



CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Kuchařka

*Domaľý hrnec
vaří za vás*





Obsah

Polévky

- Dýňový krém s česnekem, bazalkou a zakysanou smetanou
- Boršč
- Zelňačka
- Hovězí polévka se zeleninou

Hlavní jídla

Hovězí

- Hovězí guláš
- Svíčková na smetaně, houskový knedlík, limeta a brusinky
- Telecí pouppietes se zeleninou, šafránem a pečenými bramborovými plátky
- Telecí kýta se šumavskými hříbký

Vepřové

- Vepřové barbecue s coca-colou
- Rolované vepřové kolínko na červeném víně a rozmarýnu
- Vepřová pečeně v křupavé zelenině
- Selečí kýta s dijonskou omáčkou

Kuřecí

- Mexické kuře
- Kuře chilli

Jehněčí

- Jehněčí karé v mátové omáčce a tymiánu, kapustové hachéés na slanině

Zvěřina

- Srnčí se šípkovou omáčkou

Kachna

- 5 Pečená kachna 23

Králík

- 6 Zapečená králíčí stehna 24

Dezerty

- 8 Crêpes – palačinky plněné riccotou a hruškou a gratinované omáčkou sabayonne a lesními plody 27
- Krambl 28
- 11 Žemlovka 29
- 12 Rýžový nákyp 30

- 13 Příručka pro úpravu receptů 32-34





Dýňový krém s česnekem, bazalkou a zakysanou smetanou

Tradiční polévka s novými přísadami

Čas přípravy: 20 minut

Porce: 4

Doba vaření: 2 hodiny na LOW

Obtížnost: 

Přísady

1000g dýně
50g soli
10g česneku
2g bazalky
100g zakysané smetany

Postup

Oloupanou dýňi zbavenou jader nakrájíme na kusy a upečeme v pomalém hrnci. Přidáme sůl, česnek, sekanou bazalku a směs rozmixujeme do hladka. Ozdobíme zakysanou smetanou.



Boršč

Ruská specialita, ideální pro chladné zimní večery

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 6-7 hodin na LOW nebo
4-5 hodin na HIGH

Porce: 8-10

Obtížnost: 

Přísady

500g libového předního hovězího masa
500g vepřového ramínka
200g ostravské klobásy
2 mrkve, 1 petržel, ½ celeru
500g čerstvého zelí
250g sterilované červené řepy

150g kečupu
4 bobkové listy, 10 kuliček pepře,
5 kuliček nového koření, sůl,
2 kelímky kysané smetany
2 polévkové lžičce tmavé instantní jíšky

Postup

Omyté, odblaněné maso nakrájíme na menší kostky a vložíme do kameninové nádoby Pomalého hrnce. Přidáme klobásu nakrájenou na kolečka. Očištěnou kořenovou zeleninu krájíme na nudličky a zelí na kousky. Vše přidáme do hrnce k masu, zalijeme kečupem a vodou. Osolíme, přidáme pepř, bobkový list a nové koření. Obsah hrnce důkladně promícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a vaříme na I. stupni asi 6-7 hodin nebo na II. stupni 4-5 hodin. Asi půl hodiny před koncem vaření přidáme sterilovanou červenou řepu a zahustíme instantní jíškou. Smetanu dáváme na jednotlivé porce přímo na talíř.



Zelňačka

Pikantní polévka sloužící vašemu zdraví

Čas přípravy: 15 minut

Doba vaření: 4-5 hodin na LOW nebo
3-4 hodin na HIGH

Porce: 8-10

Obtížnost: 

Přísady

1 kg kysaného zelí
500g brambor
2 cibule
200g anglické slaniny
500g uzené klobásy
2 polévkové lžičce jíšky (můžeme použít instantní světlou jíšku)

2 polévkové lžičce sladké papriky
½-1 čajová lžička pálivé papriky (podle chuti)
0,5 l smetany (10 %)
2 lžičce oleje
sůl, pepř

Postup

Nakrájíme 2 cibule najemno a slaninu na malé kousky. V kameninové nádobě na sporáku osmažíme na oleji cibuli a slaninu (postupujeme jako v běžném hrnci). Přidáme na kostičky nakrájené brambory. Z kysaného zelí slijeme vodu a zelí překrájíme na menší kousky. Klobásy nakrájíme na kolečka. Vše přidáme do hrnce. Osolíme, opepříme, přidáme sladkou i pálivou papriku a jíšku. Zalijeme vodou (aby zakrývala přísady v hrnci) a důkladně promícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a vaříme na I. stupni asi 4-5 hodin nebo na II. stupni 3-4 hodiny. Asi půl hodiny před koncem vaření přidáme do polévky smetanu.

Hovězí polévka se zeleninou

Skvělý vývar servírovaný v pomalém hrnci

Čas přípravy: 15 minut

Doba vaření: 6-7 hodin na LOW nebo
5-6 hodin na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: 

Přísady

0,6 kg hovězího masa bez kostí

2-3 mrkve podle velikosti

3 brambory

1 cibule

1,5 l vody

1 plechovka drcených rajčat (250 g)

4 polévkové lžíce mražené hrášku

½ čajové lžičky tymiánu

3 bobkové listy

sůl

čerstvá petrželka na ozdobu

Postup

Omyté maso nakrájíme na stejně velké kostky a vložíme do kameninové nádoby Pomalého hrnce. K masu přidáme očištěnou zeleninu, drcená rajčata a hrášek. Mrkev krájíme na kolečka, brambory na kostky a cibuli nasekáme. Vše zalijeme vodou. Osolíme, přidáme tymián a bobkový list. Důkladně zamícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a vaříme na I. stupni asi 6-7 hodin nebo na II. stupni 5-6 hodin. Na talíři ozdobíme čerstvou zelenou petrželkou.



Hlavní jídla

Hovězí

Vepřové

Kuřecí

Jehněčí

Zvěřina

Kachna

Králík

Hovězí guláš

Chutná klasika pro každou příležitost

Čas přípravy: 20 minut

Doba vaření: 6-8 hodin na LOW nebo
4-5 hodin na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○

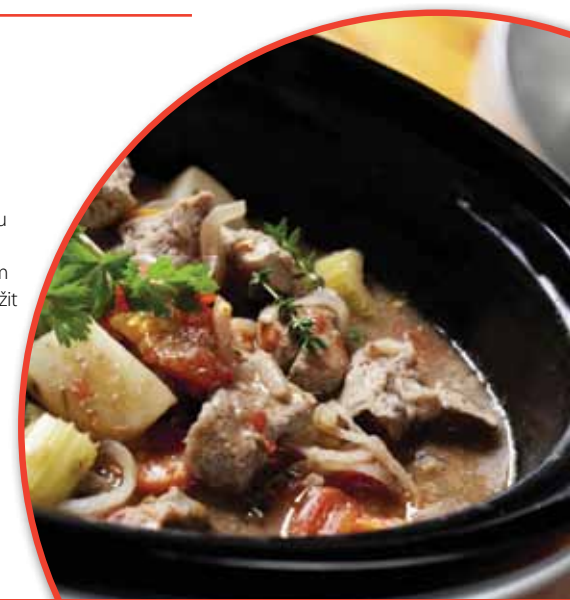
Přísady

1000 g hovězí klížky nebo libového předního masa
2 lžice oleje
3 cibule
1 polévková lžice sladké papriky

1/2 čajové lžičky pálivé papriky
můžeme nahradit čerstvou feferonkou
2-3 polévkové lžice hladké mouky
0,2 l vody
sůl, pepř, kmín

Postup

Omyté, osušené maso zbavíme tuku a blan. Nakrájíme na stejné velké kostky. Nakrájené maso vložíme do kameninové nádoby Pomalého hrnce. Osolíme, opeříme, přidáme sladkou i pálivou papriku, kmín a olej. Důkladně promícháme. Ke směsi přidáme jemně nakrájenou cibuli, posypeme moukou a dolijeme 0,2 l vody. Ještě jednou důkladně promícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a vaříme na I. stupni asi 6-8 h nebo na II. stupni 4-5 h. Kameninová nádoba nám umožní orestovat cibuli a maso na sporáku a po orestování vložit do Pomalého hrnce a dále postupovat podle receptu.



Svíčková na smetaně, houskový knedlík, limeta a brusinky

České národní jídlo uvaříme snadno v pomalém hrnci

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 7 hodin na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○

Přísady

1000g zadního hovězího
100g másla
50 d soli
20g pepře
5g nového koření
1g bobkového listu
200g mrkve
100g celeru
50g petržele
60g cibule

150g oleje
100g citrónu
100g limety
200g brusinkového kompotu
100g hladké mouky
150g zakysané smetany
150g uzené slaniny
200ml mléka
100g smetany 33 %
1600g houskového knedlíku

Postup

Do pomalého hrnce dáme okořeněný šál masa a opečeme na oleji. Přidáme nakrájenou zeleninu, na kostky nakrájenou uzenou slaninu, koření, cibuli a hrudku másla s hladkou moukou. Podlijeme vodou (cca 0,5 l) a dusíme na II. stupni. Asi za 7 hodin maso vyjmeme a do omáčky přidáme mléko, zakysanou smetanu a ochutíme. Vše namixujeme a podáváme s houskovým knedlíkem.



Telecí pouppietes se zeleninou, šafránem a pečenými bramborovými plátky

Jemná a delikátní telecí specialita

Čas přípravy: 15 minut

Doba vaření: 4 hodiny na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○

Přísady

1000g telecí kýty bez kostí
50g soli
100g oleje
300g kořenové zeleniny
1000g brambor ve slupce

100g cukru krupice
150g uzené slaniny
50g cibule
20g jalovce
100g másla

Postup

Telecí kýtu bez kosti nakrájíme na větší kusy, okořeníme, přidáme olej, zeleninu, slaninu, brambory na plátky, cibuli, jalovec a v pomalém hrnci dusíme na II. stupeň asi 4 hodiny.

Telecí kýta se šumavskými hříbky

Chutná pečeně vhodná zvláště pro milovníky hub

Čas přípravy: 15 minut

Doba vaření: 8 hodin na LOW

Porce: 2

Obtížnost: ○○

Přísady

500g telecí kýty,
6ks šalotky

3 stroužky česneku, špetka drceného kmínu,

4 stonky tymiánu,

100g hřibů, ½ pl balsamického octa,

1 pl hladké mouky, cukr, sůl, pepř

Postup

Do keramické nádoby Pomalého hrnce vložíme na měsíčky krájenou šalotku s plátky česneku a drceným kmínem. Přidáme odrhnuté lístky tymiánu, a hřibky. Zastříkneme balsamickým octem, přidáme špetku cukru a soli. Do směsi přimícháme 1pl hladké mouky. Telecí kýtu osolíme, opepříme a podlijeme 1dcl vody. Keramickou nádobu vložíme do Pomalého hrnce a vaříme na I. stupni asi 8 h nebo na II. stupni 4 – 5 h.



Vepřové barbecue s coca-colou

Jednoduché a rychlé jídlo v pikantní omáčce

Čas přípravy: 10 minut

Doba vaření: 2 hodiny na LOW nebo
4 hodiny na HIGH

Porce: 6-8

Obtížnost: ○

Přísady

1500 g libové vepřové plece

1 láhev omáčky barbecue (240 g)

0,4 l Coca-Coly (nepoužijeme light)

Postup

Do kameninové nádoby Pomalého hrnce nalijeme barbecue omáčku a Coca-Colu. Směs dobře promícháme. Z omytého a osušeného masa odkrájíme tučnější kousky. Maso vložíme do nádoby a ze všech stran obalíme ve směsi. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na I. stupni asi 6–8 h nebo na II. stupni 4–5 h.

Rolované vepřové kolínko na červeném víně a rozmarýnu

Překvapivá chuťovka z domácích zdrojů

Čas přípravy: 10 minut

Doba vaření: 8 hodiny na HIGH

Porce: 4

Obtížnost: ○

Přísady

2100g vepřového kolene bez kosti

50g soli

1g majoránky

4g rozmarýnu

20 drceného pepře

100g oleje

2 dl červeného vína

100g másla

30g hladké mouky

Postup

Vykostěné koleno okořeníme a dáme do Pomalého hrnce.

Přidáme olej, rozmarýn, červené víno a oříšek másla s moukou, ochutíme a pečeme na II. stupni asi 8 hodin.



Vepřová pečeně v křupavé zelenině

Dokonalá pečínka, která se uvaří sama, zatímco rodina je na výletě

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 6-8 hodiny na LOW nebo 4 – 5 hodiny na HIGH

Porce: 4

Obtížnost: ○○

Přísady

1 kg libové vepřové krkovičky

(lze nahradit i krůtím nebo kuřecím masem)

1 kg zeleniny (volíme pevnou zeleninu) – mrkev, celer, petržel

2 cibule

200 g libové anglické slaniny

sůl, drcený nebo hrubě mletý pepř – směs barev

Postup

Očistíme a nakrájíme zeleninu – mrkev na kolečka, celer, petržel na kostky a cibuli na čtvrtky nebo osminy podle velikosti. Omyté, osušené maso osolíme a posypeme hrubě mletým pepřem. Slaninu nakrájíme na nudličky. Na dno a ke stěnám kameninové nádoby rozložíme zeleninu mírně osolenou a smíchanou se slaninou. Doprostřed položíme maso. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na I. stupni asi 6–8 h nebo na II. stupni 4–5 h. Maso se pozvolna peče společně se zeleninou. Délka pečení závisí na kvalitě masa.



Selečí kýta s dijonskou omáčkou

Francouzská lahůdka s příchutí hořčice

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 8 hodin na LOW nebo
4- 5 hodin na HIGH

Porce: 2

Obtížnost: ○○○

Přísady

500g kýty ze selete
1pl hořčičného semínka
3pl dijonské hořčice
1,5pl medu
1,5pl bílého vinného octa

1dl červeného vína
worcestrová omáčka
sůl
pepř

Postup

Kýtu ze selete nakrájíme na jednotlivé porce a okořeníme solí a pepřem. Na pánvi opražíme hořčičné semínko za stálého míchání asi 3 minuty. V míse smícháme dijonskou hořčici, přidáme hořčičné semínko, med, bílý vinný ocet, pár kapek worcestrové omáčky a červené víno. Vše důkladně promícháme a do marinády vložíme maso. Marinujeme minimálně 6 hodin. Čím déle necháme maso marinovat, tím získáme intenzivnější chuť. Poté vložíme maso i s marinádou do keramické nádoby pomalého hrnce. Vaříme na I. stupni asi 8 h nebo na II. stupni 4-5 h.



Mexické kuře

Zdravý recept na pikantní kuře

Čas přípravy: 15 minut

Doba vaření: 5 – 6 hodin na LOW

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○

Přísady

6-8 kuřecích prsních řízků bez kůže
100g šunky
0,3 l ostrého kečupu
1 větší cibule
3 větší stroužky česneku
1 polévková lžice rozinek
3 polévkové lžice nakrájených oliv

2 polévkové lžice škrobu
3 čajové lžičky kaparů
1/2 čajové lžičky chili papriky
sůl, pepř,
1/4 čajové lžičky tymiánu
1/4 čajové lžičky oregána
0,3 l vody

Postup

Omytá a osušená kuřecí prsa nakrájíme na stejně velké kostky a dáme je do kameninové nádoby Pomalého hrnce. Postupně přidáváme jemně nakrájenou šunku, cibuli, rozmačkané stroužky česneku, koření a škrob. Vše důkladně promícháme, přidáme rozinky, olivy, kapary a kečup, přilijeme 0,3 l vody a směs opět důkladně promícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a dusíme na I. stupni asi 6 h nebo na II. stupni 3-4 h.

Kuře chilli

Kuřecí maso s fazolemi je vhodné pro celou rodinu

Čas přípravy: 15 minut

Doba vaření: 6-7 hodin na LOW nebo
3-4 hodiny na HIGH

Porce: 6-8

Obtížnost: ○○

Přísady

6-8 kuřecích prsních řízků	0,2 l ostrého kečupu
350 g fazolí – směs hnědé, bílé a černé	1 pl hladké mouky
1 velká cibule	1 pl škrobu
směs koření Chilli con carne	0,2 l vody

Postup

Přes noc namočíme fazole. Omytá, osušená kuřecí prsa nakrájíme na proužky a dáme je do kameninové nádoby Pomalého hrnce. Přidáme fazole, jemně nakrájenou cibulku, směs koření Chilli con carne, kečup, hladkou mouku a škrob. Přilijeme vodu a směs důkladně promícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a vaříme na I. stupni asi 6-7 h nebo na II. stupni 3-4 h. Příloha: kukuřičné placky nebo pita chléb.



Jehněčí karé v mátové omáčce a tymiánu, kapustové hachéés na slanině

Neobvyklá lahůdka pro milovníky mladého jehněčího

Čas přípravy: 20 minut

Doba vaření: 3 hodiny na LOW

Porce: 6-8

Obtížnost: ○○

Přísady

1000g jehněčí kotlety	100g másla
60g soli	50g šalotky
20g drceného pepře	50g uzené slaniny
100g oleje	1000g kapusty
10g tymiánu	100g medu

Postup

Jehněčí kotletu okořeníme a opečeme na oleji v Pomalém hrnci. Přidáme nakrájenou šalotku, mátu, med, na nudle nakrájenou kapustu a na kostičky nakrájenou slaninu. Vše pečeme na I. stupni do růžova. Nakonec zjemníme máslem.

Srnčí se šípkovou omáčkou

Jednoduchá příprava zvěřiny pro celou rodinu

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 6-7 hodin na LOW nebo
4-5 hodin na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○

Přísady

1 kg srnčí kýty bez kosti

1 cibule

1 sklenička šípkové marmelády

2 polévkové lžíce oleje

2 polévkové lžíce hladké mouky

1 čajová lžička citrónové šťávy

0,2 l vody

směs koření na přípravu zvěřiny

sůl, lžička cukru podle chuti

Postup

Srnčí kýtu bez kosti odblaníme, opláchneme a osušíme. Do kameninové nádoby Pomalého hrnce dáme olej, cibuli a okořeněné maso. V kameninové nádobě orestujeme maso na sporáku. Ostatní přísady rozmícháme ve vodě a přidáme je k masu. Vše důkladně promícháme. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na I. stupni asi 6–7 h nebo na II. stupni 4–5 h. Pokud je potřeba, dochutíme citrónovou šťávou a ještě krátce povaříme. Příloha: houskový nebo špekový knedlík



Pečená kachna

Upéct kachnu v pomalém hrnci zvládnou i začátečníci

Čas přípravy: 20 minut

Doba vaření: 6-7 hodin na LOW nebo
4-5 hodin na HIGH

Porce: 6

Obtížnost: ○○

Přísady

1 kachna – asi 2000 g

4 jablka

2 dl vody

sůl, kmín

Postup

Na pečení kachny vcelku použijeme Pomalý hrnec o objemu 5,7 l (ovál). Jinak musíme kachnu naporcovat. Omytou a osušenou kachnu osolíme a pokmínujeme. Vnitřek kachny naplníme jablky. Kachnu položíme do kameninové nádoby Pomalého hrnce a podlijeme vodou. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na I. stupni asi 6–7 h nebo na II. stupni 4–5 h. Doba pečení závisí na velikosti kachny. Nakonec dáme kameninovou nádobu s kachnou do trouby a opečeme dozlatova. Příloha: knedlík a zelí

Zapečená králičí stehna

Zdravá strava, která chutná i dětem

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 6-7 hodin na LOW nebo
4-5 hodin na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○

Přísady

4-6 králičích zadních stehen
100 g libové anglické slaniny
1 sáček koření směsí na zvěřinu
10 malých čerstvých cibulek
10 malých čerstvých mrkví

600 g brambor
0,25 l smetany ke šlehání
2 lžičky olivového oleje
sůl
petrželka

Postup

Králičí stehna odblaníme, opláchneme a osušíme. Z obou stran posypeme koření směsí. Anglickou slaninu nakrájíme na proužky. Zeleninu očistíme a necháme vcelku. Brambory překrojíme na čtvrtky. Do kameninové nádoby Pomalého hrnce dáme olivový olej a slaninu a na sporáku ji orestujeme. Na slaninu položíme doprostřed mrkev a cibulku, po stranách brambory a mírně posolíme. Navrch narovnáme králičí stehna, posypeme nakrájenou petrželkou a přelijeme smetanou. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na I. stupni asi 6-7 h. nebo na II. stupni 4-5 h.





Crêpes – palačinky plněné riccotou a hruškou a gratinované omáčkou sabayonne a lesními plody

Specialita mistra kuchaře – překvapení pro rodinu i návštěvy

Čas přípravy: 45 minut

Doba vaření: 20 minut v troubě

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○○

Přísady

150g hladké mouky	200g ricotty
2 dl mléka	100g cukru moučky
50g soli	4 ks žloutků
100g cukru crystalu	2 dl bílého vína
2g skořice	200g smetany
50g másla	200g lesního ovoce
5 ks vajec	1 svazek máty
200g hrušek	

Postup

Hotové palačinky naplníme hruškovými povidly a ricottou. Svineme je a naskládáme do Pomalého hrnce. Ušleháme žloutky s cukrem, bílým vínem a smetanou. Přelijeme palačinky, dáme na ně lesní ovoce a zapečeme je v kameninové nádobě v troubě nebo grilu. Nakonec je pocukrujeme moučkovým cukrem a ozdobíme mátou.



Krambl

Exotická pochoutka z tropických plodů i domácího ovoce

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 2 hodiny na HIGH

Porce: 10

Obtížnost: ○○

Přísady

Čerstvé vyztřalé nebo kompotované ovoce	150g hrubé mouky
600g ananasu	100g strouhaného kokosu
400g manga	150g másla
400g papáji	
100g přírodního cukru (150 g, pokud není ovoce dost sladké nebo podle chuti)	

Postup

Ovoce oloupeme, nakrájíme na menší kousky a promícháme. Do kameninové nádoby Pomalého hrnce dáme směs ovoce. Zvlášt' promícháme mouku s kokosem a cukrem. Do směsi nakrájíme máslo a připravíme jemnou drobenku. Drobenku nasypeme na ovoce v kameninové nádobě a s nádobou zatřeseeme, aby drobenka propadala volně mezi ovoce a obalila je (nerozmícháváme lžící). Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na II. stupni asi 2 hodiny. Potom kameninovou nádobu bez poklice dáme do trouby a při teplotě cca 220 °C gratinujeme dorůžova. Jednotlivé porce můžeme na talíři přizdobit šlehačkou. Krambl můžeme připravit i z domácího ovoce, např. je výborný ze švestek.



Žemlovka

České klasické jídlo, které děti milují

Čas přípravy: 45 minut

Doba vaření: 2 hodiny na HIGH

Porce: 4-6

Obtížnost: ○○○

Přísady

1- 1,5 veku podle velikosti	150 g cukru
1 kg jablek	1 tvaroh (250 g)
sáček rozinek	3 vejce
0,4 l mléka	skořice
2 polévkové lžíce rozpuštěného másla	

Postup

Veku nakrájíme na plátky asi 1 cm silné. Jablka oloupeme, nastrouháme na plátky, posypeme větší částí cukru, skořicí, přidáme rozinky a promícháme. Tvaroh smícháme se zbytkem cukru a třemi žloutky. Vnitřek kameninové nádoby Pomalého hrnce potřeme rozpuštěným máslem, nebo máslo rozpustíme přímo v nádobě na sporáku. Plátky veku namáčíme v mléce, lehce vymačkáme a v jedné vrstvě naskládáme do kameninové nádoby. Na plátky veku dáme vrstvu tvarohu a jablek. Položíme druhou vrstvu veku, tvaroh a jablka a končíme třetí vrstvou veku. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na II. stupni asi 2 h. Mezitím si ušleháme sníh dotuha. Sníh navrstvíme na hotovou žemlovku a asi 10 minut zapékáme v odkryté kameninové nádobě v troubě při 200 °C dorůžova.

Rýžový nákyp

Jemný rýžový nákyp bezpečně uvaříte v pomalém hrnci

Čas přípravy: 30 minut

Doba vaření: 2 hodiny na HIGH

Porce: 4

Obtížnost: ○○

Přísady

800 g rýže uvařené v mléce

3 vejce

100 g másla

500 g vyzrálých čerstvých nebo
kompotovaných meruněk

100 g cukru

100 g sušených brusinek

1 pl oleje

Postup

Cukr utřeme se žloutky do pěny a spolu s rozehřátým máslem vmícháme do uvařené rýže. Z bílků ušleháme tuhý sníh a lehce zamícháme do rýže. Vnitřek kameninové nádoby Pomalého hrnce potřeme olejem. Na dno dáme vrstvu rýže uvařené v mléce a na ní půlky nebo čtvrtky meruněk (podle velikosti) a posypeme sušenými brusinkami. Vrstvy střídáme a končíme vrstvou rýže. Kameninovou nádobu zakryjeme poklicí, vložíme do Pomalého hrnce a pečeme na II. stupni asi 2 h.



Příručka pro úpravu receptů

Tato příručka je navržena tak, aby vám pomohla přizpůsobit recepty k přípravě v pomalém hrnci – vaše vlastní oblíbené a oceněné recepty, které jste nasbírali od přátel, společností produkujících potraviny, z novin a časopisů. Naším cílem je ušetřit čas na přípravu za použití méně kroků a méně špinavého nádobí, a vařit jednoduše. Ve většině případů můžete všechny suroviny do hrnce vložit hned na začátku a pak už jídlo nechat vařit samostatně. Při přípravě v pomalém hrnci tak ušetříte hodně času.

Několik rad:

- Nastavte si dostatečně dlouhou dobu k vaření jídla.
- Vařte přikryté pokličkou.
- Nepřidávejte tolik vody, jak některé recepty v případě použití obyčejného hrnce uvádějí.
- Pamatujte – tekutiny se „nevyvaří“ jako u běžného vaření. Většinou budete mít v závěru vaření tekutiny více než méně.
- Toto je vaření na základě jednoho kroku: mnoho kroků v receptech vynechte. Suroviny do kameninové nádoby přidejte najednou, tekutinu přilijte nakonec, poté vařte 8 až 10 hodin.
- Zelenina se nerozvaří jako v případě vaření na plotně či v troubě. Z tohoto důvodu může být vše vloženo do pomalého hrnce najednou. **VÝJIMKA:** Mléko, kysaná smetana nebo smetana by měly být přidány během poslední hodiny vaření.

ČASOVÝ PRŮVODCE

Většina kombinací syrového masa a zeleniny bude vyžadovat nejméně 8 hodin na I. STUPNI.

POKUD RECEPT UVÁDÍ	VAŘTE NA I. STUPNI	NEBO VAŘTE NA II. STUPNI:
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ až 2 hodiny
31 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodiny
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodin

TĚSTOVINY A RÝŽE

Pokud recept vyžaduje vaření nudlí, těstovin či makarónů apod., uvařte je na plotně v hrnci předtím, než je do pomalého hrnce přidáte. Nepřevařte – vařte pouze dokud nejsou mírně změkklé. Pokud je zapotřebí rýže, vmíchejte spolu s dalšími surovinami. Přidejte 60 ml šálek (4 lžíce) extra tekutiny na 60 ml šálek (4 lžíce) syrové rýže. Pro dosažení nejlepšího výsledku, použijte dlouhozrnou rýži.

TEKUTINY

Při vaření na I. stupni použijte tekutiny méně – většinou asi polovinu doporučeného množství. 250 ml tekutiny je většinou dostačující, pokud recept neobsahuje rýži či těstoviny.



SMAŽENÁ ZELENINA

Tento krok většinou není nezbytný. Vmíchejte nakrájenou zeleninu spolu s dalšími surovinami. Jedinou výjimkou je lilék, který by měl být uvařen nebo osmažen kvůli jeho silné chuti.

Jelikož si zelenina vytvoří svou možnou plnou chuť během pomalého vaření, očekávejte vynikající výsledky, i když snížíte množství. Jelikož se zelenina vaří déle než maso, přidejte ji raději nakrájenou.

BYLINKY A KOŘENÍ

Čerstvé bylinky dodávají chuť a barvu, proto je přidejte na konci vaření. Čerstvé bylinky ztrácejí totiž při dlouhém vaření chuť. Rozmarýn nebo tymián snáší kratší dobu vaření velmi dobře, můžete je tedy přidat už na začátku. Mleté nebo sušené byliny a koření snáší delší vaření dobře, takže je přidejte už na začátku, ale v jen v malém množství. Na konci vaření jídlo ochutnejte a dochutěte případně solí a pepřem. Chuť bylinek se totiž mění, a proto vám doporučujeme raději opatrně dochutit až před podáváním.

MLÉKO

Mléko, smetana a kysaná smetana mají tendenci se během pomalého vaření srazit. Je-li to možné, přidejte je během poslední hodiny vaření.

POLÉVKY

Některé recepty na polévky vyžadují 2 až 3 litry vody. Do vyjímatelné nádoby na vaření vložte suroviny a přilijte vodu, která je pouze pokryje. Chcete-li uvařit řídkší polévku, přidejte více tekutin až nakonec. Pokud je v receptu uvedeno mléko a žádné další tekutiny, přidejte raději na začátku 1 až 2 šálky vody a mléko nebo smetanu dolejte až během poslední hodiny vaření.



CROCK·POT®

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Holmes Products (Europe) Ltd.

1 Francis Grove

London SW19 4DT

United Kingdom

Tel: +44 (0)208 879 4850

Fax: +44 (0)208 947 8272

www.crockpot.cz

Holmes Products (Europe) Ltd netestovala tyto recepty a není zodpovědná za výsledek vaření při použití receptů z této kuchařky. Nemusíte dosáhnout očekávaných výsledků z důvodu různých přísad, teploty při vaření, délky vaření, druhů, chyb, opomenutí nebo úrovně kuchařského umění. Vždy prosím buďte opatrní, pokud vaříte ze surovin jako jsou vejčeka, kuřata nebo ryby.

©2011 Sunbeam Products, Inc. pro Jarden Consumer Solutions.
Všechna práva vyhrazena.