

# Tefal



## KUCHAŘKA

MULTICOOKER 12 V 1

## SNÍDANĚ

Ovesná kaše s malinami a banánem ..... 4

## POLÉVKY

Zeleninová polévka s kari a smetanou ..... 5

Fazolová polévka s klobásou ..... 6

Hrášková polévka se slaninou ..... 7

Boršč s vepřovým masem a sušenými švestkami ..... 8

Boršč s červenou řepou a hovězím masem ..... 9

Toskánská rajčatová polévka ..... 10

Dýňová polévka ..... 11

Krémová česnečka ..... 12

## HLAVNÍ CHOD

Kuřecí stehenní řízky na víně s dušenou zeleninou ..... 13

Dušený candát v rajčatové omáčce s olivami a kapary ..... 14

Zapečené fusilli se slaninou, žampiony, parmezánem ..... 15

Smažené brambory se žampiony a cibulkou ..... 16

Gratinované brambory ..... 17

Hovězí guláš se zeleninou ..... 18

Zeleninový salát s vepřovými nudličkami v sezamu ..... 19

Hovězí pilaf ..... 20

Restovaná zelenina ..... 21

Domácí ratatouille ..... 22

Dušený květák na kari se sýrem ..... 23

Domácí pečeně ..... 24

Rizoto s pravými hříbký ..... 25

Dušené zelí s masem ..... 26

Plněné zelné lusky ..... 27

Kuřecí směs na paprice ..... 28

Pečené kuřecí ragú s lilkem, rajčátky a cuketou ..... 29

Jehněčí Pilaf ..... 30

Masové kuličky s rajským přelivem ..... 31

Zeleninová směs v páře s citronovým dresinkem ..... 32

Losos v páře s růžovou omáčkou ..... 33

Ryba na provensálských bylinkách s rýží ..... 34

Rizoto s hráškem a šunkou ..... 35

Chilli con carne ..... 36

Penne bolognese ..... 37

Francouzské brambory ..... 38

Zapečená treska se zeleninou ..... 39

Segedinský guláš ..... 40

Žemlovka ..... 41

Rýžový nákyp se švestkami ..... 42

Dětská rýže s kokosem a ovocem ..... 43

Marinovaná ryba na kuskusu ..... 44

## DEZERT

Jablečný piškotový dort ..... 45

Delikátní cheesecake ..... 46

Čokoládový koláč ..... 47

## NÁPOJ

Vánoční svažené víno ..... 48

## SLAVÍČINA

Klasický jogurt ..... 49

Jogurt s džemem ..... 50

Kliknutím na  
vybraný recept  
můžete jednoduše  
přejít přímo na  
stránku receptu.





## OBSAH



## TABULKA TEPLOTNÍCH REŽIMŮ A ČASŮ VAŘENÍ\*

REŽIM	DOBA VAŘENÍ			TEPLOTA	POZICE VÍKA BĚHEM VAŘENÍ	
	Standardní	Doba (minuty)	Krok (minuty)		Zavřené víko	Otevřené víko
<b>RICE/CEREAL</b>	nastaví se automaticky				●	
<b>PILAF/RISOTTO</b>	nastaví se automaticky				●	
<b>REHEAT</b>	25 minut	8 min - 45 min	1 minuta	100°	●	
<b>MILK PORRIDGE</b>	10 minut	5 min - 90 min	1 minuta	100°	●	
<b>STEW</b>	60 minut	20 minut až 9 hodin	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	100°	●	
<b>STEAM/SOUP</b>	30 minut	15 min - 2 h	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	100°	●	
<b>YOGURT**</b>	8 minut	6 až 12 hodin	1 hodina	42°	●	
<b>BAKING</b>	35 minut	20 min - 4 h	1 minuta, po 90 minutách až 1 hodině	135°	●	
<b>FRY</b>	15 minut	5 min - 60 min	1	160°	●	●
<b>KEEP WARM</b>	až 24 hodin			75°	●	

\* Doba vaření může být ovlivněna nadmořskou výškou, teplotou surovin a dalšími faktory, nad kterými nemá výrobce kontrolu. V případě potřeby můžete dobu vaření vždy prodloužit. Pokud použijete méně nebo více surovin, musíte také úměrně zkrátit nebo prodloužit dobu vaření.

\*\* Pro přípravu jogurtů použijte skleněné nádoby odolné při použití v troubě.



**ZPĚT**  
NA SEZNAM RECEPTŮ

**SNÍDANĚ**



20 min.



x4



15 min.



## Ovesná kaše s malinami a banánem

- 1 Vločky, mléko, sůl a cukr vložte do multifunkčního hrnce. Promíchejte.
- 2 Na 10 minut zapněte režim MILK PORRIDGE.
- 3 Poté přidejte máslo, nakrájený banán a maliny. promíchejte.
- 4 Nechte lehce vychladnout a můžete servírovat.



150 g ovesných vloček  
600 ml mléka  
5 g másla  
1 banán  
Sůl podle chuti  
Cukr podle chuti  
1 hrst malin



40 min.



x4



10 min.



## Zeleninová polévka s kari a smetanou

- 1 Mrkev, celer, cibuli, česnek, brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky, květák rozebereme na menší růžičky, žampiony rozčtvrtím.
- 2 Multifunkční hrnc zapneme na program FRY, rozpustíme máslo, vložíme nakrájenou zeleninu, s kari kořením, osolíme, opepříme, promícháme zavřeme víko hrnce necháme 10 minut opékat.
- 3 Po uplynutí doby otevřeme víko, zalijeme vodou na 30 minut zapněte STEAM/SOUP.
- 4 Poté do horké polévky vmícháme smetanu, nasekanou petrželovou nať, dochutíme solí, pepřem.



100 g mrkve  
100 g celeru  
100 g květáku  
100 g žampionů  
100 g brambor  
1 ks cibule  
2 stroužky česneku  
2 lžičky kari koření  
2 PL másla  
1000 ml vody  
150 ml smetany  
hrst petrželové nati  
sůl, pepř





## Fazolová polévka s klobásou

- 1 Sladkou papriku a cibuli nakrájejte najemno. Nadrobno nakrájejte česnek, fazole, rajčata ve vlastní šťávě a chilli papričku. Klobásu nakrájejte na kolečka.
- 2 Všechny ingredience a koření (kromě špenátu) vložte do multifunkčního hrnce. Na 60 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 3 Poté do horké polévky přidejte špenát. Promíchejte a můžete servírovat.



10 min.



x4



5 min.



200 g malých klobásek andouille  
nebo jakékoli uzené klobásy  
2 litry kuřecího vývaru  
Bílé fazole (v plechovce) – (225 g)  
1 bobkový list  
š petka šafránu  
1 malá cibule  
4 stroužky česneku  
1 sladká červená paprika  
1 polévková lžice mleté sladké papriky  
200 g špenátu  
100 g rajčat ve vlastní šťávě  
1 chilli paprička



## Hrášková polévka se slaninou

- 1 Hrášek přes noc namočte.
- 2 Slaninu a bůček nakrájejte na plátky. Cibuli, mrkev a brambory nakrájejte na kostičky.
- 3 Slaninu, bůček, cibuli a mrkev vložte do multifunkčního hrnce. Na 10 minut zapněte režim FRY.
- 4 Zalijte vývarem (nebo vařící vodou). Přidejte hrášek a brambory. Na 60 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 5 Nakonec přidejte podle chuti pepř a nasekané bylinky.



70 min.



x4



10 min.



Fry

▶ Steam  
Soup

200 g uzeného vepřového bůčku  
150 g slaniny  
3 střední brambory  
1/2 hrnku hrášku  
1 cibule  
1 mrkev  
1 svazek bylinek  
2 litry vývaru nebo vařící vody  
Černý pepř podle chuti



75 min.



x4



30 min.



## Boršč s vepřovým masem a sušenými švestkami

- 1 Mrkev, řepu nahrubo nastrouháme.
- 2 Cibuli, papriku, nakrájíme na nudličky.
- 3 Vepřové maso nakrájíme na kostičky.
- 4 Brambory, zelí nakrájíme na plátky.
- 5 Česnek nasekáme, odložíme stranou.
- 6 Švestky na 30 minut namočíme, poté scedíme, okapané nakrájíme na kostičky.
- 7 Do multifunkčního hrnce nalijeme rostlinný olej, přidáme vepřové maso, cibuli, mrkev, řepu, rajčatový protlak, vinný ocet, sůl, pepř, promícháme na 15 minut zapneme FRY.
- 8 Přidáme zelí, brambory, dolijeme vodu po rysku MAX, na 60 minut zapneme program STEAM/ SOUP.
- 9 Přidáme nakrájený česnek, bobkový list, celý pepř, švestky, zavěříme víko hrnce, spolu dovaříme, nakonec dochutíme solí, pepřem.



400 g vepřové plece  
3 střední brambory  
200 g hlávkového zelí  
2 Litry vody  
2 PL sušených švestek  
4 stroužky česneku  
1 cibule  
1 mrkev  
1 řepa  
1 ks červené papriky  
1 PL protlaku  
2 PL rostlinného oleje  
1 PL cukru  
3 PL červeného vinného octa  
2 bobkové listy  
3 kuličky pepře  
sůl, pepř





## Boršč s červenou řepou a hovězím masem

- 1 Zapněte multicooker na funkci FRY. Na oleji 2-3 minuty opečte pokrájený pórek a celer, aby změkly, až zesklivatěly. Přisypte nastrouhanou oloupanou řepu a mrkev, přidejte na kostky nakrájené brambory a telecí maso.
- 2 Vlijte vývar, přepněte na funkci Pára/Polévka (STEAM/SOUP), vařte 60-70 minut (40 minut na variantu bez masa). Občas promíchejte.
- 3 Několik minut před koncem vaření dochutíte solí, pepřem a přimíchejte lžící rajčatového protlaku. Nakonec vmíchejte ocet a cukr. Podávejte se smetanou.



70 min.



x4



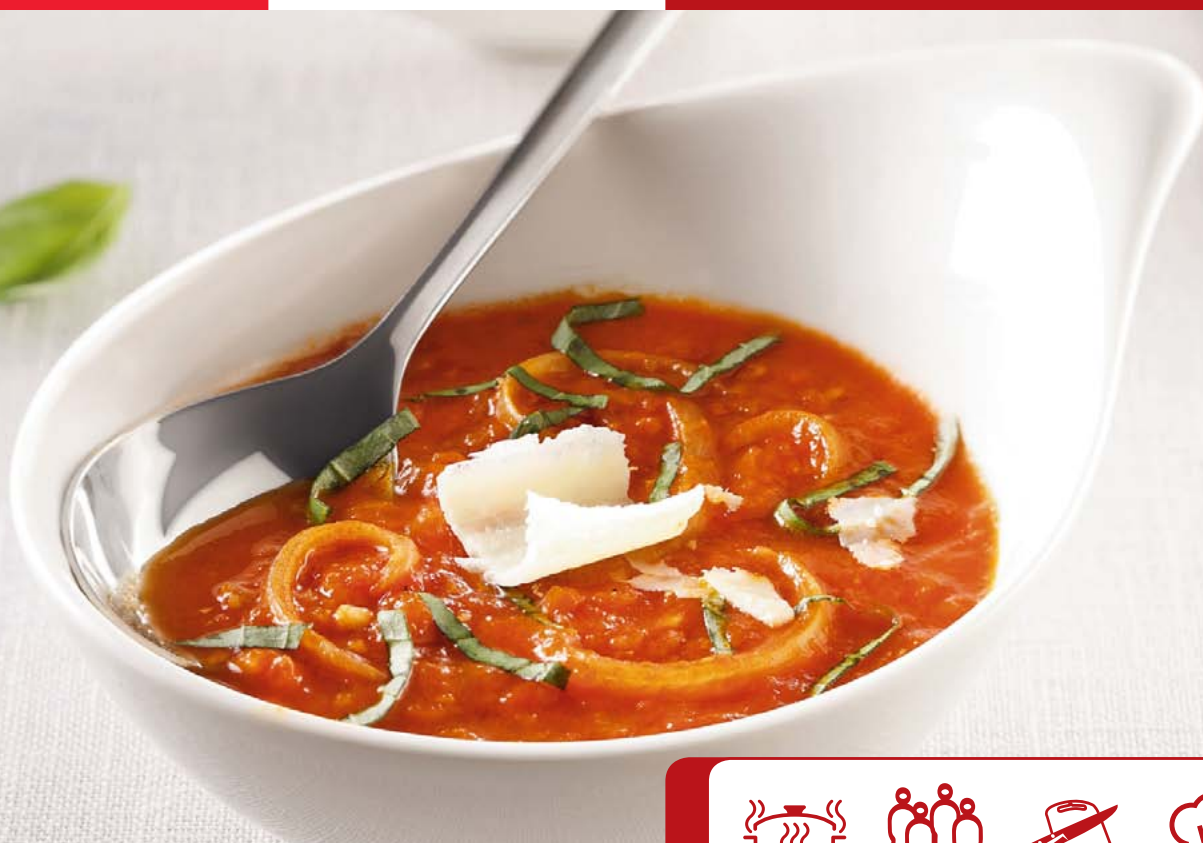
15 min.



Fry

Steam  
Soup

2 p.l. olivového oleje  
1 pórek  
100 g řapíkatého celeru  
300 g červené řepy  
150 g mrkve  
100 g brambor  
200 g telecího masa (není nutné)  
1,2l zeleninového vývaru  
2 lžice vinného octa  
1 p. l. rajčatového protlaku  
1 lžička cukru  
2 lžice zakysané smetany  
sůl a pepř na dochucení



## Toskánská rajčatová polévka

- 1 Zapněte funkci smažení (FRY). Rozehřejte v hrnci olej, osmažte cibuli a rozmačkaný česnek přibližně 5 minut nebo do změknutí. Přidejte nasekaná rajčata z konzervy, vývar, cukr, bobkový list a tymián.
- 2 Zavřete víko, nastavte parní program (STEAM/SOUP) a vařte 25 minut. Pokud je polévka příliš řídká, vařte ještě 5-10 minut.
- 3 Vyjměte bobkový list a tymián. Dochutěte. Nalijte do nahřátých misek. Posypejte nasekanými lístky bazalky a ozdobte hoblinami parmezánu. Podávejte s chlebem focaccia.



25 min.



x4



15 min.



Fry

► Steam  
Soup

- 1 pl olivového oleje
- 1 velká cibule, nakrájená
- 2 nebo 3 stroužky česneku, rozmačkané
- 2 x 400 g nasekaných rajčat ve vlastní šťávě z konzervy (včetně šťávy)
- 650 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 2 č. l. cukru
- 1 bobkový list
- 1 velká snítka čerstvého tymiánu
- Čerstvě namletý černý pepř
- 2 pl jemně nasekané čerstvé bazalky
- 100 g čerstvých hoblin parmezánu





## Dýňová polévka



25 min.



x4



10 min.



- 1 Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky a na funkci FRY osmahneme dozlatova na oleji.
- 2 Přidáme na kostičky nakrájenou dýni a zalijeme vývarem.
- 3 Na funkci STEAM/SOUP necháme 20 minut povařit, dokud dýně nezměkne.
- 4 Po uvaření polévku necháme trochu vychladnout.
- 5 Dýňovou polévku rozmixujeme ručním mixérem v jiné nádobě a ochutíme pepřem, solí, kari kořením a sladkou smetanou.
- 6 Vrátime zpět do multicookeru, zapneme funkci STEAM/SOUP a ještě 3 minuty povaříme.
- 7 Dýňovou polévku podáváme se lžičkou kysané smetany a na talíři zdobíme čerstvou pažitkou.

olej

1 ks cibule

1 l kuřecího nebo zeleninového vývaru

1 kg dýně

mletý černý pepř

sladká smetana

kari koření

sůl

Na ozdobu: kysaná smetana

čerstvá pažitka



## Krémová česnečka



20 min.



x4



5 min.



- 1 Dva stroužky česneku nakrájíme na plátky, cibuli nadrobno a brambory na kostičky.
- 2 Zapneme funkci FRY necháme rozpustit máslo, asi 3 minuty na něm smažíme cibuli, pak přidáme pokrájený česnek a ještě asi minutu smažíme.
- 3 Zalijeme vývarem a mlékem, přidáme brambory, osolíme, opepříme, zapneme funkci STEAM/SOUP a přivedeme k varu - vaříme 15 minut
- 4 Nakonec polévku rozmixujeme, přidáme smetanu, zbývající prolisovaný česnek a krátce prohřejeme, nevaříme.
- 5 Krémovou česnečku podáváme s krutony a strouhaným sýrem.

Fry

▶ Steam  
Soup

4 stroužky česneku  
1 ks cibule  
2 lžice másla  
mletý černý pepř  
100 g strouhaného sýra  
300 ml mléka  
sůl 400 ml zeleninového vývaru  
100 ml smetany  
250 g brambor





## Kuřecí stehenní řízky na víně s dušenou zeleninou

- 1 Stehenní řízky vykostíme, překrájíme na poloviny, posypeme nasekaným rozmarýnem, červenou cibuli oloupeme, rozpůlíme, nakrájíme na výseče.
- 2 Brokolici, květák očistíme, rozebereme na růžičky, vložíme do děrovaného síta, osolíme.
- 3 Multifunkční hrnc zapneme na program FRY, nalijeme olivový olej, vložíme maso, osolíme, opepříme, maso otočíme, přidáme nakrájenou cibuli, zavřeme víko, necháme 10 minut opékat.
- 4 Po uplynutí doby otevřeme víko, přidáme kešu oříšky, zalijeme vodou, vínem, zapneme na 50 minut STEW.
- 5 Na posledních 20 minut programu vložíme síto se zeleninou, spolu dovaříme.



60 min.



x4



20 min.



600 g kuřecích stehenních řízků  
2 ks červené cibule  
100 g kešu oříšků  
200 ml bílého suchého vína  
200 ml vody  
2 bobkové listy  
snítky rozmarýnu  
1/2 ks brokolice  
1/2 ks květáku



ZPĚT  
NA SEZNAM RECEPTŮ

HLAVNÍ CHOD



25 min.



x4



10 min.



## Dušený candát v rajčatové omáče s olivami a kapary

- 1 Candáta nakrájíme na osm kousků, olivy překrájíme na polovinu, česnek oloupeme.
- 2 Multifunkční hrncem zapneme na program FRY na 10 minut, nalijeme olivový olej, rybu z obou stran opečeme, osolíme, opepříme, zavřeme víko.
- 3 Po uplynutí doby otevřeme víko, přidáme bílé víno, rajčata, olivy, kapary, třtinový cukr, zapneme na 15 minut STEW.
- 4 Nakonec přidáme nasekanou petrželovou nať.

Fry

► Stew

600 g candáta  
1 ks česneku  
100 g černých oliv bez pecky  
1 PL kapary  
400 g sterilovaných sekaných rajčat  
200 ml suchého bílého vína  
1/2 PL třtinového cukru  
2 PL olivového oleje  
hrst sekané petrželové nati  
sůl, pepř





40 min.



x4



15 min.



## Zapečené fusilli se slaninou, žampiony, parmezánem

- 1 Multifunkční hrnc zapneme na program BOILD, přivedeme vodu k varu, fusilli uvaříme ve vroucí osolené vodě na polovinu doby, než uvádí výrobce, scedíme.
- 2 Mezi tím si nakrájíme slaninu, cibuli, česnek na kostičky, žampiony na plátky. Vejce rozmícháme s mlékem, parmezán nastrouháme.
- 3 Multifunkční hrnc nastavíme na FRY, nalijeme olej, promícháme slaninu, cibuli, česnek, žampiony, zavřeme na 10 minut.
- 4 Multifunkční hrnc nastavíme na BAKED 180 na 25 minut, vložíme těstoviny, osolíme, opeříme, přidáme oregáno, vše spolu promícháme, zakryjeme, v polovině doby pečení zalijeme vejci s mlékem, posypeme parmezánem, spolu dopečeme.

Fry

▶ Boild

▶ Baked  
180

200 g fusilli  
200 g slaniny vcelku  
150 g žampionů  
1 ks česneku  
1 ks cibule  
60 g parmezánu  
3 vejce  
100 ml mléka  
2 lžičky oregána  
1 PL rostlinného oleje  
sůl, pepř  
pažitka na ozdobení



## Smažené brambory se žampiony a cibulkou

- 1 Brambory umyjte a nakrájejte na plátky. Hříbky nakrájejte na malé kousky. Cibuli nakrájejte na půlkolečka. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej.
- 3 Přidejte brambory, hříbky, cibuli, česnek, sůl a chilli papričku.
- 4 Na 20 minut zapněte režim FRY.
- 5 Nakonec promíchejte.



20 min.



x4



10 min.



4 velké brambory  
1 cibule  
300 g žampionů  
4 polévkové lžíce rostlinného oleje  
Chilli paprička podle chuti  
Česnek podle chuti  
Sůl podle chuti



## Gratinované brambory

- 1 Vnitřek univerzálního hrnce vymažte máslem.
- 2 Brambory nakrájejte na tenké plátky. Bílou část pórku nakrájejte na tenké kroužky. Sýr nastrouhejte. Plátky brambor spolu s dalšími ingrediencemi pokladte v několika vrstvách do multifunkčního hrnce. Zalijte smetanou. Nechejte 10 minut odstát.
- 3 Na 40 minut zapněte režim BAKING.



40 min.



x4



20 min.



○○○



1 polévková lžice másla  
50 g parmazánu  
50 g sýru Gruyère, eidamu nebo ementálu  
1 stroužek česneku  
200 ml smetany (obsah tuku 33 %)  
7–8 středních brambor  
1/4 čajové lžičky muškátového oříšku  
Sůl podle chuti  
Černý pepř podle chuti  
2 snítky tymiánu





70 min.



x4



15 min.



## Hovězí guláš se zeleninou

- 1 Maso nakrájíme na kostky, česnek na plátky, cibuli nadrobno nasekáme, žampiony rozčtvrtíme, papriky nakrájíme na větší kostky, jarní cibulku na kolečka.
- 2 Multifunkční hrnec nastavíme na FRY, do hrnce nalijeme olej, vložíme maso s cibulí česnekem, kmínem, osolíme, opeříme, promícháme, zapneme na 10 minut.
- 3 Po uplynutí doby otevřeme víko přidáme bobkový list, pálivou papriku, žampiony, papriku, sterilovaná rajčata, vodu, přepneme na STEW nastavíme 60 minut.
- 4 Do děrovaného síta rozpůlíme zámecké brambory, po 30 minutách otevřeme víko, přidáme ke guláši brambory.



750 g hovězího krku, klišky  
1 ks cibule  
3 stroužky česneku  
400 g sterilovaných rajčat vcelku  
150 ml vody  
150 g žampionů  
200 g papriky  
2 ks jarní cibulky  
500 g zámeckých brambor  
1 PL rostlinného oleje  
1 lžička pálivé papriky  
2 lžičky majoránky  
2 lžičky kmínu  
2 bobkové listy  
sůl, pepř



## Zeleninový salát s vepřovými nudličkami v sezamu

- 1 Vepřové maso nakrájejte na proužky. Žampiony a rajčata oloupejte. Nakrájejte hlívu ústřičnou.
- 2 Vepřové maso osolte a opepřete.
- 3 Nalijte do multifunkčního hrnce slunečnicový olej a spusťte program FRY. Poté obalte kousky vepřového masa v sezamových semínkách a vložte je do hrnce spolu s žampiony, hlívu ústřičnou a nasekaným česnekem. Otevřete víko, promíchejte a duste 20 minut.
- 4 V další nádobě smíchejte rajčata nakrájená na plátky s balzamikovým octem, cukrem a sušenou bazalkou.
- 5 Na salátovou mísu rozložte hlávkový salát a na něj naservírujte připravený pokrm.



20 min.



x4



10 min.



2 rajčata

1 hlávkový salát (jakýkoli druh)

200 g žampionů

100 g hlívy ústřičné

300 g vepřového masa

30 g sezamových semínek

2 polévkové lžíce slunečnicového oleje

2 stroužky česneku

3 polévkové lžíce balzamikového octa

1 čajová lžička cukru

Sůl

Mletý černý pepř

Sušená bazalka





**ZPĚT**  
NA SEZNAM RECEPTŮ

**HLAVNÍ CHOD**



## Hovězí pilaf



50 min.



x4



30 min.



- 1 Cizrnu přes noc namočíme, rozinky a rýži namočíme 30 minut před přípravou.
- 2 Mrkev nakrájíme na proužky, cibuli, česnek na půlkolečka, hovězí maso na kousky.
- 3 Do multifunkčního hrnce nalijeme rostlinný olej, přidáme cibuli, česnek, mrkev, maso, na 15 minut zapneme režim FRY.
- 4 Poté přidáme ostatní ingredience, zalijeme vodou, zapneme přednastavený režim na PILAF/RISOTTO, 30 min dovaříme.

300 g hovězí zadní  
250 g basmati rýže  
3 PL rostlinného oleje  
3 cibule  
50 g rozinek  
4 stroužky česneku  
250 ml vody  
2 ks skořice  
2 bobkové listy  
1 PL kmínu  
100 g cizrny  
sůl, pepř





## Restovaná zelenina



20 min.



x4



10 min.



- 1 Lilek nakrájejte na půlkolečka o tloušťce asi 1,5 cm. Mrkev nastrouhejte. Nakrájejte česnek a cibuli. Rajčata a sladkou papriku nakrájejte na tenké plátky. Chilli papričku a petrželku nakrájejte na nudličky.
- 2 Vše vložte do nádoby a promíchejte.
- 3 Zavřete víko.
- 4 Na 20 minut zapněte režim STEW.

► Stew

1 kg lilku  
500 g sladké papriky  
300 g rajčat  
20 g rajčatového protlaku  
250 g mrkve  
250 g cibule  
3 polévkové lžíce rostlinného oleje  
40 g česneku  
Koriandr a rozmarýn podle chuti  
Sůl a koření



## Domácí ratatouille

- 1 Sladkou papriku, cuketu, cibuli, lilek a rajčata nakrájejte na malé kostičky.
- 2 Nadrobno nakrájejte česnek.
- 3 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. Přidejte zeleninu a koření. Na 60 minut zapněte režim STEW.



60 min.



x4



15 min.



► Stew

2 sladké papriky  
2 cukety  
1 cibule  
3 stroužky česneku  
2 lilky  
3 rajčata  
2 polévkové lžíce rostlinného oleje  
1 snítka tymiánu  
1 snítka bazalky  
Sůl podle chuti  
Černý pepř podle chuti



**ZPĚT**  
NA SEZNAM RECEPTŮ

**HLAVNÍ CHOD**



45 min.



x4



10 min.



## Dušený květák na kari se sýrem

- 1 Do multifunkčního hrnce nalijte olivový olej. Přidejte ostatní ingredience (+125 g sýru nakrájeného na plátky). Promíchejte.
- 2 Na 45 minut zapněte režim BAKING.
- 3 Zbytek mozzarely nakrájejte na tenké plátky, pokladte jimi připravené jídlo a podávejte.



500 g květáku  
250 g mozzarely (bez nálevu)  
100 ml suchého bílého vína  
1/4 čajové lžičky kari  
Sůl podle chuti  
Černý pepř podle chuti  
1 polévková lžice olivového oleje





60 min.



x4



10 min.



## Domácí pečeně

- 1 Hovězí maso, vepřové maso, brambory, červenou papriku, rajčata a cibuli nakrájejte na kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Vložte ingredience do multifunkčního hrnce. Přidejte sůl, pepř, papriku a olej. Promíchejte.
- 3 Na 60 minut zapněte režim STEW.

► Stew

200 g vepřového masa  
200 g hovězího masa  
10 středních brambor  
3 polévkové lžíce rostlinného oleje  
2 červené sladké papriky  
1 cibule  
1 mrkev  
1 rajče  
2 stroužky česneku  
Sůl podle chuti  
Pepř podle chuti  
1 čajová lžička mleté sladké papriky



## Rizoto s pravými hříbků

- 1 Hříbků a cibuli nakrájejte na malé kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte olivový olej. Přidejte cibuli, česnek a rýži. Na 10 minut zapněte režim FRY. Přilijte víno a počkejte, až se odpaří. Přidejte hříbků a vývar.
- 3 Zapněte režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Poté do rizota přidejte máslo, sůl a pepř (podle chuti).
- 5 Posypte parmazánem, ozdobte tymiánem a podávejte.
- 6 Vařte 15-20 min do vyvaření tekutiny.



50 min.



x4



10 min.



300 g čerstvých (nebo mražených) pravých hříbků  
300 g rýže na rizoto  
1 litr zeleninového vývaru  
1 cibule  
1 stroužek česneku  
70 ml suchého bílého vína (podle chuti)  
50 g tvrdého sýru, například parmazánu  
50 g másla  
2 polévkové lžice rostlinného oleje  
2 snítky tymiánu  
Sůl podle chuti  
Čerstvě namletý černý pepř podle chuti



50 min.



x4



20 min.



## Dušené zelí s masem

- 1 Uzeninu nakrájejte na velké kousky. Zelí nakrájejte na proužky. Žampiony rozčtvřte. Cibuli a rajčata nakrájejte na půlkolečka. Mrkev nakrájejte na nudličky.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte olej. Přidejte klobásu, cibuli a mrkev. Na 10 minut zapněte režim FRY.
- 3 Přidejte ostatní ingredience (kromě bylinek) a zapněte režim PILAF/RISOTTO.
- 4 Podávejte s nasekanými bylinkami.

Fry

Pilaf  
Risotto

400 g uzené klobásy  
800 g hlávkového zelí  
200 g žampionů  
600 g rajčat  
200 g cibule  
4 polévkové lžíce rostlinného oleje  
100 ml vody  
60 g mrkve  
1 svazek kopru  
1 čajová lžička mleté sladké papriky  
Sůl a pepř podle chuti





## Plněné zelné lusky



60 min.



x4



25 min.



Rice  
Cereal



Steam  
Soup

- 1 Nastavte režim RICE/CEREAL a uvařte rýži dle pokynů.
- 2 Ze zelí odstraňte košťál. Vložte zelí do nádoby a zalijte 2 hrnky vody. Na 10 minut zapněte režim STEAM/SOUP. Poté zelí zchladte ve studené vodě. Oddělte listy.
- 3 Cibuli nakrájejte na malé kostičky. Mleté maso smíchejte s cibulí a rýží. Osolte a opepřete podle chuti.
- 4 Masovou směs zabalte do zelných listů. Závitky vložte do parního košíku. Do hlavní nádoby nalijte vodu po rysku 2 šálků a na 50 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 5 Podávejte s nasekanými bylinkami a kysanou smetanou.

500 g mletého masa  
100 g rýže  
400 ml vody  
2 cibule  
Pepeř podle chuti  
Sůl podle chuti  
1 hlávka bílého zelí (tak velká, aby se  
vešla do multifunkčního hrnce)  
100 g kysané smetany  
1 svazek bylinek  
1 polévková lžice rostlinného oleje



60 min.



x4



20 min.



## Kuřecí směs na paprice

- 1 Kuře nakrájejte na velké kousky. Cibuli, rajčata a sladkou papriku nakrájejte na půlkolečka. Kuře posypte mletou pálivou paprikou, sladkou paprikou a solí.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. V několika vrstvách vyskládejte kuře, cibuli, rajčata a sladkou papriku.
- 3 Na 60 minut zapněte režim STEW.
- 4 Poté přidejte nadrobno nakrájený česnek a bylinky.

► Stew

1 kuře  
4–6 cibulí  
2 sladké papriky  
6–8 malých rajčat  
1 svazek bazalky  
1 svazek petrželky  
1/4 čajové lžičky mleté pálivé papriky  
2 čajové lžičky mleté sladké papriky  
3 stroužky česneku  
Sůl podle chuti  
3 polévkové lžičce rostlinného oleje





45 min.



x4



15 min.



## Pečené kuřecí ragú s lilkem, rajčátky a cuketou

- 1 Kuře, rajčata, lilek a cuketu nakrájejte na kostičky. Nadrobno nakrájejte česnek a cibuli.
- 2 Do multifunkčního hrnce nalijte olej. Přidejte kuře, brambory, lilek, cuketu, česnek a cibuli. Přidejte tymián, sůl, pepř a víno.
- 3 Na 45 minut zapněte režim BAKING.



5 polévkových lžic rostlinného oleje  
4 kuřecí prsíčka  
3 cibule  
Sůl podle chuti  
Pepř podle chuti  
4 stroužky česneku  
2 lilky  
2 cukety  
100 ml bílého vína  
6 rajčat  
1 snítky tymiánu





## Jahněčí Pilaf



50 min.



x4



10 min.



- 1 Cizrnu přes noc namočte. Rozinky a rýži namočte půl hodiny před přípravou.
- 2 Mrkev nakrájejte na proužky, cibuli na půlkolečka a jahněčí maso na kousky.
- 3 Do multifunkčního hrnce nalijte rostlinný olej. Přidejte cibuli, mrkev a maso. Na 10 minut zapněte režim FRY.
- 4 Poté přidejte ostatní ingredience. Zalijte vodou. Zapněte režim PILAF/RISOTTO.

Fry

Pilaf  
Risotto

250 g jahněčího s kostí (nebo řízek)  
250 g rýže na pilaf  
5 polévkových lžic rostlinného oleje  
250 g mrkve  
2–3 cibule  
50 g rozinek  
2 hlavičky česneku  
250 ml vody  
50 g koření na pilaf  
1 polévková lžice kmínu  
100 g cizrny  
Sůl a pepř podle chuti



## Masové kuličky s rajským přelivem

- 1 Do mletého masa vmíchejte goudy, na malé kostičky nakrájenou cibuli, nadrobno nakrájený česnek, chléb namočený v mléku, sůl a pepř.
- 2 Ze směsi vytvarujte kuličky a obalte je v mouce.
- 3 Do multifunkčního hrnce nalijte olej. Naskládejte masové kuličky do nádoby a na 10 minut zapněte režim FRY.
- 4 Rajčatový protlak naředte vodou. Přidejte kysanou smetanu. Takto vytvořenou pastu přidejte do multifunkčního hrnce. Promíchejte a na 30 minut zapněte režim STEW.



45 min.



x4



20 min.



Fry

► Stew

500 g mletého masa (vepřové, hovězí)  
100 g goudy  
1 cibule  
150 g rajčatového protlaku  
50 g kysané smetany  
100 g bílého chleba  
1 hrnek vody  
1 polévková lžičce mouky  
1 polévková lžičce rostlinného oleje  
50 ml mléka  
Sůl podle chuti  
Černý pepř podle chuti  
1 čajová lžička cukru



20 min.



x4



10 min.



## Zeleninová směs v páře s citronovým dresinkem

- 1 Mrkev nakrájejte na kolečka. Chřest přeřízněte napůl. Celerový kořen nakrájejte na plátky a rajčata na měsíčky. Brokolici rozeberte na růžičky.
- 2 Nakrájenou zeleninu vložte do parního košíku spolu s hráškem. Parní košík vložte do multifunkčního hrnce. Nalijte vodu po rysku 2 šálků a na 20 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 3 Smíchejte šťávu z pomeranče a citronu.
- 4 Přidejte sójovou omáčku, olivový olej, cukr, nadrobno nakrájenou chilli papričku a sůl.
- 5 Přeložte zeleninu z parního košíku na talíř. Přelijte citronovým dresinkem.



8 výhonků chřestu  
3 střední brambory  
100 g celerového kořenu  
1 střední mrkev  
100 g čerstvého zeleného hrášku  
100 g brokolice  
1 pomeranč  
1 citron  
3 polévkové lžičce olivového oleje  
1 polévková lžičce sójové omáčky  
1/2 čajové lžičky cukru  
1 chilli paprička  
Sůl podle chuti





## Losos v páře s růžovou omáčkou

- 1 Lososa nakrájejte na steaky. Dle chuti pokapejte šťávou z citronu, osolte a opeřete. Vložte do parního košíku multifunkčního hrnce.
- 2 Do hlavní nádoby nalijte vodu po rysku 2 šálků.
- 3 Na 30 minut zapněte režim STEAM/SOUP.
- 4 Připravte omáčku: smíchejte meruňkový džem, sójovou omáčku, Hoisin omáčku, kečup a nadrobno nakrájený česnek.
- 5 Lososa vyjměte a přelijte omáčkou.
- 6 Podávejte na listu hlávkového salátu.



30 min.



x4



10 min.



500 g fileťů z lososa

200 ml vody

Sůl podle chuti

Pepř podle chuti

1 citron

1 hlávkový salát (na ozdobu)

Na omáčku: 1 stroužek česneku

1 polévková lžice meruňkového džemu

1 čajová lžička sójové omáčky

1 čajová lžička Hoisin omáčky

50 ml kečupu



40 min.



x4



15 min.



## Ryba na provensálských bylinkách s rýží

- 1 Rýži vložte do multifunkčního hrnce. Přidejte vodu.
- 2 Lososa potřete směsí soli, pepře a provensálských bylinek. Podle chuti přidejte šťávu z citronu. Vložte ososa do parního košíku. Parní košík vložte do multifunkčního hrnce.
- 3 Zapněte režim RICE/CEREAL.
- 4 Naservírujte na talíř a ozdobte bylinkami a sladkou paprikou.



300 g rýže  
600 ml vody  
4 ks 100 g steaků z lososa  
2 čajové lžičky olivového oleje  
Mořská sůl podle chuti  
Mletý černý pepř podle chuti  
provensálské bylinky  
2 polévkové lžičce šťávy z citronu  
1 svazek bylinek  
1 sladká paprika (na ozdobu)



## Rizoto s hráškem a šunkou

- 1 Nastavte program restování „FRY“. Rozehřejte olivový olej a mírně na něm opečte cibuli.
- 2 Nastavte program rýže / rizoto (PILAF / RISOTTO). Přisypte rýži na rizoto, přilejte bílé víno a promíchejte. Vlijte litr drůbežního vývaru. 15-18 minut povařte pod přiklopenou poklicí. Poté přisypte hrášek a šunku, vařte dalších 5 minut.
- 3 Úplně nakonec přidejte 25 g másla a 50 g strouhaného parmazánu. Dochutěte solí a pepřem.



30 min.



x4



10 min.



300 g rýže arborio  
1 l drůbežního vývaru  
1 cibule šalotka nakrájená najemno  
8 cl bílého vína  
25 g másla  
10 cl olivového oleje  
150 g hrášku  
80 g šunky, nakrájené na nudličky  
50 g strouhaného parmazánu  
sůl a pepř





360 min.



x4



15 min.



## Chilli con carne

- 1 Zapněte multicooker na funkci smažení (FRY). Rozehřejte v nádobě multicookeru olej, smažte cibuli a česnek 5 minut nebo do změknutí. Přidejte mleté maso, smažte do zhnědnutí a provaření, občas promíchejte. Přimíchejte mouku. Postupně přimíchejte vývar, poté přidejte všechny zbývající suroviny. Za stálého míchání přiveďte k varu.
- 2 Zavřete víko, nastavte program na dušení/pomalé vaření (STEW), poté zvolte 6-8 hodinovou dobu vaření (podle typu masa) a stiskněte start.
- 3 Na konci doby vaření přístroj pípne a přepne se na udržování teploty.
- 4 Dochutěte. Podávejte s bílou rýží nebo v tacos se zeleným salátem.

Fry

► Stew

1 pl slunečnicového oleje  
1 velká cibule, nakrájená  
2 stroužky česneku, rozmačkané  
500 g mletého libového hovězího masa  
2 pl mouky  
100 ml hovězího vývaru  
400 g nasekaných rajčat z plechovky  
3 pl rajčatového pyré  
1 a ½ čl hnědého práškového cukru  
2 čl jemného chilli  
1 čl drceného kmínu  
1 čl mletého koriandru  
400 g červených fazolí v plechovce, opláchnutých a osušených  
Sůl a čerstvě namletý černý pepř



30 min.



x4



15 min.



## Penne bolognese

- 1 Cibuli, česnek, mrkev, řapíkatý celer, nakrájíme na drobné kostičky, maso rukama rozmělníme.
- 2 Multifunkční hrncem nastavíme na FRY, do hrnce nalijeme olej, necháme rozehtát, vložíme mleté maso, nakrájenou zeleninu, osolíme, opeříme, promícháme, zapneme na 13 minut.
- 3 Po uplynutí doby otevřeme víko přidáme bobkový list, rajčatový protlak, sterilovaná rajčata, vodu, víno, těstoviny penne, promícháme, přepneme na STEW nastavíme 30 minut, v polovině doby promícháme, opět zavřeme.
- 4 Otevřeme víko promícháme, dochutíme nasekanými lístky bazalky, solí, pepřem, podáváme s nastrouhaným parmezánem.

Fry

► Stew

300 g mletého hovězího masa

1 ks cibule

1 ks mrkev

1 ks řapíku celeru

2 stroužky česneku

1 PL rajčatového protlaku

400 g sterilovaných rajčat

300 ml vody

100 ml suchého červeného vína

1 PL olivového oleje

1 ks bobkového listu

5 lístků bazalky

sůl, pepř

strouhaný parmezán k podávání



**ZPĚT**  
NA SEZNAM RECEPTŮ

**HLAVNÍ CHOD**



35 min.



x4



15 min.



## Francouzské brambory

- 1 Očištěné brambory rozčtvrtíme, slaninu nakrájíme na kostičky, cibuli rozkrojíme, nakrájíme na proužky, česnek nakrájíme na kolečka.
- 2 Multifunkční hrnec nastavíme na FRY, do hrnce nalijeme olej, necháme rozehtát, přidáme brambory, citrónovou kůru, sůl, pepř, větvičku rozmarýnu, promícháme, zapneme na 15 minut.
- 3 Přidáme nakrájenou slaninu, promícháme přepneme na BAKED, nastavíme 20 minut.
- 4 Po patnácti minutách otevřeme víko, zalijeme rozšlehanými vejci se smetanou a citrónovou šťávou, zavřeme víko necháme zbylých pět minut zapéct.

Fry

Baking

1 kg zámeckých brambor  
150 g anglické slaniny  
2 PL olivového oleje  
1 ks cibule  
3 stroužky česneku  
kůra a šťáva z jednoho citronu  
větvíčka rozmarýnu  
4 vejce  
100 ml smetany  
sůl, pepř





## Zapečená treska se zeleninou

- 1 Tresku nakrájíme na větší kousky, cibuli rozkrojíme, nakrájíme na proužky, hrášek s pórkem v sítu promícháme, propláchneme horkou vodou, necháme vykapat, bazalku nasekáme.
- 2 Multifunkční hrnec zapneme na program FRY na 10 minut, necháme rozehtát máslo, vložíme tresku, cibuli, slaninu, rybu z obou stran opečeme, osolíme, opepříme, zavřeme víko.
- 3 Multifunkční hrnec nastavíme na BAKED, přidáme vykapanou zeleninu, potřeme majonézou, nastavíme 15 minut./Po deseti minutách posypeme citrónovou kůrou necháme 5 minut dopéct.



40 min.



x4



15 min.



Fry

Baking

700 g filetů tresky  
1 ks cibule  
100 g mraženého póru  
100 g mraženého hrášku  
50g slaniny  
4 svazku bazalky  
200 g majonézy  
1/2 ks kůry z citronu  
2 PL strouhanky  
2 PL másla  
sůl, pepř



## Segedinský guláš



70 min.



x4



25 min.



- 1 Maso nakrájíme na kostky, cibuli oloupeme nadrobno nasekáme, zelí překrájíme.
- 2 Multifunkční hrnec nastavíme na FRY, do hrnce nalijeme olej, necháme rozehtát, vložíme maso s cibulí, kmínem, osolíme, opeříme, promícháme, zapneme na 10 minut.
- 3 Po uplynutí doby otevřeme víko přidáme bobkový list, mletou papriku, sterilované zelí, vodu, přepneme na STEW nastavíme 60 minut.
- 4 Nakonec rozmícháme zakysanou smetanu s hladkou moukou, po padesáti minutách otevřeme víko, vmícháme do segedinského guláše a s otevřeným hrncem necháme deset minut dovařit, dochutíme solí, pepřem.



600 g vepřové plece  
700 g bílého kysaného zelí  
50 ml rostlinného oleje  
500 ml vody  
1/2 PL sladké papriky  
200 ml zakysané smetany  
1 PL hladké mouky  
2 ks bobkového listu  
2 ks cibule  
1 lžička kmínu  
sůl, pepř



40 min.



x4



15 min.



## Žemlovka

- 1 Žemle nebo rohlíky nakrájíme na plátky, zvlhčíme mlékem, do kterého jsme vmíchali žoutky a cukr.
- 2 Vnitřní hrnec lehce vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a poklademe vrstvou navlhčených plátků žemlí. Na ně dáme nastrouhaná jablka smíchaná s rozinkami a další vrstvu žemlí. Tento postup opakujeme a jako poslední vrstvu dáme žemle. Povrch pokropíme tukem a zapneme funkci BAKED na 15 minut.
- 3 Na žemlovku můžeme po krátkém zapečení dát našlehaný sníh ze 2 bílků a lžice cukru a nechat dopéct, aby sníh zručověl.



žemle 5 ks  
mléko 0,38 l  
žoutek 2 ks  
skořicový cukr 50 g  
jablka 4 ks  
rozinky 50 g  
tuk  
strouhanka





## Rýžový nákyp se švestkami

- 1 Zapneme funkci RICE/CEREAL zahřejeme mléko, osolíme, vsypeme rýži, přidáme špetku soli a skořici a uvaříme doměkka.
- 2 Žloutky ušleháme se změklym tukem do pěny a vmícháme je do zchladlé rýže. Z bílků vyšleháme sníh a 2/3 dávky zlehka vmícháme k rýži.
- 3 Rýži promícháme s okapaným ovocem a navrch dáme 1/3 sněhu. Na funkci BAKING pečeme 15 minut.
- 4 Servírujeme pokapané trochou šťávy z ovoce.



45 min.



x4



10 min.



1 hrnek rýže  
2-3 hrnky mléka  
špetka soli  
kousek celé skořice  
100 g Hery  
3 vejce  
5 lžic moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
500 g kompotovaného ovoce (meruňky, švestky  
šťáva z kompotů



## Dětská rýže s kokosem a ovocem

- 1 Oloupejte kůru z dobře omytého citrónu.
- 2 Do hrnce dejte kokosové mléko, propláchnutou rýži a citronovou kůru a osolte.
- 3 Zapněte funkci RICE/CEREAL. Rýži uvařte doměkka dle pokynů.
- 4 Vyndejte citrónovou kůru. Do rýže vmíchejte med a kokosové vločky.
- 5 Ovoce nakrájejte na kostičky a přelijte citrónovou šťávou.
- 6 Rýži rozdělte do misek a přidejte ovoce.



50 min.



x4



10 min.



- 1 ks citrónu
- 1 špetka soli
- 600 ml kokosového mléka
- 250 g krátkozrné rýže
- 70 g medu
- 50 g kokosových vloček
- 600 g ovoce- jahody, švestky, broskev



## Marinovaná ryba na kuskusu

- 1 Rozmíchejte všechny ingredience marinády a vetřete do rybích filetů . Nechte marinovat pár hodin v lednici
- 2 Vložte rybu do hrnce, zapněte funkci FRY a zlehka opečte do zlatohněda, jen tak, aby kousky zůstaly stále šťavnaté.
- 3 Vyměňte rybu.
- 4 Multifunkční hrncem zapneme na program STEAM/ SOUP, přivedeme vodu k varu.
- 5 Jakmile se voda začne vařit, rozmíchejte v ní bujón.
- 6 Vypněte hrncem a do vody vsypte kuskus. Zavřete hrncem na 3 minuty a počkejte až změkne.
- 7 Přidejte nasekaná rajčata a olivový olej.
- 8 Opatrně vmíchejte kousky ryby.



15 min



x4



120 min.



marináda:

olivový olej 250 ml

čerstvá citronová šťáva 125 ml

koriandrové lístky 25 g

velké drcené stroužky česneku 4-6 ks

sladká paprika 15 g

drcený římský kmín 10 g

červená chilli paprička, zbavená jadýrek 1 ks

sůl 1 špetka

kuskus:

kuskus 2 šálky

vodu - 4 šálky

bujón

rajčata 4 ks

olivový olej 2 lžíce





## Jablečný piškotový dort

- 1 Vejce s cukrem vyšlehejte dohladka. Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte, dokud nebude mít směs jednotnou konzistenci.
- 2 Jablka nakrájejte na měsíčky a pokapejte je šťávou z citronu (podle chuti).
- 3 Dno a boční stěny multifunkčního hrnce vymažte máslem.
- 4 Naskládejte jablka do multifunkčního hrnce. Přelijte je těstem.
- 5 Na 50 minut zapněte režim BAKING.



50 min.



x4



10 min.



200 g mouky  
150 g cukru  
5 vajec  
500 g jablek  
1 čajová lžička prášku do pečiva  
20 g másla (na vymazání pánve)



60 min.



x4



20 min.



## Delikátní cheesecake

► Stew

- 1 Sušenky rozdrťte a důkladně promíchejte se změkklým máslem. Za stálého míchání postupně přidejte 120 g bílého cukru.
- 2 Směs vložte do multifunkčního hrnce. Rovnoměrně ji rozprostřete po celé šířce až po rysku 4.
- 3 Smícháním šťávy z citronu, smetanového sýru a 100 g cukru vytvořte náplň. Nalijte náplň na těsto.
- 4 Na 1 hodinu zapněte režim STEW.
- 5 Poté nechejte cheesecake vychladit v ledničce alespoň 2 hodiny.

200 g sušenek (vhodné jsou například vločkové sušenky)  
75 g másla (o pokojové teplotě)  
750 g smetanového sýru  
3 vejce  
220 g cukru  
180 g kysané smetany  
2 polévkové lžíce najemno  
nastrouhané citronové kůry  
60 ml šťávy z citronu





45 min.



x8



25 min.



## Čokoládový koláč

- 1 Dejte do misky tuk, cukr, vejce, mouku a vanilkovou třesť. Ušlehejte ručním elektrickým mixérem dohladka. Kakao a vodu vmíchejte do směsi na koláč, dokud se hmota dobře nepropojí.
- 2 Vymažte nádobu multicookeru olejem, přidejte směs na koláč. Vložte do přístroje a zavřete víko.
- 3 Nastavte program na pečení/dezerty (BAKING), pečte 40-45 minut nebo tak dlouho, dokud se na špejli zapíchnutou do středu hmota nelepí (koláč se může zdát na povrchu trochu vlhký).
- 4 Odpojte ze zásuvky. Pomocí rukavic ihned vyjměte nádobu z multicookeru, nechte stát 2 minuty. Vyklopte koláč na podložku. Nechte zcela vychladnout.
- 5 Pro přípravu polevy rozlámejte čokoládu na kousky a rozehejte v misce s máslem ve vodní lázni.
- 6 Nechte mírně zchladnout, vmíchejte do smetany a vanilkové třesti.
- 7 Přidejte 2 polévkové lžíce práškového cukru a ušlehejte do ztuhnutí elektrickým ručním mixérem. Pokud je poleva příliš řídká, přidejte více cukru.
- 8 Koláč na talíři ozdobte polevou. Přidejte čokoládové dekorace. Nechte pár minut ztuhnout v chladničce.

► Baking

125 g měkkého margarínu (nebo másla)  
125 g práškového cukru  
3 vejce  
150 g samokypřící mouky  
½ čl vanilkové třesti  
20 g kakaa  
3 pl vody  
Rostlinný olej na vymazání  
Na čokoládovou polevu:  
115 g čokolády (minimálně 65 % obsah kakaa)  
50 g másla  
5 pl (75 ml) plnotučné šlehačky nebo zakysané smetany  
½ čl vanilkové třesti  
200 g práškového cukru, prosetého





## Vánoční svařené víno

- 1 Do multifunkčního hrnce nalijeme 450 ml vody.
- 2 Na 5 minut zapneme program FRY.
- 3 Ve vroucí vodě rozpustíme cukr, přidáme skořici, jalovec, muškátový oříšek, citron s hřebíčky, na 20 minut zapneme program STEAM/SOUP.
- 4 Po 15 ti minutách přilijeme víno a likér, zavřeme víko, necháme 5 minut provařit.
- 5 Do silnostěnných skleniček dáme vždy kousek mandarinky a plátek citronu, zalijeme svařenou směsí a podáváme horké.



20 min.



x4



5 min.



Fry

Steam  
Soup

750 ml červeného vína  
450 ml vody  
120 g třtinového cukru  
150 ml třešňovice  
1 ks pomeranče šťáva  
1 ks citronu nakrájený na plátky  
1 ks mandarinky  
6 ks hřebíčku zapíchneme do plátku citronu  
6 kuliček jalovce  
špetka muškátového oříšku nastrohaného  
1 svítek skořice



8 hod.



x4



5 min.



## Klasický jogurt

- 1 Rozmíchejte jogurt v mléce dohladka. Rozdělte do malých skleniček.
- 2 Na 8 hodin zapněte režim YOGURT.
- 3 Poté nechejte jogurt vychladit v ledničce alespoň 4 hodiny. Pro přípravu jogurtů používejte skleněné nádoby odolné při použití v troubě.

► Jogurt

1 litr plnotučného mléka (obsah tuku 3,5 %)  
100 g bílého jogurtu



## Jogurt s džemem

- 1 Rozmíchejte jogurt v mléce dohladka. Do každé skleničky dejte trochu džemu a přidejte mléčnou směs.
- 2 Na 8 hodin zapněte režim YOGURT.
- 3 Poté nechejte jogurt vychladit v ledničce alespoň 4 hodiny.



8 hod.



x4



5 min.



1 litr plnotučného mléka (obsah tuku 3,5 %)  
100 g bílého jogurtu  
80 g meruňkového džemu