Na rozeřtátém oleji v Remosce podusíme za občasného míchání drobně pokrájenou cibuli, pak vmícháme očištěnou a na proužky pokrájenou papriku a nakonec na nudličky pokrájené maso, které podusíme nejdříve ve vlastní šťávě. Vše mírně osolíme, opeříme, podlijeme vínem, a když se alkohol vydusí, podlijeme maso vývarem a dusíme dál doměkka. Je-li třeba, podléváme občas ještě vývarem. Do hotového masa vmícháme jemně nasekanou zelenou nař. Podáváme s vařenými bramborami nebo rýží.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 41



JEHNĚČÍ GULÁŠ PO ARABSKU S KUSKUSEM

Ingredience

300 g kuskusu
600 g jehněčího masa
2 cibule
400 g rajčat (nebo loupaná z konzervy)
4 sušené meruňky
4 sušené švestky
100 g rozinek
1 lžička kari koření
1/2 lžičky mleté skořice
špetka strouhaného muškátového oříšku
4 lžíce kečupu
trochu vývaru (i z kostky) podle potřeby
hrst petrželové natě
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Sušené vypeckované ovoce a rozinky namočíme na 60 minut do vlažné vody, pak scedíme a pokrájíme na plátky. Maso nakrájíme na menší kostky a na oleji v Remosce opečeme dohněda. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, koření a necháme cibuli zpěnit. Přidáme připravené ovoce, rozinky, spařená, oloupaná a nakrájená rajčata, kečup, sůl, pepř a necháme dusit doměkka. Podle potřeby podléváme občas vývarem. Podáváme s kuskusem připraveným podle návodu na obalu nebo s dušenou rýží.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41





SMAŽENÝ PLNĚNÝ TELECI ŘÍZEK (CORDON-BLEU)

Ingredience

4 telecí řízky (po 150 g)
 4 plátky šunky
 4 plátky sýra gruyère (popř. ementálu nebo goudy)
 2 vejce
 hladká mouka a strouhanka na obalení
 trochu nastrouhané citronové kůry z chemicky neošetřeného citronu
 2 lžíce oleje
 2 lžíce másla
 sůl, pepř

Na jemně naklepané a odblaněné řízky, mírně osolené a opepřené, poklademe plátek šunky, plátek sýra, řízky v polovině přeložíme a okraje paličkou k sobě dobře sklepeme, popřípadě zachytíme párátkem. Poprášíme je moukou, obalíme v rozšlehaných vejcích smíchaných s nastrouhanou citronovou kůrou a ve strouhance. Strouhanku dobře přimáčkneme a necháme krátce odpočinout. Řízky osmažíme po obou stranách v předem rozpáleném oleji a na másle v Remosce dozlatova. Podáváme s opečenými bramborami, hranolky nebo bramborovou kaší a s kouskem citronu. Vhodnou přílohou je dušená zelenina nebo zeleninový salát.

Poznámka: Cordon-bleu (čti: kordon blé) znamená v doslovném překladu modrá stuha a recept byl prý nazván podle řádu-vyznamenání „modrá stuha“, které dostávali studenti stejnojmenné kuchařské školy v Paříži. Jinde se zase uvádí, že název pokrmu vznikl přímo podle tohoto řádu, který je tvořen třemi tuhými vrstvami papíru a obalen v plátnu. Podle originálu by zde měl být plátek tvrdého švýcarského sýra (gruyère), ale i s jiným druhem je řízek výborný. Ve Francii se připravuje tento řízek zásadně z telecího masa, zejména tzv. „ořechu“. Ostatně ze stejného druhu telecího masa se připravuje i vídeňský řízek.

 4 osoby

 cca 75 minut


 pro model GRAND 41


TELECÍ ZÁVITKY S PÁRKEM NA POMERANČÍCH


Ingredience

4 telecí řízky (po 150 g)
 1 cibule
 2 nožičky párků
 hladká mouka na poprášení
 4 lžíce petrželové natě nebo pažitky
 1 žervé
 100 ml bílého vína
 100–200 ml vývaru (i z kostky)
 1 pomeranč
 2 lžíce oleje
 sůl, pepř

Párky oloupeme a pomeleme nebo rozmačkáme vidličkou. Smícháme je se žervé, nasekanou zelenou natí, trochou soli a pepře a tuto náplň poklademe na tence naklepané, nepatrně osolené a opepřené telecí řízky. Stočíme je, obtočíme nití nebo zachytíme konce párátkem a poprášíme moukou. V Remosce zpěníme na oleji drobně pokrájenou cibuli, vložíme k ní závitky, které osmahneme po všech stranách, podlijeme potom vínem, které necháme vydušit, a nakonec podlijeme vývarem smíchaným s vymačkanou pomerančovou šťávou. Závitky dusíme doměkka. Podáváme s vařenými bramborami.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 41



MILLETÉ

MVASO

BAVORSKÁ SEKANÁ S NĚMECKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM

Ingredience


400 g hovězího masa
250 g vepřového masa
100 g anglické libovější slaniny
nebo tyrolského špeku
1/2 lžičky strouhaného
muškátového oříšku
sůl, pepř

Německý bramborový salát:

500 g brambor
3 malé cibule (nebo jarní cibulky)
2 lžice octa
3–4 lžice oleje
špetka cukru
sůl, pepř

Maso umeleme, každý druh odděleně. Slaninu pokrájíme nadrobno. Mleté maso pak promícháme se slaninou, strouhaným muškátovým oříškem, solí a pepřem. Při hnětení dáme tolik vody, aby hmota byla vláčná, ale ne příliš řídká. Vytvoříme šišku, kterou dáme do Remosky, podlijeme trochou vody a pečeme dozlatova. Bavorskou sekanou můžeme podávat s dušeným červeným zelím a vařenými bramborami nebo také jen s hořčicí, tmavým chlebem a žejdlíkem vychlazeného piva.

Německý bramborový salát: Oloupané brambory vařené ve slupce nakrájíme na plátky, přidáme šalotky (nebo jarní cibulky) pokrájené na kolečka a smícháme se zálivkou připravenou z octa, oleje, špetky cukru, soli a pepře.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41




SEKANÁ PEČENĚ PLNĚNÁ VEJCI A OBALENÁ VE SLANINĚ

Ingredience

500 g mletého vepřového masa	1 lžice koření pro mletá masa
1 žemle zvlhčená vodou	100 g anglické slaniny (nebo schwarzwaldského špeku)
1 vejce	2 lžice oleje
1 cibule	3 vejce vařená natvrdo
3 stroužky česneku	sůl, pepř
petrželka nasekaná nadrobno	

Mleté maso ochutíme solí, pepřem a kořením pro mletá masa, přidáme prolisovaný česnek, 1 vejce, nasekanou petrželku. Dále do masa přimícháme žemli, kterou jsme si nakrájeli na plátky, zvlhčili vodou a po prosáknutí rozmělnili. Vše dobře promícháme. Ze směsi uděláme placku, do které podélně rozložíme 3 vařená vejce, u nichž okraje odřízneme, aby se vejce dala k sobě pěkně spojit. Poté směs stočíme, uzavřeme ze všech stran a vzniklou šišku obalíme plátky slaniny. Do Remosky vlijeme olej, rozejdeme ji, vložíme sekanou pečeni, přiklopíme víkem a pečeme asi 70–80 minut. Sekanou podáváme nakrájenou s plátky čerstvého chleba, hořčicí nebo kečupem, teplou nebo vychlazenou.

Poznámka: Sekanou můžeme připravit i ve formě na biskupský chlebíček. Forma se do modelu R22 Remoska® GRAND bez problémů vejde. Do formy na biskupský chlebíček vyskládáme slaninu tak, aby přesahovala přes okraje. Pak formu vyplníme masovou směsí a pomocí vařečky povrch zarovnáme. Překryjeme přesahujícími konci slaniny.

 4–6 osob

 cca 100 minut

 pro model GRAND 41



KLASICKÉ KARBANÁTKY

Ingredience

500 g mletého masa vepřového a hovězího
 1 žemle
 1 vejce
 1 cibule
 1 stroužek česneku
 1 lžička sladké mleté papriky
 1 lžička majoránky
 strouhanka podle potřeby
 olej na vymazání mísy
 sůl, pepř

Žemli namočíme v trošce studené vody, pak ji vymačkáme, rozmělníme a přidáme k mletému masu. Dále vmícháme vejce, drobně pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek, koření, sůl, pepř a důkladně vše promícháme. Podle potřeby zahustíme trochou strouhanky. Ze směsi vytvoříme navlhčenými rukama karbanátky asi 1 cm vysoké a vložíme je do Remosky s rozehřátým olejem. Opečeme je dozlatova po obou stranách. Karbanátky podáváme s bramborovou kaší nebo jinak upravenými bramborami a čerstvou nebo dušenou zeleninou.



OBMĚNY:

Smažené karbanátky – karbanátky připravíme ze stejných dávek a stejným způsobem, pouze s tím rozdílem, že je obalíme v mouce, vejci rozšlehaném s trochou mléka (nebo piva či vína – osmažená kůrka bude křehčí),

strouhance a pak smažíme po obou stranách dozlatova (stačí asi 4 lžičce oleje na smažení); karbanátky stačí obalit pouze ve strouhance.

Zelné karbanátky – 250 g mletého míchaného masa promícháme se stejným množstvím kysaného, jemně nasekaného zelí, 2 vejci, strouhankou na zahuštění, lžičkou koření na mletá masa, solí, pepřem a připravíme karbanátky, které smažíme jako v předešlých receptech. Takto připravené karbanátky podáváme s vařenými bramborami.

4 osoby

cca 80 minut

pro model GRAND 41

MASOVÉ KULIČKY V KARI OMÁČCE

Ingredience

250 g mletého hovězího masa
 250 g mletého vepřového masa
 2–3 lžičce strouhanky
 1 vejce
 špetka strouhaného muškátového oříšku
 1 oloupané jablko
 250 ml smetany
 2 lžičky kari koření
 hrst pažitky
 4 lžičce oleje
 2 lžičce másla
 sůl, pepř

Mleté maso, vejce, strouhanku, muškátový oříšek, sůl a pepř dobře promícháme a ze směsi vypracujeme navlhčenými rukama kuličky o průměru asi 3 cm. Zakryjeme je a necháme hodinu v chladničce odpočívat. Kuličky potom na oleji v Remosce opečeme dozlatova. Pak je vyjmeme, přidáme máslo, nastrouhané jablko a krátce osmahneme. Vmícháme smetanu, ochutíme kari kořením a provaříme. Kuličky vložíme do omáčky a ještě prohřejeme. Podáváme s jemně nasekanou pažitkou, vhodnou přílohou je rýže.

4 osoby

cca 50 minut

pro model GRAND 41




ZAPÉKANÝ HAMBURGER S BRAMBORAMI


Ingredience

500 g brambor
500 g mletého hovězího masa
1 vejce
2 lžice plnotučné hořčice
3 stroužky česneku
3 snítky rozmarýnu
2 lžice olivového oleje
sůl, pepř

Oloupané a na plátky nakrájené brambory rozložíme do Remosky, zakapeme olivovým olejem, posypeme nasekaným rozmarýnem, osolíme a necháme zapékat 20 minut. Z mletého masa, vejce, soli a pepře vytvoříme čtyři ploché karbanátky, které potřeme směsí hořčice a prolisovaného česneku, přidáme je k bramborám a za občasného obracení je opečeme společně s bramborami dozlatova.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 41



MLETÉ MASO ZAPEČENÉ S BRAMBOROVOU KAŠÍ

Ingredience

500 g smíšeného mletého masa
(vepřové a hovězí)
1 menší cuketa
1 cibule
4 stroužky česneku
1 konzerva loupaných, krájených
rajčat (asi 400 g)
100 ml vývaru (i z kostky)
1 lžička koření pro mleté maso
špetka chilli koření
(není podmínkou)
100 g tvrdého strouhaného sýra
strouhanka na vysypání mísy
olej na vymazání mísy
sůl, pepř

Bramborová kaše:

800 g brambor
200–300 ml mléka
50 g strouhaného parmazánu
nebo čedaru
2 stroužky česneku
1 vejce
50 g másla
sůl

Brambory uvaříme ve slupce a ještě za horka je oloupeme, prolisujeme, zředíme horkým mlékem, přidáme máslo, nastrohaný parmazán, prolisované stroužky česneku, sůl a vyšleháme na hustou kaši. Po částečném vychladnutí vmícháme rozšlehané vejce. V Remosce vymazané olejem osmahneme mleté maso. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, na kostičky pokrájenou cuketu, zbývající prolisované stroužky česneku a za občasného promíchání opékáme. Vmícháme rajčata, vývar, koření pro mleté maso, trochu chilli koření, sůl, pepř a tekutinu necháme téměř vydusit. Masovou směs pak vyjmeme, mastnou mísu Remosky vysypeme strouhankou, vrátíme do ní poloviční množství mletého masa, urovnáme vařečkou, zakryjeme bramborovou kaší a opět přidáme maso a zarovnáme vařečkou, poslední vrstvou bude bramborová kaše, kterou posypeme sýrem. Zakryjeme víkem a zapékáme, dokud sýr nezačne zlátnout. Podáváme se zeleninovým salátem.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 41




ZAPEČENÉ ZELNÉ LISTY S MLETÝM MASEM

Ingredience

8 velkých zelných listů
300–400 g mletého vepřového masa
1 cibule
50 g tvrdého strouhaného sýra
1 vrchovatá lžička majoránky
1 vejce
strouhanka na zahuštění podle potřeby
8 plátků anglické slaniny
máslo na vymazání a strouhanka na vysypání zapékačí misky
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Zelné listy spaříme v mírně osolené vroucí vodě, dáme okapat a rozložíme jednotlivě na prkénku nebo na desce. Silnější žebra jemně naklepeme. Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso a necháme zhnědnout. Osolíme, opeříme, nepatrně podlijeme vodou a 15 minut necháme dusit. Do vychladlého masa vmícháme vejce, v ruce promnutou majoránku, strouhaný sýr a zahustíme strouhankou. Listy potřeme masovou směsí, stočíme je do závitků a vložíme jednotlivě do 8 menších misek vymazaných předem máslem a vysypaných strouhankou. Navrch každého závitku poklademe plátek slaniny a pečeme v Remosce asi 20 minut. Podáváme v miskách s bramborovou kaší nebo jinak upravenými bramborami.

 4 osoby

 cca 65 minut

 pro model GRAND 41



DRŮBĚŽ

KRÁČK

ZVĚŘINA



PEČENÉ KUŘE

Ingredience

1 malá kuře (1 300 g)
2 lžíce oleje
sůl
grilovací koření

Kuře rozčtvrtíme, omyjeme a osušíme. Čtvrtky kuřete osolíme. Jednu lžici oleje smícháme s grilovacím kořením a touto směsí kuřecí čtvrtky potřeme. Čtvrtky kuřete vložíme do Remosky a přidáme druhou lžici oleje. Přiklopíme víko a pečeme 70 minut. Během pečení poléváme kuřecí čtvrtky vypečenou šťávou.

 2–3 osoby  cca 85 minut  pro model ORIGINAL 2l




ZAPEČENÁ KUŘECÍ PRSÍČKA

Ingredience

4 kuřecí prsíčka
2 lžíce másla
1 lžice mleté papriky
4 stroužky česneku
300 g čedaru
1 smetana
sůl, pepř



Kuřecí prsíčka omyjeme, osušíme, podélně je rozkrojíme, osolíme a opeříme. V míse rozpustíme máslo, vložíme prsíčka, podlijeme je mírně vodou a pečeme 40 minut. Poté prsíčka posypeme mletou paprikou, nastrouhaným sýrem, plátky česneku, zalijeme smetanou a zapékáme 15 až 20 minut.

 2 osoby  cca 80 minut  pro model ORIGINAL 2l

PIKANTNÍ PEČENÉ KUŘE


Ingredience

1 kuře
1 lžička dijonské hořčice
1/2 lžičky chilli koření
1 lžička grilovacího koření
4 lžíce sójové omáčky
4 lžíce oleje
pepř

Hořčici, sójovou omáčku, olej, pepř, grilovací a chilli koření důkladně promícháme a touto marinádou rozporcované kuře potřeme a necháme aspoň 6 hodin uležet v chladu. Kuře můžeme nechat uležet i přes noc a upéct druhý den. Maso nesolíme, sójová omáčka i grilovací koření (obsahuje-li sůl) jsou už dost slané. Kuřecí maso naskládáme do Remosky a podle potřeby za občasného podlévání pečeme dozlatova.



OBMĚNA: Když se kuře dopéká, můžeme k němu přidat oloupané, na kostičky nebo na plátky nakrájené brambory a dopéct společně.

 4 osoby

 cca 100 minut

 pro model GRAND 4l





KUŘECÍ STEHNA A LA BLOODY MARY


Ingredience

4 kuřecí stehna	trochu tabasca
3 stonky řapíkatého celeru	trochu worcesterské omáčky
400 g konzervovaných loupaných rajčat	několik kuliček pepře
vymačkaná šťáva z 1 pomeranče	1 lžíce oleje
vymačkaná šťáva z 1 citronu	1 lžíce másla
150 ml vodky	sůl, pepř

Kuřecí stehna vložíme do marinády připravené z vodky, pomerančové a citronové šťávy, jemně nasekaného stonku řapíkatého celeru a kuliček pepře a asi na 3 hodiny uložíme zakryté do chladu. V Remosce rozejdeme olej s máslem, poklademe z marinády okapaná stehna, osolíme, opeříme a necháme maso osmahnout. Přidáme zbývající nadrobno nakrájený a předem vláken zbavený řapíkatý celer, zalijeme scezenou marinádou, vmícháme rajčata, několik kapek tabasca, několik kapek worcesteru a necháme dusit asi 50–60 minut doměkka. Do omáčky přidáme lžici másla pro zjemnění a rozmixujeme ji. Podáváme nejlépe s rýží nebo kuskusem.

 4 osoby

 cca 100 minut


 pro model GRAND 4l


KUŘECÍ STEHNA NA ZELÍ

Ingredience

3–4 kuřecí stehna nebo 1 rozpůlené malé kuře
500 g kysaného zelí
150 g anglické slaniny
1 cibule
2 lžíce tuku
sůl, pepř
grilovací koření

Do mísy vlijeme tuk, přidáme anglickou slaninu a nakrájenou cibuli. Restujeme asi 10 minut. Vložíme zelí a promícháme s anglickou slaninou. Na zelí položíme kuřecí stehna nebo půlky kuřete, osolíme, opeříme a posypeme grilovacím kořením. Pečeme 40 minut, poté na každé stehno položíme plátek anglické slaniny a dopečeme 20 minut.

 2–3 osoby

 cca 90 minut

 pro model ORIGINAL 2l







MEXICKÁ KUŘECÍ KŘIDÉLKA

Ingredience

8 kuřecích křidélek
8 stroužků česneku
2 lžíce medu
1 lžíce sójové omáčky
1 lžíce sušeného mletého zázvoru
2 lžíce másla
sůl



Med, sójovou omáčku a prolisovaný česnek smícháme. Kuřecí křidélka posypeme sušeným zázvorem, osolíme, naskládáme do Remosky a prolijeme marinádou. Promícháme, na křidélka položíme kousky másla a přiklopíme víko. Pečeme za občasného podlití 45 až 50 minut. Podáváme s různě upravenými bramborami a zeleninovým salátem.

 2–3 osoby  cca 70 minut  pro model ORIGINAL 21



OBMĚNA: Pikantní marináda

4 lžíce kečupu
4 lžíce medu
1 lžička sušených chilli papriček
špetka sladké papriky
2 lžíce sojové omáčky
2 lžičky jablečného octa
špetka mleté skořice


Všechny ingredience smícháme dohromady. Kuřecí křidélka potřeme marinádou a marinujeme je nejlépe 24 hodin.


KUŘE S ČERTEM V TĚLE


Ingredience

600 g kuřecích nebo krůtích prsou
8 kratších párků podle chuti
1 vrchovatá lžička grilovacího koření
8 lžiček kremžské hořčice
2 stroužky česneku
několik kapek worcesterské omáčky
několik kapek tabasca (není podmínkou)
2 lžíce olivového oleje
sůl (pokud není grilovací koření slané)
pepř

Kuřecí nebo krůtí prsa nakrájíme na tenké podlouhlé plátky (8 tenkých plátků). Olej promícháme s hořčicí, worcesterskou omáčkou, grilovacím kořením, prolisovaným česnekem, pepřem, popř. solí a tabascem podle chuti. Polovičním množstvím této směsi maso po jedné straně potřeme. Doprostřed položíme párek, který předem nakrojíme na koncích jako špekáčky. Plátek masa stočíme, přičemž konce párků musí vykukovat ven jako „čertí růžky“. Závitky zachytíme párátkem a vložíme do Remosky. Potřeme je zbývající marinádou a opékáme dozlatova. Podáváme s čerstvým pečivem, různými omáčkami a zeleninovým salátem.

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41



KUKUŘIČNÉ (ČI BABY) KUŘÁTKO (PETIT POULET) S HOUBOVOU (NEBO DÝŇOVOU) NÁDIVKOU

Ingredience

2 malá kuřátka
2 vrchovaté lžíce
grilovacího koření
2 lžíce oleje
1–2 palice česneku
400–500 g brambor
1–2 šalotky
sůl, pepř

Nádivka:

200 g čerstvých hub
1 vejce
2 (celozrnné) rohlíky nebo housky
asi 100 ml mléka
1 malá cibule
několik snítek čerstvého tymiánu
(nebo 1 lžička sušeného)
hrst nasekané listové petrželky
2 lžíce másla
sůl, pepř

Kuřátka omyjeme a osušíme. Pomocí ostrého nožiku oddělíme jemně kůži na prsíčkách od masa, aby nám vznikla kapsa. Do této kapsy vložíme bylinkové máslo. Nádivku napěchujeme do dutiny kuřátek a kapsu zachytíme párátky nebo sešijeme kuchyňskou nití, aby nám během pečení nádivka nevytekla. Povrch kuřátka pomažeme lžící oleje smíchaného s grilovacím kořením. Oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky a rozložíme do Remosky, šalotky nakrájíme na klínky a promícháme s bramborami. Osolíme, opepříme. Kuřátka poskládáme do Remosky bříšky dolů. Palice česneku rozkrojíme na půlky a dáme vedle kuřátek. Pečeme 30 minut. Pak kuřátka otočíme a dopečeme dozlatova.

Houbová nádivka: Nádivku připravíme tak, že na másle v pánvi osmahneme nakrájené houby, přidáme drobně nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit. Pak houby osolíme, opepříme a necháme ještě krátce vydusit šťávu. Když houby vychladnou, přidáme k nim v mléce rozmočené pečivo, nasekanou petrželku, tymián a touto směsí kuřátka naplníme.

Dýňová nádivka: Místo hub použijeme na kostičky nakrájenou dýni i se slupkou (jen u dýně Hokaido).



BYLINKOVÉ MÁSLA A DALŠÍ OBMĚNY:

Do 50 g utřeného másla vmícháme jemně nasekanou petrželku, ochutíme trochou citronové šťávy, špetkou soli a rukama namočenými ve studené vodě vytvarujeme váleček, který zabalíme do alobalu a uložíme do chladničky. Podle potřeby vykrajujeme kolečka, která klademe těsně před podáním na hotový pokrm. Máslo je vhodné i na namazání na topinky.

Opilé máslo: Místo petrželky můžeme použít kterékoli jiné čerstvé koření (kopr, nastrouhaný křen, prolisovaný česnek), sladkou mletou papriku a trochu koňaku či brandy.

Kaparové máslo: Rozměkklé máslo smícháme s 1 lžící nasekaných kaparů, lžičkou kremžské hořčice a malým množstvím soli.

Olivové máslo: Rozměkklé máslo smícháme s vypeckovanými a drobně nakrájenými olivami a drobně nakrájenou bílou cibulí.

Česnekové máslo: Rozměkklé máslo smícháme s 2 prolisovanými stroužky česneku, trochou sladké mleté papriky, několika kapkami worcesterské omáčky a špetkou soli a pepře.

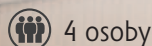
Hořčicové máslo: Rozměkklé máslo smícháme s 2 vrchovatými lžícemi hořčice (francouzské nebo kremžské – podle chuti), s 1 malou jemně nasekanou cibulí a solí. Máslo je zejména vhodné na namazání na topinky.

Levandulové máslo: Do utřeného másla vmícháme hrst jemně nasekané petrželky nebo pažitky, 3 lžíce nasekaných levandulových lístků a kvítků, ochutíme trochou citronové šťávy a špetkou soli. Máslo je vhodné i na namazání na topinky.

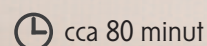
Ořechové máslo: Rozměkklé máslo smícháme s hrstí pomletých vlašských ořechů a solí. Použijeme na namazání na topinky anebo na grilovaná masa či zeleninu.



Poznámka: Z pečených česnekových palic jdou stroužky krásně vyloupnout a přikusovat k jídlu, takže se nemusíme bát, že by byly jen na ozdobu.



4 osoby



cca 80 minut



pro model GRAND 4 I



KACHNÍ STEHNA NA POMERANČÍCH



Ingredience

2 kachní stehna
1 pomeranč (kůra i šťáva)
několik snítek tymiánu
1 lžice drceného kmínu
sůl, pepř
1 pomeranč na ozdobení

Kachní stehna omyjeme, osušíme, z obou stran osolíme, opepříme a vložíme do Remosky. Posypeme je lístky tymiánu, kmínem a pečeme asi 45 minut. Po této době kachnu obrátíme a pečeme dalších 45 minut. Maso během pečení nepodléváme, podle potřeby podlijeme až ke konci pečení. Poté do vypečené šťávy přidáme šťávu z pomeranče a 1/2 lžičky jemně nastrohané pomerančové kůry (bez bílé nahořklé blány!). Dopečeme 20–30 minut, dokud není maso měkké. Podáváme s knedlíkem nebo opečenými bramborami a s pomerančem nakrájeným na plátky.



 2 osoby  cca 130 minut  pro model ORIGINAL 21

KRÁLÍČÍ STEHNA NA ROZMARÝNU A VÍNĚ

Ingredience

4 králíčí stehna	1 lžice másla a 1 lžička hladké mouky smíchané do kuličky
2 cibule	2 lžice oleje
3 větší stroužky česneku	30 g másla
2 snítky čerstvého rozmarýnu (nebo 1 vrchovatá lžička sušeného)	sůl, pepř
100 ml vývaru (i z kostky)	
100 ml bílého vína	
hrst petrželové natě	
2 jarní cibulky	

Králíčí stehna omyjeme, osušíme, mírně osolíme a opepříme. V Remosce rozežehřejeme olej, vložíme stehna, po obou stranách je opečeme dozlatova, vyjmeme je a uchováme v teple. Do téhož tuku dáme drobně pokrájenou cibuli, poloviční množství nasekané petrželky, jemně pokrájený česnek a rozmarýn, a když cibule začne zlátnout, vložíme zpět králíčí stehna a podlijeme je vínem. Po 5 minutách přilijeme vývar a dusíme dál doměkka. Pokud je šťáva příliš řídká, můžeme ji zahustit kuličkou másla smíchanou s moukou (tzv. roux) a ještě 5 minut povařit. Hotová králíčí stehna podlijeme trochou šťávy, posypeme nasekanou petrželkou a jemně nasekanou zelenou cibulkou. Podáváme s vařenými bramborami nebo s pečivem.

 4 osoby  cca 95 minut  pro model GRAND 41




KRŮTÍ ROLÁDA S VAJEČNO-ŠPENÁTOVOU NÁDIVKOU

Ingredience

1 krůtí prso (asi 600 g)
100 g anglické
(popř. schwarzwaldské) slaniny
150 g čerstvého baby špenátu
2 menší mrkve
3 stonky řapíkatého celeru
2 menší cibule
2–3 bobkové listy
100 ml bílého vína
drůbeží vývar (i z kostky) podle potřeby
1 lžice oleje
másto na vymazání zapékací misky
sůl, pepř

Krůtí prso rozřízneme tak, aby nám vznikl plát, který přes fólii jemně naklepe-
me. Do obdélníkové menší zapékací misky vymazané máslem nalijeme směs
připravenou z rozšlehaných vajec, nasekaného špenátu, parmazánu, muškáto-
vého oříšku, soli, pepře, vložíme do Remosky a necháme ztuhnout. Pak misku
vyjmeme a necháme vychladnout. Na plát prsou rozložíme zbývající lístky špe-
nátu, přidáme připravenou špenátovou omeletu a opatrně maso stočíme. Ro-
ládu obalíme plátkem slaniny, svážeme kuchyňskou nití a vložíme do Remosky,
na jejímž dně jsme nechali rozehřát trochu oleje. Když je slanina opečená
dokřupava, přidáme na kostičky nakrájenou zeleninu, přičemž řapíkatý celer
zbavíme předem pomocí škrabky vláken. Vmícháme zároveň bobkové listy.
Necháme chvíli zeleninu osmahnout, pak podlijeme vínem a za občasného
podlévání vývarem dusíme doměkka asi 50 minut. Nakonec omáčku zjemníme
kouskem másla. Maso nakrájené na plátky můžeme podávat s kousky zeleniny
nebo ji můžeme rozmixovat. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41




ZVĚŘINOVÉ RAGÚ NA HOUBÁCH

Ingredience

600 g srncí (jelení nebo dančí) kýty
200 g čerstvých lesních hub (nebo žampionů)
3 velké cibule
500 g rajčat
100 ml bílého vína
100–200 ml vývaru (i z kostky)
200 ml kysané smetany nebo bílého jogurtu
hrst petrželky
2–3 lžice oleje
sůl, pepř

Odblaněnou kýtu nakrájíme na kostky, mírně osolíme, nepatrně opepříme
a na rozehřátém oleji v Remosce po všech stranách za občasného promí-
chání opečeme. Opečené maso vyjmeme a v téže tuku necháme zesklo-
vatět nadrobno pokrájenou cibuli. Přidáme očištěné a na plátky nakrájené
houby a chvíli je dusíme, dokud nepustí šťávu. Pak přidáme opečené maso,
podlijeme vše vínem, a když se alkohol vyduší, přidáme spařená, oloupaná
a pokrájená rajčata, podlijeme trochu vývarem a dusíme dál doměkka. Podle
potřeby podléváme vývarem. Nakonec zahustíme smetanou nebo jogurtem,
vmícháme nasekanou petrželku a chvíli povaříme do zhoustnutí. Podáváme
s knedlíkem a kouskem citronu. Vhodnou přílohou je také polenta.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41





DUŠENÝ KRÁLÍK SE ZELENINOU A HOUBAMI

Ingredience

1 králík
1 větší cibule
2 mrkve
2 pórký
2 stroužky česneku
100g čerstvých lesních hub (nebo žampionů)
150ml vývaru (i z kostky)
200ml kysané smetany
hrst petrželky
2 lžičce oleje
sůl, pepř

Očištěného naporcovaného králíka osolíme, opepříme a na oleji po obou stranách v míse Remosky opečeme a vyjmeme. Do téhož tuku přidáme drobně pokrájenou cibuli a nasekaný česnek. Až cibule zesklouatí, vrátíme zpět porce králíka, mírně podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. Pak přidáme na plátky pokrájené houby, drobně nakrájenou zeleninu a dál dusíme doměkka. Nakonec přidáme nasekanou petrželovou nať, smetanu a povaříme do zhoustnutí. Podáváme s knedlíkem nebo s vařenými bramborami.

 4 osoby

 cca 120 minut

 pro model GRAND 41

DUŠENÉ SRNČÍ ZÁVITKY




Ingredience

600g srnčí (jelení nebo dančí) kýty
4 plátky anglické slaniny
1 větší cibule
4 stroužky česneku
hořčice
100–200ml vývaru
2 lžičce hladké mouky
2 lžičce oleje
sůl, pepř

Odblaněnou kýtu nakrájíme na plátky, jemně naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme prolisovaným česnekem, hořčicí, přidáme plátek slaniny a na kolečka pokrájenou cibuli. Každý plátek svineme, převážeme nití nebo spícháme párátkem, poprášíme moukou a po všech stranách osmahneme na oleji v míse Remosky. Pak závitky podlijeme vývarem a podusíme doměkka. Podáváme s vařenými bramborami nebo rýží a se zeleninovým salátem.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 41



Sladkovodní i mořské ryby můžeme připravovat stejným způsobem jako jiná masa. Můžeme je grilovat, péct, zapékat, připravovat v alobalu. Ryby je vhodné pokapat před úpravou trochu citronem, nebo octem či bílým vínem, aby se zbavily svého charakteristického pachu.

Ryby připravované v Remosce si zachovávají svou chuť a vůni, jsou křehké a velice chutné.

RYBY

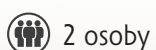
PEČENÝ KAPR NA ZELENINĚ

Ingredience

4 porce kapra
200 g míchané mražené zeleniny
1 cibule
1/2 citronu
2 lžice oleje
sůl
pepř
drcený kmín
1 lžička vegety
100 ml masového vývaru nebo bujónu



Omytého kapra osušíme, osolíme, okořeníme mletým pepřem a pokapeme citronovou šťávou. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme mraženou zeleninu, mírně posypeme vegetou, kmínem a promícháme. Restujeme asi 10 minut. Poté na zeleninu uložíme porce kapra, mírně podlijeme vývarem a pečeme 20–30 minut. Podáváme s vařenými bramborami nebo chlebem.



2 osoby



cca 50 minut



pro model ORIGINAL 21



PIKANTNÍ KAPR NA PIVU

Ingredience

4 porce kapra – podkovy (po 150 g)
200 ml světlého piva
1/2 citronu
2 stroužky česneku
trochu mleté sladké papriky
špetka pálivé papriky
1 lžička mletého kmínu
2 lžice hladké mouky
2 lžice másla
2 lžice oleje
sůl, pepř

Porce kapra pokapeme citronem, potřeme prolisovaným česnekem smíchaným se solí, opeříme, poprášíme hladkou moukou smíchanou se sladkou i pálivou paprikou a mletým kmínem. Porce poklademe do rozpáleného oleje Remosky a opečeme po obou stranách dozlatova. Podlijeme pivem a dusíme doměkka. Pak kapra vyjmeme a položíme na teplé místo. Omáčku zjemníme máslem a ještě krátce povaříme. Podáváme s vařenými bramborami nebo chlebem, čerstvým zeleninovým salátem a žejdlíkem oroseného piva.



4 osoby



cca 45 minut



pro model GRAND 41





PSTRUH PEČENÝ V BYLINKOVÉ STROUHANCE

Ingredience

2 pstruzi
50 g strouhanky
50 g másla
svazek zelené petrželky
1/2 citronu (kůra i šťáva)
25 g piniových oříšků
1 lžičce olivového oleje
sůl
drcený kmín

Strouhanku smícháme s nasekanou petrželkou, citronovou kůrou a polovinou nasekaných piniových oříšků. Pstruhy omyjeme, osušíme, osolíme a posypeme drceným kmínem. Do mísy vlijeme olivový olej, přidáme kousek másla, vložíme pstruhy, přiklopíme víko a pečeme 10–15 minut. Poté pstruhy otočíme, zasypeme směsí ze strouhanky, zakápneme šťávou z citronu a rozložíme plátky másla. Pečeme 25 minut. Odklopíme víko, vsypeme zbytek piniových oříšků a dopečeme 5 minut.

 2 osoby  cca 50 minut  pro model ORIGINAL 2 I



PSTRUH LABUŽNÍK

Ingredience




4 pstruzi
hladká mouka na obalení
sůl
4 lžičce oleje

Omáčka:

1 hrnek nakrájených žampionů
2 lžičce másla
šťáva z 1/2 citronu
zelená petrželka
1/2 hrnku bílého vína

Pstruhy omyjeme, osušíme, osolíme a obalíme v hladké mouce. Do mísy vlijeme olej, vložíme pstruhy, přiklopíme víko a pečeme 10–15 minut. Poté pstruhy otočíme a pečeme opět cca 15 až 20 minut. Pstruhy přelijeme na talíři omáčkou.

Omáčka: Nakrájené žampiony osmažíme na másle, zakápneme citronovou šťávou, přidáme na jemno nakrájenou petrželku a osolíme. Vše podlijeme bílým vínem a dusíme cca 10 minut.

 4 osoby  cca 50 minut  pro model GRAND 4 I






MANDLOVÝ PSTRUH

Ingredience

2 pstruzi
 3 hrsti mandlových plátků
 65 g hladké mouky
 1/2 lžičky soli
 1/2 lžičky kmínu
 1/4 lžičky cayenského pepře
 250 ml mléka
 1 lžice olivového oleje
 1 lžice másla
 2 stroužky česneku
 citron k podávání

Do misky nalijeme mléko a na hodinu do něj pstruhy naložíme. Na pánvi krátce nasucho opečeme mandlové plátky. Mouku smícháme se solí, kmínem a pepřem. Pstruhy vytáhneme z mléka, necháme okapat a pak je obalíme v ochucené mouce. V míse zahřejeme olivový olej a máslo, přidáme plátky česneku a pstruhy. Zhruba po 10 minutách pstruhy obrátíme a případně vyndáme česnek, aby nezhořkl. Pečeme 35 minut. Nakonec zasypeme pstruhy mandlemi a dopečeme 5 minut. Podáváme s kousky citronu.

 2 osoby

 cca 50 minut

 pro model ORIGINAL 2 I

SMAŽENÉ RYBÍ KARBANÁTKY

Ingredience

400 g vařeného rybího masa
 2 brambory
 1 (celozrnná) houska
 100 ml mléka
 1 vejce
 2 lžice nasekané petrželové natě
 4 lžice tvrdého strouhaného sýra
 strouhanka na obalení
 4 lžice oleje
 sůl, pepř



Rybí maso umeleme. Brambory uvaříme i se slupkou doměkka. Poté je oloupeme, rozmačkáme vidličkou na kaši a přimícháme k nim pomleté rybí maso, nasekanou petrželku, rozdrobenou housku smočenou předem v mléce, strouhaný sýr, rozšlehané vejce, sůl, pepř a vše důkladně promícháme. Ze směsi tvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance a osmažíme na předem rozpáleném oleji v míse Remosky dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší či jinak upravenými bramborami a podle chuti s kečupem, tatarskou omáčkou nebo jinou ochucenou omáčkou.

 4 osoby

 cca 50 minut

 pro model GRAND 4 I




LOSOS V PAPILOTĚ

Ingredience

4 plátky lososa bez kostí a kůže
1 citron
hrst čerstvých bylinek (petrželka, šalvěj, rozmarýn aj.)
4 lžíce bílého vína
4 lžíce brandy
trochu hladké mouky
máslo na vymazání papíru
1 lžíce rozpuštěného másla na pokapání
sůl, pepř

Plátky lososa osolíme, opeříme a zlehka poprášíme moukou. 4 větší díly pečícího papíru potřeme máslem a položíme na ně porce lososa, které po obou stranách obalíme v jemně nasekaných bylinkách. Pokapeme je citronovou šťávou, vínem, brandy a nakonec zakapeme máslem. Papír důkladně zabalíme a dobře uzavřeme. Zapékáme v Remosce asi 20–25 minut. Podáváme s vařenými bramborami omaštěnými máslem a posypanými petrželkou a se zeleninovým salátem. Papír otevíráme opatrně, protože horká pára by nás mohla opařit.

Poznámka: Papilota, výraz pocházející z francouzštiny (papillote), se k přípravě masa a ryb používá právě zejména ve francouzské kuchyni, ale také ve Švýcarsku, nebo v Itálii. Místo pečícího papíru můžeme použít i alobal.

 2 osoby

 cca 45 minut

 pro model GRAND 41

LOSOS S LIMETKOU A ANGLICKOU SLANINOU



Ingredience

4 filé lososa
2 limetky
100 g anglické slaniny
sůl, pepř

Filé z lososa osolíme a opeříme. Položíme na ně tenké plátky limetky a vše zabalíme do plátek anglické slaniny. Připravené filé vložíme do misky Remosky a pečeme 25 až 30 minut.

 2 osoby

 cca 45 minut

 pro model ORIGINAL 21



ZAPEČENÝ LOSOS S KOPREM A ŘECKÝM SALÁTEM „TZATZIKI“

Ingredience

800 g filé z lososa
250 ml mléka
4 vejce
100 g strouhaného ementálu
hrst kopru
1/2 citronu
máslo na vymazání mísy
sůl, pepř

Řecký salát tzatziki:

2 salátové okurky
500 g bílého smetanového jogurtu
4 velké stroužky česneku
hrst kopru
několik lístků meduňky nebo máty
olivový olej
citronová šťáva
sůl, pepř

Lososa omyjeme, osušíme, rozdělíme na porce, osolíme a pokapeme citro-
nem. Lososové kousky poskládáme vedle sebe do máslem vymazané mísy
Remosky a zalijeme směsí připravenou ze sýra, mléka, rozšlehaných vajec,
nasekaného kopru, soli a pepře. Zapékáme dozlatova. Podáváme s různě
upravenými bramborami a řeckým okurkovým salátem.

Řecký salát tzatziki: Salátové okurky důkladně omyjeme a na hrubším stru-
hadle nastrouháme na nudličky. Posypeme solí a necháme 30 minut uležet,
aby okurka pustila vodu. Pak ji v cedníku přelijeme studenou vodou a dů-
kladně vymačkáme. Meziitím jogurt promícháme s prolisovanými stroužky
česneku, olivovým olejem, citronovou šťávou, jemně nakrájeným koprem
a najemno nasekanou meduňkou nebo mátou. Zároveň podle chuti osolíme
a opepříme. Vymačkanou okurku promícháme s ochuceným jogurtem
a podáváme.

Poznámka: U tohoto řeckého salátu zapomeňte na nějaké diety a jogurty
„light“, naopak je nutné použít skutečně tučný smetanový jogurt, aby v něm,
jak se říká, „lžíce stála“. Jinak to nebude to pravé řecké ořechové!

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41



ZAPEČENÁ TRESKA S RAJČATY A KAPARY



Ingredience

4 filety z tresky nebo pangasia (po 150 g)
4 spařená oloupaná a nakrájená rajčata
1 lžíce kaparů
1 lžíce vypeckovaných nasekaných zelených oliv
1 nahrubo nastrouhaný česnek
špetka oregana
hrst čerstvé bazalky
2 lžíce olivového oleje
olivový olej na vymazání mísy
sůl, pepř

Čerstvé nebo polorozmražené filety z tresky nepatrně osolíme a vložíme
do olejem vymazané mísy Remosky. Rajčata promícháme s kapary, olivami,
nastrouhaným česnekem, oreganem, jemně natrhanou bazalkou (část ne-
cháme na později) a olivovým olejem. Promíchanou směs navršíme na jed-
notlivé rybí porce a pečeme asi 25–30 minut. Podáváme posypané zbývající
jemně nasekanou bazalkou s čerstvým pečivem nebo různě upravenými
bramborami či polentou.

 4 osoby

 cca 45 minut

 pro model GRAND 41



*Zelenina, kterou připravujeme v Remosce,
si zachovává svou barvu, zůstává vláčná
a ztráta biologických parametrů –
vitamínů a živin – je minimální.*

ZELENA




PLNĚNÉ PAPRIKY V RAJČATOVÉ OMÁČCE

Ingredience

4 velké červené papriky
500 g mletého masa
(vepřové, hovězí nebo kuřecí)
1 cibule
1 vejce
100 g vařené rýže
nebo 1 žemle zvlhčená vodou
1 lžička sušené majoránky
2 stroužky česneku
hrst listové petrželky
olej na vymazání mísy
sůl, pepř

Mleté maso osolíme, opeříme, ochutíme majoránkou, přidáme vejce, restovanou cibuli, prolisovaný česnek, rýži (nebo žemli) a nasekanou petrželku. Směs dobře promícháme. Z paprik seřízneme vršky, odstraníme semena a papriky naplníme masovou směsí. Remosku vymažeme olejem, vložíme papriky špičkami dolů a přikryjeme odkrojeným vrškem. Přidáme na nudličky nakrájenou papriku, rajčata, rajský protlak, lžici sypkého bujonu a chilli koření. Podlijeme trochou vody a pečeme asi 60–70 minut. Podle potřeby podléváme zbývajícím vývarem. Vhodnou přílohou je rýže, knedlíky, halušky či spätzle.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41

Omáčka:

1 červená paprika
1 konzerva loupaných, krájených
rajčat (400 g)
1 rajský protlak (160 g)
1 lžice sypkého bujonu
špetka chilli koření
sůl

BROKOLICOVÉ KARBANÁTKY PODLE MILENY NEVEKLOVSKÉ– DUCHKOVÉ

Ingredience

500 g brokolice
4 vejce
80 g sýru Feta
3 stroužky česneku
50 g piniových oříšků (nebo slunečnicových semínek)
150 g hladké mouky
hrst listové petrželky
1 malá feferonka (není podmínkou)
olej na vymazání mísy
sůl, pepř

Piniové oříšky opražíme krátce v pánvi nasucho. Omytou brokolici rozdělíme na růžičky a 5 minut povaříme v mírně osolené vodě. Pak scedíme, prolijeme ledovou vodou, aby se zachovala zelená barva a uložíme stranou. Vychladlou brokolici velice drobně nasekáme. V míse rozšleháme vejce s prosátou moukou, prolisovaným česnekem, nasekanou petrželkou, solí a pepřem. Do směsi přidáme rozdrobený sýr Feta, opražené pinie a drobně nasekanou brokolici. Vše důkladně promícháme. Pokud je směs příliš řídká, přidáme ještě trochu mouky. Ze směsi tvoříme pomocí lžice malé ploché karbanátky, které v Remosce vymazané olejem smažíme po obou stranách dozlatova. Podáváme nejlépe s bramborovou kaší.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 41



ŠPENÁTOVÉ MUFFINY

Ingredience

600 g čerstvého špenátu
1 větší rajče
125 g mozzarely
3 vejce
100 g strouhaného parmazánu
másto a strouhanka na vymazání a vysypání formy
sůl, pepř

V trošce vody necháme špenátové listy spařit, pak je scedíme a jemně nakrájíme. Smícháme je s vejci rozšlehanými se strouhaným sýrem, solí a pepřem. Vymažeme a vysypeme strouhankou speciální plech nebo formičky na muffiny a pečeme v Remosce asi 20 minut. Zda jsou muffiny upečené, zjistíme pomocí párátko, které by po vpichu mělo zůstat suché. Muffiny podáváme teplé s plátkem mozzarely a plátkem rajčete, které přidáme navrch na posledních 5 minut před dopečením. Tento pokrm je vhodný jako předkrm nebo jako příloha k masu či drůbeži.

 4 osoby

 cca 50 minut

 pro model GRAND 41



BAKLAŽÁNOVÉ ZÁVITKY

Ingredience


4 malé baklažány
plátky toastového sýra podle potřeby
400 g rajčat (popř. i konzervovaných)
100 g tvrdého strouhaného sýra (nejlépe čedar, ementál, parmazán)
100 ml drůbežního vývaru (i z kostky)
1 lžička oregana
2 lžice oleje
olej na vymazání pekáčku
sůl, pepř



Omyté baklažány podélně pokrájíme na tenké plátky, osolíme a necháme vypotit. Pak plátky opláchneme, osušíme a na oleji je opečeme po obou stranách. Spařená, oloupaná a pokrájená rajčata smícháme s oreganem, mírně osolíme a opepříme. Na vychladlé plátky lilků poklademe kousky toastového sýra, zavineme a konec zachytíme párátkem. Závitky klademe vedle sebe do Remosky vymazané olejem, přidáme rajčata, podlijeme trochou vývaru a asi 30 minut zapékáme. Poté je posypeme strouhaným sýrem a dopečeme, dokud sýr nezrůžoví. Podáváme s pečivem.

 4 osoby

 cca 80 minut


 pro model GRAND 41

BAKLAŽÁNY PO PARMSKU

Ingredience

4 menší baklažány
500 g měkkých rajčat
1 cibule
2 stroužky česneku
150 g plátkového toastového sýra (nebo mozzarely)
50 g strouhaného parmazánu
hrst bazalky
olej podle potřeby
sůl

Baklažány nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, osolíme je a necháme 30 minut odpočinout, aby pustily vodu. Na lžici oleje osmahneme na pánvi nasekaný česnek a cibuli, přidáme pak spařená, oloupaná, pokrájená rajčata, trochu osolíme a dusíme, až se z rajčat vytvoří hustá omáčka, do níž nakonec přidáme jemně nasekanou bazalku. Lilky pak osušíme a po obou stranách osmahneme na pánvi s olivovým olejem dozlatova. Poté je po vrstvách vložíme do olejem vymazané mísy Remosky. Každou vrstvu pokryjeme tenkými plátky mozzarely, potřeme rajčatovou omáčkou a tak pokračujeme až do spotřebování surovin. Celé posypeme strouhaným parmazánem. Zapékáme dozlatova. Podáváme s pečivem.

 4 osoby

 cca 90 minut

 pro model GRAND 41



CLAFOUTIS – KOLÁČ S CHŘESTEM A CAMEMBERTEM

Ingredience

250 g chřestu
200 g camembertu (popř. hermelínu)
2 vejce
200 ml mléka
100 ml smetany
40 g škrobové moučky
40 g strouhaného parmazánu
másto na vymazání a strouhanka na vysypání mísy
50 g mandlových lupínků
sůl, pepř

Oloupaný a dřevnatých konců zbavený chřest rozkrojíme podélně napůl a povaříme v mírně osolené vodě 3 minuty, pak scedíme a osušíme. Vejce rozšleháme se žloutkem, pomalu přimícháme mléko, smetanu, škrobovou moučku, parmazán, sůl a pepř. Prošleháváme až do zhoustnutí. Zapékací mísu o průměru 26 cm vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Na dno poklademe chřest, na kostky pokrájený camembert, zalijeme připravenou směsí a dáme do Remosky. Zapékáme dozlatova. Asi 5 minut před dokončením posypeme pokrm mandlovými lupínky. Podáváme s různě upravenými bramborami nebo čerstvou bagetou.

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41




ZAPEČENÉ PLNĚNÉ BAKLAŽÁNY

Ingredience

2 baklažány
 250 g uvařeného nebo pečeného drůbežního masa
 1 cibule
 250 ml rajčatového pyré
 1 vejce
 1 vrchovatá lžička majoránky
 50 g tvrdého strouhaného sýra
 3 lžíce oleje
 olej na vymazání mísy
 sůl, pepř

Omyté baklažány podélně rozřízneme a vydlabeme vnitřky, které pokrájíme na kostičky. Vydlabané lilky povaříme v mírně osolené vodě 5 minut, scedíme a osušíme. V kastrolu na dvou lžících oleje zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme dužninu baklažánů, mírně osolíme, opepříme a asi 5 minut podusíme za občasného míchání pod pokličkou. Potom vmícháme drobně pokrájené drůbeží maso, nastrouhaný sýr, rozšlehané vejce, majoránku a touto směsí naplníme vydlabané lilky. Vložíme je do lehce olejem vymazané mísy Remosky, zakapeme rajčatovým pyré smíchaným s jednou lžící oleje, zakryjeme a pečeme asi 25 minut. Můžeme použít i zapékačímísu vloženou do Remosky. Podáváme s vařenými bramborami, rýží nebo s čerstvým pečivem.

 4 osoby

 cca 65 minut

 pro model GRAND 41

ZAPEČENÁ BROKOLICE S BEŠAMELEM




Ingredience

1 brokolice (asi 600 g)
 200 g mraženého hrášku
 2 mrkve
 250 ml bešamelu
 špetka strouhaného muškátového oříšku
 2 lžíce nasekané petrželky
 50 g tvrdého sýra
 máslo na vymazání a strouhanka na vysypání mísy
 sůl, pepř

Omytou brokolici rozebereme na malé růžičky, které předem nevaříme, zůstanou pak během pečení křupavé. Připravíme si bešamel, do něhož vmícháme muškátový oříšek, hrášek, jemně nastrouhanou mrkev, petrželku a nakonec brokolici. Směs vložíme do máslem vymazané a strouhankou vysypané mísy Remosky a zapékáme asi 30 minut. Na posledních 5 minut posypeme strouhaným sýrem a zapečeme dozlatova. Podáváme s uvařenými bramborami.

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41




ZAPEČENÉ CUKETY S KUSKUSEM A OVČÍM SÝREM

Ingredience

4 menší cukety
150 g vařeného kuskusu
250 g ovčího sýra
2 vejce
1 cibule
2 stroužky česneku
2 snítky čerstvého oregana (nebo 1 lžička sušeného)
2 lžíce olivového oleje
másto na vymazání mísy
sůl, pepř

Omyté cukety podélně rozpůlíme, dužninu opatrně vydlabeme a pokrájíme. Drobně nakrájenou cibuli necháme v pánvi na oleji zesklivatět. Přidáme cuketovou dužninu, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme, ochutíme oreganem a asi 5 minut podusíme. Přimícháme kuskus. Směs necháme vychladnout, pak vmícháme kostičky pokrájeného sýra a rozšlehaná vejce. Touto směsí naplníme půlky cuket, které poklademe do máslem vymazané mísy Remosky a asi 30 minut zapékáme. Podáváme s čerstvým pečivem.

Poznámka: Z cuket nevydlabáváme příliš mnoho dužniny, protože by rychle změkly a náplň by mohla vypadnout.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 41



ZAPEČENÉ PLNĚNÉ KEDLUBNY S MASEM

Ingredience

4 větší kedlubny
200 g mletého masa
2 vejce
1 menší cibule
2 stroužky česneku
2 lžíce tvrdého strouhaného sýra
hrst petrželky
másto
2 lžíce oleje
1 lžička oregana
sůl, pepř



Oloupané kedlubny povaříme do poloměkka v mírně osolené vodě. Potom seřízneme vršky a vychladlé kedlubny uvnitř vydlabeme. Na oleji na pánvi zpěníme cibuli s prolisovaným česnekem, přidáme mleté maso, osolíme, opepříme a za občasného míchání osmahneme do hněda. Mezitím vršky kedluben jemně pokrájíme. Pak je smícháme s osmahnutým masem, vejci, nasekanou petrželkou, oreganem a směsí naplníme vydlabané vnitřky kedluben. Vložíme je do mísy Remosky, kterou jsme si předem vymazali lehce máslem. Kedlubny posypeme sýrem, pokapeme zbytkem rozehřátého másla a zapечeme je. Podáváme s různě upravenými bramborami.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 41





ZAPEČENÁ RAJČATA PLNĚNÁ SÝREM A DALŠÍ OBMĚNY

Ingredience

4 větší rajčata
150 g ementálu
2 žloutky
hrst pažitky
máslo na vymazání Remosky
sůl, pepř

Rajčata rozpůlíme, dužninu vydlabeme. Rajčata položíme otvorem dolů na sítko a necháme okapat. Nastrouhaný sýr promícháme se žloutky, jemně nasekanou rajčatovou dužninou, nasekanou pažitkou, solí a pepřem. Touto směsí půlky rajčat naplníme a rozložíme do mísy Remosky vymazané máslem a zakryjeme víkem. Zapékáme, dokud povrch nezrůžoví. Podáváme s plátky bagety.



OBMĚNY NÁPLNĚ:

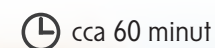
Šunková: Do této náplně můžeme přidat jemně nasekanou šunku.

Zeleninová: Můžeme přidat mražený hrášek, jemně nasekanou šalotku nebo prolisovaný česnek.

Žampionová: Můžeme přidat očištěné a nadrobno nakrájené žampiony.



4 osoby



cca 60 minut



pro model GRAND 41

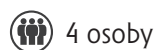
ZAPEČENÉ ARTYČOKY S PARMAZÁNEM



Ingredience

4 artyčoky	1 citron
3 vejce	2 snítky majoránky
50 g chlebové střídky	(nebo 1 lžička sušené)
150 ml mléka	2 lžíce olivového oleje
50 g strouhaného parmezánu	sůl, pepř
2 stroužky česneku	

Artyčoky očistíme, rozpůlíme je, vybereme „vousky“, nakrájíme na tenké plátky a vložíme do citronem okyselené vody. V rendlíku zpěníme na oleji jemně nasekaný česnek, přidáme okapané artyčoky, podlijeme nepatrně vodou a necháme za občasného promíchání na malém plameni podusit. Mezi tím rozdrobenou chlebovou střídku namočíme v mléce, pak ji vmícháme do rozšlehaných vajec, osolíme, opepříme, ochutíme nasekanými lístky majoránky a parmezánem. Na dno mísy Remosky rozložíme pečící papír, na něj poklademe vychladlé podušené artyčoky, pak rozprostřeme vaječnou směs a zapékáme asi 30 minut. Můžeme použít i zapékací mísu vloženou do Remosky. Podáváme s čerstvým pečivem nebo různě upravenými bramborami.



4 osoby



cca 60 minut



pro model GRAND 41




BRAMBOŘOVÁ JIDLA


PEČENÉ BRAMBORY V ALOBALU


Ingredience

8 stejně velkých brambor
sůl
popř. trochu másla

Brambory důkladně omyjeme a neoloupané vložíme do alobalu, který dobře uzavřeme, aby neunikala pára, a položíme do Remosky. Když asi po 60 minutách brambory změknou, alobal otevřeme a brambory pečeme dalších 20 minut do zlatova, či do doby, až se na nich vytvoří křupavá kůrčička. Brambory se hodí nejlépe k minulkám. Brambory pak opatrně nařízneme do kříže, osolíme je a můžeme omastit máslem nebo ochuceným bylinkovým či česnekovým máslem. Na brambory můžeme jako obměnu přidat trochu kysané smetany ochucené jemně nasekanou pažitkou.

 4 osoby

 cca 80 minut

 pro model GRAND 41



BRAMBOROVÉ HARMONIKY

Ingredience

4 brambory
80 g anglické libové slaniny
nebo schwarzwaldského špeku
50 g čedaru
sůl
grilovací koření
olivový olej

Dip:

1 zakysaná smetana (250 ml)
2 stroužky česneku
1 lžička olivového oleje
1 lžíce pažitky
sůl, pepř

Brambory oloupeme a podélně rozřízneme. Všechny poloviny položíme řeznou stranou dolů a vršky svísele nařízneme na několika místech, ale ne až do konce. Do zářezů vložíme kousky slaniny a čedaru. Připravené brambory přemístíme do Remosky, mírně osolíme, posypeme grilovacím kořením, zakápneme olivovým olejem a pečeme 45 až 50 minut.

Dip: Zakysanou smetanu smícháme se lžičkou olivového oleje, prolisovaným česnekem a pažitkou. Ochutíme solí a pepřem. Dip podáváme k pečeným bramborám. Brambory podáváme samostatně nebo k různým masovým pokrmům.

 2 osoby

 cca 75 minut

 pro model ORIGINAL 21





BRAMBOROVÝ CRUMBLE

Ingredience

4 velké brambory
2 bagety
1 menší cibule
2 lžičky kari koření
2 snítky rozmarýnu
hrst listové petrželky
2 lžíce olivového oleje
olej na vymazání mísy
sůl, pepř

Brambory nakrájíme na plátky a povaříme do poloměkka v mírně osolené vodě. Pak je scedíme a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme strouhanku. Rozmixujeme vysušené bagety s jehličkami rozmarýnu, menší cibulí a petrželkou. Dochutíme kari kořením a olivovým olejem. Brambory rozprostřeme do olejem vymazané Remosky, osolíme, posypeme připravenou strouhankou a zapékáme asi 25–30 minut dozlatova.

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41

BRAMBOROVÉ PLACIČKY SE ZELENINOU

Ingredience

300 g brambor
300 g mrkve
2 cibule
asi 50 ml horkého mléka
2 vejce
20 g másla
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Drobně nasekanou cibuli chvíli podusíme v kastrolu na másle. Pak přidáme nastrouhanou mrkev, nahrubo nastrouhané oloupané brambory, které předem pokropíme horkým mlékem, aby nezžhněly. Chvíli podusíme společně s cibulí. Mírně osolíme a opeříme. Do vychladlé směsi vmícháme vejce a tvoříme placičky, které vkládáme do rozpáleného oleje v Remosce a smažíme po obou stranách dozlatova.




OBMĚNA:

Do brambor můžeme přidat místo cibule drobně pokrájený pórek a navíc na nudličky nastrouhanou cuketu.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 41




KLATOVSKÝ „BÁČ“

Ingredience

500 g syrových brambor
asi 8 lžic hrubé mouky
1 velká cibule
3 stroužky česneku
1 lžička majoránky
1 lžička mletého kmínu
2 lžíce másla
sůl, pepř

Na lžici másla osmahneme za stálého míchání drobně nakrájenou cibuli. Oloupané brambory nastrouháme, osolíme, přidáme osmaženou cibuli, prolisovaný česnek, koření a mouku. Důkladně promíchanou směs dáme do máslem vymazané mísy Remosky a dozlatova zapečeme. Podáváme s kysaným zelím a podle chuti i s vařeným uzeným masem.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 4l




BRAMBORY ZAPEČENÉ S BRYNZOU

Ingredience

800 g brambor
150 g brynzy
2 vejce
200 ml smetany
hrst pažitky
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Brambory pokrájíme na kolečka a poklademe do mísy Remosky. Osolíme je, přikryjeme vrstvou brynzy a pokapeme olejem. Takto ukládáme, dokud nepotřebujeme všechny suroviny. Poslední vrstvou budou brambory. Nakonec vše zalijeme smetanou s rozšlehanými, osolenými a opeřenými vejci a pečeme asi 45 minut, dokud brambory nezměkknou. Hotový pokrm posypeme drobně nasekanou pažitkou.

 2–3 osoby

 cca 60 minut

 pro model ORIGINAL 2l





ZAPEČENÉ BRAMBORY S HOUBAMI


Ingredience

750 g brambor
400 g čerstvých lesních hub (nebo žampionů)
250 ml bešamelové omáčky
1 cibule
50 g tvrdého strouhaného sýra
1 lžička mletého kmínu
několik snítek čerstvého tymiánu
hrst listové petrželky
30 g másla
olej na vymazání mísy
1 lžičce másla na podušení hub
sůl, pepř

Brambory uvařené ve slupce oloupeme, pokrájíme na plátky a dáme do lehce olejem vymazané mísy Remosky. Do bešamelové omáčky přidáme houby podušené předem v rendlíku na másle a nadrobno pokrájené cibuli, kmínu a tymiánu. Vmícháme jemně nasekanou petrželku a brambory zalijeme. Posypeme je sýrem, poklademe kousíčky másla a zapékáme do růžova. Podáváme se zeleninovým salátem či s podušenou nebo nakládanou zeleninou.

 4 osoby

 cca 75 minut

 pro model GRAND 4l



ZAPEČENÉ BRAMBORY S CIBULÍ

Ingredience

750 g brambor
2 velké cibule
250 ml smetany
1 lžička mletého kmínu
2 lžičce olivového oleje
2 vejce
sůl, pepř

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, cibuli nahrubo a společně s kmínem, solí, pepřem a olejem promícháme. Směs rozložíme do mísy Remosky, zalijeme smetanou a zapékáme, dokud brambory nezměkknou. Ke konci zapékání zalijeme pokrm 2 rozšlehanými vejci a dopečeme dozlatova.




OBMĚNY:

S kedlubnou: K bramborám můžeme přidat 1 velkou nastrohanou kedlubnu.

S masem: Můžeme přidat kostičky drůbežního nebo vepřového masa.

 4 osoby

 cca 75 minut

 pro model GRAND 4l

ZAPEČENÉ BRAMBORY SE ŠPENÁTEM, SMETANOU A SÝREM



Ingredience

750 g brambor
120 g plísňového sýru (Niva, Gorgonzola)
120 g listového špenátu
200 g 12% smetany
plátek másla na vymazání Remosky
sůl, pepř

Brambory uvařené ve slupce oloupeme, pokrájíme na plátky, plísňový sýr nakrájíme na kostičky. Lístky špenátu opláchneme, osušíme a odkrojíme z nich tuhé stonky. Mísu Remosky vymažeme kouskem másla a na dno mísy naskládáme plátky brambor, které osolíme a opeříme. Brambory pokryjeme listy špenátu a na ně nasypeme kostičky plísňového sýru. Postup vrstvení opakujeme ještě jednou nebo dvakrát; poslední vrstvou budou plátky brambor. Vše zalijeme smetanou a pečeme cca 60 minut.

 4 osoby

 cca 75 minut

 pro model GRAND 4l






SMETANOVÉ BRAMBORY

Ingredience

800 g brambor 2 šlehačky
1 pár klobásek sůl
3 cibule

Brambory a cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Klobásky nakrájíme také na kolečka. Vše vložíme do mísy, osolíme, promícháme a zalijeme dvěma šlehačkami. Pečeme 1 hodinu a 15 minut.




 2–3 osoby  cca 75 minut  pro model ORIGINAL 21

SMETANOVÉ BRAMBORY S MUŠKÁTOVÝM OŘÍŠKEM

Ingredience

1 kg brambor 2–3 stroužky česneku
400 ml smetany ke šlehání sůl, pepř
1 lžice másla špetka muškátového oříšku

Brambory oloupeme a nakrájíme je na tenké plátky. Mísu Remosky vymažeme máslem a vyskládáme plátky brambor. Plátky brambor skládáme šupinovitě přes sebe. Smetanu prohřejeme, přidáme prolisovaný česnek, osolíme, opepříme a do směsi nastroháme muškátový oříšek. Ochucenou smetanu necháme přejít varem. Plátky brambor přelijeme v Remosce ochucenou smetanou. Pečeme cca 1 hodinu.

 3 osoby  cca 75 minut  pro model GRAND 41

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

Ingredience

800 g brambor uvařených ve slupce
400 g uzeného masa
3–4 vejce uvařená natvrdo
250 ml mléka nebo smetany
1–2 vejce
hrst pažitky
2 lžice másla
plátek másla na vymazání Remosky
sůl, pepř

Uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Do máslem vymazané mísy Remosky položíme vrstvu brambor, osolíme je a opepříme. Na brambory dáme vrstvu nakrájeného masa, vrstvu na plátky nakrájených vajec a znovu osolíme. Ve střídání vrstev pokračujeme do spotřebování surovin; poslední vrstva musí být brambory. Poklademe kousky másla a krátce zapečeme. Pak pokrm zalijeme osoleným mlékem nebo smetanou s rozšlehanými vejci a zapékáme asi 40 minut do zlatova. Nakonec posypeme nasekanou pažitkou. Podáváme se sterilovanými okurkami, zeleninovým salátem nebo s čerstvou zeleninou.





OBMĚNY:

Tyto tradiční zapékané brambory mají mnoho obměn. Uzené maso můžeme ještě posypat osmaženou cibulí, místo uzeného masa použít klobásu nebo měkký salám, pokrm připravit jen s plátky vajec, na které dáme vrstvu zakysané smetany apod.

Francouzské brambory zapečené se sýrem

Cca 5 minut před dopečením posypeme povrch brambor strouhaným sýrem (např. Gouda). Francouzské brambory spolu se sýrem zapečeme ještě cca 5 minut, dokud se sýr na povrchu neroztaví.

 4 osoby  cca 75 minut  pro model GRAND 41



LUSŤĚNINY

ZAPEČENÁ ČOČKA S HOUBAMI

Ingredience

300 g čočky	1 lžička mletého kmínu
250 g čerstvých lesních hub (nebo žampionů)	hrst petrželky
4 velká rajčata	strouhanka na vysypání mísy
1 cibule	strouhanka na posypání pokrmu
2 velké stroužky česneku	2 lžice oleje
2 vejce	olej na vymazání mísy
asi 100 ml mléka	sůl, pepř
1 lžička sladké mleté papriky	

Předem namočenou čočku dáme vařit doměkka. Na závěr ji osolíme. Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek s kmínem, přidáme očištěné, pokrájené houby, mírně osolíme, opeříme a chvíli podusíme. Jakmile pustí šťávu, vmícháme spařená, oloupaná a pokrájená rajčata a dál dusíme společně doměkka. Podušené houby smícháme s čočkou, sladkou paprikou, hrstí petrželky, přidáme rozšlehaná vejce smíchaná s mlékem a směs vložíme do olejem vymazané a strouhankou vysypané mísy Remosky. Čočku posypeme strouhankou a dáme zapéct asi na 30 minut.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 4l





CHILLI CON CARNE

Ingredience

500 g hovězího mletého masa
2 plechovky sterilovaných fazolí
2 lžice oleje
1 cibule
2 zelené papriky
400 g rajčat
2 stroužky česneku
1 lžice mleté papriky
1 lžička oregana
1/2 lžičky chilli
1 kostka bujónu
2 lžice rajčatového protlaku
sůl, pepř
bobkový list
zelená petrželka

Do mísy Remosky vlijeme olej a vsypeme nakrájenou cibuli a česnek. Restujeme asi 15 minut. Poté přidáme mleté maso a opečeme zhruba 15 minut. Dále přidáme nakrájená rajčata, papriky, rajčatový protlak, ochutíme solí a kořením a dusíme asi 30 minut. Nakonec přimícháme sterilované fazole, ze kterých jsme předem slili nálev a dusíme 10 až 15 minut. Každou porci posypeme nasekanou zelenou petrželkou. Podáváme s čerstvým pečivem.

 2–3 osoby

 cca 85 minut

 pro model ORIGINAL 2l

TOPINKY S CIZRNOVÝM HUMMUSEM A KOZÍM SÝREM

Ingredience

2 bagety
125 g měkkého kozího sýra
400 g cizrny v konzervě
3 stroužky česneku
1 lžice citronové šťávy
2 lžice olivového oleje
2 lžice jemně nasekaných burských oříšků
2 lžice nasekané petrželové natě
másto
sůl, pepř


Z nálevu scezenou cizrnu rozmixujeme s česnekem, citronovou šťávou a lžící oleje tak, aby vznikla hustá pomazánka. Dochutíme solí, pepřem a promícháme s nasekanými burskými oříšky a jemně nasekanou zelenou petrželkou. Na másle osmahneme v Remosce po obou stranách plátky bagety. Když se opečou po jedné straně, otočíme je, pomažeme kozím sýrem a necháme z druhé strany ještě opékat. Opečené toasty si stolovníci mažou připraveným hummusem servírovaném v misce. Podáváme jako předkrm nebo jako lehké pohoštění.

Poznámka: Hummus jako název jídla nezní českému uchu příliš vábně, navzdory tomu se jedná o skvělou pochoutku. Tato voňavá luštěninová pomazánka pochází z Libanonu a v arabských zemích, dnes v podstatě po celém světě, je velice oblíbená.




OBMĚNA:

Tahini je obdobným receptem na pomazánku pocházející však z Izraele. Tahini můžeme zakoupit v obchodech se zdravou výživou nebo si připravit sami doma. Budeme potřebovat 400 g konzervovaných červených fazolí, které scezené rozmixujeme s trochou vody, vymačkanou šťávou z 1/2 citronu a postupně přidáváme sezamový olej, až nám vznikne hustá omáčka. Za stálého mixování přidáváme hrst nasucho opražených ovesných vloček, až získáme hustou pomazánku. Podáváme obdobným způsobem jako hummus.

 2–3 osoby

 cca 80 minut

 pro oba modely



*Remoska je velice vhodná pro přípravu
pizzy, těstovin, rýže nebo rizota.
Věděli jste, že si v Remosce můžete
snadno upéci skvělý domácí chleba
nebo si v ní rozpéci i mraženou pizzu?*

CHLÉB PIZZA
TĚSTOVINY
RÝŽE RIZOTA

DOMÁCÍ CHLĚB



Ingredience

200g hladké mouky pšeničné	3 dcl vody
200g mouky žitné	1 kostka kvasnic (30g)
1 a 1/2 lžičky soli	1 lžice Solamylu
1 a 1/2 lžičky kmínu	1 bílek na potřetí
1 a 1/2 lžice octa	1/2 lžičky cukru na kvásek



TIP:

Do těsta můžeme dle chuti vmíchat 150g škvarků, 1 nakrájenou a orestovanou cibuli nebo různé druhy semínek.

Do 1 dcl vlažné vody rozdrobíme kvasnice, přidáme cukr, trochu mouky a necháme vzejít kvásek. Do 2 dcl vody přidáme ocet. Připravíme si mísu a vsypeme do ní mouku, přidáme kmín, sůl, Solamyl a směs dobře promícháme. Poté přidáme kvásek, zalijeme vodou s octem a zpracujeme v těsto. Vypracované těsto přikryjeme utěrkou a necháme 1 hodinu kynout. Poté těsto vložíme do mísy a necháme dalších 15–20 minut kynout. Potom už stačí těsto potřít rozšlehaným bílkem, posypat kmínem a semínky, ve 3 místech propíchnout špejlí a zakrýt pečicím víkem. Pečeme asi 40 minut, poté odklopíme víko a podíváme se, zda těsto na povrchu tmavne. Pokud ano, položíme na povrch kolečko z alobalu a pečeme dalších 20 minut.

🕒 kynutí cca 80 minut 🕒 pečení cca 65 minut

🍲 pro model ORIGINAL 21

KVÁSKOVÝ CHLEBA LADY KOVÁŘOVÉ

Ingredience

Na kvásek:	Na samotný chléb:
150g žitné mouky	400g pšeničné hladké mouky
190ml vody	220ml vody
1 lžice mateřského kvásku	1 lžička soli
	1 lžička drceného kmínu

Připravíme si kvásek ze 150g žitné mouky, 190ml vody a 1 lžice mateřského kvásku. Pokud jsme se ještě neodhodlali ke kváskovému pečení, zkusme se zeptat na kvásek v nejbližší pekárně a nebo si kupme sušený v prodejně zdravé výživy. Kvásek necháme přibližně 10–12 hodin pracovat. Pak nezapo-

meňme lžící odebrat na další pečení. V míse smícháme 400g pšeničné hladké mouky a 220ml vody. Nejlepší je mouka špaldová, ale můžeme je klidně kombinovat, nebo část nahradit moukou celozrnnou (v tom případě přidáme navíc pár lžic vody, protože tato mouka ji víc nasaje). Přidáme kvásek, lžičku soli a lžičku drceného kmínu. Můžeme si svůj chleba trochu „vymazlit“, když přidáme semínka dle vlastní chuti, nebo smaženou cibulku, sušený česnek, či škvarky. Umícháme hladké těsto, ideálně za pomoci robota, ale jde to pochopitelně i vařečkou nebo rukou, jenom je to práce asi na 10 minut. Těsto necháme kynout při pokojové teplotě přibližně 4 hodiny. Během kynutí těsto v míse několikrát přeložíme (znovu lehce rukou promícháme). Ideální je použít rukavici, kterou potřeme olejem, aby se nám těsto nelepilo na ruku. Po vykynutí dáme těsto na vál a hnětením a překládáním z něj vytváříme bochník, který necháme hodinu až dvě kynout v ošatce. Pokud nemáme ošatku, klidně použijeme cedník, nebo mísu vyloženou utěrkou a vysypanou moukou. Starou hliníkovou Remosku necháme minimálně 30 minut nahřívát. Pokud máme nový model s mísou s nepřilnavým povrchem zn. Teflon®, vlijeme do mísy Remosky vodu a Remosku nahřejeme s vodou (nikdy nepředehříváme mísu s nepřilnavým povrchem Teflon® na sucho – bez vody či oleje). Po zahřátí vodu z mísy vylijeme a mísu do sucha vyčistíme. Bochník opatrně vložíme do rozpálené Remosky. Remosku zakryjeme alobalem, který přivřeme k míse víkem. V prvních 15 minutách totiž musí mít chleba na pečení i potřebnou vlhkost. Po čtvrt hodině alobal odstraníme a dopečeme dalších 30–35 minut. Upečený chleba o váze necelého 1 kg necháme několik hodin chladnout na mřížce a nezapomeňme zkontrolovat, zda po poklepání zvoní. Hlavně se hned po vytažení zaposlouchejme do toho krásného praskání, které se z bochníku bude ozývat.

🕒 příprava cca 20 hodin 🕒 pečení 45 minut

🍲 pro model GRAND 41



PIZZA (základní předpis pro 4 osoby)

Ingredience

300g hladké mouky	1 lžice oleje
150ml vody	1/2 lžičky soli
20g droždí	olej na vymazání mísy

Mouku smícháme s droždím rozpuštěným ve vlažné vodě a s olejem. Mírně osolíme a hněteme tak dlouho, až vznikne hladké těsto, které se začne odlepovat od stěn mísy. Přikryjeme je čistou utěrkou a necháme kynout na teplém místě. Vykyнутé těsto znovu krátce prohněteme, vložíme do olejem vymazané Remosky a čistýma rukama těsto po dně rozprostřeme. Těsto můžeme také rozválet na placku na vále potřeném trochou oleje. Dbáme na to, aby těsto vyplnilo celé dno a okraje byly nepatrně zdvižené. Oblohu pizzy pak připravíme podle níže uvedených receptů. Vlastní fantazii se však meze nekladou. Pečeme asi 25–30 minut, či dokud nezačne těsto na okrajích zlátnout. Hotovou pizzu krájíme na porce.

 2–4 osoby  cca 100 minut  pro model GRAND 4I

PIZZA MARGHERITA A DALŠÍ OBMĚNY

Ingredience

těsto podle základního předpisu
400g rajčat
250g mozzarely
hrst čerstvé bazalky
olej na vymazání mísy
trochu soli

Vykyнутé těsto vložíme do olejem vymazané mísy Remosky, poklademe na ně spařená, oloupaná, jemně pokrájená rajčata, poloviční množství na kostičky nakrájené mozzarely, posypeme trochou soli, nasekanou bazalkou, pokapeme olejem a zapečeme. Než pizzu vyjmeme z Remosky, posypeme ji zbývajícím pokrájeným sýrem, zakryjeme horkým víkem, které vypneme ze sítě a 5 minut necháme ještě v Remosce, dokud se mozzarella nerozpustí.

Poznámka: Tato pizza získala svůj název díky královně Markétě (Margheritě) Savojské, která ji poprvé ochutnala v Neapoli v roce 1889 a tak jí zachutnala, že na její počest byla pizza pojmenována po ní.



OBMĚNY:

Neapolská pizza: Vykyнутé těsto dáme do olejem vymazané mísy Remosky, poklademe na ně spařená, oloupaná, drobně pokrájená rajčata (400 g), na kostičky pokrájenou mozzarellu (125 g), poklademe sardelkami (150 g), posypeme oreganem, trochou soli, pokapeme lžící olivového oleje a zapečeme.

Pizza s cibulí a olivami: 3–4 cibule nakrájíme na kolečka a na 2 lžících oleje krátce podusíme v rendlíku. Jakmile cibule zesklouatí, přilijeme k ní 400 ml rajčatového pyré a společně prohřejeme. Vychladlou směs nalijeme na těsto, které předem rozprostřeme do vymaštěné mísy Remosky, nahoru uložíme vypeckované, pokrájené olivy a dáme zapéct asi na 25–30 minut.

Pizza s cuketami: 500g omytých cuket pokrájíme na tenká kolečka a mírně osolené podusíme s petrželkou a s dvěma nasekanými stroužky česneku na lžici oleje doměkka. Těsto rozprostřeme do olejem vymazané mísy Remosky, posypeme 100g strouhaného parmazánu, poté poklademe vychladlými podušenými cuketami, posypeme oreganem nebo majoránkou, zakapeme olivovým olejem a zapečeme.

Pizza s paprikami: 2 velké očištěné papriky pokrájíme na nudličky asi 1 cm široké a opečeme po obou stranách na pánvi s olejem. Mísu Remosky vymažeme olejem a rozprostřeme do ní vykyнутé těsto, které polijeme rajčatovým pyré. Pyré poklademe opečenými paprikami, mírně osolíme a asi na 25–30 minut zapečeme.

Obměna: Papriky můžeme před opečením oloupat škrabkou na brambory. Pro řadu lidí je totiž slupka těžko stravitelná.

Pizza čtyř období: Těsto rozložíme do vymazané mísy Remosky. Očištěné pokrájené houby (200g) podusíme na 2 lžících másla doměkka, mírně osolíme. Vychlazenou směs hub rozprostřeme po čtvrtině plochy těsta, další čtvrtinu obložíme plátky nahrubo nakrájené šunky (100 g), další čtvrtinu spařenými, oloupanými a pokrájenými rajčaty (150g), na kostičky nakrájenou mozzarellou (125 g) a nasekanými lístky čerstvé bazalky. Zbývajíc část pokryjeme zbytkem pokrájených rajčat (50 g) a vypeckovanými, nakrájenými olivami. Celé zakapeme olivovým olejem, nepatrně osolíme a na 25–30 minut zapečeme.

Pizza s parmskou šunkou: Na těsto rozložíme 400ml rajčatového pyré, na kostičky pokrájenou mozzarellu (125 g), zakapeme trochu olivovým olejem a zapečeme. Než pizzu vyjmeme z Remosky, poklademe na ni plátky parmské šunky (nebo jiné uzené šunky – prosciutto crudo), zakryjeme horkým víkem, které vypneme ze sítě a 5 minut necháme v Remosce dojít.

Pizza s mořskými plody (a rukolou): Na pánvi zpěníme na oleji pokrájenou cibuli s dvěma stroužky nasekaného česneku a petrželovou natí, špetkou nasekané feferonky (není podmínkou), přidáme 300g mražených mořských plodů a podusíme doměkka. Podlijeme nepatrně bílým vínem a alkohol necháme vydusit. Vykyнутé těsto dáme do olejem vymazané mísy Remosky a poklademe na ně spařená, oloupaná, jemně pokrájená rajčata, podušené mořské plody, posypeme trochou soli a oreganem. Pizzu zapečeme asi na 25–30 minut. Podle chuti můžeme před podáním pizzu posypat omytými a osušenými lístky rukoly.



SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ - QUICHE LORRAINE

(čti: kiš lorén)

Ingredience

Těsto:

250 g hladké mouky
150 g másla
sůl
hladká mouka
na pomoučení válu

Náplň:

200 g šunky
2 velká vejce
200 ml smetany
200 g sýru typu Gruyère
(nebo ementál, gouda)
máslu na vymazání formy
sůl, pepř

Těsto připravíme tak, že prohněteme mouku s měkkým máslem a špetkou soli, vlijeme tolik studené vody, abychom uhnětli hladké těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme hodinu uležet v chladničce. Těsto pak rozválíme na lehce pomoučeném vále do kruhové placky, na válečku přeneseme do máslem vymazané koláčové formy s vyšším okrajem o průměru 26 cm. Dno těsta propíchnáme vidličkou, přikryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými fazolemi. Formu položíme do předem rozeřtáté mísy Remosky (Remosku předehřejeme tak, že do ní kápneme několik kapek oleje, nikdy ji nepředehříváme na „sucho“), zaklopíme víkem a předpečeme na asi 15 minut. Pak papír i s luštěninami vyjme. Mezitím připravíme náplň. Šunku a sýr nakrájíme na kostičky, promícháme se smetanou rozšlehanou s vejci, solí a pepřem. Na předpečené těsto rozetřeme náplň a pečeme v Remosce dalších asi 40 minut. Koláč je upečený, když párátko nebo nůž po vyjmutí bude čistý. Koláč necháme mírně zchladnout a pak nakrájený podáváme.



OBMĚNA:

Quiche s čekankou: 2 čekankové puky zbavíme nevzhledných vnějších listů pod tekoucí vodou a vyplavíme zrnka nečistot. Pro odstranění hořkosti vyřízneme spodní část kořene. Pak je nakrájíme na proužky. Na předpečené těsto poklademe plátky šunky (100 g), přidáme 2 na plátky nakrájená a oloupaná jablka, čekanku, nepatrně pocukrujeme hnědým cukrem, osolíme, opepříme, zalijeme kysanou smetanou (250 ml) rozšlehanou s 2 vejci a ochucenou 1 lžičkou mleté papriky. Posypeme nastrohaným sýrem Gruyère nebo ementálem (100 g), poklademe kousky másla a dál pečeme asi 35 minut. Po upečení necháme koláč mírně vychladnout, nakrájíme ho a podáváme vlažný.

2–4 osoby

cca 80 minut

pro model GRAND 4l



DUŠENÁ RÝŽE

Ingredience

Na jednu porci – 1 šálek rýže
2 šálky vody
lžíce másla
sůl

Rýži důkladně propláchneme horkou vodou a scedíme ji. Do Remosky dáme lžíci másla nebo jiného tuku, na jeden šálek rýže (tj. dávka pro jednu osobu) dáme dva šálky vody, osolíme, přiklopíme a dusíme, dokud se tekutina neodpaří. Remosku pak necháme ještě chvíli přikrytou.



OBMĚNA:

Rýži můžeme dochutit například kari kořením.

2–3 osoby

cca 45 minut




pro model ORIGINAL 2l

RIZOTO S KUŘECÍM MASEM

Ingredience

250 g rýže
500 g uvařeného kuřecího masa
1 cibule
4 lžíce másla
100–150 g jemně nakrájené kořenové zeleniny
100 g tvrdého sýra
1/2 litru vývaru nebo bujónu
sůl, pepř

Do mísy vložíme máslo a přidáme cibuli. Restujeme 5 minut. Dále přisypeme na kostičky nakrájené kuřecí maso a restujeme 10–15 minut. Poté vysypeme do mísy kořenovou zeleninu, kterou dusíme asi 5 minut. Do mísy přidáme opranou rýži, kterou osolíme, opepříme a dobře promícháme. Podlijeme částí vývaru a pečeme 35 až 40 minut. Dle potřeby během pečení doléváme vývar. Na talíři každou porci posypeme nastrohaným tvrdým sýrem.




 2–3 osoby  cca 65 minut  pro model ORIGINAL 2 l

RIZOTO S KREVETKAMI

Ingredience

300 g rýže
300 g mražených krevetek
3 řapíky celeru
2 stroužky česneku
500 ml zeleninového vývaru (i z kostky)
100 ml bílého vína
1 konzerva loupáných a nakrájených rajčat (400 g)
hrst listové petrželky
4 lžíce nasekaného koriandru
2 lžíce oleje
sůl, pepř

Na oleji v míse Remosky osmahneme řapíkatý celer zbavený pomocí škrabky vláken a nakrájený na tenké plátky. Zpěníme společně s nasekaným česnekem a nasekanou petrželkou, podlijeme vínem a když se alkohol vydusí, přidáme konzervu loupáných rajčat, mírně osolíme, opepříme a necháme 5 minut dusit. Důkladně propláchnutou rýži vmícháme do omáčky, zalijeme polovičním množstvím vývaru a vaříme doměkka. Podle potřeby vývar doléváme. Do vydušené rýže přimícháme mražené krevetky a necháme ještě 5 minut dusit, aby se krevetky řádně prohřály. Podáváme sypané zelenou petrželkou nebo koriandrem.

 2–4 osoby  cca 70 minut  pro model GRAND 4 l







ZAPEČENÉ TĚSTOVINY S HŘÍBKÝ A NIVOU

Ingredience

2 lžíce oleje
1 cibule
250 g hříbků nebo žampionů
200 g anglické slaniny
300 g nastrouhané nivy
250 g těstovin
1 pórek
kmín
sůl, pepř
2 vejce
1 smetana

Nejprve uvaříme těstoviny podle návodu. Mezitím do mísy Remosky vlijeme olej a přidáme nakrájenou cibuli. Zapneme pečící víko a restujeme asi 10 minut. Dále vsypeme nakrájenou anglickou slaninu a nakrájené hříbky. Směs nesolíme, jen lehce posypeme kmínem. Restujeme dalších 15 minut. Poté vmícháme uvažené těstoviny, pórek nakrájený na kolečka a část nastrouhané nivy. Vše dobře promícháme a zalijeme směsí smetany s rozšlehanými vejci a solí. Pečeme 30 minut. Odklopíme pečící víko, vsypeme zbytek nastrouhané nivy a zapečeme ještě 5 minut.




 2–3 osoby  cca 70 minut  pro model ORIGINAL 21

ZAPEČENÉ TĚSTOVINY S BROKOLICÍ

Ingredience

350–400 g krátkých těstovin
300 g brokolice
200 ml smetany
1 žloutek
50 g tvrdého strouhaného sýra
špetka strouhaného muškátového oříšku
olej na vymazání mísy
sůl, pepř

Omytou brokolici pokrájenou na růžičky uvaříme v mírně osolené vodě jen krátce 1–2 minuty, pak ji prolijeme ledovou vodou, aby si zelenina zachovala zelenou barvu, a brokolici scedíme. Brokolici smícháme s uvaženými a scezenými těstovinami, vložíme do olejem vymazané mísy Remosky, zalijeme smetanou rozšlehanou se žloutkem a smíchanou s ostatními přísadami a zapečeme.

 4 osoby  cca 80 minut  pro model GRAND 41



OBMĚNA:

Do těstovin můžeme před zapečením přidat i na nudličky nebo na kostičky nakrájené kuřecí maso, které si předem osmahneme na oleji s cibulkou. Kuřecí maso podle chuti osolíme, okořeníme.



Moučníky pečené v Remosce zůstávají křehké a vláčné, nevysušují se dlouhým pečením jako v klasické troubě.

Při pečení moučníků doporučujeme mísu s nepřilnavým povrchem značky Teflon® pouze vymazat lehce plátkem másla či několika kapkami oleje, případně vložit na dno mísy pečicí papír, který již nevymazáváme. Přebytečné okraje pečicího papíru odstříhneme, během pečení by se připalovaly. Samozřejmě můžeme vložit do Remosky různé silikonové nebo plechové formy, či keramické zapékací misky.

MOUČNÍKY A PÉČENÍ

OLEJOVÁ BÁBOVKA

Ingredience

125 g polohrubé mouky
125 g cukru
2 vejce
1/2 prášku do pečiva
1/2 vanilkového cukru
125 ml oleje
63 ml vody



středový komínek

Nejprve oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme sníh. Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Do směsi přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, vanilkový cukr, olej, vodu a vše dobře promícháme. Nakonec zlehka vmícháme do těsta sníh. Vzniklé těsto rozetřeme do mísy a pečeme 25 až 30 minut.

Poznámka: V případě, že nevlastníte formu na bábovku, která by se vešla do Remosky, pak vložte do středu mísy Remosky středový komínek a bábovku upečte přímo v Remosce. Středový komínek můžete zakoupit na našem e-shopu na www.remoska.cz

🕒 cca 50 minut 🍳 pro model ORIGINAL 21

MRAMOROVÁ CUKETOVÁ BÁBOVKA

Ingredience

350 g loupané, jemně nastrohané cukety
350 g polohrubé mouky
250 g cukru
125 g másla
3 vejce
mléko
1 lžička skořice
1 vrchovatá lžice kaka
1 lžička jedlé sody
1 prášek do pečiva
máslu na vymazání a hrubá mouka na vysypání bábovkové formy
moučkový cukr na posypání

Nastrohanou cuketu necháme chvíli stát, aby pustila vodu, a pomocí cedníku ji pak vymačkáme. Utřeme máslo s cukrem a vejci, přidáme skořici a mléko s nastrohanou cuketou. Nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva a sodou. Asi 1/4 těsta oddělíme a promícháme s kakaem. Do vymazané a hrubou moukou vysypané bábovkové formy nalijeme poloviční množství světlého těsta, pak zakapeme tmavým těstem a navrch dolijeme zbývající světlé těsto. Bábovkovou formu vložíme do Remosky a pečeme asi 50 minut. Bábovku po vychladnutí vyklopíme a pocukrujeme.

🕒 cca 80 minut 🍳 pro model GRAND 41





VALENTÝNSKÉ JAHODOVÉ MUFFINY LUCIE KŘÍŽKOVÉ - VÁCHOVÉ

Ingredience

150g jahod
280g hladké mouky
špetka soli
1 lžička prášku do pečiva
150g moučkového cukru
2 vejce
85g rozpuštěného másla
250g podmáslí
1 lžička vanilkového cukru

Na zdobení:


120g smetany ke šlehání (40%)
50g moučkového cukru
10 celých jahod

Moderátorka, modelka a Miss České republiky 2003 Lucie Křížková rozená Váchová si nemůže elektrickou pečicí mísu značky Remoska® vynachválit.

Kromě ingrediencí budeme potřebovat ještě košíčky na muffiny, případně silikonové formy.

Remosku si vyskládáme papírovými košíčky či silikonovými formičkami. Jahody nakrájíme na malé kousky. Do mísy prosejeme mouku, přidáme prášek do pečiva, vanilkový cukr a sůl. Cukr s kousky jahod lehce promícháme a spojíme se směsí. V kastrůlku si rozpustíme máslo, vmícháme podmáslí a rozšlehaná vejce. V misce s moukou vytvoříme důlek, vlijeme do něj tekutou hmotu a opatrně spojíme. Těsto přemístíme pomocí lžičice do papírových či silikonových košíčků, zaplníme je do 2/3. Remosku zavřeme a necháme muffiny péct 20–25 minut. Pomocí špejle otestujeme, zda jsou dopečené. Po upečení necháme dortíky vychladnout.

Smetanu ke šlehání s cukrem vyšleháme dotuha. Cukrářským pytlíkem se zdobícím nástavcem ji nanese na jednotlivé muffiny, které následně dozdobíme jahodou.

 V modelu R21 Remoska® ORIGINAL upečete 5 ks,
v modelu R22 Remoska® GRAND pak 10 kusů.

 cca 60 minut

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY


Ingredience

220g polohrubé mouky
100g cukru krupice
130ml oleje
170ml keфіru
2 vejce
2 lžičce kakaa
100g čokolády na vaření
1/2 prášku do pečiva

Mouku smícháme s cukrem, práškem do pečiva a kakaem. Přidáme celá vejce, keфіr, olej a pečlivě smícháme. Čokoládu na vaření si nakrájíme na drobné kousky a 3/4 vmícháme do těsta.

Košíčky na muffiny naplníme těstem (maximálně 1 cm od vrchního okraje) a naskládáme do mísy Remosky (těsto vystačí na 10 až 12 muffinů).

Povrch naplněných košíčků posypeme zbytkem čokolády a pečeme 25 až 30 minut. Pomocí špejle zkontrolujeme, zda jsou muffiny upečené.

 V modelu R21 Remoska® ORIGINAL upečete 5 ks,
v modelu R22 Remoska® GRAND pak 10 kusů.

 cca 50 minut



CITRÓNOVÉ MUFFINY

Ingredience

220 g polohrubé mouky
100 g cukru krupice
130 ml oleje
150 ml mléka
2 vejce
1/2 prášku do pečiva
kůra i šťáva z jednoho citronu

Mouku smícháme s cukrem a práškem do pečiva. Přidáme celá vejce, mléko, olej, citronovou kůru a šťávu a vše pečlivě smícháme.

Košíčky na muffiny naplníme těstem (maximálně 1 cm od vrchního okraje) a naskládáme do misky (těsto vystačí na 10 až 12 muffinů). Přiklopíme víko a pečeme 25 až 30 minut. Pomocí špejle zkontrolujeme, zda jsou muffiny upečené.



V modelu R21 Remoska® ORIGINAL upečete 5 ks,
v modelu R22 Remoska® GRAND pak 10 kusů.



cca 50 minut



MEDOVÝ PERNÍK

Ingredience

2 vejce
150 g cukru
3 lžičce medu
1 lžičce kakaa
1 lžičce tuku
250 g hladké mouky
1/2 kypřicího prášku do perníku
125 ml mléka
1/2 citronu (kůra i šťáva)
hrst nasekaných ořechů
kandované ovoce
čokoládová poleva

Vejce utřeme s cukrem do pěny, poté přidáme mouku, med, kakao, tuk, mléko, prášek do pečiva a důkladně promícháme. Nakonec vmícháme ořechy, na kousky nakrájené kandované ovoce a citronovou šťávu. Těsto vlijeme do misky a pečeme cca 40 minut. Po vychladnutí poléváme perník čokoládovou polevou.



cca 70 minut



pro model ORIGINAL 21





HRNKOVÁ BUBLANINA

Ingredience

1 hrnek polohrubé mouky
 1/2 hrnku cukru krupice
 1/2 hrnku mléka
 1/4 hrnku oleje
 1 vejce
 1 vanilkový cukr
 1/2 prášku do pečiva
 250 g ovoce

Mouku smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a práškem do pečiva. Přidáme mléko, olej a vejce. Vše dobře promícháme a vlijeme do mísy. Poklademe ovocem, přiklopíme víkem a pečeme 35 minut.

🕒 cca 50 minut

🍲 pro model ORIGINAL 21

BUBLANINA S JOGURTEM

Ingredience

400–500 g sezónního ovoce
 (rybíz, borůvky, jahody, třešně, višně, švestky aj.)
 250 g bílého jogurtu
 1 vejce
 1/2 sáčku vanilkového cukru
 100 g práškového (popř. hnědého) cukru
 150 g polohrubé mouky
 1/2 prášku do pečiva
 špetka soli

Jogurt, cukr, žloutek a vanilkový cukr utřeme dohladka. Přidáme mouku, prášek do pečiva a nakonec přidáváme pomalu sníh ušlehaný z bílku, do kterého jsme přidali špetku soli. Těsto nalijeme na pečicí papír rozestřený v Remosce, na těsto poklademe ovoce a pečeme asi 45 minut.

🕒 cca 65 minut

🍲 pro model GRAND 41



KARLŠTEJNSKÝ JABLKOVÝ KOLÁČ

Ingredience

500 g jablek
1 hrnek polohrubé mouky
1/2 hrnku cukru krupice
125 g másla
1/2 sáčku vanilkového cukru
mletá skořice

Mouku, cukr a vanilkový cukr smícháme dohromady. Jablka očistíme, nastrouháme na hrubším struhadle a přimícháme mletou skořicí. Do mísy vsypeme polovinu mouky s cukrem, na ni navrstvíme nastrouhaná jablka a opět zasypeme moukou s cukrem. Poté na směs nakrájíme máslo na tenké plátky. Přiklopíme pečící víko, zapneme a pečeme 35 minut.

🕒 cca 55 minut

🍳 pro model ORIGINAL 2l



ZÁKLADNÍ RECEPT NA VDOLKY, BUCHTY A KOLÁČE

Ingredience

2 a 1/2 hrnku polohrubé mouky
6 lžic cukru
hladká mouka
2 žloutky
6 lžic tuku
1 kostka droždí
špetka soli
asi 3/4 hrnku mléka
citronová kůra
vanilkový cukr

Droždí rozdrobíme do vlažného mléka, přidáme lžici cukru, posypeme hladkou moukou a necháme vykynout. Mouku smícháme se zbylým cukrem, solí, vanilkovým cukrem, žloutky, citronovou kůrou a vykynutým kváskem. Podle potřeby můžeme ještě přidat vlažné mléko. Nakonec přidáme vychlazený rozpuštěný tuk a vypracujeme těsto tak, aby se nepřichytávalo na stěny mísy. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Po vykynutí tvarujeme vdolky, buchty nebo koláče, které plníme různými náplněmi.

🕒 cca 65 minut

🍳 pro model GRAND 4l





ESTONSKÝ KRONGEL S JABLKY

Ingredience

250 g hladké mouky,
z toho 1 lžička na kvásek
1 žloutek
160 ml mléka
15 g droždí
1 lžička cukru
1 lžička vanilkového cukru
40 g rozpuštěného másla
špetka soli

Náplň:

3 jablka
70 g nasekaných oříšků
4 plátky másla
2 lžičky vanilkového cukru
2 lžičky skořice
3 lžičky cukru krupice

Droždí rozdrobíme v trošce vlažného mléka, přidáme trochu cukru, trošku hladké mouky, promícháme a necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme s cukrem, solí, vanilkovým cukrem a přidáme kvásek. Vlijeme vlažné mléko, žloutek a nakonec přidáme rozpuštěné máslo. Vypracujeme těsto tak, aby se nepřichytávalo na stěny mísy. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout.

Mezitím si připravíme náplň. Směs z nastrohaných jablek, nasekaných oříšků, másla, skořice a cukru podusíme na sporáku asi 10 minut. Necháme vychladnout.

Po hodině vyválíme těsto na obdélníkový plát o tloušťce asi 1 centimetru. Po celé ploše rovnoměrně poklademe náplň a obdélník smotáme jako roládu. Ostrým nožem po celé délce rozřízneme na polovinu. Horní konce spojíme a upleteme cop. Mísu vymažeme máslem, přeneseme cop a v míse jej vytvarujeme do věnce. Přikryjeme utěrkou a necháme 15 minut kynout. Věncík potřeme mírně oslazeným mlékem a pečeme 15 minut. Po této době překryjeme věncík kolečkem z alobalu a dopečeme asi 25 minut. Podáváme posypané moučkovým cukrem.

🕒 cca 150 minut

🍲 pro model ORIGINAL 21

VELIKONOČNÍ MAZANEC

Ingredience

360 g polohrubé mouky
100 g cukru
120 g rozpuštěného tuku
2 žloutky
30 g droždí
špetka soli
200 ml vlažného mléka
citronová kůra
vanilka
50 g rozinek nebo kandovaného ovoce
50 g mandlí pokrájených na plátky
1 vejce na potření

Do 1/2 litrového hrnku nalijeme 3 lžíce vlažného mléka, přidáme lžičku cukru, droždí a lžici mouky. Směs promícháme a necháme vzejít kvásek (asi 10 minut). Do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, špetku soli a promícháme. Dále přidáme kvásek, žloutky, rozpuštěný tuk, vlažné mléko a vanilku. Zpracujeme v těsto. Poté přidáme citronovou kůru, rozinky nebo kandované ovoce a důkladně promícháme. Těsto přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme 1 hodinu kynout. Po hodině těsto vyjmeme z mísy, vložíme je do Remosky a necháme je kynout dalších 15 až 20 minut. Mazanec potřeme rozšlehaným vajíčkem a bohatě posypeme mandlemi. Přiklopíme víko od Remosky, zapneme a pečeme 15 minut. Po této době víko odklopíme a těsto zakryjeme kolečkem z alobalu. Pečeme dalších 25 minut. Po 25 minutách pečicí víko vypneme, ale neodklápíme a mazanec necháme 10 minut dojít.

🕒 cca 150 minut

🍲 pro model ORIGINAL 21



MAKOVÝ VĚNEC VĚRY PRAGEROVÉ

Ingredience

500 g hladké mouky
sáček sušeného droždí
80 g cukru
150 ml mléka
3 žloutky
špetka soli
150 g másla

Na náplň:

100 g mandlí – plátků
200 g mletého máku
120 g mléka
6 lžic medu
1 lžička vanilkového extraktu
máslo

Mouku smícháme s droždím, s cukrem, se solí, přidáme žloutky, změkklé máslo a vlažné mléko a vypracujeme těsto. Necháme ho v teple kynout hodinku až dvě – aby těsto zdvojnásobilo svůj objem. Když těsto kyne, můžeme si zatím připravit náplň.

Na pánvi na sucho opražíme mandle. Když začnou zlátnout, přidáme mák a pár minut pražíme. Je důležité stále míchat a hlídat, aby se mák nespálil. Necháme vychladnout, přidáme rozehřáté máslo, tekutý med, mléko a vanilkový extrakt a dobře promícháme.

Když je těsto vykynuté, na vále z něj rozválíme dlouhý obdélník (tak dlouhý, abychom z něj vytvarovali věnec velký jako je nádoba, ve které budeme péct), potřeme ho makovou náplní, zavineme jako roládu, stočíme po obvodu Remosky GRAND a do středu vložíme středový komínek. Konce k sobě přimáčkneme a pečeme cca 30 minut, až povrch pěkně zhnědne. Necháme vychladnout, nakrájíme a posypeme moučkovým cukrem.

🕒 cca 150 minut



pro model GRAND 4l



OBMĚNY:

Tvarohová náplň: 500 g plnotučného tvarohu, 1 vanilkový cukr, 2 lžice vanilkového pudinku, 1 lžice rozinek, 2 žloutky, citronová kůra. Tvaroh smícháme s rozinkami, žloutky, vanilkovým cukrem, citronovou kůrou, maličko zastříkneme citronovou šťávou a rumem.

Ořechová náplň: 250–300 g mletých vlašských ořechů, 40 mletých piškotů, 1/2 sáčku vanilkového cukru, 2 lžice moučkového cukru, 1 lžice rumu, mléko dle potřeby. Mleté ořechy smícháme s piškoty, přidáme cukr, rum a postupně přidáváme teplé mléko, až půjde náplň dobře rozetřít.

Povidlová náplň: 250 g švestkových povidel, tlučený hřebíček, mletá skořice, rum. Povidla smícháme s kořením a dochutíme rumem.

Jablečná náplň do buchet: 1 vanilkový cukr, 2–3 lžice rumu, 2 lžice cukru krupice, 1/2 balíčku skořicového cukru, 2 lžice rozinek, 2 lžice vlašských ořechů, 750 g jablek. Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Vsypane je do síta a vymačkáme z nich přebytečnou šťávu. Rozinky namočíme do rumu. Ořechy nasekáme najemno a všechno smícháme dohromady. Jablečnou náplň můžeme použít i do štrúdlů, koláčů i kynutých buchet.





JAHODOVÝ CHEESECAKE

Ingredience

200 g cereálních sušenek
30 g moučkového cukru
80 g másla

Náplň:

500 g měkkého tvarohu
4 vejce
200 g zakysané smetany
200 g krupicového cukru
1 lžice hladké mouky
1 vanilkový lusku
2 lžičky citronové šťávy
250 g čerstvých jahod
špetka soli
máslu na vymazání mísy

Na dozdobení:

ušlehaná šlehačka
80 g čokolády nahrubo nasekané

Sušenky nalámeme, umixujeme nebo nadrtíme na strouhanku. Spojíme s cukrem a máslem. Vše dokonale promícháme a natlačíme do máslem vymazaného dna mísy Remosky (popř. použijeme pečicí papír). Tvaroh, cukr, vejce a mouku vyšleháme. Přidáme zakysanou smetanu, zrníčka z vanilkového lusku, citronovou šťávu a špetku soli. Poklademe omyté jahody (pár jich necháme na ozdobu). Dort zalijeme tvarohovým krémem, přiklopíme víkem a pečeme 15 minut. Poté dort zakryjeme kolečkem z alobalu nebo pečicího papíru a dopékáme dalších 35 minut. Po vychlazení dozdobíme zbývajícími jahodami, šlehačkou a čokoládou.

🕒 cca 90 minut

🍳 pro model GRAND 4 l

BORŮVKOVÝ KOLÁČ

Ingredience

250 g polohrubé mouky
70 g práškového cukru
100 g másla
2 žloutky
1 bílek
1 sáček vanilkového cukru
200–250 g borůvek nebo borůvkového džemu
máslu na vymazání a mouka na vysypání formy
špetka soli

Mouku smícháme s cukrem, měkkým máslem, rozšlehanými žloutky, vanilkovým cukrem a trochou soli. Čistýma rukama zpracujeme hladké těsto, které zabalíme do alobalu, a na hodinu dáme ztuhnout do chladničky. Z těsta pak vyválíme na pomoučeném vále 5 mm silný kruhovitý plát, který vložíme pomocí válečku do vymazané a vysypané rozevírací dortové teflonové formy a položíme ji do mísy Remosky. Kruhový plát těsta můžeme vložit také přímo do mísy Remosky, kterou lehce vymažeme máslem. Ze zbytku těsta nakrájíme proužky asi 1 cm široké. Plát propícháme vidličkou, aby se při pečení nezvedal. Rozložíme na něj očištěné borůvky nebo ho potřeme džemem. Povrch poklademe proužky, které klademe přes sebe a kolem obvodu koláče, aby vytvořily tzv. „mřížku“ a jejich cípy přimáčkneme důkladně k okrajům těsta. Proužky potřeme rozšlehaným bílkem, zakryjeme víkem a pečeme asi 40 minut.



OBMĚNA:

Místo borůvek můžeme použít jahody, maliny, vypeckované a pokrájené meruňky, švestky nebo broskve.

🕒 cca 70 minut

🍳 pro model GRAND 4 l





DORT PEČENÝ BEZ MOUKY

Ingredience

200 g hořké čokolády
 200 g másla
 200 g pískového (popř. hnědého) cukru
 4 vejce
 špetka soli
 máslo a mouka na vymazání a vysypání mísy

Čokoládu rozdrobíme a s máslem na nízkém ohni za stálého míchání v rendlíku rozpustíme a necháme vychladnout. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme rozpuštěnou čokoládu, vmícháme špetku soli a nakonec přimícháváme pomalu ušlehaný sníh z bílků. Mísu Remosky vyložíme alobalem, který na dně i po stranách vymažeme máslem a vysypeme moukou (použijeme-li papír na pečení, není třeba jej vymazat ani vysypat moukou). Směs nalijeme do takto připravené Remosky, zakryjeme víkem a pečeme asi 45 minut. Je-li dort upečený můžeme vyzkoušet s pomocí špejle, kterou zapíchneme do korpusu. Pokud je po vytažení špejle čistá a suchá, dort je upečen. Vychladlý dort můžeme podávat ozdobený kousky konzervovaného ananasu a ušlehanou šlehačkou.

🕒 cca 70 minut



pro model GRAND 41

BROWNIES Z ČERVENÉ ŘEPY

Ingredience

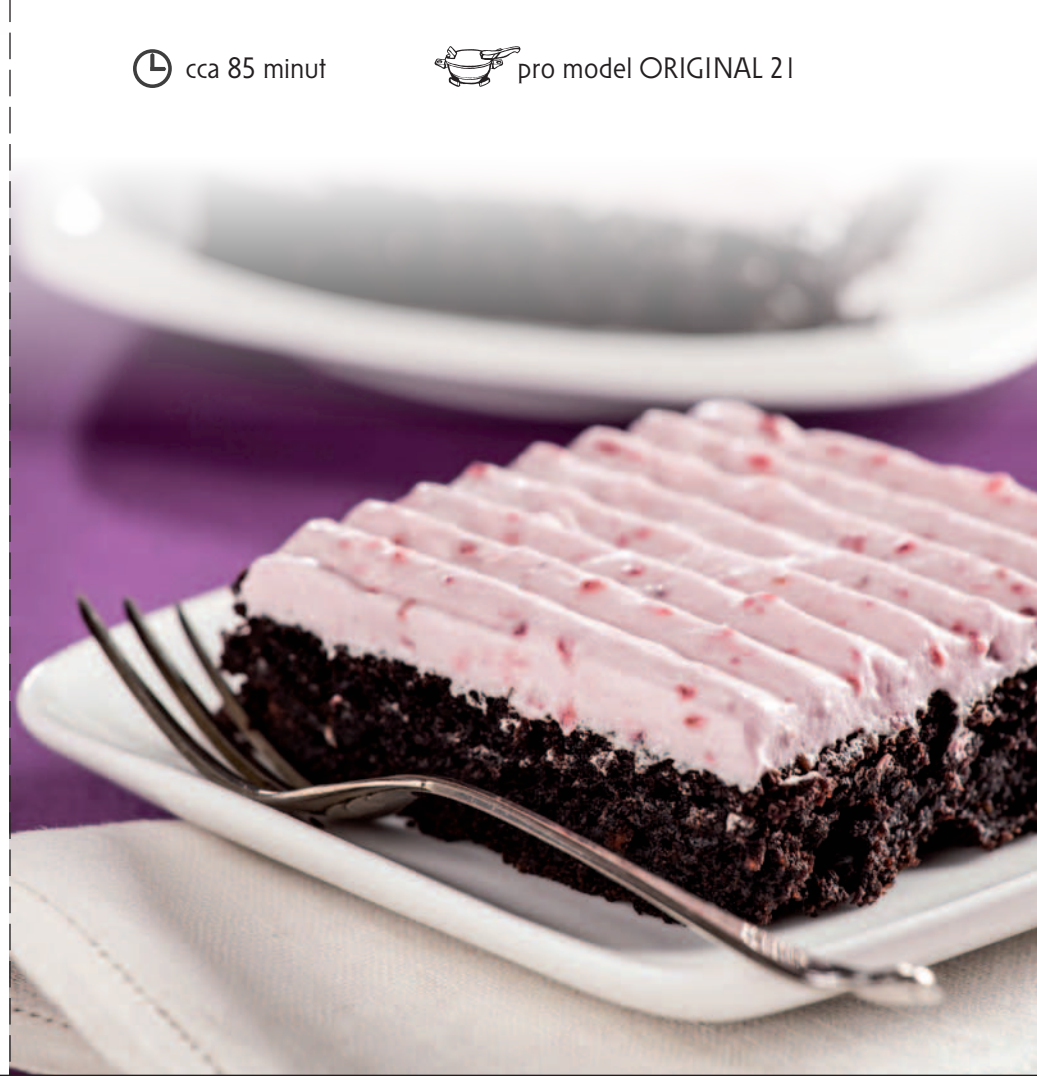
500 g červené řepy
 100 g třtinového cukru nebo cukru krupice
 150 g hladké mouky
 100 g másla
 2 lžičky jedlé sody
 1/2 balíčku vanilkového cukru
 200 g hořké čokolády
 1 lžice kakaa
 hrst vlašských ořechů
 špetka cukru
 máslo na vymazání mísy

Červenou neloupanou řepu uvaříme vcelku doměkka. Můžeme ji však také nakrájet na kousky a oloupat ještě před vařením. Doba varu závisí na velikosti řepy, většinou vaříme asi 40 minut. Vodu slijeme, bulvy oloupeme škrabkou na brambory. Vychladlou ji nahrubo nastrouháme nebo lehce rozmixujeme. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme na kousky nalámanou čokoládu (52 %), rozmícháme do krému a necháme trochu vychladnout. V míse smícháme mouku, jedlou sodu, kakao, třtinový a vanilkový cukr. Vmícháme nastrouhanou nebo rozmixovanou řepu a čokoládu rozpuštěnou s máslem. Přimícháme hrst pokrájených vlašských ořechů a špetku soli. Těsto vlijeme do máslem vymazané Remosky (můžeme použít i pečicí papír), zakryjeme víkem a pečeme asi 30 minut. Necháme vychladnout, nakrájíme na porce a ozdobíme podle vlastní chuti a fantazie.

🕒 cca 85 minut



pro model ORIGINAL 21



MEDOVNÍK TAĀANY PLEVÁKOVÉ

Ingredience

3 vejce
150 g cukru krupice
1 Hera
3 lžíce tmavého medu
1 lžíčka sody
200 g špaldové celozrnné mouky
220 g hladké mouky
máslu na vymazání mísy

Ve vodní lázni rozpustíme Heru, přidáme vejce, med, cukr, mouku a lžíčku sody. Mícháme v hladké těsto až do zhnědnutí. Těsto si pomyslně rozdělíme na 7 dílů, ty nám budou po upečení tvořit kola (pláty) medovníku. Lehce vymažeme mísu Remosky máslem (můžeme i přepuštěným) a těsto rozetřeme až ke krajům mísy. Pláty (kola) pečeme zpočátku asi 8–10 min. Když je Remoska vyhřátá, doba pečení jednotlivých plátů se zkracuje. Upečený plát lehce překlopíme mísy Remosky vyklepneme na pracovní desku. Mísu Remosky poté vytřeme papírovou utěrkou, abychom odstranili drobečky, vymažeme máslem a opět rozetřeme těsto. Všechny upečené pláty necháme vychladnout.

Ingredience na krém:

1 plechovka zkaramelizovaného slazeného mléka SALKO
(slazené Tatra mléko vaříme 2 hodiny pozvolna v plechovce ponořené ve vodě, necháme vychladnout)
1/4 másla
1 kelímek Mascarpone

Změklé máslo vyšleháme do běla a postupně přidáváme zkaramelizované vychlazené SALKO. Do vzniklého krému postupně vmícháváme Mascarpone. Jednotlivé pláty mažeme krémem a postupně lepíme na sebe 6 ks. Vznikne nám korpus, který po stranách i nahoře natřeme krémem. Sedmý plát nastroháme, přidáme mleté ořechy a touto sypkou směsí posypeme celý medový korpus. Medovník necháme den nebo nejlépe dva dny odležet.

 doba pečení 1 plátu cca 8–10 minut

 pro model ORIGINAL 21





KRUPICOVÝ NÁKYP S VIŠŇEMI

Ingredience

100 g krupice
 200 g višňi (nebo jiného drobného ovoce)
 100 g práškového (popř. hnědého) cukru
 4 vejce
 1 citron
 50 g lískových oříšků
 3/4 sáčku vanilkového cukru
 máslo a hladká mouka na vymazání a vysypání mísy
 moučkový cukr na posypání

V míse utřeme žloutky s cukrem, nastrouhanou citronovou kůrou a lžící citronové šťávy. Pak přidáme tuhý sníh z bílků, nastrouhané oříšky a krupici. Do důkladně promíchaného těsta přidáme omyté, vypeckované ovoce, které jsme předem posypali asi 3/4 vanilkového cukru. Těsto vložíme do máslem vymazané mísy Remosky (nebo do Remosky vyložené pečicím papírem) a pečeme dozlatova. Upečený a vychladlý nákyp posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme na díly.

🕒 cca 70 minut

🍲 pro model GRAND 4I

VÁNOČNÍ VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Ingredience

150 g hladké mouky
 20 g moučkového cukru
 100 g másla
 50 g mletých vlašských ořechů
 1 žloutek
 1 vanilkový cukr
 moučkový cukr a vanilkový cukr na obalování

Mouku prosejeme na vál, přidáme cukr, mleté ořechy, změkklé máslo, žloutek a vanilkový cukr. Směs zpracujeme v hladké těsto. Zabalíme je do fólie a na chladném místě necháme minimálně 2 hodiny odležet. Poté z těsta uděláme váleček, nakrájíme ho na stejně velké kousky a tvoříme malé rohlíčky, které ukládáme do máslem vymazané mísy Remosky. Když je mísa plná, přiklopíme víkem a pečeme 15 až 17 minut. Ještě horké rohlíčky obalujeme v moučkovém cukru smíchaným s vanilkovým.

🕒 doba pečení jedné várky cca 15–17 minut

🍲 pro model ORIGINAL 2I



SLADKÝ RÝŽOVÝ NÁKYP S OVOCEM

Ingredience




250 g rýže
50 g másla
3/4 l mléka
50 g cukru
špetka soli

Do horkého mléka přidáme máslo, cukr, omytou rýži, špetku soli a za občasného míchání vaříme až je rýže měkká. Takto uvařenou rýži necháme trochu vychladnout.

Náplň:

60 g másla
3 žloutky
80 g cukru
hrst nasekaných ořechů
rozinky
vanilkový cukr
skořice
citronová kůra
sníh ze 3 bílků
ovocný kompot (meruňky, broskve, jablka, švestky)
máslo na vymazání mísy

Máslo utřeme s cukrem a žloutky, přidáme citronovou kůru a vanilkový cukr. Směs vmícháme do rýžové kaše. Dále do ní přimícháme nasekané oříšky, rozinky, skořici a nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh, který jsme si vyšlehali z bílků. Do máslem vymazané mísy Remosky vložíme polovinu rýžové směsi, poklademe ji ovocem a celé přikryjeme druhou polovinou rýžové směsi. Pečeme 30 až 35 minut.

 2–3 osoby  cca 70 minut  pro model ORIGINAL 2 l



ZAPEČENÝ MOUČNÍK S LESNÍM OVOCEM

Ingredience

400 g lesního ovoce (lesní jahody, maliny, borůvky, ostružiny)
4 žloutky
100 g pískového (popř. hnědého) cukru
100 ml bílého vína
trochu vanilkového cukru na posypání
máslo na vymazání mísy (nebo pečicí papír)

Žloutky umícháme s cukrem do krému a přimícháme víno. Krém vložíme do vodní lázně a metličkou jej mícháme, dokud trochu nezhoustne. Voda ve vodní lázni musí být pouze horká, nesmí se vařit, aby žloutky příliš nezduhly. Krém potom nalijeme do mísy Remosky, kterou jsme vymazali máslem. Můžeme použít i zapékač mísu, kterou vložíme do Remosky. Poklademe očištěným ovocem, posypeme trochou vanilkového cukru a zapečeme dozlatova.

 cca 45 minut  pro model GRAND 4 l






ŽEMLOVKA

Ingredience

8 rohlíků
230 g oloupaných jablek
700 ml mléka
2 vejce
3 plátky másla
2 lžice skořice
2 lžice cukru krupice
70–100 g vlašských ořechů
másto na vymazání mísy
moučkový cukr na posypání

Do mísy vlijeme mléko, přidáme vejce a rozšleháme. Rohlíky nakrájíme na kolečka a namočíme v mléce s rozšlehaným vejcem. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na měsíčky. Poté vymažeme mísu Remosky máslem a začneme vrstvit. Nejprve vložíme na dno mísy Remosky část namočených rohlíků, na ně potom část jablek, ty posypeme nasekanými oříšky, lžící skořice a lžící cukru. Další vrstva bude z namočených rohlíků, jablek posypaných oříšky, skořicí a cukrem. Poslední vrstva bude opět z koleček namočených rohlíků, na které položíme plátky másla, přiklopíme pečicí víko a pečeme asi 35 minut. Každou porci posypeme moučkovým cukrem.

 2–3 osoby  cca 55 minut  pro model ORIGINAL 21

ŽEMLOVKA S JABLKÝ A PUDINKEM

Ingredience

8 rohlíků
230 g oloupaných jablek
1 litr mléka
1 vejce
2 pudinkové prášky s vanilkovou příchutí
skořicový cukr
másto na vymazání mísy
moučkový cukr na posypání

Rohlíky nakrájíme na kolečka a lehce pokropíme mlékem (nenamáčme je). Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nastrouháme na hrubém struhadle. Pudink uvaříme podle návodu. Poté vymažeme mísu Remosky máslem a začneme vrstvit. Na dno pečicí mísy poklademe kolečka rohlíků, na ně rozprostřeme polovinu nastrouhaných jablek, které posypeme skořicovým cukrem. Pokud máme jablka kyselejší, posypeme ještě lžící cukru krupice. Zalijeme polovinou uvařeného pudinku. Vrstvení opakujeme a nakonec nahoru naskládáme vrstvu rohlíků, kterou zalijeme rozšlehaným vejcem. Přiklopíme pečicí víko a pečeme cca 30 až 35 minut.

 2–3 osoby  cca 65 minut  pro model GRAND 41



*V Remosce můžete připravit i polévky
a různé předkrmy. Skvěle se hodí také
pro zapékání pečiva a toustů.*

CO DALŠÍHO V REMOSCE MŮŽETE PŘIPRAVIT

DÝŇOVÁ POLÉVKA SE ZÁZVOREM

Ingredience


1 l zeleninového vývaru (popř. i z kostky)
1 dýně Hokaido
1 cibule
2 stroužky česneku
kousek oloupaného strouhaného zázvoru
1 lžice másla
sůl
mletý bílý pepř
1 žemle
másto na osmažení žemle

Vnitřek dýně se semínky vydlabeme lžící, přidáme cibuli, stroužky česneku a rozmixujeme. Dýni pokrájíme i se slupkou na malé kostičky, dáme do Remosky, zalijeme vývarem a vaříme doměkka. Trochu vychladlou polévku rozmixujeme, vrátíme zpět do Remosky, přidáme rozmixovanou směs se semínky, másto, strouhaný zázvor a krátce prohřejeme. K polévce podáváme na másle osmažené kostičky pečiva. Je lépe je podávat zvlášť na talířku, aby se nerozmočily.




OBMĚNA:

Polévku můžeme zjemnit i 200 ml smetany a místo osmaženého pečiva podávat s několika nasucho opraženými semínky dýně, které jsme si po vydlabání nechali stranou.

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41



HRÁŠKOVÝ KRÉM

Ingredience

600 ml kuřecího vývaru (i z kostky)
400 g vyloupaného hrášku
1 velká cibule
250 ml smetany (12%)
špetka muškátového květu
2 bagety
80 g anglické slaniny (není podmínkou)
3 lžice másla
sůl, pepř

Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme v Remosce na 2 lžících másla. Přidáme vyloupaný hrášek, zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme doměkka. Trochu vychladlou polévku ponorným mixérem rozmixujeme dohladka (pokud zbude pár celých kuliček hrášku, nevádí), ochutíme muškátovým květem, vrátíme zpět do Remosky a prohřejeme se smetanou. Podáváme s kostičkami bagety osmaženými na pánvi na zbylém másle. Podle chuti můžeme ještě přidat nudličky opražené slaniny.



OBMĚNA:

Polévku můžeme dochutit několika lístky čerstvé bazalky, kterou rozmixujeme s několika kostkami ledu. To proto, aby nám bazalka nezhnědla. Do rozmixované polévky vmícháme rozemletou bazalku a na talíři posypeme nahrubo nasekanými vlašskými ořechy.

 4 osoby

 cca 60 minut

 pro model GRAND 41



RAJČATOVÁ POLÉVKA S BAZALKOU A ŠALVĚJÍ

Ingredience

1 l vody
1 lžičce sypkého zeleninového bujonu
800 g čerstvých rajčat
(nebo 2 konzervy loupaných, krájených rajčat)
1 cibule
3 stroužky česneku
hrst bazalky
hrst šalvěje
2 lžičce olivového oleje
1 lžičce másla
sůl, pepř

Na oleji v Remosce zpěníme drobně nakrájenou cibuli, nasekaný česnek a poloviční množství nasekaných lístků šalvěje. Přidáme spařená, oloupaná a nakrájená rajčata a společně podusíme. Přilijeme vodu, přidáme sypký bujon, trochu soli, pepře a pod předem rozehřátým víkem vaříme od bodu varu asi 20 minut. Polévku pak prolisujeme, vrátíme zpět do Remosky, vmícháme 3/4 jemně nasekané bazalky a zbývající nasekané lístky šalvěje a zjemníme lžící másla. Ještě krátce prohřejeme. Na talíři polévku posypeme zbývajícím množstvím na nudličky nakrájené bazalky. Podáváme s plátkem nakrájené bagety, kterou můžeme opéct podle chuti v topinkovači nebo venku na grilu a potřít stroužkem česneku.

 4 osoby

 cca 70 minut

 pro model GRAND 4 l

ČESKÁ „BRAMBORAČKA“

Ingredience

1 l vody	1 cibule
500 g brambor	1 lžička mletého kmínu
2 mrkve	2 lžičky majoránky
1 petržel	2 lžičky hladké mouky
kousek celeru	hrst listové petrželky
200 g čerstvých hub nebo 20 g sušených	2 lžičky másla
	sůl, pepř

Nakrájenou a očištěnou mrkev, petržel a celer osmahneme v Remosce na másle. Pak přidáme plátky čerstvých hub, po chvíli pak nasekanou cibuli, ochutíme kmínem, zaprášíme moukou a zasmažíme dozlatova. Zalijeme vodou, přidáme oloupané a na kostky pokrájené brambory, mírně osolíme, opepříme a vaříme doměkka. Polévku pak ochutíme v dlani rozemnutou majoránkou a jen krátce provaříme. Porce na talíři ozdobíme jemně nasekanou listovou petrželkou.

Poznámka: Sušené houby namočíme asi na 30 minut do vlažné vody, aby změkly. Přidáme je do polévky až s bramborami. Můžeme přidat i trochu scezené vody z nich, ale ne příliš (nejvýše 100 ml), polévka by zhouřkla.



OBMĚNY:

Do polévky můžeme společně s majoránkou přidat i nasekané lístky libečku a prolisovaný česnek. 1/3 polévky můžeme rozmixovat nebo propasírovat přes síto a pak společně s majoránkou přidat zpět do Remosky. Polévka nám zhoustne.

 4 osoby

 cca 50 minut

 pro model GRAND 4 l





ŠPEKÁČKY NA PIVĚ

Ingredience

8 špekáčků
2 cibule
200 ml tmavého piva
2–3 lžíce kečupu
1 vrchovatá lžička grilovacího koření
špetka chilli koření

Špekáček v půlce nařízneme, zasuneme do něho plátky cibule a okořeníme grilovacím kořením. Připravené špekáčky položíme do Remosky, posypeme zbytkem nakrájené cibule, přidáme chilli, kečup a zalijeme pivem. Pečeme 45–50 minut. Podáváme s chlebem při slavnostní party.

 2–4 osoby  cca 60 minut  pro model ORIGINAL 21




MOZZARELLOVÉ MUFFINY

Ingredience

350 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
200 g sušených rajčat naložených v oleji
1 mozzarella
8 plátků anglické nebo tyrolské slaniny
350 ml mléka
125 g másla
1 vejce
hrst čerstvé bazalky
másto na vymazání a strouhanka na vysypání košíčků
sůl, pepř

Mouku smícháme s práškem do pečiva, pokrájenými sušenými rajčaty, drobně nakrájenou mozzarellou a jemně nasekanou slaninou. Přidáme mléko, máslo a vejce. Směs rozdělíme do připravených košíčků vymazaných máslem a vysypaných strouhankou (12 kusů), a v Remosce pečeme 20–25 minut. Nakonec posypeme jemně natrhanou bazalkou. Podáváme teplé jako pohoštění.

 V modelu R21 Remoska® ORIGINAL upečete 5 ks,
v modelu R22 Remoska® GRAND pak 10 kusů.

 cca 45 minut

BAGETY ZAPEČENÉ SE ŠUNKOU A SÝREM

Ingredience

3 střední bagety
100 g šunky vcelku
100 g tvrdého sýra vcelku
8–10 lžic kečupu
oregano dle chuti

Šunku a sýr nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme kečup a oregano a vše dobře promícháme. Bagetu nakrájíme na hrubší plátky. Plátky pomažeme připravenou směsí, naskládáme do misky a zapečeme asi 20 minut.

🕒 cca 35 minut



BAGETY ZAPEČENÉ S MOZZARELLOU

Ingredience

150 g másla
2 mozzarely
2 stroužky česneku
čerstvá bazalka
4 rustikální bagety
sůl, pepř

Změklé máslo smícháme s mozzarellou, prolisovaným česnekem a nasekanou bazalkou. Směs osolíme a opepříme. Do baget uděláme šikmé zářezy a do nich vložíme směs másla a mozzarely. Vložíme do misky a zapečeme asi 20 minut.

🕒 cca 35 minut





Mgr. Karina Havlů

Vystudovala Filozofickou fakultu UK a mimořádné studium filmové a televizní produkce na FAMU. Překládá knihy pro dospělé a pro děti a divadelní hry amerických a italských dramatiků. Za zmínku stojí např. Novecento (představitelům hlavní role přinesla již 2 divadelní ceny Thálie za nejlepší herecký výkon – 2006, 2016), Jako jedna rodina, Bez předsudků, či v neposlední řadě „Vím, že víš, že vím“. Z knižní tvorby se soustředila zejména na životopisy světoznámých osobností, mj. jmenujme např. S. Lorenovou, paměti Fabrizia Ciana, vnuka B. Mussoliniho, biografii T. Hankse, či autobiografii C. Cardinalové. Přispívá

také do různých novin a časopisů, spolupracuje s rozhlasem a televizí.

Ráda se věnuje i kulinářství, vydala okolo 30 knih s kuchařskou tematikou (jen v nakladatelství Vyšehrad vyšlo již 20 kuchařek). Dvacátým titulem byla v roce 2013 v tomto nakladatelství kuchařka Karina vaří s Deníkem, která vznikla na základě týdenních příspěvků v její gastronomické rubrice Táborského deníku. Kuchařka Vaříme v Remosce vyšla v témže nakladatelství již ve 4. vydání. Jelikož žije napůl v Itálii, napsala na základě vlastních zkušeností úspěšnou Italskou kuchařku (Dona), která vyšla již ve 2. vydání. K jejím nejúspěšnějším titulům přeloženým a vydaným v zahraničí patří: Vaříme v Remosce (Velká Británie), Velká domácí kuchařka (Slovensko a Polsko), Makrobiotická kuchařka (Litva), Těstovinová kuchařka (Slovensko).

RECEPTY

Pečeme zdravě a chutně

REMOSKA s.r.o.

Markova 1768, 744 01 Frenštát p. R.

První vydání

2016