Tefal

KUCHÁRKA

VERSALIO DELUXE 9 in 1

Obsah

restovanie a dusenie

Dusená ryba s paradajkami a limetkou 5
Guláš 6
Guľky z jahňacieho mäsa s cesnakom 7

ryža / rizoto

Paella 8
Ryža s vlasovými rezancami 9
Rizoto s hráškom 10
Indické biryani 11

pomalé dusenie

Cesnakové rybie kari 12
Chili con carne 13
Dusené kura na paprike 14
Dusené kura so zeleninou 15

varenie / cestoviny

Cestoviny Versalio 16

restovanie

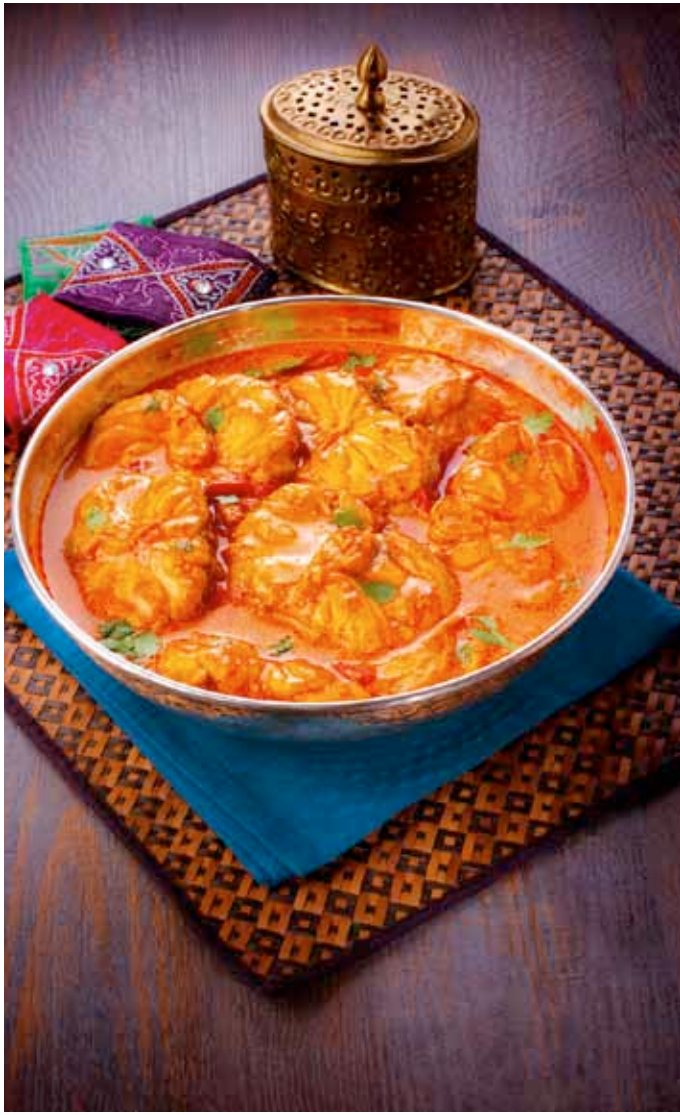
Rýchle restované krevety 17
Baklažán s mätou a syrom feta 18

vyprážanie

Rezeň 19
Opekané zemiaky s bylinkami 20

fritovanie

Hranolky 21
Falafel 22
Indické zemiakové pirôžky 23
Pražienky s pomarančovými kvetmi 24



Označenie

Mrazené potraviny 80 °C	Udržanie teploty 80 °C	Restovanie a dusenie 100 °C	Ryža / Rizoto 100 °C	Pomalé dusenie 100 °C	Varenie / Cestoviny 100 °C	Restovanie 130 °C	Vyprážanie 160 °C	Fritovanie 180 °C

Použité skratky:

KL: kávová lyžička
PL: polievková lyžica

Versalio deluxe: môžete vyprážať, restovať, pomaly dusiť a ešte oveľa viac!

Fritéza Versalio je multifunkčný spotrebič, ktorý vám umožní pripravovať každý deň množstvo lahodných jedál pre celú rodinu. Viacúčelová fritéza Versalio v sebe spája výkon a chuťový pôžitok jedál pripravovaných pohodlne vo fritéze spolu s jednoduchým umývaním panvice.

Vďaka svojmu originálnemu tvaru sa ľahko používa a umožňuje vám zvoliť si presne také množstvo oleja, aké chcete použiť: od jednej lyžice potrebnej na orestovanie cibuľky až po dva litre, ak chcete pripravovať hranolčeky alebo falafel.

Používanie fritézy Versalio je jednoduché a intuitívne. Versalio znamená každodenné varenie s dokonalou kontrolou nad konečným výsledkom. Vďaka dokonalému ovládaniu teploty budú hranolčeky chrumkavé a restované jedlá sa nepripália! Keď je jedlo uvarené, môžete prepnúť na režim ‚udržanie teploty'. Ani umývania sa nemusíte báť: vyberateľnú nepriľnavú nádobu aj pokrievku je možné umyť v umývačke.

Vďaka 9 rôznym režimom varenia môžete s viacúčelovou fritézou Versalio deluxe pripravovať bohatú paletu jedál. Ak poznáte presný spôsob prípravy, môžete nastaviť požadovanú teplotu, alebo jednoducho stačí vybrať režim podľa piktogramu. Táto kuchárka vám pomocou jednoduchých a lahodných receptov pomôže objaviť pestrosť rôznych režimov varenia.

Veľa radosti z varenia a dobrú chuť!

Dusená ryba s paradajkami a limetkou

Restovanie a dusenie 40 min. | x4 | 10 min.

- 4 pstruhy zbavené šupín, vnútorností a rozkrojené na polovice
- 6 čerstvých potlačených paradajok
- 2 cibule nakrájané nadrobno
- 2 PL koreniacej zmesi baharat
- 3 nakrájané strúčiky cesnaku
- 2 PL nasekaného koriandra
- 3 PL olivového oleja
- 2 limetky
- 1/2 l vody

Do misy vlejte olivový olej. Termostat nastavte na teplotu 160 °C v režime ‚fritovanie'. Rybu krátko opražte z oboch strán do hneda a odložte nabok. Na zvyšnom oleji 5 minút restujte cibuľu. Pridajte cesnak, potlačené paradajky, korenie a koriander. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚restovanie a dusenie'. Podlejte vodou. Vložte rybu. Prikryté pokrievkou varte 20 minút. Pred dovarením pridajte limetky. Podávajte teplé.

Guláš

Restovánie a dusenie 1 hod. 30 min. | x 6 | 20 min.

- 1,5 kg hovädzieho mäsa nakrájaného na kocky
- 1 l hovädzieho vývaru
- 100 g paradajkového pretlaku
- 5 žltých cibulí nakrájaných nahrubo
- 2 prelisované strúčiky cesnaku
- 2 veľké zemiaky, ošúpané a rozkrojené na polovice
- PL rastlinného oleja
- 1 PL drveného majoránu
- 3 PL mletej papriky
- 60 g múky
- soľ a korenie

Mäso osoľte, okoreňte a posypte paprikou. Nastavte termostat na teplotu 130°C v režime ‚restovanie' a na oleji orestujte mäso a cibuľu. Keď cibuľa začne zlatnúť, pridajte strúčiky cesnaku, paradajkový pretlak a múku. Opekajte 2 až 3 minúty. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚restovanie a dusenie'. Podlejte hovädzím vývarom a pridajte majorán. Prikryté pokrievkou varte hodinu aj štvrť.

V prípade potreby prilejte počas varenia vodu. Keď je mäso takmer hotové, pridajte zemiaky. Podávajte teplé, ochutené kyslou smotanou.

Guľky z jahňacieho mäsa s cesnakom

Restovánie a dusenie 45 min. | x 6 | 15 min.

Na guľky:
- 800 g mletého jahňacieho
- 1 nakrájaná cibuľa
- 2 nakrájané strúčiky cesnaku
- PL mletej rasce
- 2 PL nakrájanej petržlenovej vňate
- soľ a korenie

Na omáčku:
- 1 cibuľa nakrájaná nadrobno
- 2 prelisované strúčiky cesnaku
- 4 paradajky nakrájané na kocky
- 3dl paradajkovej šťavy
- 3 dl slepačieho vývaru
- 1 PL nakrájanej petržlenovej vňate
- 3 PL oleja
- soľ a korenie

Z uvedených surovín pripravte mäsové guľky. Nastavte termostat na teplotu 130 °C v režime ‚restovanie'. Na polovici oleja krátko opražte mäsové guľky a odložte nabok. Orestujte cibuľu. Pridajte cesnak a paradajky a restujte ďalšie 2 až 3 minúty. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚restovanie a dusenie'. Podlejte šťavou a vývarom a prikryté pokrievkou varte 20 minút.
Osoľte a okoreňte. Vložte mäsové guľky a prikryté varte ďalších 15 minút.
Podávajte teplé.

Paella

Ryža/Rizoto
40 min.

x 4

20 min.

- 1 kura (1,2 kg)
- 250 g kalmarov
- 12 veľkých mušlí
- 6 veľkých kreviet
- 150 g klobásy chorizo
- 1 paprika
- 3 paradajky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 cibuľa
- 100 g hrášku
- 200 g ryže
- 4 PL olivového oleja
- 0,75 l slepačieho vývaru
- šafran
- soľ a korenie

Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚ryža / rizoto'. Do misy vlejte olej a dohneda na ňom krátko opražte kura rozporcované na 12 kúskov. Mäso vyberte a odložte nabok. Do toho istého oleja postupne pridávajte na kolieska nakrájené chorizo, kalmary, na prúžky nakrájanú papriku, nakrájanú cibuľu a cesnak, na štvrťky nakrájané paradajky, soľ, korenie a šafran.
Za stáleho miešania opekajte 10 minút. Prisypte ryžu a hrášok a všetko dobre premiešajte. Navrch položte kura, krevety a mušle. Podlejte vývarom a 3 minúty povarte. Nastavte termostat na 80 °C v režime ‚udržania teploty' a nechajte postáť asi 15 minút, kým ryža vstrebe všetku tekutinu. Podávajte.

Ryža s vlasovými rezancami

Ryža/Rizoto
30 min.

x 4

10 min.

- 50 g masla
- 100 g niťoviek
- 500 g ryže basmati
- 1,25 l vod alebo slepačieho vývaru

Namočte ryžu do veľkej misy naplnenej studenou vodou. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚ryža / rizoto'. Do fritézy vložte maslo a 5 minút na ňom opekajte vlasové rezance. Nastavte termostat na 160 °C v režime ‚vyprážanie' a 5 minút povarte. Znížte teplotu na 100 °C v režime ‚ryža / rizoto' a prisypte ryžu. Podlejte vývarom a ďalších 15 minút povarte s prikrytou pokrievkou.

V prípade potreby dolejte počas varenia vodou. Podávajte teplé posypané pistáciovými orieškami, nasekanými praženými mandľami, opraženou cibuľkou, kešu orieškami alebo koriandrom.

Rizoto s hráškom

Ryža/Rizoto
30 min.

x 4

10 min.

- 300 g ryže na rizoto
- 1 l slepačieho vývaru
- 1 cibuľa nakrájaná nadrobno
- 50 g smotany
- 2x25 g masla
- 150 g hrášku
- 100 g strúhaného parmezánu
- soľ a korenie

Nastavte termostat na 130 °C v režime ‚restovanie'. Rozpusťte 25 g masla a opečte na ňom cibuľu. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚ryža / rizoto'. Prisypte ryžu na rizoto a podlejte litrom slepačieho vývaru. 15 minútpovarte s prikrytou pokrievkou. 2 minúty pred koncom varenia prisypte hrášoka úplne nakoniec pridajte 50 g smotany, 25 g masla a 100 g strúhaného parmezánu.

Indické biryani

Ryža/Rizoto
1 hod. 30 min.

x 4

20 min.

- 1,3 kg jahňacieho mäsa
- 500 g napoly uvarenej ryže so šafranom
- 1 cibuľa rozkrojená na štvrťky
- 4 strúčiky prelisovaného cesnaku
- 150 g bielého jogurtu
- 1 bobkový list
- 1 kúsok škorice
- ½ PL mletého kardamómu
- 10 g nasekaného zázvoru
- 1 PL kurkumy
- 1PL mletého koriandra
- 2 PL mletej rasce
- 3 PL čerstvého koriandra, nasekaného
- 2 PL ghee
- 1,5 l vody
- šafranová voda
- smažená cibuľka
- klinček
- soľ a korenie

Nastavte termostat na 160 °C v režime ‚smaženie'. Rozohrejte ghee. Orestujte mäso, cibuľu, bobkový list, kardamóm, klinčeky, soľ a korenie. Keď začne mäso hnednúť, pridajte zvyšné korenie a orestujte. Pridajte jogurt a 2 až 3 minúty povarte. Podlejte litrom vody. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚ryža / rizoto'. S priklopenou poklicou varte hodinu. Počas varenia prilejte postupne pol litra vody. Keď je mäso uvarené, pridajte 500 g napoly uvarenej ryže so šafranom. Povarte ešte 5 minút.
Podávajte teplé na banánovom liste.

Cesnakové rybie kari

Pomalé dusenie 30 min. | x 4 | **15 min.**

- 800 g filiet z morského čerta
- 6 paradajok
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 PL kari korenia
- 3 PL smotany
- 1 PL koriandra
- 1 dl vody
- soľ a korenie

Nakrájajte morského čerta na veľké kocky. Ošúpte paradajky, odstráňte z nich jadierka a pokrájajte ich na kocky. Prelisujte cesnak. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚pomalé dusenie'. Vložte do misy paradajky, cesnak a kari, podlejte vodou. Osoľte a okoreňte. Prikryte pokrievkou a nechajte 10 minut pomaly dusiť. Pridajte nakrájané rybie mäso a duste ďalších 15 minút. Pridajte smotanu a koriander. Zamiešajte a podávajte.

Chili con carne

Pomalé dusenie
1 hod.

x 4

30 min.

- 800 g hovädzieho mäsa
- 50 g varených červených fazúľ
- 3 paradajky
- 3 cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 papriky
- 1 chilli paprička
- 5 PL olivového oleja
- 1 l hovädzieho vývaru
- koriander
- rímska rasca
- soľ

Mäso nakrájajte na kocky. Nakrájajte cibuľu a cesnak. Ošúpte paradajky, odstráňte z nich jadierka a pokrájajte ich na kocky. Papriku a chilli papričku nakrájajte na pásiky. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚pomalé dusenie'. Nalejte do misy olej. Mäso krátko opražte dohneda, pridajte cibuľu, cesnak, obe papriky, paradajky a korenie. Podlejte vývarom. Dôkladne premiešajte. Keď tekutina začne vrieť, nastavte termostat na 80 °C v režime ‚udržanie teploty'. S prikrytou pokrievkou varte 1 hodinu. 10 minút pred koncom varenia pridajte varené fazule. Podávajte.

Dusené kura na paprike

Pomalé dusenie 30 min. | x 4 | 10 min.

- 1,2 kg kuracieho mäsa nakrájaného na plátky
- 2 žlté cibule nakrájané na plátky
- 3 strúčiky prelisovaného cesnaku
- ½ l teľacieho vývaru
- 250 ml jemnej kyslej smotany
- 2 PL rastlinného oleja
- 2 PL mletej papriky
- 2 PL krájanej petržlenovej vňate
- dijonská horčica
- soľ a korenie

Nastavte termostat na 130°C v režime ‘restovanie’. Rozohrejte olej a dajte na ňom zosklovatieť cibuľu. Pridajte osolené a okorenené kuracie mäso, cesnak a papriku. Opekajte 2 až 3 minúty. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚pomalé dusenie‘. Podlejte teľacím vývarom a kyslou smotanou a nechajte 20 minút pomaly dusiť. Pred koncom dusenia pridajte krájanú petržlenovú vňať a horčicu. Podávajte teplé.

Dusené kura so zeleninou

Pomalé dusenie 30 min. | x 4 | 20 min.

- 1 kura
- 3 paradajky
- 500 g zemiakov
- 2 cibule
- 4 strúčiky cesnaku
- 1 citrón
- 3 PL oleja
- 2 PL nasekaného koriandra
- 1 PL mletej papriky
- 1 KL kurkumy
- 5 g zázvoru
- 0,5 l vody
- soľ a korenie

Opláchnite zeleninu a kura. Kura naporcujte. Ošúpte cibuľu a cesnak. Ošúpte a nakrájajte zázvor. Nastavte termostat na 160 °C v režime ‚smaženie'. 7 minút opekajte na oleji kura spolu s cibuľou, cesnakom, zázvorom, soľou a korením, kým nezačne hnednúť. Prisypte papriku, kurkumu, paradajky nakrájané na štvrťky a podlejte vodou. Nastavte termostat na 100 °C v režime ‚pomalé dusenie'. Asi 10 minút poduste pod prikrytou pokrievkou. Pridajte celé ošúpané zemiaky. S prikrytou pokrievkou duste ďalších 12 minút. Prilejte vytlačenú šťavu z citróna a prisypte koriander. Podávajte teplé.

Cestoviny Versalio

Varenie/cestoviny 15 min. | x 4 | 15 min.

- 600 g cestovín penne
- 2 l vody
- omáčka podľa vlastného výberu
- soľ

Nastavte termostat na 100 °C v režime, varenie / cestoviny‘. Do misy vlejte 2 litre vody a s ponoreným košom pod pokrievkou uveďte do varu. Zložte pokrievku, do koša nasypte cestoviny a nechajte odkryté. Varte 8 minút. Pomocou koša vyberte cestoviny z vody. Vylejte vodu z misy. Nastavte termostat na 80 °C v režime ‚udržanie teploty‘. Cestoviny nasypte späť do misy. Prilejte omáčku a dobre premiešajte. Podávajte teplé.

Rýchle restované krevety

Restovanie
10 min.

x 4

5 min.

- 32 kreviet
- 3 nakrájané strúčiky cesnaku
- 1 PL krájanej petržlenovej vňate
- 1 PL koriandra
- 2 citróny
- 1 dl olivového oleja
- soľ a korenie

Nastavte termostat na 130 °C v režime ‚restovanie'. Rozohrejte olej na nastavenú teplotu. Krevety orestujte spolu s cesnakom, petržlenovou vňaťou, koriandrom, soľou a korením. Podávajte teplé, zľahka pokvapkané citrónovou šťavou.

Baklažán s mätou a syrom feta

Restovanie 45 min. | x 6 | 15 min.

- 4 stredne veľké baklažány
- 200 g syra feta
- 1 nakrájaná cibuľa
- 2 strúčiky prelisovaného cesnaku
- 2 čerstvé paradajky, ošúpané, zbavené jadierok a nakrájanéna kocky alebo 2 dl paradajkovej šťavy
- 1 PL mletej rasce
- čerstvá mäta
- soľ a korenie

Baklažán nakrájajte na kocky. Nastavte termostat na 130 °C v režime ‚restovanie'. Za stáleho miešania krátko opražte cibuľku. Prisypte baklažán, soľ, korenie a rascu. Pridajte paradajkovú šťavu alebo nakrájané paradajky. Pod prikrytou pokrievkou varte 40 minút, občas zamiešajte. Počas varenia môžete podlievať vodou alebo paradajkovou šťavou. 2 minúty pred koncom prípravy pridajte mätu, cesnak a fetu. Podávajte teplé.

Rezeň

Vyprážanie
15 min.

x 4

10 min.

- 4 teľacie kotlety (150 g)
- 50 g múky
- 200 g strúhanky
- 2 vajíčka
- 2 citróny
- 1 dl oleja
- soľ a korenie

Rozšľahajte vajcia. Kotlety obaľte najprv v múke, potom vo vajíčkach a nakoniec v strúhanke. Do misy vlejte olej. Nastavte termostat na 160 °C v režime ‚vyprážanie'. Keď dosiahne olej požadovanú teplotu, opečte na ňom kotlety vždy počas 5 až 6 minút, kým rezeň nezíska peknú zlatistú farbu. Podávajte s plátkami citróna.

Opekané zemiaky s bylinkami

Vyprážanie 30 min. | x 6 | 15 min.

- 1,5 kg zemiakov
- 1 PL nasekaného koriandra
- ½ PL mletej papriky
- 1 dl oleja
- soľ

Zemiaky ošúpte a nakrájajte na stredne veľké kocky (2 až 3 cm). Nastavte termostat na 160 °C v režime ‚vyprážanie'. V mise rozohrejte olej. Pridajte zemiaky a opekajte asi 20 minút. Často miešajte. Po 20 minútach nastavte termostat na 130 °C v režime ‚restovanie'. Prisypte koriander a papriku a pod prikrytou pokrievkou 10 minút poduste. Podávajte teplé.

Hranolky

Fritovanie
20 min.

x 4

5 min.

- 0,75 kg mrazených hranolkov
- 2 l oleja
- ½ PL mletej papriky
- soľ

Do misy nalejte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režime ‚fritovanie'. Hranolky vsypte do koša. Keď zhasne kontrolka, ponorte hranolky do rozpáleného oleja a vyprážajte asi 10 minút. Dajte odkvapkať a osoľte.

Falafel

Fritovanie
15 min.

x 4

15 min.

- 400 g cíceru namočeného najmenej 5 hodín vo vode
- 1 veľká cibuľa, ošúpaná a rozkrojená na štvrťky
- ½ zväzku umytej petržlenovej vňate s otrhanými stonkami
- 2 ošúpané strúčiky cesnaku
- 1 KL mletej papriky
- 1 KL rasce
- 1 KL jedlej sódy
- 2 l oleja
- soľ a korenie

Všetky suroviny s výnimkou oleja vložte do mixéra a rozmixujte na jemnú pastu. Rukami alebo pomocou lyžice vytvarujte šúľky. Do misy nalejte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režime ‚fritovanie'. Falafely vložte do koša. Kôš ponorte do rozpáleného oleja a vyprážajte, kým falafely nezozlatnú. Podávajte teplé so sezamovým pyré a pokvapkané citrónovou šťavou.

Indické zemiakové pirôžky

Fritovanie
15 min.

x 4

15 min.

- 8 plátkov cesta malsouka
- 4 veľké zemiaky
- 1 PL koriandra
- 1 KL karí korenia
- 2 cibule nakrájané nadrobno
- 2 l oleja

Zemiaky uvarte vo vode alebo v pare. Dôkladne ich roztlačte a zmiešajte s koriandrom, kari korením a cibuľou. Plátky cesta malsouka rozkrojte napoly. Na jednu stranu rozkrojeného cesta navrstvite náplň a vytvorte trojuholníkové pirôžky (samosa). Ak chcete spoj cesta lepšie zlepiť, môžete použiť vodu alebo zemiakový škrob. Do misy nalejte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režime ‚fritovanie'. 3 až 4 minúty vyprážajte pirôžky v koši na vyprážanie, kým nezískajú po oboch stranách zlatohnedú farbu. Podávajte teplé.

Pražienky s pomarančovými kvetmi

Fritovanie
15 min.

x 4

15 min.

- 2 l oleja
- 250 ml vody
- 160 g hladkej múky
- 80 g masla
- 50 g hladkej semolinovej múky
- 4 vajíčka
- 1štipka soli

Na sirup:
- 125 ml vody
- 250 ml cukru
- voda z pomarančových kvetov

Na sirup: Zvarte vodu s cukrom počas 2 až 3 minút. Prilejte vodu z pomarančových kvetov. Ak chcete vyskúšať inú príchuť, nahraďte ju citrónovou kôrou alebo kúskom škorice. Nechajte sirup vychladnúť.

Na cesto: V kastróli zohrejte vodu so soľou a maslom. Keď začne vrieť, vsypte obe múky a dobre zamiešajte. Keď sa zmes pekne spojí, pridajte jedno po druhom vajcia. Zakaždým dôkladne premiešajte. Do misy vlejte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režime ‚fritovanie' a olej rozohrejte. Pripravené cesto presuňte do cukrárskeho vrecka s hviezdicovým nástavcom. Vytlačte cesto priamo do misy Versalio buď s vloženým košom, alebo bez neho. Odkrojte zakaždým na požadovanú dĺžku. Keď pražienky zozlatnú, vyberte ich a nechajte osušiť na papierových utierkach.Obaľte v pripravenom sirupe.
Podávajte teplé s drvenými pistáciami.