

FINSMAKARE KULINARISK

SK

Kniha receptov

Obsah

Tabuľky varenia	3	Hydina	23
Automatické programy	17	Ryby	25
Rozmrazovanie	17	Koláč	27
Varenie/Roztápanie	18	Pizza/Pirohy/Chlieb	34
Bravčové/Tel'acie	19	Dusené/Zapekané Jedlá	38
Hovädzie/Zverina/Jahňa	21	Dezerty	43

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Tabuľky varenia

Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

Uchovať Teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

Ohrev Tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať taniere a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohriatia vymeňte ich miesta.

Rozmrazovanie

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

Pečenie nemäsových pokrmov

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohneda. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piškótový koláč	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piškótový koláč	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Korpus z krehkého cesta ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	1
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	70 - 90	1
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech ²⁾	Tradičné pečenie	160 - 170	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	2
Vianočka ¹⁾	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb) ¹⁾	Tradičné pečenie			2
najprv		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Veterníky/odpal'ované cesto ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 35	2
Piškótová roláda ¹⁾	Tradičné pečenie	180 - 200	10 - 20	2
Koláč posypaný mrvičkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	35 - 55	1
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	Tradičné pečenie	170	35 - 55	1
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	1
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) ¹⁾	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 80	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 35	1
Short bread /Linecké koláčky/Ploché pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	160	20 - 30	2
Pečivo z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	1
Bielkové pečivo, snehové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	1
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	1
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečivo z lístkového cesta ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30	1
Pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Drobné pečivo ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	160	20 - 35	3
Small cakes / Drobné pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	170	20 - 35	2

¹⁾ Rúru predhrejte.

Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový ná-kyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40	1
Gratinovaná zelenina ¹⁾	Turbo Gril	210 - 230	10 - 20	1
Bagety s rozto-peným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Viacúčrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Veterníky/odpaľované cesto ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/malé koláčiky/pečivo/žemličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 3
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pečivo z bielka, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandľové zákusky	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Pomalé Pečenie

Táto funkcia slúži na prípravu jemných, chudých kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masťné bravčové pečené.



VAROVANIE! Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení

teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho na drôtený rošt v rúre.
3. Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie.

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzia roštenka	1 - 1.5	150	120 - 150	1

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie filety	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pečené tel'acie	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (s bohatým obložením) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	3
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	3
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	3
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	3
Tvarohová torta/koláč	140 - 160	60 - 90	3
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	3
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	3
Nízky chlieb ¹⁾	230	10 - 20	3
Koláč z lístkového cesta ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Slaný koláč ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirohy (ruská verzia calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Na plech na pečenie nalejte malé množstvo vody, aby ste predišli horeniu mäsových štiav alebo tuku.

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

- chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrecku na pečenie.
- pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).
- veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podajte počas pečenia vlastnou šťavou.

Tabuľky pečenia mäsa

Hovädzie

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	Tradičné pečenie	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Bravčové

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	Turbo Gril	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Sekaná	Turbo Gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Bravčové koleno (predvarené)	Turbo Gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Tel'acie

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Tel'acie pečené	Turbo Gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Tel'acie koleno	Turbo Gril	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jahňacie

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	Turbo Gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Hydina

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Turbo Gril	0,2 - 0,25 každá	200	200 - 220	20 - 35	1
Kurča, polovica	Turbo Gril	0,4 - 0,5 každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurča, vykrmené	Turbo Gril	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kačka	Turbo Gril	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryba (v pare)

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	Tradičné pečenie	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pokrmy

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sladké jedlá	Teplotovzdušné Pečenie	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Slané jedlá z uvarených surovín (rezance, zelenina)	Tepl vzdušné Pečenie	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Slané jedlá zo surových surovín (zemianky, zelenina)	Tepl vzdušné Pečenie	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Gril

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasunúť do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Pekáč vždy zasunúť do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcie grilu 5 minút.



UPOZORNENIE! Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

Gril

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie pečenné, stredne prepečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovädzie filety, stredne prepečené	230	20 - 30	20 - 30	1
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Rýchly Gril

Pokrm	Čas (min)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Burgers / Faširky	9 - 13	8 - 10	3
Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10	2
Klobásy	10 - 12	6 - 8	3
Hovädzie / tel'acie steaky	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Hrianky	1 - 3	1 - 3	3
Obložené hrianky	6 - 8	-	2

Mrazené pokrmy

- Z pokrmu odstráňte obal. Pokrm položte na tanier.

- Nezakrývajte ho taniermi ani miskami. Mohlo by dôjsť k predĺženiu času rozmrazovania.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	3
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	3
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hranolčeky, hrubé ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Americké zemiaky, kroketý ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	3

1) Obráťte podľa potreby 2- až 3-krát.

Tabuľka Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená pizza ¹⁾	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2
Zemiakové lupienky ²⁾ (300 – 600 g)	Tradičné pečenie alebo Turbo Gril	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	2
Bagety ³⁾	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2
Biskupský chlebiček	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2

1) Rúru predhrejte.

2) Podľa potreby 2- až 3-krát obráťte.

3) Rúru predhrejte.

Rozmrazovanie

- Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.
- V rúre použite prvú úroveň zdola.
- Jedlo nezakrývajte miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.

Pokrm	Množstvo	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-

Pokrm	Množstvo	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1,4 kg	60	60	-

Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabovo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabovo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabovo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabovorieť (v min.)	Dalšie varenie pri 100 °C (min.)
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

Sušenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6	3
Huby	50 - 60	6 - 8	3
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3
Slivky	60 - 70	8 - 10	3
Marhule	60 - 70	8 - 10	3
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3

Chlieb

Predhriatie sa neodporúča.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely Chlieb	180 - 200	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Brioška	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ražný Chlieb	180 - 200	50 - 70	2
Tmavý chlieb	180 - 200	50 - 70	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celozrnný chlieb	170 - 190	60 - 90	2

Automatické programy

⚠ VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Automatické programy

Automatické programy obsahujú optimálne nastavenia pre jednotlivé druhy mäsa alebo iné recepty.

- Mäsové programy s funkciou: Hmotnostný Program (ponuka: Sprievodca Pečením) – Táto funkcia automaticky vypočíta čas pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť jedla.
- Receptový Program (ponuka: Sprievodca Pečením) – Táto funkcia používa pre pokrm vopred nastavené hodnoty.

Pokrm s funkciou: Hmotnostný Program
Pečené bravčové
Pečené tel'acie
Dusené mäso
Pečená zverina

Pokrm s funkciou: Hmotnostný Program
Pečené jahňacie
Celé kura
Celá morka
Celá kačka
Celá hus

Kategórie

V ponuke Sprievodca Pečením sú pokrmy rozdelené do niekoľkých kategórií:

- Rozmrazovanie
- Varenie/Roztápanie
- Bravčové/Tel'acie
- Hovädzie/Zverina/Jahňa
- Hydina
- Ryby
- Koláč
- Pizza/Pirohy/Chlieb
- Dusené/Zapekané Jedlá
- Dezerty

Rozmrazovanie

Rozmrazovanie Rýb

Zmrazené ryby položte na obrátený tanier a tanier vložte do nejakej nádoby, aby roztopená voda mohla odtekať tak, aby neznečistila vnútro mikrovlnnej rúry.

Jedlo počas rozmrazovania pravidelne kontrolujte a niekoľkokrát ho otočte. Pri

rozmrazovaní rýb opatrne oddel'te jednotlivé kusy, ak k sebe primrzli.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť pri izbovej teplote približne tak dlho, ako trvalo rozmrazovanie.

Rozmrazovanie Hydiny

Pokrm, ktorý chcete rozmraziť, položte na obrátený tanier a tanier vložte do nejakej nádoby, aby roztopená voda mohla odtekať tak, aby neznečistila vnútro spotrebiča.

Jedlo počas rozmrazovania pravidelne kontrolujte a niekoľkokrát ho otočte. Vystavené masné časti, napríklad stehná a krídelká zakryte alobalom.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť pri izbovej teplote približne tak dlho, ako trvalo rozmrazovanie.

Rozmrazovanie mäsa

Zmrazené mäso položte na obrátený tanier a tanier vložte do nejakej nádoby, aby roztopená voda mohla odtekať tak, aby neznečistila vnútro spotrebiča.

Pokrm počas rozmrazovania pravidelne kontrolujte a niekoľkokrát ho otočte. Počas rozmrazovania pokrmu opatrne oddel'te jednotlivé kusy mäsa, ak k sebe primrzli.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť pri izbovej teplote približne tak dlho, ako trvalo rozmrazovanie.

Rozmrazovanie Chleba

Uložte chlieb na tanier.

Chlieb počas rozmrazovania niekoľkokrát otočte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť pri izbovej teplote približne tak dlho, ako trvalo rozmrazovanie.

Varenie/Roztápanie

Čerstvá zelenina

Nakrájanú zeleninu vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry a prilejte približne 50 ml vody. Pokrm zakryte (vekom alebo perforovanou potravinovou fóliou pre mikrovlnné rúry).

Zeleninu počas varenia niekoľkokrát otočte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Tip: Ak je zelenina veľmi chrumkavá, nastavte nižšiu hmotnosť. Ak je zelenina príliš mäkká, nastavte vyššiu hmotnosť.

Mrazená zelenina

Zmrazenú zeleninu vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry a prilejte približne 50 ml vody. Pokrm zakryte (vekom

alebo perforovanou potravinovou fóliou pre mikrovlnné rúry).

Zeleninu počas varenia niekoľkokrát otočte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Tip: Ak je zelenina veľmi chrumkavá, nastavte nižšiu hmotnosť. Ak je zelenina príliš mäkká, nastavte vyššiu hmotnosť.

Dusená cibuľka

Cibuľku nakrájajte na prúžky a vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry s 1 lyžicou masla alebo oleja. Pokrm zakryte (vekom alebo perforovanou potravinovou fóliou pre mikrovlnné rúry).

Zeleninu počas varenia niekoľkokrát otočte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti

- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

Zemiaky v šupke

Zemiaky vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry a prilejte približne 100 ml vody. Pokrm zakryte (vekom alebo perforovanou potravinovou fóliou pre mikrovlnné rúry).

Zemiaky počas varenia niekoľkokrát otočte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

Ryža so zeleninou

Ryžu Paraboiled vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry a pridajte vodu v pomere 1 : 2 (100 g ryže a 200 ml vody).

Okoreňte podľa chuti. Pridajte vločky masla, sparenú cibuľku alebo bylinky.

Pokrm zakryte vekom alebo perforovanou potravinovou fóliou pre mikrovlnné rúry.

Ryžu počas varenia niekoľkokrát premiešajte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

Rozpustenie čokolády

Čokoládu nakrájajte na kúsky a vložte do misky.

Čokoládu pri roztápaní niekoľkokrát premiešajte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

Roztápanie Masla

Maslo nakrájajte na kúsky a vložte do misky. Pokrm zakryte (vekom alebo perforovanou potravinovou fóliou pre mikrovlnné rúry).

Maslo pri roztápaní niekoľkokrát premiešajte.

- Čas v spotrebiči: závisí od hmotnosti
- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

Bravčové/Tel'acie

Pečené bravčové

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 20 – 40 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Úroveň v rúre: 1

Pečené tel'acie

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Tel'acie Ossobuco

Prísady:

- 4 polievkové lyžice masla na osmaženie
- 4 plátky tel'acej nožiny, približne 3 – 4 cm hrubé (narezané kolmo na kosť)
- 4 stredne veľké mrkvy nakrájané na malé kocky

- 4 kusy stonkového zeleru nakrájané na malé kocky
- 1 kg zrelých paradajok, ošúpaných, nakrájaných na kocky a s odstránenou tvrdou časťou
- 1 zväzok petržlenovej vňate, umytý a nahrubo nasekaný
- 4 polievkové lyžice masla
- 2 polievkové lyžice múky na obalenie
- 6 polievkových lyžíc olivového oleja
- 250 ml bieleho vína
- 250 ml mäsového bujónu
- 3 stredne veľké cibule, ošúpané a najmno nasekané
- 3 strúčiky cesnaku, ošúpané a najmno nakrájané
- 1/2 čajovej lyžičky tymianu a oregana
- 2 bobkové listy
- 2 klinčeky
- soľ, čerstvo pomleté čierne korenie

Príprava:

V pekáči rozpustíte 4 polievkové lyžice masla a poduste na ňom zeleninu. Zeleninu vyberte z pekáča.

Plátky tel'aciny umyte, usušte, okoreňte a obalte múkou. Oklepte nadbytočnú múku. Zohrejte olivový olej a osmažte plátky do zlatista pri strednom výkone. Vyberte mäso a vylejte prebytočný olivový olej z pekáča.

Výpek z mäsa v pekáči zalejte 250 ml vína, premiešajte, potom tekutinu prelejte do malého hrnca a nechajte chvíľu povrieť. Pridajte 250 ml mäsového vývaru, petržlenovú vňať, tymian, oregano a nakrájané paradajky. Osol'te a okoreňte. Potom znovu prived'te do varu.

Do pekáča dajte zeleninu, navrch položte mäso a polejte ho omáčkou. Pekač zakryte vekom a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 120 minút
- Úroveň v rúre: 2

Tel'acie Koleno

Prísady:

- 1 zadné tel'acie koleno 1,5 – 2 kg
- 4 plátky varenej šunky
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička sladkej papriky
- 1/2 čajovej lyžičky bazalky
- 1 malá konzerva húb nakrájaných na plátky (280 g)
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- Voda

Príprava:

Na tel'acom kolene narežte pozdĺžne 8 zárezov. Štyri plátky varenej šunky rozrežte na polovicu a vložte ich do zárezov. Zmiešajte olej, soľ, papriku a bazalku a zmes rozotrite po tel'acom kolene. Tel'acie koleno vložte do formy na pečenie a posypte ho hubami. Pridajte k tel'aciemu kolenu polievkovú zeleninu a vodu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 160 minút
- Úroveň v rúre: 1

Sekaná s bylinkami

Prísady pre 4 porcie:

- krajce chleba nakrájané na malé kúsky a pokropené trochou teplej vody
- 1 cibuľa, nadrobno nakrájaná a osmažená na troche masla
- 1 rozpučený strúčik cesnaku
- 300 g mletého hovädzieho mäsa
- 300 g mletého bravčového mäsa
- 1 vajce
- 1 čajová lyžička soli
- korenie
- paprika
- 1 polievková lyžica nasekanej petržlenovej vňate
- 1 čajová lyžička najmno nasekaného rozmarínu
- 1 čajová lyžička tymianových listov
- 4 plátky slaniny, navrch

Príprava:

Dobre premiešajte všetky prísady, vytvarujte do bochníka a vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry. Prikryte plátkami slaniny.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 2

Švédsky Slávnostný Pokrm

Prísady:

- 200 g sušených sliviek
- 150 ml bieleho vína
- 1,5 kg bravčového karé alebo tel'acieho chrbta (bez kostí)
- 1 stredná cibuľa
- jablko
- soľ, čierne korenie a paprika

Príprava:

Slivky nechajte zmäknúť v bielom víne na dve hodiny. Mäso krátko opláchnite pod vodou, potom ho osušte. Do spodnej strany mäsa vyrežte zárezy a do každého zárezu vsuňte slivku, pričom ju zatlačte čo najďalej do mäsa. Ochutťte mäso a vložte ho do pekáča so stranou bez sliviek smerujúcou nahor. Olúpte cibule a jablko, nakrájajte ich na osminy a porozkladajte okolo mäsa. Do vína, v ktorom boli namočené slivky, prilejte štvrt' litra vody a polejte ním mäso. Vhodnými prílohami sú krokety, gratinované zemiaky, brokolica a pod.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 2

Hovädzie/Zverina/Jahňa

Dusené mäso

-  Tento program nepoužívajte na hovädzie a roštenku alebo karé.

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Pečená zverina

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 20 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Králik

Prísady:

- 2 králičie chrbty
- 6 borievok (drvených)
- soľ a čierne korenie
- 30 g roztopeného masla
- 125 ml kyslej smotany
- polievková zelenina (mrkva, pór, zeler, petržlen)

Príprava:

Zajačie chrbty potrite drvenými borievkami, soľou a korením a potom roztopeným maslom.

Položte zajačie chrbty na pekáč, polejte kyslou smotanou a pridajte polievkovú zeleninu.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 2

Králik v horčicovej omáčke

Prísady:

- 2 králiky, každý 800 g
- soľ a čierne korenie
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 2 nahrubo posekané cibule
- 50 g slaniny nakrájanej na kocky
- 2 polievkové lyžice múky
- 375 ml slepačieho vývaru
- 125 ml bieleho vína
- 1 čajová lyžička čerstvého tymianu
- 125 ml smotany
- 2 polievkové lyžice dijonskej horčice

Príprava:

Králiky nasekajte na 8 podobne veľkých kúskov, okoreňte soľou a korením a osmažte v pekáči na varnej zóne zo všetkých strán.

Vyberte kúsky králikov a osmažte cibuľu a slaninu. Posypte múkou a zmiešajte. Primiešajte slepačí vývar, biele víno a tymian a prived'te do varu.

Pridajte smotanu a francúzsku horčicu, vráťte späť mäso, prikryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 2

Diviak

Príprava marinády:

- 1,5 l červeného vína
- 150 g zeleru hl'uznatého
- 150 g mrkvy
- 2 cibule
- 5 bobkových listov
- 5 klinčekov
- 2 zväzky polievkovej zeleniny (mrkva, pór, zeler, petržlen)
- Prived'te všetky prísady do varu a nechajte vychladnúť.
- 1,5 kg mäsa z diviaka (plece)

Polejte mäso marinádou, aby bolo celé pokryté a nechajte marinovať 3 dni.

Prísady na pečenie:

- soľ
- korenie
- polievková zelenina z marinády
- 1 malá konzerva húb kúriatok

Príprava:

Mäso z diviaka vyberte z marinády a osušte. Okoreňte soľou a korením a osmažte na varnom paneli v pekáči zo všetkých strán. Pridajte kúriatka a trochu polievkovej zeleniny z marinády.

Do pekáča nalejte marinádu. Pekáč by mal byť pokrytý do výšky asi 10 – 15 mm. Pekáč zakryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 140 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečené jahňacie

Nastavenia:

Hmotnostný program. Nastavenie hmotnosti v škále od 1 000 do 2 000 g.

Príprava:

Mäso okoreňte podľa chuti a vložte ho do teplovzdornej formy. Pridajte vodu alebo inú tekutinu. Dno by malo byť pokryté do výšky 10 – 30 mm. Zakryte pokrievkou.

- Úroveň v rúre: 1

Jahňacie stehno

Prísady:

- 2,7 kg jahňacieho stehna
- 30 ml olivového oleja
- soľ
- korenie
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 zväzok čerstvého rozmarínu (alebo 1 čajová lyžička sušeného)
- Voda

Príprava:

Jahňacie stehno umyte, osušte, votrite doňho olivový olej a mäso narežte. Osol'te a okoreňte. Ošúpte strúčiky cesnaku, nakrájajte ho na plátky a spolu s výhonkami rozmarínu ho vtlačte do zárezov v mäse.

Jahňacie stehno vložte do pekáča a pridajte vodu. Dno by malo byť pokryté do

výšky 10 – 15 mm. Mäso otočte asi po 30 minútach.

- Čas v spotrebiči: 165 minút
- Úroveň v rúre: 1

Hydina

Celé kura

Nastavenia:

Automatický hmotnostný program.
Nastavenie hmotnosti v škále od 900 do 2 100 g.

Príprava:

Kura vložte do teplovzdornej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Kuracie Stehná

Prísady:

- 4 kuracie stehná po 250 g
- 250 g kyslej smotany
- 125 ml smotany
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička papriky
- 1 čajová lyžička korenia kari
- 1/2 čajovej lyžičky čierneho korenia
- 250 g na plátky nakrájaných konzervovaných húb
- 20 g kukuričného škrobu

Príprava:

Kuracie stehná očistite a položte na pekáč. Zvyšné přísady spolu zmiešajte a polejte nimi kuracie stehná.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Kohút na víne

Prísady:

- 1 kurča
- soľ
- korenie
- 1 polievková lyžica múky
- 50 g očisteného masla
- 500 ml bieleho vína
- 500 ml slepačieho vývaru
- 4 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 1/2 zväzku petržlenovej vňate
- 1 výhonok tymianu
- 150 g slaniny nakrájanej na kocky
- 250 g očistených a rozštvrtených kozákov
- 12 ošúpaných šalotiek
- 2 strúčiky cesnaku, ošúpané a rozdrvené

Príprava:

Kurča očistite, okoreňte soľou a korením a poprášite múkou.

V pekáči zohrejte očistené maslo a kurča osmažte zo všetkých strán. Prilejte biele víno, kurací vývar a sójovú omáčku a prived'te do varu.

Pridajte petržlenovú vňať, tymian, slaninu, huby, šalotku a cesnak.

Prived'te znovu do varu, prikryte pokrievkou a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 1

Kuracie Krídla**Prísady:**

- 1 kg kuracích krídel

Marináda:

- 2 polievkové lyžice oleja
- 2 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 1 polievková lyžica horčice
- 1 rozpučený strúčik cesnaku
- rozmarín
- tymian
- čerstvo pomleté čierne korenie

Príprava:

Zmiešajte olej, sójovú omáčku, horčicu, cesnak a bylinky. Kuracie krídla pokryte marinádou a nechajte marinovať 2 – 3 hodiny.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 2

Kuracie krídelká vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry, kožou navrch.

Kurča, 2 polovice**Prísady:**

- 1 kg celého kurčaťa, rozpoleného
- soľ
- korenie
- bylinky na ochutenie
- olej na poliatie
- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 2

Polovice kurčaťa vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry, kožou navrch.

Plnené Kura**Prísady:**

- 1 kurča, 1,2 kg (s drobkami)
- 1 polievkové lyžice oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1/4 čajovej lyžičky papriky
- 50 g strúhanky
- 3 – 4 polievkové lyžice mlieka
- 1 cibuľa, nasekaná
- 1 zväzok nasekanej petržlenovej vňate

- 20 g masla
- 1 vajce
- soľ a čierne korenie

Príprava:

Kurča očistite a osušte. Zmiešajte olej, soľ, papriku a votrite ju do kurčaťa.

Plnka: Zmiešajte strúhanku a mlieko. Do panvice dajte nakrájanú cibuľu, petržlenovú vňať a maslo a nechajte podusiť. Najemno nakrájajte srdce, pečeň a žalúdok a pridajte vajce. Potom všetko spolu zmiešajte a ochuťte soľou a korením.

Kurča položte na pekáč prsiami nadol a vložte do spotrebiča. Po 30 minútach obráťte. Zaznie zvukový signál.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Pečená kačica na pom.**Prísady:**

- 1 kačica (1,6 – 2,0 kg)
- soľ
- korenie
- 3 pomaranče, ošúpané, s odstránenými jadierkami a nakrájané na kocky
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 2 pomaranče na šťavu
- 150 ml sherry

Príprava:

Kačicu očistite, ochuťte soľou a korením a potrite pomarančovou kôrou.

Kačicu naplňte osolenými kockami pomaranča a zošite ju.

Kačicu vložte do nádoby na pečenie prsiami nadol.

Odšťavte pomaranče, šťavu zmiešajte so sherry a kačicu polejte.

Do spotrebiča vložte kačicu. Po 30 minútach obráťte. Zaznie zvukový signál.

- Čas v spotrebiči: 90 minút
- Úroveň v rúre: 1

Celá kačka**Nastavenia:**

Automatický hmotnostný program.

Nastavenie hmotnosti v škále od 1 500 do 3 300 g.

Príprava:

Kačicu vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá hus**Nastavenia:**

Automatický hmotnostný program.

Nastavenie hmotnosti v škále od 2 300 do 4 700 g.

Príprava:

Hus vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Celá morka**Nastavenia:**

Automatický hmotnostný program.

Nastavenie hmotnosti v škále od 1 700 do 4 700 g.

Príprava:

Morku vložte do teplu odolnej nádoby a okoreňte podľa chuti. Asi po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomienka.

- Úroveň v rúre: 1

Ryby

Rybie filé na smotane**Prísady** pre 4 osoby:

- 400 g rybieho filé (pstruh potočný alebo pstruh dúhový)
- 20 g oleja
- 250 g cibule, nakrájanej na krúžky
- 200 g smotany (kyslej)
- červená paprika, sladká
- citrón
- soľ

Príprava:

V panvici osmažte cibuľu na oleji do sklovita. Potom ju vložte do maslom vymastenej zapiekacej nádoby.

Očistite rybie filé, pokvapkajte ho citrónom, posoľte a vložte do nádoby na krúžky cibule. Smotanu dochuťte paprikou a túto polevu vylejte na rybie filé. Jemne posoľte.

- Čas v spotrebiči: 12 minút

- Úroveň v rúre: 1

Pokrm otočte po uplynutí polovice času pečenia.

Dusený Losos**Prísady:**

- 400 g zemiakov
- 2 zväzky jarnej cibulky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 malá plechovka sekaných paradajok (400 g)
- 4 filety lososa
- šľava z citróna
- soľ a čierne korenie
- 75 ml zeleninového vývaru
- 50 ml bieleho vína
- 1 vňať čerstvého rozmarínu
- 150 ml vína
- 1/2 zväzku čerstvého tymianu

Príprava:

Zemiaky umyte, ošúpte ich, rozštvrtíte a varte v osolenej vode 25 minút. Potom ich osušte a nakrájajte na plátky.

Cibuľku umyte a najemno nasekajte. Ošúpte strúčiky cesnaku a nakrájajte ich na malé kúsky. Cibuľu a cesnak zmiešajte s posekanými paradajkami.

Lososové filety pokropte citrónovou šťavou a nechajte ich marinovať. Potom ich osušte, osolte a okoreňte.

Zmiešajte zeleninu a zemiaky a dajte ich do vymastenej teplovzdornej nádoby, okoreňte a na vrch položte lososa.

Polejte zeleninovým vývarom a bielym vínom. Na vrchu posypte rozmarínom a tymianom.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 2

Dusený morský jazyk

Prísady:

- 4 filety z morského jazyka alebo fileta platesy
- šťava z polovice citróna
- soľ, čerstvo pomleté čierne korenie
- 100 g mrazeného listového špenátu, rozmrazeného
- 1 strúčik cesnaku
- 2 polievkové lyžice bieleho vína
- 50 ml šľahačkovej smotany
- 1 vaječný žltok

Príprava:

Rybíe filety pokvapkajte citrónovou šťavou a ochuťte soľou a korením. Špenát zbavte prebytočnej vody a ochuťte cesnakom. Filety z morského jazyka pokryte špenátom a zrolujte do rolky. Vložte do maslom vymastenej zapekacej nádoby tak, aby boli

tenké konce filiet zavinuté nadol. Rolky pokvapkajte bielym vínom.

Vyšľahajte smotanu s vaječným žĺtkom a mierne ju osolte. Potom zmes lyžicou naneste na rybacie rolky.

- Čas v spotrebiči: 17 minút
- Úroveň v rúre: 2

Rybíe filé

Prísady:

- 600 – 700 g filé zo zubáča, lososa alebo morského pstruha
- 150 g nastrúhaného syra
- 250 ml smotany
- 50 g strúhanky
- 1 čajová lyžička estragónu
- petržlenová vňať, nasekaná
- soľ, čierne korenie
- citrón
- Maslo

Príprava:

Filé pokropte citrónovou šťavou a nechajte ho chvíľu marinovať, potom zvyšnú šťavu utrite kuchynským papierom. Rybíe filé ochuťte z oboch strán soľou a čiernym korením. Potom rybíe filé položte do maslom potretej teplovzdornej nádoby.

Zmiešajte strúhaný syr, smotanu, strúhanku, estragón a nasekanú petržlenovú vňať. Zmes hneď rozotrite na rybíe filé a na zmes dajte malé vločky masla.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 2

Rybíe filé, zmrazené

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Koláč

Sladký Koláč

Prísady:

- 2 plátky originálneho švajčiarskeho lístkového cesta alebo odpaľovaného cesta (vyrolovaného do štvorca)
- 50 g pomletých lieskových orechov
- 1,2 kg jablák
- 3 vajcia
- 300 ml sladkej smotany
- 70 g cukru

Príprava:

Cesto položte na dobre vymastený plech na pečenie a celý spodok poprepichujte vidličkou. Lieskové orechy rovnomerne posypte po ceste. Jablká ošúpte, odstráňte jadrá a nakrájajte na 12 plátok. Plátky rovnomerne rozložte na ceste. Zmiešajte vajcia, smotanu, cukor a vanilkový cukor a zmes vylejte na jablká.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 3

Citrónový Koláč

Prísady do zmesi:

- 250 g masla
- 200 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 4 vajcia
- 150 g múky
- 150 g kukuričného škrobu
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie
- strúhaná kôra z 2 citrónov

Prísady na polevu:

- 125 ml citrónovej šťavy
- 100 g práškového cukru

Ostatné:

- Štvorcová forma na pečenie dlhá 30 cm
- Margarín na vymastenie
- Strúhanka na vysypanie formy

Príprava:

Do vhodnej misy pridajte maslo, cukor, citrónovú kôru, vanilkový cukor a soľ a vymiešajte do penista. Potom pridajte vajcia po jednom a znova vymiešajte.

Do zmesi pridajte prášok na pečenie rozmiešaný s múkou a škrobom a dobre premiešajte.

Cesto vložte do vymastenej a strúhankou vysypanej formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

Po upečení zmiešajte citrónovú šťavu a práškový cukor. Upečený koláč vyklopte nalobal.

Alobal na okrajoch koláča zahnite nahor, aby žiadna tekutina nemohla vytečť. Koláč poprepichujte tenkou drevenou paličkou a rovnomerne potrite štetcom namočeným do citrónovej polevy. Polevu nechajte vsiaknuť do koláča.

- Čas v spotrebiči: 75 minút
- Úroveň v rúre: 2

Mrkvový Koláč

Prísady do zmesi:

- 150 ml slnečnicového oleja
- 100 g hnedého cukru
- 2 vajcia
- 75 g sirupu (melasy)
- 175 g múky
- 1 čajová lyžička škoric
- 1/2 čajovej lyžičky mletého zázvoru
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie
- 200 g jemne nastrúhanej mrkvy
- 75 g sultánok
- 25 g strúhaného kokosu

Prísady na obloženie:

- 50 g masla
- 150 g smotanového syra
- 40 g kryštálového cukru

- mleté lieskové oriešky

Ostatné:

- Okrúhla vymastená otváracia forma na pečenie s priemerom 22 cm

Príprava:

Slnečnicový olej, hnedý cukor, vajcia a melasu vymiešajte do krémovej zmesi. Zvyšok prísad primiešajte do zmesi.

Zmes vylejte do vymastenej formy na pečenie.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Po pečení:

Zmiešajte maslo, smotanový syr a kryštálový cukor (v prípade potreby pridajte trochu mlieka, aby sa zmes dala rozotierať).

Keď koláč vychladne, rozotrite po ňom zmes a posypte ju mletými lieskovými orechmi.

Vianočka**Prísady na cesto:**

- 650 g múky
- 20 g kvasníc
- 200 ml mlieka
- 40 g cukru
- 5 g soli
- 5 vaječných žĺtkov
- 200 g mäkkého masla

Prísady na plnku:

- 250 g nasekaných lieskových orieškov
- 20 g strúhanky
- 1 čajová lyžička mletého zázvoru
- 50 ml mlieka
- 60 g medu
- 30 g roztopeného masla
- 20 ml rumu

Prísady na potretie a posypanie:

- 1 vaječný žĺtok
- trochu mlieka
- 50 g mandľových lupienkov

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbínu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom, s trochu cukru a s trochu múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes kysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Zvyšný cukor pridajte na okraj múky. Všetky prísady vymiešajte na vláčne kysnuté cesto. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.

Potom zmiešajte všetky prísady na náplň. Rozdeľte cesto na tretiny a každú z nich vyval'kajte na dlhý obdĺžnik. Na každý obdĺžnik rozotrite tretinu plnky a potom kúsky cesta zrolujte.

Z týchto troch kúskov cesta vytvorte pletenec. Povrch potrite zmesou vaječného žĺtka a mlieka a posypte ho mandľovými lupienkami.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Kysnutá Bábovka**Prísady na korpus:**

- 500 g múky
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 80 g práškového cukru
- 150 g masla
- 3 vajcia
- 2 zarovnané čajové lyžičky soli
- 150 ml mlieka
- 70 g hrozienok (vopred namočte na hodinu do 20 ml višňového likéru)

Prísady na potretie / posypanie:

- 50 g lúpaných celých mandlí

Príprava:

Do nádoby na miešanie pridajte múku, sušené kvasnice, práškový cukor, maslo, vajcia, soľ a mlieko a vymiešajte hladké cesto. Cesto v nádobe zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu.

Namočené hrozienka ručne vmiešajte do cesta.

Do každej priehlbiny vymastenej a vymúčenej formy na bábovku vložte jednu mandľu.

Potom cesto vytvarujte do podoby párka a vložte ho do formy na bábovku. Zakryte a znovu nechajte kysnúť 45 minút.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 2

Brownies - Čok. Sušienky

Prísady:

- 250 g horkej čokolády
- 250 g masla
- 375 g cukru
- 2 balenie vanilkového cukru (približne 16 g)
- 1 štipka soli
- 5 polievkových lyžíc vody
- 5 vajec
- 375 g vlašských orechov
- 250 g múky
- 1 čajová lyžička prášku na pečenie

Príprava:

Čokoládu nalámte na väčšie kúsky a rozpustíte ju vo vodnom kúpeli.

Maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ a vodu vymiešajte do krémovej zmesi, pridajte vajcia a roztopenú čokoládu.

Nahrubo posekajte vlašské orechy, zmiešajte s múkou a práškom na pečenie a vmiešajte do čokoládovej zmesi.

Hlboký plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie, nalejte naň zmes a rozotrite.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 3

Po pečení:

Nechajte vychladnúť, odstráňte papier na pečenie a nakrájajte na štvorce.

Muffiny

Prísady:

- 150 g masla
- 150 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- kôra z jedného nenavoskovaného citróna
- 2 vajcia
- 50 ml mlieka
- 25 g kukuričného škrobu
- 225 g múky
- 10 g prášku na pečenie
- 1 fľaša višňi (375 g)
- 225 g čokoládových lupienkov

Ostatné:

- Papierové formičky s priemerom približne 7 cm

Príprava:

Vymiešajte maslo, cukor, vanilkový cukor, soľ a kôru z jedného nenavoskovaného citróna do krémovej zmesi. Pridajte vajcia a znovu vymiešajte do krémovej zmesi.

Zmiešajte kukuričný škrob, múku a prášok na pečenie a primiešajte do zmesi spolu s mliekom.

Višne sced'te a vmiešajte ich do zmesi spolu s čokoládovými lupienkami.

Zmes nalejte do papierových formičiek, tie naukladajte na plech na pečenie a plech vložte do spotrebiča. Ak máte, použite plech na muffiny.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 3

Piškótový Koláč

Prísady:

- 4 vajcia
- 2 polievkové lyžice teplej vody
- 50 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 100 g cukru
- 100 g múky
- 100 g kukuričného škrobu
- 2 zarovnané čajové lyžičky prášku na pečenie

Ostatné:

- Okrúhla otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm, vystlaná papierom na pečenie.

Príprava:

Oddel'te žltka od bielkov. Vaječné žltka s horúcou vodou, 50 g cukru, vanilkovým cukrom a soľou vyšľahajte do penista. Vaječné bielka šľahajte so 100 g cukru, až kým sa netvoria kopčeky.

Preosejte múku, kukuričný škrob a prášok na pečenie.

Opatrne zmiešajte vaječné bielka a žltka. Potom jemne vmiešajte múkovú zmes. Cesto prelejte do formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 2

Koláč Savarin**Prísady na cesto:**

- 350 g múky
- 1 malé balenie sušeného droždia (8 g sušeného droždia alebo 42 g čerstvého droždia)
- 75 g cukru
- 100 g masla
- 5 vaječných žĺtkov
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 125 ml mlieka

Po pečení:

- 375 ml vody
- 200 g cukru
- 100 ml slivkového alebo 100 ml pomarančového likéru

Príprava:

Do nádoby na miešanie pridajte múku, sušené kvasnice, cukor, maslo, vaječné žltka, soľ, vanilkový cukor a mlieko a vymiešajte jemné cesto. Cesto v nádobe zakryte a nechajte kysnúť 1 hodinu. Potom cesto vložte do vymastenej kruhovej formy, zakryte a nechajte znovu kysnúť 45 minút.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 1

Po pečení:

Vodu a cukor prived'te do varu a nechajte vychladnúť.

Do cukrovej vody pridajte slivkový alebo pomarančový likér a zamiešajte.

Keď koláč vychladne, niekoľkokrát do neho pichnete drevenou tyčinkou a nechajte zmes rovnomerne vsiaknuť do koláča.

Koláč S Mrveničkou**Prísady na cesto:**

- 375 g múky
- 20 g kvasníc
- 150 ml vlažného mlieka
- 60 g cukru
- 1 štipka soli
- 2 vaječné žltky
- 75 g mäkkého masla

Prísady do mrveničky:

- 200 g cukru
- 200 g masla
- 1 čajová lyžička škoric
- 350 g múky
- 50 g sekaných orechov
- 30 g roztopeného masla

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbínu. Kvasnice

rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes kysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Cukor, vaječné žĺtká, maslo a soľ umiestnite na okraj múky. Všetky prísady vymieste na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť. Potom cesto vyvaľkajte, položte ho na vymastený pekáč a nechajte ho znovu vykysnúť.

Vo vhodnej miske na miešanie zmiešajte cukor, maslo a škoricu.

Pridajte múku a orechy a primiešajte ich do sypkej zmesi.

Nakysnuté cesto potrite maslom a rovnomerne posypte posýpkou.

- Čas v spotrebiči: 35 minút
- Úroveň v rúre: 3

Švédsky Koláč

Prísady:

- 5 vajec
- 340 g cukru
- 100 g roztopeného masla
- 360 g múky
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 200 ml studenej vody

Ostatné:

- Okrúhla otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm, vystlaná papierom na pečenie.

Príprava:

Cukor, vajcia, vanilkový cukor a soľ pridajte do misky na miešanie a 5 minút šľahajte do

penista. Potom pridajte a primiešajte roztopené maslo.

Do krémovej zmesi pridajte múku zmiešanú s práškom na pečenie a zamiešajte.

Nakoniec pridajte studenú vodu a všetko dobre premiešajte. Cesto prelejte do formy na pečenie, rovnomerne rozotrite a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Babičkin jablkový koláč

Prísady:

- 250 g masla
- 250 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 100 g marcipánu
- 5 vajec
- 500 g múky
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 1 vrecúško perníkového korenia (približne 20 g)
- 50 g kakaového prášku
- 150 ml červeného vína
- 1,2 kg jablák

Príprava:

Do misy na miešanie pridajte maslo, cukor, vanilkový cukor a soľ a vyšľahajte na penu. Pridajte marcipán nakrájaný na malé kúsky a vyšľahajte na hladkú zmes. Po jednom pridajte vajcia a vyšľahajte na penu. Do zmesi pridajte múku, prášok na pečenie, perníkové korenie a kakaový prášok. Primiešajte červené víno. Cesto vložte do hlbokého plechu na pečenie vystlaného papierom na pečenie a vyhlad'te povrch. Jablká olúpte, zbavte jadra a nakrájajte na 0,5 cm plátky. Slivkové pyrė: Naaranžujte plátky na vrch cesta a otvory po jadrovníkoch vyplňte slivkovým pyrė. Potom vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 3
- Po upečení nechajte koláč vychladnúť a odstráňte papier na pečenie.

Poleva:

- 250 ml jablkového džúsu
- 1 vrecúško koláčovej polevy
- Po upečení nechajte koláč vychladnúť a odstráňte papier na pečenie.

Zamiešajte polevu, použite pritom jablkový džús a vrecúško koláčovej polevy a polevu rozotrite na koláč.

Mandľový Koláč**Prísady do zmesi:**

- 5 vajec
- 200 g cukru
- 100 g marcipánu
- 200 ml olivového oleja
- 450 g múky
- 1 polievková lyžica škorice
- 1 balenie prášku na pečenie (približne 15 g)
- 50 g sekaných pistácií
- 125 g mletých mandlí
- 300 ml mlieka

Prísady na obloženie:

- 200 g marhuľového džemu
- 5 polievkových lyžíc práškového cukru
- 1 čajová lyžička škorice
- 2 polievkové lyžice teplej vody
- pražené mandľové lupienky

Ostatné:

- otváracia forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Miešajte spolu vajcia, cukor a marcipán 5 minút a potom postupne pridávajte olivový olej.

Preosejte múku, škoricu a prášok na pečenie, primiešajte posekané pistácie a mleté mandle. Potom túto zmes spolu s mliekom opatrne vmiešajte do vaječnej zmesi.

Preložte do otváracej formy, ktorej dno je posypané strúhankou.

- Čas v spotrebiči: 70 minút
- Úroveň v rúre: 2

Po pečení:

Zohrejte marhuľový džem a rozotrite ho po koláči pomocou štetca. Potom nechajte vychladnúť. Zmiešajte práškový cukor, škoricu a teplú vodu. Zmes rozotrite na koláč. Hneď potom koláč s polevou posypte mandľovými lupienkami.

Jablkový závin, zmrazený

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Tvarohový Koláč**Prísady na korpus:**

- 150 g múky
- 70 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 vajce
- 70 g mäkkého masla

Prísady na tvarohový krém:

- 3 vaječné bielka
- 50 g hrozienok
- 2 polievkové lyžice rumu
- 750 g nízkočučného tvarohu
- 3 vaječné žĺtky
- 200 g cukru
- šťava z jedného citróna
- 200 g kyslej smotany
- 1 balenie pudingového prášku, vanilková príchuť (40 g alebo zodpovedajúce množstvo prášku na prípravu pudingu z 500 ml mlieka)

Ostatné:

- Čierna vymastená otváracia forma na pečenie s priemerom 26 cm

Príprava:

Múku preosejte do nádoby. Pridajte ostatné prísady a rozmiešajte ich ručným

mixérom. Cesto odložte na 2 hodiny do chladničky.

Približne 2/3 cesta položte na vymastené dno otváraciej formy a na viacerých miestach prepichnete vidličkou.

Zo zvyšku zmesi vyformujte asi 3 cm vysoký okraj.

Ručným mixérom vyšľahajte vaječné bielka na tuhú penu. Opláchnite hrozienka, nechajte ich dobre odtečť, polejte ich rumom a nechajte ich napučať.

Do vhodnej misy pridajte odtučnený tvaroh, žĺtky, cukor, citrónovú šťavu, kyslú smotanu a pudingový prášok a všetko dôkladne rozmiešajte.

Nakoniec do tvarohovej zmesi opatrne primiešajte vyšľahané vaječné bielky a hrozienka.

- Čas v spotrebiči: 85 minút
- Úroveň v rúre: 2

Biskupský Chlebiček

Prísady:

- 200 g masla
- 200 g cukru
- 1 balenie vanilkového cukru (približne 8 g)
- 1 štipka soli
- 3 vajcia
- 300 g múky
- 1/2 balenia prášku na pečenie (približne 8 g)
- 125 g ríbezlí
- 125 g hrozienu
- 60 g sekaných mandlí
- 60 g kandizovanej citrónovej alebo pomarančovej kôry
- 60 g posekaných kandizovaných čerešní
- 70 g lúpaných celých mandlí

Ostatné:

- Čierna otváracia forma na pečenie s priemerom 24 cm
- Margarín na vymastenie

- Strúhanka na vysypanie formy

Príprava:

Do misy na miešanie pridajte maslo, cukor, vanilkový cukor a sol' a vymiešajte na krém. Potom pridajte vajcia po jednom a zmes znova vymiešajte. Do krémovej zmesi pridajte prášok na pečenie rozmiešaný s múkou a premiešajte.

Potom do zmesi primiešajte aj ovocie.

Zmes vložte do pripravenej formy a na kraji vytiahnite zmes o trochu vyššie než v strede. Okraj a stred koláča ozdobte olúpanými celými mandľami. Koláč vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 100 minút
- Úroveň v rúre: 2

Ovocný koláč

Prísady do cesta:

- 200 g múky
- 1 štipka soli
- 125 g masla
- 1 vajce
- 50 g cukru
- 50 ml studenej vody

Prísady na plnku:

- Sezónne ovocie (400 g jablák, hrušiek, višní a pod.)
- 90 g mletých mandlí
- 2 vajcia
- 100 g cukru
- 90 g mäkkého masla

Ostatné:

- Vymastená forma na quiche s priemerom 28 cm

Príprava:

Múku preosejte do vhodnej nádoby, primiešajte sol' a maslo nakrájané na malé kúsky. Potom pridajte vajce, cukor a studenú vodu a vymiešajte zmes do cesta.

Cesto nechajte vychladnúť na 2 hodiny v chladničke. Vychladené cesto vyvalkajte,

umiestnite ho na vymastenú formu na quiche a poprepichujte vidličkou. Ovocie očistite, odstráňte jadrovníky, kôstky alebo jadierka, nakrájajte na malé kúsky alebo plátky a rozmiestnite ho na ceste. Do vhodnej nádoby pridajte mleté mandle,

vajcia, cukor a mäkké maslo a všetko vymiešajte. Potom zmes nalejte na ovocie a rozotrite.

- Čas v spotrebiči: 50 minút
- Úroveň v rúre: 2

Pizza/Pirohy/Chlieb

Pizza

Prísady na cesto:

- 14 g droždia
- 200 ml vody
- 300 g múky
- 3 g soli
- 1 polievková lyžica oleja

Prísady do obloženia:

- 1/2 malej plechovky krájaných paradajok (200 g)
- 200 g nastrúhaného syra
- 100 g salámy
- 100 g varenej šunky
- 150 g húb (konzervovaných)
- 150 g syra feta
- oregano

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie

Príprava:

Droždie rozdrobte do misky a rozpustite vo vode. Pridajte múku s primiešanou soľou a olej.

Prísady mieste až dovtedy, kým cesto nie je vláčne a neoddeľuje sa od misy. Cesto potom nechajte vykysnúť na teplom mieste, kým nebude mať dvojnásobný objem.

Cesto vyvaľkajte a položte ho na vymastený plech na pečenie. Vidličkou poprepichujte.

Postupne na cesto ukladajte přísady obloženia.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 2

Americká pizza, mrazená

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Pizza, chladená

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Pizza, mrazená

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Malé pizze, mrazené

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Cibuľový Koláč

Prísady na cesto:

- 300 g múky
- 20 g droždia
- 125 ml mlieka
- 1 vajce
- 50 g masla
- 3 g soli

Prísady do obloženia:

- 750 g cibule
- 250 g slaniny
- 3 vajcia
- 250 g kyslej smotany
- 125 ml mlieka
- 1 čajová lyžička soli
- 1/2 čajovej lyžičky mletého čierneho korenia

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu.

Droždie rozdrvte, vložte ho do priehlbiny, zmiešajte s mliekom a trochou múky okolo kraja. Posypte múkou a nechajte vykysnúť na teplom mieste, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Pridajte na okraj múky vajce a maslo. Všetky prísady vymiešate na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne približne na dvojnásobný objem.

Zatiaľ olúpte a rozštvrtíte cibule a nakrájajte ich na tenké plátky.

Slaninu nakrájajte na konci a mierne poduste s cibuľou tak, aby nezhnedla. Nechajte vychladnúť.

Vyval'kajte cesto a umiestnite ho na vymastený plech na pečenie, spodok prepichnete vidličkou a kraje vytlačte nahor. Znovu ho nechajte kysnúť.

Rozmiešajte vajcia, kyslú smotanu, mlieko, soľ a čierne korenie. Vychladenú cibuľu a slaninu rozložte po korpuse. Navrch vylejte zmes a vyhlad'te.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 3

Slaný Lotrinský Koláč

Prísady do cesta:

- 200 g múky
- 2 vajcia
- 100 g masla
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- trocha čierneho korenia
- 1 štipka muškátového orieška

Prísady do obloženia:

- 150 g nastrúhaného syra
- 200 g varenej šunky alebo chudej slaniny

- 2 vajcia
- 250 g kyslej smotany
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Ostatné:

- Čierna vymastená forma na pečenie s priemerom 28 cm

Príprava:

Múku, maslo, vajcia a korenie vložte do vhodnej nádoby a vymiešate hladké cesto. Cesto nechajte niekoľko hodín postáť v chladničke.

Potom cesto vyval'kajte a vložte do vymastenej čiernej formy. Spodok prepichnete vidličkou.

Slaninu rozložte na ceste.

Na polevu zmiešajte vajcia, kyslú smotanu a korenie. Potom pridajte syr.

Nalejte polevu na slaninu.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 2

Syrový koláč

Prísady:

- 1,5 plátky originálneho švajčiarskeho lístkového cesta alebo odpaľovaného cesta (vyval'kaného do štvorca)
- 500 g nastrúhaného syra
- 200 ml smotany
- 100 ml mlieka
- 4 vajcia
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok

Príprava:

Lístkové cesto umiestnite na dobre vymastený plech na pečenie. Potom cesto dôkladne poprepichujte vidličkou.

Syr rovnomerne rozložte na ceste.

Zmiešajte smotanu, mlieko a vajcia, osol'te, okoreňte a pridajte muškátový oriešok.

Zmes znovu dobre premiešajte a vylejte ju na syr.

- Čas v spotrebiči: 45 minút

- Úroveň v rúre: 3

Syrové Pečivo

Prísady:

- 400 g syra feta
- 2 vajcia
- 3 polievkové lyžice nasekanej petržlenovej vňate
- čierne korenie
- 80 ml olivového oleja
- 375 g cesta filo

Príprava:

Zmiešajte syr Feta, vajcia, petržlenovú vňať a korenie. Cesto filo prikryte vlhkou utierkou, aby nevysychalo. Položte 4 plátky na seba, každý z nich zľahka potrite olejom.

Rozkrojte na 4 pásy dlhé asi 7 cm.

Do jedného rohu každého z pásov dajte 2 vrchovaté polievkové lyžice zmesi so syrom feta a zložte ich po uhlopriečke do trojuholníka.

Položte obrátene na plech na pečenie a potrite olejom.

- Čas v spotrebiči: 25 minút
- Úroveň v rúre: 2

Ruskí Knedle (30 kúskov)

Prísady na cesto:

- 250 g špadlovej múky
- 250 g masla
- 250 g nízkoťučného tvarohu
- soľ

Prísady na plnku:

- 1 malá hlávka bielej kapusty (400 g)
- 50 g slaniny
- 2 polievkové lyžice prečisteného masla
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok
- 3 polievkové lyžice kyslej smotany
- 2 vajcia

Ostatné:

- Plech na pečenie s papierom na pečenie

Príprava:

Vymiešate múku, maslo, nízkoťučný tvaroh a trochu soli na cesto a odložte ho do chladničky.

Kapustu nakrájajte na jemné prúžky. Nakrájajte slaninu a osmažte ju na prečistenom masle. Pridajte kapustu a rýchle ju osmažte do mäkka. Osol'te, okoreňte, ochuťte muškátovým orechom a pridajte kyslú smotanu.

Duste ďalej, až kým sa nevyparí všetka kvapalina.

Vajcia uvarte na tvrdo, ochlad'te ich a nakrájajte na kocky. Vmiešajte do kapusty a nechajte vychladnúť.

Cesto vyval'kajte a vykrojte kruhy s priemerom 8 cm.

Do stredu každého kruhu vložte trochu plnky a preložte. Zatláčením vidličky spojte kraje.

Ruské pirohy umiestnite na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie a potrite vaječným žĺtkom.

- Čas v spotrebiči: 20 minút
- Úroveň v rúre: 3

Biely Chlieb

Prísady:

- 1 000 g múky
- 40 g čerstvého droždia alebo 20 g sušeného droždia
- 650 ml mlieka
- 15 g soli

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie alebo plech vystlaný papierom na pečenie

Príprava:

Múku a soľ vysypte do veľkej misy. Droždie rozpustíte vo vlažnom mlieku a pridajte do múky. Všetky prísady vymiešate na vláčne cesto. V závislosti od kvality múky možno

bude treba na dosiahnutie vláčnosti cesta pridať trochu mlieka.

Cesto nechajte vykysnúť, kým nedosiahne dvojnásobný objem.

Cesto rozdeľte na dve časti, vytvarujte z nich dva pozdĺžne bochníky a položte ich na vymastený plech na pečenie alebo na plech na pečenie pokrytý papierom na pečenie.

Nechajte bochníky vykysnúť ešte raz na dvojnásobný objem.

Pred pečením posypte trochou múky a ostrým nožom ich po uhlopriečke narežte 3 – 4 rezmi do hĺbky 1 cm.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Farmársky Chlieb

Prísady:

- 500 g pšeničnej múky
- 250 g ražnej múky
- 15 g soli
- 1 malé balenie sušeného droždia
- 250 ml vody
- 250 ml mlieka

Ostatné:

- Vymastený plech na pečenie alebo plech vystlaný papierom na pečenie

Príprava:

Pšeničnú múku, ražnú múku, soľ a sušené droždie dajte do veľkej nádoby.

Zmiešajte vodu, mlieko, soľ a pridajte múku. Všetky přísady vymiešajte na vláčne cesto. Cesto nechajte vykysnúť, kým nedosiahne dvojnásobný objem.

Cesto vytvarujte na pozdĺžny bochník a položte ho na vymastený plech na pečenie alebo na plech pokrytý papierom na pečenie.

Nechajte bochník ešte raz vykysnúť na dvojnásobný objem. Pred pečením poprášte trochou múky.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Maslová Pletenica

Prísady na cesto:

- 750 g múky
- 30 g kvasníc
- 400 ml mlieka
- 10 g cukru
- 15 g soli
- 1 vajce
- 100 g mäkkého masla

Prísady na potretie a posypanie:

- 1 vaječný žĺtok
- trochu mlieka

Príprava:

Do misky na miešanie preosejte múku a v strede vytvorte priehlbinu. Kvasnice rozdrvte, vložte do tejto priehlbiny, rozmiešajte s mliekom, trochou cukru a s trochou múky z okrajov, poprášte múkou a uložte na teplom mieste, aby zmes vykysla, až kým sa na múčnom poprašku nevytvoria trhliny.

Zvyšný cukor, soľ, vajcia a maslo pridajte na okraj múky. Všetky přísady vymiešajte na vláčne kysnuté cesto.

Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste, až kým nevykysne na dvojnásobnú veľkosť.

Potom cesto rozdeľte na tri rovnako veľké kúsky a každý z nich vytvarujte do povrazcov. Všetky tri povrazce spleťte spolu.

Potom zakryte a nechajte kysnúť ďalšiu pol hodinu. Povrch pletenca potrite zmesou vaječného žĺtka a mlieka a vložte do rúry.

- Čas v rúre: 50 minút
- Úroveň v rúre: 2

Chlieb/Pečivo

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Chlieb/Pečivo, zmrazené

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Dusené/Zapekané Jedlá**Plnené hriby**

Prísady pre 3 osoby:

- 6-8 veľkých húb
- soľ
- korenie
- citrónová šťava
- 1 malá mäsitá paradajka, nasekaná, asi 150 g
- 1/2 zväzku petržlenovej vňate, nasekanej
- niekoľko lístkov bazalky, nasekanej
- 1 krajec bieleho chleba, rozdrobený na kúsky
- 75 g syra gorgonzola, narezaného na kocky
- 3 polievkové lyžice smotany

Príprava:

Huby očistite. Potom oddel'te hlúby a nakrájajte ich na malé kocky. Osol'te a okoreňte a pokvapkajte citrónovou šťavou.

Ochutené hlúby húb zmiešajte s mäsovou paradajkou, petržlenom, bazalkou, chlebom, syrom gorgonzola a smotanou, potom okoreňte a osol'te. Naplňte hubové klobúky a vložte ich do maslom vymastenej zapekacej nádoby (vhodnej pre mikrovlnné rúry).

- Čas v spotrebiči: 33 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené paradajky

Prísady pre 2 osoby:

- 4 veľké paradajky, každá približne 300 g
- 1 malá cuketa, približne 80 g
- 60 g húb
- 1 šalotka

- 2 polievkové lyžice oleja
- 100 g uvarenej ryže
- 50 ml zeleninového bujónu
- 75 g mozzarely
- 1 polievková lyžica nasekanej petržlenovej vňate
- soľ
- čerstvo pomleté čierne korenie

Príprava:

Z každej paradajky odrežte vrchnú časť. Pomocou čajovej lyžičky vyberte vnútro paradajky a nechajte približne 1 cm hrubý okraj. Paradajkovú dužinu nejedno nakrájajte. Pripravte cuketu a nakrájajte ju na kocky. Huby nakrájajte na plátky. Ošúpte a následne najedno nakrájajte šalotky.

V panvici zohrejte olej. Šalotky osmažte. Pridajte cuketu a huby a krátko osmažte. Pridajte ryžu, nakrájanú paradajku a bujón a varte 5 minút. Mozzarellu nakrájajte na malé kocky. Mozzarellu a petržlen pridajte do ryže a osol'te a okoreňte. Paradajky vyplňte ryžou a opäť nasad'te paradajkové vršky. Paradajky vložte do maslom vymastenej zapekacej nádoby (vhodnej pre mikrovlnné rúry).

- Čas v spotrebiči: 15 minút
 - Úroveň v rúre: Bottom glass plate
- Pokrm otočte po uplynutí polovice času pečenia.

Zapekané zemiaky s cuketou

Prísady pre 2 osoby:

- 250 g zemiakov
- 200 g cukety
- soľ

- čerstvo pomleté biele korenie
- 130 g miešaného strúhaného syra (napr. zmes na pizzu)
- 1 malá plechovka sardel, 60 g
- 1 rozpučený strúčik cesnaku
- 1 šalotka, pokrúpaná nadrobno
- 150 ml plnotučnej smotany
- čerstvé bylinky (napr. bazalka, majorán, oregano, tymian) alebo sezónna zmes
- trocha olivového oleja

Príprava:

Zemiaky ošúpte a nakrájajte natenko.

Umyte cukety a opatrne ich vysušte kuchynskou utierkou. Nakrájajte na tenké plátky. Zapekaciú nádobu (vhodná pre mikrovlnné rúry) vymastíte trochou olivového oleja.

Zmiešajte zemiaky a plátky cukety a osol'te ich a okoreňte. Primiešajte 100 g syra, cesnak a šalotky a uložte spolu so sardelami do zapekacej nádoby.

Smotanu zmiešajte so zvyškom syra. Pridajte nakrájané bylinky alebo sezónnu zmes. Opatrne zmiešajte a lyžicou rozložte po pokrme.

- Čas v spotrebiči: 33 minút
- Úroveň v rúre: 1

Syrový nákyp

Prísady pre 3 osoby:

- 8 krajcov bieleho chleba
- 100 ml bieleho vína
- 1 cibuľa, nakrájaná na tenké krúžky
- 100 g nastrúhaného syra (gruyere alebo alpský syr)
- 400 ml mlieka
- 3 vajcia
- soľ
- čerstvo pomleté čierne korenie
- muškátový orech, čerstvo nastrúhaný
- 100 g údenej slaniny nakrájanej na kocky
- 40 g vložiek masla
- 1 zväzok pažítiky

Príprava:

Chlieb nakrájajte diagonálne v oboch smeroch na 32 trojuholníkov. Do plochej zapekacej nádoby (vhodnej pre mikrovlnné rúry) striedavo ukladajte vrstvy chleba a krúžkov cibule. Pokvapkajte bielym vínom.

Vyšľahajte syr s mliekom a vajcami. Ochuťte podľa potreby a vylejte na chlieb. Slaninu rovnomerne rozložte po pokrme a posypte maslovými vločkami.

Pred podávaním pokrm posypte pažítkou.

- Čas v spotrebiči: 30 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapekaný pór

Prísady pre 2 – 3 osoby:

- 500 g póru
- 250 g tvarohu (polotučného)
- 50 ml kyslej smotany
- 1 vajce
- 50 g nastrúhaného syra, napr. parmezán
- 1 strúčik cesnaku
- soľ
- čerstvo pomleté čierne korenie
- 2 – 3 plátky šunky
- 1 vrchovatá polievková lyžica strúhanky
- vložky masla

Príprava:

Pór nakrájajte na 1 cm hrubé krúžky a varte 5 minút v osolenej vriacej vode. Vylejte vodu a dobre sced'te. Šunku nakrájajte na prúžky.

Zmiešajte tvaroh, kyslú smotanu, vajcia a 2/3 syra. Rozpučte cesnak a zamiešajte ho do zmesi. Nakoniec pridajte pór a šunku. Osol'te a okoreňte. Zmes okamžite vložte do maslom vymastenej zapekacej nádoby (vhodnej pre mikrovlnné rúry).

Zmiešajte zvyšok syra a strúhanky a posypte po pokrme. Bohato posypte maslovými vločkami.

- Čas v spotrebiči: 40 minút
- Úroveň v rúre: 1

Plnené cannelloni

Ako predjedlo pre 4 osoby

Ako hlavný chod pre 2 osoby

Prísady:

- 1 cibuľa, pokrájaná nadrobno
- 1 čajová lyžička margarínu
- 1 strúčik cesnaku
- 1 balenie mrazených špenátových listov (300 g)
- 150 g nastrúhaného syra
- 1 plechovka paradajok (400 g)
- 10 trubičiek cannelloni (neuvarené)
- instantný bujón
- soľ
- biele korenie
- oregano
- paprika
- muškátový oriešok

Príprava:

V panvici osmažte cibuľu na margaríne. Pridajte mrazený špenát, a keď sa špenát roztopí, občas ho premiešajte. Ďalej ho varte ešte približne 5 minút, dochuťte 50 g strúhaného syra, bielym korením, bujónom, rozpučeným strúčikom cesnaku a muškátovým orieškom. Prived'te do varu a varte ešte 3 – 4 minúty. Zmesou naplňte cannelloni.

Paradajkový základ vytvoríte tak, že vylejete obsah plechovky do zapiekacej nádoby (vhodnej pre mikrovlnné rúry), paradajky popučíte vidličkou a dochutíte soľou, bielym korením, oreganom a paprikou. Vyberte polovicu paradajkového základu a vložte do samostatnej misky.

Nalejte polovicu paradajkového základu do zapiekacej nádoby a na vrch položte plnené cannelloni, zakryte zvyškom paradajkového základu.

- Čas v spotrebiči: 26 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zapečené Zemiaky

Prísady:

- 1 000 g zemiakov
- 1 čajová lyžička soli, rovnaké množstvo čierneho korenia a muškátového orieška
- 2 strúčiky cesnaku
- 200 g nastrúhaného syra
- 200 ml mlieka
- 200 ml šľahačkovej smotany
- 4 polievkovými lyžicami masla

Príprava:

Zemiaky ošúpte, nakrájajte na tenké plátky, usušte a okoreňte.

Strúčikmi cesnaku vyutierajte ohňovzdornú zapiekaciu nádobu (vhodnú pre mikrovlnné rúry) a vymastite trochou masla.

Polovicu okorených zemiakových plátok rozložte na dno nádoby a posypte ich časťou strúhaného syra. Zvyšok zemiakových plátok uložte do ďalšej vrstvy a tú posypte zvyškom nastrúhaného syra.

Druhý strúčik cesnaku rozpučte a rozmiešajte s mliekom a smotanou. Zemiaky polejte touto zmesou a zvyšok masla vo vložkách rozložte po povrchu.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 1

Zeleninové špecle

Prísady pre 2 osoby:

- 250 g čerstvých špecle (halušky)
- 2 stredne veľké kusy stonkového zeleru, približne 100 g
- 1 veľká mrkva, približne 150 g
- 1 polievková lyžica masla
- 50 ml bujónu
- 100 g smotanového syra alebo smotanového syra s bylinkami (napr. cantadou)

- soľ
- čerstvo pomleté čierne korenie
- 1/2 zväzku pažítiky
- 30 g strúhaného syra, napr. sbrinz alebo parmezan
- 100 ml smotany na varenie

Príprava:

Špecle vložte do maslom vymastenej zapekacej nádoby (vhodnej pre mikrovlnné rúry).

Pripravte zeler a mrkvu a nakrájajte ich na kocky. Nakrátko ich osmažte na masle na panvici. Pridajte bujón, prikryte a zeleninu povarte 5 minút. Potom varnú nádobu odstavte. Vmiešajte smotanový syr. Zeleninu osol'te a okoreňte.

Špecle polejte zeleninovou omáčkou. Pokrm posypte pažítkou nastrihanou nožnicami. Posypte strúhaným syrom a pokvapkajte smotanou.

- Čas v spotrebiči: 16 minút
- Úroveň v rúre: 2

Zapečené Cestoviny**Prísady:**

- 1 liter vody
- soľ
- 250 g cestovín tagliatelle
- 250 g varenej šunky
- 20 g masla
- 1 zväzok petržlenu
- 1 cibuľa
- 100 g masla
- 1 vajce
- 250 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový oriešok
- 50 g strúhaného parmezanu

Príprava:

Vodu s troškou soli nechajte zovrieť. Cestoviny tagliatelle vložte do vriacej vody a varte asi 12 minút. Potom zlejte.

Šunku nakrájajte na kocky.

Na panvici zohrejte maslo.

Nakrájajte petržlenovú vňať, ošúpte a nakrájajte cibuľu. Oboje poduste na panvici.

Zapekáciu nádobu vymastite trochou masla. Zmiešajte cestoviny tagliatelle, šunku, dusenú petržlenovú vňať a cibuľu a vložte do nádoby.

Zmiešajte vajce a mlieko, zmes osol'te a ochuťte korením a muškátovým orechom a vylejte na cestoviny. Potom pokrm posypte parmezanom.

- Čas v spotrebiči: 45 minút
- Úroveň v rúre: 2

Dusené Hovädzie Mäso**Prísady:**

- 600 g hovädzieho mäsa
- soľ a čierne korenie
- Múka
- 10 g masla
- 1 cibuľa
- 330 ml tmavého piva
- 2 čajové lyžičky hnedého cukru
- 2 čajové lyžičky paradajkového pretlaku
- 500 ml hovädzieho vývaru

Príprava:

Mäso nakrájajte na kocky, osol'te, okoreňte a poprášte trochou múky.

Na panvici zohrejte maslo a osmažte kúsky mäsa. Potom ich preložte do vhodnej zapekacej nádoby.

Cibuľu ošúpte a najemno nakrájajte, jemne ju osmažte na troche masla a pridajte ju do nádoby s mäsom.

Zmiešajte tmavé pivo, hnedý cukor, paradajkový pretlak a zeleninový vývar, pridajte všetko do panvice a priveďte do varu. Pripravenou zmesou polejte mäso (mäso by malo byť ponorené).

Prikryte a vložte do spotrebiča.

- Čas v spotrebiči: 120 minút

- Úroveň v rúre: 2

Lasagne

Prísady na mäsovú zmes:

- 100 g prerastenej slaniny
- 1 cibuľa
- 1 mrkva
- 100 g zeleru
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 400 g miešaného mletého mäsa
- 100 ml mäsového bujónu
- 1 malá plechovka posekaných paradajok (asi 400 g)
- oregano, tymian, soľ a čierne korenie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 3 polievkovými lyžicami masla
- 250 g zelených lasagne
- 50 g nastrúhaného parmezánu
- 50 g nastrúhaného mäkkého syra

Príprava:

Slaninku oddel'te ostrým nožom od kože a chrupavky a nakrájajte na drobné kocky. Ošúpte cibuľu a mrkvu, očistite zeler a všetku zeleninu nakrájajte na malé kocky.

V hrnci zohrejte olej a za stáleho miešania na ňom osmažte slaninku a kocky zeleniny.

Postupne pridávajte mleté mäso, osmažte ho za stáleho miešania a zalejte mäsovým bujónom. Mäsovú zmes posol'te a ochuťte paradajkovým pretlakom, bylinkami a čiernym korením a približne 30 minút povarte prikrytú pri miernom výkone.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: Rozpusťte na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju osmažte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osol'te, okoreňte

čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

Po veľkej obdĺžnikovej zapekacej forme rozotrite 1 polievkovú lyžicu masla. Striedavo ukladajte do formy vrstvu cestovín, mäsového ragú, bešamelovej omáčky a miešaného syra. Vrstva bešamelu posypaná syrom musí tvoriť aj vrchnú vrstvu pokrmu. Zvyšné maslo vo vločkách rozložte po povrchu pokrmu.

- Čas v spotrebiči: 55 minút
- Úroveň v rúre: 2

Lasagne/cannelloni, zmraz.

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Moussaka (pre 10 osôb)

Prísady:

- 1 posekaná cibuľa
- olivový olej
- 1,5 kg mletého mäsa
- 1 plechovka sekaných paradajok (400 g)
- 50 g nastrúhaného syra
- 4 čajové lyžičky strúhanky
- soľ a čierne korenie
- škoric
- 1 kg zemiakov
- 1,5 kg baklažánu
- maslo na vyprážanie

Prísady na bešamelovú omáčku:

- 75 g masla
- 50 g múky
- 600 ml mlieka
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Pripraviť spolu s:

- 150 g nastrúhaného syra
- 4 polievkové lyžice strúhanky
- 50 g masla

Príprava:

Nakrájanú cibuľu poduste na menšom množstve olivového oleja, potom pridajte mleté mäso a za stáleho miešania povarte.

Pridajte nakrájané paradajky, strúhaný ementál a strúhanku. Dôkladne premiešajte a prived'te do varu. Potom osol'te, okoreňte, pridajte škoricu a odstavte z varnej zóny.

Zemiaky ošúpte a nakrájajte na 1 cm hrubé plátky. Umyte baklažán a nakrájajte na 1 cm hrubé plátky.

Všetky plátky osušte kuchynským papierom. Potom ich osmažte na panvici do hneda s dostatočným množstvom masla.

Medzitým si pripravte bešamelovú omáčku: rozpustíte na panvici maslo, pridajte múku a za stáleho miešania ju opražte do zlatista. Postupne a pri neustálom miešaní prilievajte mlieko. Omáčku osol'te, okoreňte čiernym korením a muškátovým orechom a približne 10 minút neprikrytú povarte.

Plátky zemiakov položte na dno vymastenej zapekacej formy, poprášte trochu strúhaného syra. Na to umiestnite vrstvu baklažánu. Na to rozložte časť zmesi mletého mäsa. Na to nalejte trochu bešamelovej omáčky.

Potom pridajte ďalšiu vrstvu zemiakov, baklažánu a zmes s mletým mäsom. Posledná vrstva by mala byť bešamelová omáčka. Na vrch dajte zvyšok syra a strúhanky. Rozpustíte maslo a polejte ním vrch musaky.

- Čas v spotrebiči: 60 minút
- Úroveň v rúre: 2

Franské Knedlíčky

Prísady:

- Približne 1 000 g morčacích rezančiek
- 1 malá konzerva húb (malé hlavičky)
- 500 g posekanej cibule
- 1 kg knedľového cesta
- 400 g nastrúhaného syra
- 250 ml smotany

Príprava:

Morčacie rezančky osol'te, ochuťte korením, paprikou a pod. Osmažte posekanú cibuľu. Huby dôkladne sced'te. Potom zmiešajte mäso, cibuľu a huby a vložte ich do teplovzdornej nádoby. Zmiešajte knedľové cesto a syr a touto zmesou polejte morčaciu zmes. Potom pokrm polejte smotanou.

- Čas v spotrebiči: 75 minút
- Úroveň v rúre: 2

Hranolčeky

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Opečené Zemiakové Pyré

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Americké Zemiaky, Krokety

Pokyny ohľadne času a teploty nájdete na obale. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Dezerty

Marhuľový krém

Prísady pre 2 osoby:

- 250 g marhúl
- 100 ml bieleho vína
- 2 – 3 polievkové lyžice cukru
- 150 g mascarpone alebo tvarohu
- 250 ml šľahačkovej smotany

- 2 polievkové lyžice marhuľového likéru alebo čerešňového brandy

Príprava:

Marhule zmiešajte v miske s bielym vínom a cukrom a zvol'te program Marhuľový krém. Nechajte vychladnúť.

Marhuľový kompót dôkladne vyšľahajte alebo rozmixujte tyčovým mixérom. Do pyré primiešajte po lyžiciach mascarpone alebo tvaroh.

Zmes šľahajte, kým nestuhne a opatrne ju zamiešajte do marhuľového krému. Pridajte marhuľový likér alebo čerešňové brandy, aby mal marhuľový krém jemnú vôňu.

Krém uskladnite na chladnom mieste.

- Čas v spotrebiči: 6 minút
- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

Broskyne s amarettom

Prísady pre 2 osoby:

- 4 polovice broskýň z konzervy
- 50 g sušienok amaretti
- 1 vrchovatá polievková lyžica cukru (1)
- 1 polievková lyžica kakaového prášku
- 1 polievková lyžica Vin Santo (talianske dezertné víno) alebo Grand Marnier
- vložky masla
- 100 ml kyslej smotany
- 1 polievková lyžica cukru (2)

Príprava:

Broskyne dôkladne sced'te a vložte do maslom vymastenej zapekacej nádoby. Polámate sušienky Amaretti a zmiešajte ich s cukrom (1) a kakaovým práškom. Pridajte víno Vin Santo, aby sa vytvorila hustá pasta. Vytvarujte do 4 guľčiek a vložte do polovičiek broskýň.

Teplé broskyne podávajte s osladenou kyslou smotanou (2).

- Čas v spotrebiči: 5 minút
- Úroveň v rúre: Bottom glass plate

