

VAŘENÍ s
VarMix



SYSTEMAT



SALÁTY



POLÉVKY A ZAVÁŘKY



OMÁČKY



MASO, DRŮBEŽ, RYBY



BEZMASÉ POKRMY



PŘÍLOHY



POMAZÁNKY



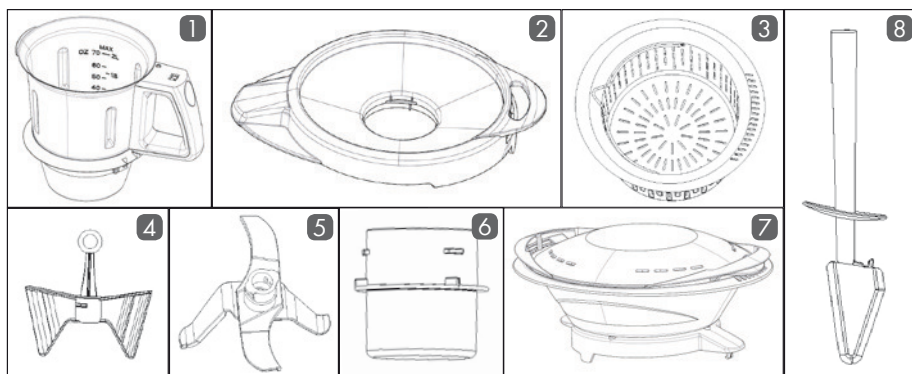
DEZERTY, ZMRZLINY, NÁPOJE

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte příložený Návod k použití.

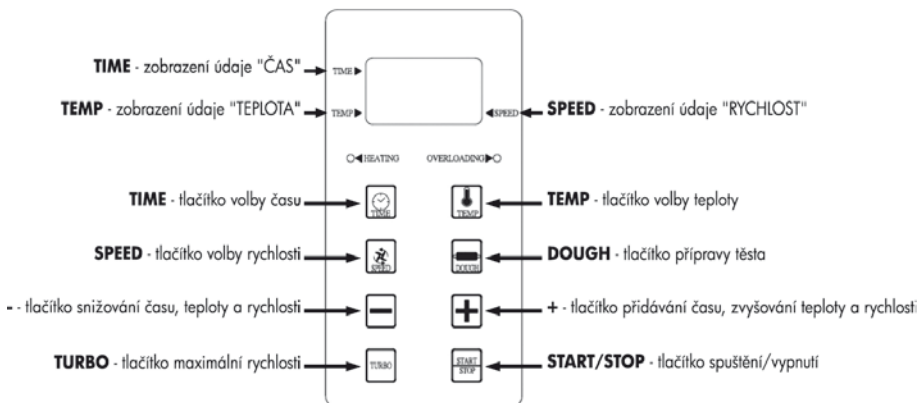
Úvod:

Příslušenství:

- 1) nerezová nádoba
- 2) víko
- 3) koš
- 4) motýlek
- 5) bezpečnostní nástavec na nůž
- 6) odměrka
- 7) zařízení pro vaření v páře
- 8) stěrka



Vysvětlení signálů ovládacího panelu:






SALÁTY



SALÁT COLESLAW

300 g bílého zelí
2 mrkve
1 menší cibule
2 lžice olivového oleje
200 g zakysané smetany
1 lžička hořčice
1 lžice citronové šťávy, cukr, sůl, bílý pepř



Zelí, mrkev a cibuli sekejte  5 sec.  3.

Přidejte smetanu, citronovou šťávu, sůl, bílý pepř a cukr dle vlastní chuti a sekejte  5 sec.  3.

SALÁT ČERVENÉ KARKULKY

2 ks syrové červené řepy
2 jablka
50 g křenu
1 menší cibule
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce citronové šťávy
2 lžíce vinného octa
cukr, sůl, pepř

Křen sekejte  10 sec.  7.

Přidejte ostatní suroviny a sekejte  5 sec.  5.

BROKOLICOVÝ SALÁT

1 brokolice
1 červená paprika
1 zelená paprika
1 konzerva sterilované kukuřice
100 g balkánský sýr
100 g mozarely
100 g zakysané smetany
2 lžičce citronové šťávy, sůl, bílý pepř

Do nádoby nalijte ½ l vody a na parní nástavec vložte na růžičky naporcovanou brokolici.

Vařte  15 min.  100°C  1.

Po uvaření slijte vodu a uvařenou brokolici vložte do mixovací nádoby.

Přidejte ostatní suroviny, kromě kukuřice.

Sekejte  10 sec.  5.

Nakonec přimíchejte kukuřici.

RATIBOŘICKÝ SALÁT

2 zavináče
100 g pomeranče
100 g jablek
1 menší cibule
3 lžíce zakysané smetany
2 lžíce majonézy
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte jablko, pomeranč a cibuli.


Sekejte  5 sec.  5.



Potom přidejte zavináče zbavené koření, majonézu, zakysanou smetanu, sůl a pepř.

Sekejte  5 sec.  5.

MRKOVOVÝ SALÁT S JABLKY

300 g mrkve
100 g jablek
50 g cukru
citronová šťáva

Do mixovací nádoby vložte mrkev a sekejte  3 sec.  5.

Přidejte jablka, cukr a citronovou šťávu a sekejte  5 sec.  5.


KRABÍ SALÁT



250 g krabích tyčinek
200 g celeru
100 g ananasu (může být i kompotovaný)
100 g jablek
250 ml majonézy
Sůl, bílý pepř

Do nádoby nalijte $\frac{1}{2}$ l vody a na parní nástavec vložte celer.

Vařte  15 min.  100°C  1.

Po uvaření slijte zbývající vodu.

Celer, krabí tyčinky, ananas a pokrájená jablka vložte do mixovací nádoby a sekejte  3 sec.  5.

Přidejte majonézu, dochuťte solí, pepřem a míchejte  10 sec.  1.

Majonézu můžete nahradit zakysanou smetanou nebo bílým jogurtem.

Salát podávejte vychlazený a ozdobený ve vysokých skleničkách.

ZELNÝ SALÁT S KOPREM

300 g bílého zelí
50 g kopru
50 g cukru
1 lžice olivového oleje
3 lžice jablečného octa
sůl

Do mixovací nádoby vložte zelí a sekejte  5 sec.  7.

Nechte asi 30 minut stát.

Vložte nasekaný kopr a přilijte olej.

Dochuťte cukrem a octem.

Míchejte ještě  5 sec.  5.

SALÁT BOHYNĚ ATHÉNY

200 g rajčat
200 g salátové okurky
100 g zelené papriky
100 g červené papriky
100 g balkánského sýra
1 cibule
100 g oliv
2 lžičce vinného octa
2 lžičce olivového oleje
50 g cukru
sůl

Do mixovací nádoby vložte okurku, papriky a cibuli a sekejte  3 sec.  5.

Přidejte rajčata a olivy.

Pokračujte v sekání  5 sec.  5.

Nakonec přilijte olej, ocet a vložte na kostičky nakrájený sýr.

Dochuťte solí, cukrem a promíchejte ještě  5 sec.  5.



KVĚTÁKOVÝ SALÁT

300 g kvěťáku
1 cibulka
2 uvařená vejce na tvrdo
1 lžičce jablečného octa
2 lžičce olivového oleje
50 g cukru
30 g zázvoru
sůl, bílý pepř

Do nádoby nalijte ½ l vody a na parní nástavec vložte na růžičky naporcovaný kvěťák.

Vařte  15 min.  100°C  1.

Po uvaření slijte zbývající vodu a kvěťák vložte do mixovací nádoby.

Přidejte cibulku, zázvor a sekejte  5 sec.  5.



Vložte uvařená vejce nakrájená na půlky, přilijte olej, dochuťte solí, cukrem a pepřem.

Míchejte ještě  7 sec.  2.

Před podáváním salát ozdobte vajíčkem a nastrohaným zázvorem.

SVAČINOVÝ SALÁT



200 g rajčat
100 g salátové okurky
100 g sýr eidam
100 g šunky
2 vejce vařená na tvrdo
3 lžíce majonézy
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte sýr, šunku, majonézu, sůl, pepř
a sekejte  3 sec.  5.

Přidejte rajčata, okurku, vejce a sekejte  3 sec.  4.

VITAMÍNOVÁ BOMBA

100 g mrkve
100 g jablek
100 g celeru
5 lžic bílého jogurtu
50 g cukru
3 lžíce limetkové šťávy
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte mrkev, celer, jablka a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte jogurt, cukr, sůl, pepř a limetkovou šťávu.

Míchejte  7 sec.  2.

POLÉVKY A ZAVÁŘKY



CHŘESTOVÝ KRÉM

500 g bílého chřestu
2 lžíce másla
1 lžíce hladké mouky
1 střední bramboru
500 ml zeleninového vývaru
200 ml smetany
1 cibuli
sůl, bílý pepř mletý

Cibuli sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo, nechte rozpustit a přisypte mouku.

Smažte  30 sec.  100°C  1.

Vložte bramboru nakrájenou na kostičky, pokrájený oloupaný chřest a zalijte vývarem.

Přiveďte k varu, snižte teplotu na  80°C a vařte  20 min.  1.

Mixujte  30 sec  5.

Přilijte smetanu a provařte ještě  2 min.  100°C  1.

Hotovou polévku dochuťte solí a pepřem.

ČESKOSKALICKÁ BRAMBORAČKA

4 střední brambory
2 mrkve
1 cibule
1 petržel kořenová
½ celeru
1 l zeleninového vývaru
2 stroužky česneku
1 hrníček namočených sušených hub
2 lžice másla
majoránka, sůl, hladká mouka
pažitka nebo zelená petrželka na dozdobení




Mrkev, cibuli, petržel a celer sekejte  5 sec.  6.

Přidejte máslo a smažte  2 min.  100°C  1.

Vložte brambory nakrájené na kostičky, houby a zalijte vývarem.

Vařte  15 min.  80°C  1.

Zahustěte moukou, přidejte nastrouhaný nebo utřený česnek a majoránku.

Provařte ještě  5 min.  100°C  1.

Před podáváním dozdobte nasekanou pažitkou nebo petrželkou.

POLÉVKA VICHYSOISE (teplá)

4 pórky
2 větší brambory
2 lžíce másla
500 ml zeleninového vývaru
250 ml smetany
sůl, pažitka, petrželka

Do mixovací nádoby vložte pokrájené světlé části pórku a sekejte  5 sec.  6.

Přidejte máslo a smažte  1 min.  100°C  1.

Vložte brambory nakrájené na kostky a zalijte vývarem.

Vařte  15 min.  80°C  1.

Mixujte  1 min.  7.


Přilijte smetanu a provařte  2 min.  100°C  1.




Při servírování můžete do polévky vložit ztracené vejce, ozdobte kolečkem čerstvého pórku a posypejte nasekanou petrželkou nebo pažitkou.

POLÉVKA PANÍ KNĚŽNY

3 střední brambory
200 g uzeného masa
½ lžičky mleté sladké papriky
1 cibule
2 stroužky česneku
3 lžíce oleje
¼ lžičky kmínu
1 l hovězího vývaru
2 lžice hladké mouky
sůl

Cibuli sekejte  3 sec.  5.

Přidejte uzené maso a pokračujte v sekání ještě  3 sec.  2.

Přilijte olej, mletou papriku a zasmažte  30 sec.  100°C  1.

Zalijte vývarem.

Vložte brambory nakrájené na kostičky, kmín, sůl a utřený česnek.

Vařte  15 min.  80°C  1.

Zahustěte moukou a provařte ještě  5 min.  100°C  1.

ŽAMPIONOVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA

200 g žampionů
1 l zeleninového vývaru
2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
200 ml smetany ke šlehání
sůl

Žampiony sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo a smažte  1 min.  100°C  1.

Zalijte vývar, osolte a vařte  15 min.  80°C  1.

Zahustěte moukou a provařte ještě  3 min.  100°C  1.

1 min. před dokončením přilijte smetanu.

Při servírování ozdobte polévku ušlehanou smetanou.




VODNICKÁ POLÉVKA

1 brokolice
1 l zeleninového vývaru
2 lžíce hladké mouky
200 ml smetany ke šlehání
sůl

Brokolici sekejte  5 sec.  5.

Zalijte vývarem, osolte a vařte  15 min.  80°C  1.

5 minut před dokončením rozmíchejte mouku ve smetaně a polévku zahustěte.

Vařte dalších  5 min.  100°C  1.

Pokud chcete mít polévku krémovější, mixujte ještě  10 sec.  7.




Polévku podáváme s kostičky osmažené veku.


KUŘECÍ VÝVAR

3 kuřecí křídla
1 mrkev
1 menší cibule
1 petržel kořenová
¼ celeru
1 l vody
sůl

Kuřecí křídla společně se zeleninou vložte do varného košíčku.

Zalijte vodou, osolte a přiveďte k varu.

Potom vařte  60 min.  100°C  1.

Po dosažení varu snižte teplotu na  90°C.

Hotový vývar přeced'te.

Maso obrané z křidélek můžete vložit do polévky stejně jako uvařenou zeleninu.



Přidejte jakoukoli zavářku.


Při servírování zdobíme polévku sekanou petrželkou nebo pažitkou.

JÁTROVÉ KNEDLÍČKY

200 g kuřecích jater
1 vejce
1 lžička majoránky
1 cibule
5 stroužků česneku
70 g strouhanky
sůl, pepř

Cibuli a česnek sekejte v mixovací nádobě  5 sec.  3.

Vložte játra a pokračujte v sekání  10 sec.  5.

Přidejte vejce, majoránku, sůl, pepř, strouhanku a míchejte 20 sec.  2.

Játrové knedlíčky lze vařit na parním nástavci společně s kuřecím vývarem, který se vaří v mixovací nádobě. Po uvaření vložíme knedlíčky do hotového vývaru.

ČESNEKOVÁ POLÉVKA

4 brambory
10 stroužků česneku
1 l zeleninového vývaru
100 g sýru eidam
100 g šunky
sůl, majoránka

Česnek sekejte  5 sec.  5.

Přidejte na kostičky nakrájené brambory, sůl, majoránku a zalijte vývarem.

Vařte  15 min.  80°C  1.

Při podávání vložte do talíře špetku nastrohaného sýra a šunky.



Aby se sýr roztekl, zalijte horkou polévkou.

Podávejte s opečenými chlebovými křutony.

KRUPICOVÉ NOČKY S BAZALKOU

20 g másla
1 vejce
1 lžice vývaru
60 g krupice
sůl
čerstvá bazalka

Máslo, vejce, vývar, nasekanou bazalku a sůl vložte do nádoby a míchejte

 10 sec.  3.

Přidejte krupici a míchejte ještě  15sec.  3.

Množství krupice lze upravovat podle konzistence těsta.

Těsto nechte 5 min. odpočinout a potom vytvořte lžičkou malé nočky.

Do mixovací nádoby nalijte 1 l vody a nainstalujte nástavec na parní vaření.

Vložte nočky a v páře vařte  10 min.  100°C  1.

Po této době jeden noček rozkrojte a zjistěte, zda jsou nočky již dovařené.

Hotové nočky vložte do polévky.

Nočky lze zavářet přímo do vývaru, ale vývar se trochu zakalí.




Bazalku lze nahradit petrželkou, pažitkou, ale i jinými bylinkami dle vlastní fantazie.



KULAJDA

200 g čerstvých hub
3 brambory
1 cibule
1 l vývaru
3 vejce uvařená na tvrdo
2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
200 ml smetany ke šlehání
čerstvý kopr
sůl, ocet

Cibuli a houby sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo a smažte  2 min.  100°C  1.

Zalijte vývarem, přidejte kopr, sůl, na kostičky nakrájené brambory a vařte  15 min.  90°C  1.

5 min. před koncem vaření přilijte smetanu, ve které rozmíchejte 2 lžíce hladké mouky a vařte  100°C  1.

Nakonec přidejte na kostičky nakrájená vejce a dochuťte octem.

POLÉVKA RATIBOŘICKÉHO MLYNÁŘE

200 g čerstvé ryby nebo filé

1 mrkev

1 petržel kořenová

½ celeru

1 cibule

2 lžíce másla

2 lžíce hladké mouky

1 l vývaru

sůl, kmín

pažitka nebo zelená petrželka na dozdobení

Cibuli, mrkev, petržel a celer sekejte  5 sec.  6.

Přidejte máslo a smažte  2 min.  100°C  1.

Vložte rybu nakrájenou na kostičky, sůl, kmín a zalijte vývarem.

Vařte  30 min.  90°C  1.

Přidejte ve vodě rozmíchanou mouku a vařte ještě  3 min.  100°C  1.

Před podáváním dozdobte nasekanou pažitkou nebo petrželkou.

Poznámky:


OMÁČKY



ZÁKLADNÍ BEŠAMELOVÁ OMÁČKA

1 lžíce hladké mouky
1 lžíce másla
250 ml mléka
sůl
špetka muškátového oříšku

Máslo a mouku nechte zasmažit  30 sec.  100°C  3.

Přilijte mléko a po dosažení varu snižte teplotu na  80°C.




Vařte  15 min.  80°C  3.

Hotovou omáčku dochuťte solí a muškátovým oříškem.

HOLANDSKÁ OMÁČKA

200 g másla
50 ml smetany
4 žloutky
1 lžice citronové šťávy
sůl, pepř

Do mixovací nádoby nasadíte šlehací metličku .

Vložte máslo, žloutky, smetanu a šlehejte  10 min.  80°C  3 do zhoustnutí.

Dochuťte solí, pepřem a lžičkou citronové šťávy.

Holandskou omáčku použijte na vařený chřest, brokolici či jinou tepelně upravenou zeleninu.

LIMETKOVÁ OMÁČKA

2 ks limetky
100 ml bílého vína
100 ml smetany
100 ml vývaru
1 lžice hladké mouky
1 lžice másla
sůl

Do mixovací nádoby nasad'te šlehací metličku .

Vložte máslo, mouku a smažte  1 min.  100°C  3.

Přilijte smetanu, víno, vývar a přiveďte k varu.

Po dosažení varu snižte teplotu na  80°C a vařte  10 min.  3.



Hotovou omáčku dochuťte solí a šťávou z limetek.


Omáčka je vhodná ke všem druhům ryb a mořských plodů.

Po přidání 2 lžic cukru je možné omáčku použít i na dezerty.



SÝROVÁ OMÁČKA

100 g sýru Niva
100 g sýr eidam
2 kostky taveného sýru
150 ml smetany
150 ml mléka
1 lžíce hladké mouky
sůl, bylinky podle chuti

Do mixovací nádoby vložte Nivu, tvrdý sýr a mixujte  5 sec.  5.

Nasadte šlehací metličku , nalijte mléko, smetanu a vložte tavený sýr.

Přiveďte k varu, snižte teplotu na  80°C a vařte  10 min.  3.



Pokud je omáčka řídká, zahustěte 2 min. před koncem moukou rozmíchanou v mléce a ještě povařte  100°C  2.

Do hotové omáčky můžete vložit na jemno nasekané bylinky.

Omáčka je vhodná na těstoviny.

RAJČATOVÁ OMÁČKA NA ŠPAGETY / PIZZU

500 g rajčat
1 cibule
3 stroužky česneku
3 lžičce olivového oleje
200 ml vývaru
sůl, pepř, bazalka

Do mixovací nádoby vložte cibuli a sekejte  5 sec.  3.

Přilijte olej a smažte  1 min.  100°C  1.

Přidejte pokrájená rajčata, česnek a přilijte vývar.

Mixujte  5 sec.  5.

Omáčku přiveďte k bodu varu a poté vařte  20 min.  80°C  2.



1 min. před dokončením přidejte sůl, pepř a nasekanou bazalku.

Omáčka vhodná na těstoviny.

Přidáním oregana lze tuto omáčku použít jako základ na pizzu.

BRUSINKOVÁ OMÁČKA NA PAŠTIKU (studená)

200 g brusinkového kompotu
100 ml červeného vína
3 lžíce sojové omáčky
1 pomeranč
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte všechny suroviny a mixujte  15 sec.  7
do hladka.

KŘENOVÁ OMÁČKA

120 g čerstvého křenu
2 lžíce másla
2 ks cibule
200 ml mléka
600 ml vývaru
200 ml smetany
15 g cukru
citronová šťáva
2 lžíce hladké mouky
sůl

Do mixovací nádoby vložte cibuli a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo a smažte  1 min.  100°C  1.



Nasadte šlehačím metličku , přilijte mléko, vývar a po dosažení bodu varu vařte  10 min.  80°C  3.

Přilijte smetanu, ve které jste rozšlehali 2 lžíce hladké mouky, vložte nastrouhaný křen, cukr, sůl a povařte  2 min.  100°C  3.




Nakonec omáčku dochuťte citronovou šťávou.

HOŘČICOVÁ OMÁČKA

4 lžíce polotučné hořčice
2 lžíce másla
2 ks cibule
1 l vývaru
15 g cukru
2 lžíce hladké mouky
sůl, pepř




Do mixovací nádoby vložte cibuli a sekejte  5 sec.  4.

Přidejte máslo a smažte  30 sec.  100°C  1.

Jakmile začne cibule sklovatět, přisypte cukr a nechte zkaramelizovat  1 min.  100°C  2.

Přilijte vývar a vařte  10 min.  100°C  1.

Přidejte hořčici, sůl, pepř a mouku rozšlehanou ve vodě.

Povařte ještě  2 min.  100°C  1.



Podle chuti ještě můžete omáčku přisladit.

Omáčka vhodná ke všem druhům mas.

VANILKOVO - OVOCNÁ OMÁČKA (studená)

2 čerstvé hrušky
300 ml 100% jablečného džusu
2 lžice medu
1 vanilkový lus
100 g čerstvých malin

OMÁČKY

Do mixovací nádoby nalijte džus, oloupané a na kousky pokrájené hrušky a mixujte  5 sec.  7.

Přidejte med, vnitřek z vanilkového lusku a maliny.

Mixujte ještě  5 sec.  5.




Tuto omáčku lze použít na jakýkoli ovocný dezert.

VANILKOVÁ OMÁČKA (teplá)



1 vanilkový lus
3 vejce
5 lžic cukru
250 ml bílého vína
1 lžička másla

Do mixovací nádoby nasadíte šlehací metlu .

Nalijte víno, přidejte cukr, vejce, semínka z vanilkového lusku a přiveďte k varu.

Potom šlehejte  15 min.  70°C  3.



Po dokončení vaření přidejte lžičku másla na zjemnění.

Máslo nechte rozpustit bez zahřívání  1 min.  3.

Omáčka je vhodná k dukátovým buchtíčkám.

SVÍČKOVÁ OMÁČKA S HOVĚZÍM MASEM

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 2 mrkve | 3 bobkové listy |
| 1 kořenová petržel | 2 lžíce cukru |
| ¼ celeru | citronová šťáva |
| 1 cibule | 200 ml mléka |
| 3 lžíce másla | 200 ml smetany ke šlehání |
| 700 ml hovězího vývaru | 2 lžíce hladké mouky |
| 5 kuliček nového koření | sůl |
| 5 kuliček celého černého pepře | 500 g hovězího masa |



Do mixovací nádoby vložte cibuli, mrkev, petržel, celer a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo a smažte  30 sec.  100°C  1.




Přilijte vývar, a vložte varný košíček s naporcovaným, naklepaným a osoleným masem.

Do varného košíčku přidejte bobkový list, nové koření i celý pepř.

Přiveďte k varu a následně vařte  70 min.  90°C  1.

Vyndejte košíček s uvařeným masem a kořením, zalijte mlékem a mixujte  1 min  7.

Zahustěte moukou rozšlehanou ve smetaně, dochuťte cukrem, solí a citronovou šťávou.

Povařte ještě  2 min.  100°C  1.



Hotovou omáčku na talíři ozdobte plátkem citronu s brusinkami a kopečkem ušlehané šlehačky.



MASO, DRŮBEŽ, RYBY



PIKANTNÍ MASOVÉ PLACIČKY

250 g hovězího masa
250 g vepřového masa
1 cibule
1 feferonka
100 g strouhanky
2 vejce
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte oba druhy masa pokrájené na kostky, cibuli, feferonku a sekejte  15 sec.  5.

Přidejte vejce, sůl, pepř a míchejte  10 sec.  3.

Přisypte strouhanku a pokračujte v míchání  20 sec.  2.



Tvořte malé placičky, které osmažte na oleji.

Na talíři ozdobte každou placičku hořčicí, křenem nebo na jemno nakrájenou cibulkou.

Vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo bramborová kaše.

SRNČÍ MEDAJLONKY NA VÍNĚ

500 g srnčího masa (nejlépe medailonky z kýty nebo hřbetu)
100 g anglické slaniny
200 ml červeného vína
500 ml vývaru
1 lžice másla
1 cibule
1 lžice hladké mouky
Sůl, pepř černý celý, jalovec, rozmarýn




Do mixovací nádoby vložte cibuli, slaninu a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo a zasmažte  1 min.  1.

Přilijte víno, vývar a koření.

Varný košíček s osolenými medailonky vložte do mixovací nádoby a vařte  40 min.  100°C  1.

Vyndejte košíček s uvařeným masem, vyjměte koření a zahustěte moukou.

Provařte ještě  2 min.  100°C  1.

Vhodnou přílohou je bramborový knedlík.

HOVĚZÍ NA TYMIÁNU

4 plátky hovězího masa
1 cibule
1 svazek čerstvého tymiánu
5 lístků šalvěje
500 ml vývaru
2 lžíce oleje
1 lžíce hladké
1 lžíce plnotučné hořčice
sůl, pepř

Cibuli sekejte  5 sec.  5.


Přilijte olej a smažte  1 min.  1.

Zalijte vývarem, přidejte tymián a šalvěj.

Do varného košíčku vložte naklepané, osolené a opepřené plátky masa.

Košíček vložte do mixovací nádoby a maso vařte společně s bylinkami  70 min.  100°C  1.



Košík s masem vyndejte.

Přidejte hořčici, sůl, pepř a mixujte  5 sec.  5.

Omáčku zahustěte moukou a provařte ještě  3 min.  100°C  1.

KAPR S CELEROVO - SMETANOVOU OMÁČKOU



500 g filety z kapra
2 lžíce másla
1 cibule
50 g celeru
200 ml sladké smetany
300 ml zeleninového vývaru
sůl, pepř, drcený kmín
1 lžíce hladké mouky

Do mixovací nádoby vložte cibuli, celer a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo a zasmažte  1 min.  100°C  2.

Přilijte vývar a ve varném košíčku osolené a opepřené filety z kapra.

Vařte  20 min.  100°C  1.

Vyndejte košíček s uvařeným kaprem a omáčku mixujte  10 sec.  7.



Zahustěte moukou, přilijte smetanu a provařte ještě  2 min.  100°C  1.

Vhodnou přílohou je bílé pečivo nebo brambory.

KANČÍ KOSTKY NA ZELENINĚ A HOUBÁCH

500 g kančí kýty
100 g anglické slaniny
200 g čerstvých hub
2 mrkve
1 cibule
4 stroužky česneku
1 lžička mleté sladké papriky
2 lžice oleje
700 ml vývaru
1 lžice hladké mouky
barevný pepř

Do mixovací nádoby vložte cibuli, česnek, mrkev, a sekejte  7 sec.  5.




Přidejte na kostičky nakrájenou slaninu, olej a pokračujte v sekání  3 sec.  5.

Přilijte vývar, do kterého vložte nakrájené houby, pepř a mletou papriku.

Do varného košíčku dejte na kostky nakrájené osolené a opepřené maso.

Košiček vložte do mixovací nádoby a společně se zeleninou
vařte  70 min.  100°C  1.

Vyndejte košíček s uvařeným masem, z mixovací nádoby vyjměte koření
a zahustěte moukou.

Provařte ještě  2 min.  100°C  1.

Vhodnou přílohou jsou bramborové gnocchi nebo rýže.

RATIBOŘICKÉ KUŘE




3 vykostěná kuřecí stehna
4 rajčata
4 stroužky česneku
2 lžíce oleje
500 ml kuřecího vývaru
1 lžíce mouky
1 cibule
100 g anglické slaniny
sůl, pepř, oregano

Do mixovací nádoby vložte cibuli, česnek, slaninu a sekejte  5 sec.  5.




Přilijte olej a smažte  1 min.  1.

Zalijte vývarem, do kterého vložte pokrájená rajčata a oregano.

Do varného košíčku vložte osolené a opeřené maso.

Košíček vložte do mixovací nádoby a maso vařte společně s vývarem  40 min.  100°C  1.



Košíček s hotovými stehny vyndejte a omáčku zahustěte moukou.

Provařte ještě  2 min.  100°C  1.

Vhodnou přílohou je rýže, brambory nebo bílé pečivo.

LOSOS S PIKANTNÍM POMERANČOVÝM PŘELIVEM

3 ks filety z lososa
1 pomeranč
100 ml 100% pomerančového džusu
300 ml vývaru
100 ml sladké chilli omáčky
sůl

Do mixovací nádoby vložte pomeranč a sekejte  5 sec.  7.

Přilijte džus, chilli omáčku a vývar.

Na mixovací nádobu instalujte parní nástavec, do kterého položte filety z lososa.

Vařte společně s omáčkou  25 min.  100°C  3.

Pokud je přeliv řídký, lze zahustit jíškou.

Hotové filety přelijte pomerančovým přelivem, který podle chuti dosolte.

Ozdobte snítkou rozmarýny a podávejte se šťouchanými bramborami.

BABIČČINA ROŠTĚNÁ

4 plátky hovězího masa
2 lžíce oleje
100 g uzeného masa
1 cibule
500 ml hovězího vývaru
50 g anglické slaniny
1 lžička mleté sladké papriky
2 stroužky česneku
1 lžíce mouky
2 lžičky plnotučné hořčice
40 g křenu
sůl, pepř

Roštěnky naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí promíchanou s nastrouhaným křenem.




Položíme špalíček uzeného masa a zabalíme. Spojíme jehlou.

Do mixovací nádoby vložte cibuli, česnek, slaninu a sekejte  5 sec.  5.




Přilijte olej a smažte  1 min.  1.

Zalijte vývarem, přidejte mletou papriku a hořčici.

Do varného košíčku vložte závitky.

Košíček vložte do mixovací nádoby a maso vařte společně s vývarem  80 min.  100°C  1.

Košíček s hotovými závitky vyndejte a omáčku zahustěte moukou.

Provařte ještě  3 min.  100°C  1.

Jako přílohu doporučujeme rýži.

KRŮTÍ PRSA NA ZÁZVORU




4 filety z krůtích prs
50 g čerstvého zázvoru
1 stroužek česneku
1 cibule
2 lžice oleje
1 lžice mouky
2 lžice cukru
400 ml kuřecího vývaru
100 ml kokosového mléka

Do mixovací nádoby vložte cibuli, česnek, zázvor a sekejte  5 sec.  5.




Přilijte olej, přisypte lžičku cukru a smažte  30 sec.  1.

Zalijte vývarem a kokosovým mlékem.

Do varného košíčku vložte osolené maso.

Košiček vložte do mixovací nádoby a maso vařte společně s vývarem  40 min.  100°C  1.



Košiček s hotovým masem vyndejte a omáčku zahustěte moukou.


Dochuťte solí, cukrem a provařte ještě  3 min.  100°C  1.

Podávejte s rýží.

ZAHRADNICKÉ VEPŘOVÉ KOSTKY

500 g vepřové plece
1 cibule
¼ celeru
1 mrkev
3 lžíce mraženého hrášku
2 lžíce másla
1 sterilovaná okurka
250 ml smetany
600 ml zeleninového vývaru
2 lžíce mouky
sůl, citronová šťáva

Do mixovací nádoby vložte mrkev, celer a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte cibuli a pokračujte v sekání  5 sec.  5.

Přidejte máslo a smažte  1 min.  100°C  1.

Přilijte vývar, vložte na kostky nakrájené maso, hrášek a okurku nakrájenou na kostičky.

Vařte  60 min.  100°C  1.

Zahustěte smetanou, ve které rozšlehejte mouku.

Omáčku dochuťte solí a citronovou šťávou.

Podáváme s houskovým nebo karlovarským knedlíkem.

Poznámky:

BEZMASÉ POKRMY





BRAMBOROVÉ TŘAPAČKY

500 g brambor
200 g hladké mouky
¼ odměrky mléka
1 vejce
1 menší cibule
5 stroužků česneku
sůl, majoránka
200 ml oleje na smažení

Cibuli a česnek sekejte  10 sec.  6.

Přidejte oloupané brambory nakrájené na ¼.

Pokračujte v sekání  8 sec.  6.

Přidejte mléko, mouku, vejce, sůl, majoránku a míchejte  3 min.  1.

Třapačky tvarujte kávovou lžičkou a smažte v rozpáleném oleji.



AMOLETKY

300 g hladké mouky
800 ml mléka
3 vejce
špetka soli
špetka cukru
200 ml oleje na smažení

Do mixovací nádoby vložte šlehací metličku .

Nalijte mléko, 3 žloutky, cukr a sůl.

Šlehejte  15 sec.  4 a víčkem začněte přisypávat mouku.

Nakonec přidejte sníh ze 3 bílků a míchejte  15 sec.  2, dokud se nevytvoří hladké těsto.

Na rozpáleném oleji smažte tenké amoletky, které pomažte marmeládou nebo horkým ovocem. Navrch ozdobte ušlehanou šlehačkou a strouhanou čokoládou.

RYCHLÉ LÍVANCE S JABLKY

500 ml mléka
200 g hladké mouky
½ kypřicího prášku
200 g jablek
2 vejce
špetka soli
špetka cukru
200 ml oleje na smažení

Do mixovací nádoby vložte oloupaná jablka nakrájená na ¼.

Sekejte  10 sec.  5.

Přilijte mléko, přidejte vejce, mouku, kypřicí prášek, cukr a sůl.

Míchejte  10 sec.  3.

Smažte na lívanečnicku.

Potřete jablečným pyré (recept najdete v sekci dezerty) a dozdobte pusinkou šlehaného tvarohu.

ZELENINOVÉ RIZOTO

250 g rýže
1 l vody
½ lžičky soli
100 g mraženého hrášku
100 g mražené kukuřice
50 g mražených fazolových lusků
50 g hlívy ústřičné
2 lžice oleje
sůl

Rýži namočte do 1 l studené vody.




Po 45 min. slijte vodu z rýže do mixovací nádoby, osolte a rýži nasypete do varného košíčku.



Nainstalujte parní nástavec, na který uložte hrášek, kukuřici a fazolové lusky.

Vařte společně s rýží  40 min.  100°C  1.

Po uvaření vložte do mixovací nádoby cibuli a sekejte  5 sec.  5.

Přilijte olej a zasmažte  2 min.  100°C  1.

Vložte nakrájenou hlívu, nalijte ¼ odměrky vody a poduste  5 min.  90°C  3.

Nakonec přidejte rýži společně s vařenou zeleninou a míchejte  2 min.  1.

Rizoto na povrchu posypte strouhaným sýrem.

Takto upravené rizoto lze podávat nejen jako samostatné jídlo, ale i jako přílohu k různým pokrmům.

MÍCHANÁ KAŠE SCHOVANKY HORTENZIE

700 ml mléka
40 g rýže
40 g dětské krupičky
30 g ovesných vloček
2 lžice cukru
1 lžice másla

Rýži a vločky namočte  30 min. do studené vody.

Na mixovací nádobu nasad'te šlehací metlu .

Nalijte mléko a přidejte krupičku, scezenou rýži a vločky.

Přiveďte k varu  100°C  4.




Teplotu snižte na  80°C a vařte  20 min.  4.


Hotovou kaši polijte rozpuštěným máslem a posypte moučkovým cukrem, skořicí nebo kakaem.

KVĚTÁKOVÉ PLACIČKY

1 květák
1 l vody
3 vejce
7 lžic polohrubé mouky
2 lžice mléka
¼ lžičky soli
pepř, muškátový oříšek
5 lžic strouhanky
200 ml oleje na smažení

Do mixovací nádoby nalijte vodu.

Nainstalujte parní nástavec, na kterém omytý a na růžičky naporcovaný květák vařte  15 min.  100°C  1.

Uvařený květák vložte do mixovací nádoby a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte 3 žloutky, mouku, mléko, sůl, pepř a špetku nastrohaného muškátového oříšku.

Míchejte  10 sec.  2.

Přidejte ze 3 bílků ušlehaný sníh a strouhanku.



Pokračujte v míchání  10 sec.  2.



Podle hustoty lze přidat strouhanku.

Smažte malé placičky na rozpáleném oleji.

SÝROVÍ RARÁŠCI

2 vejce
2 lžíce hladké mouky
2 lžíce strouhanky
150 g tvrdého sýra
150 g Nivy
2 lžíce mléka
2 vejce
sůl, pepř, čerstvé bylinky
200 ml oleje na smažení

Do mixovací nádoby vložte sýry a sekejte  15 sec.  5.

Přidejte ostatní suroviny, míchejte  30 sec.  2.

Z těsta tvořte malé kuličky, které smažte na rozpáleném oleji.




Bylinky lze kombinovat dle vlastní chuti.



Rarášci jsou vhodnou chuťovkou k vínu, ale i netradiční přílohou k pokrmům.



ZELENINOVÝ NÁKYP

½ květáku
½ brokolice
2 mrkve
100 g mraženého hrášku
100 g mražené kukuřice
1 l vody
100 g tvrdého sýra
3 vejce
3 lžice strouhanky
2 lžice mléka
sůl, pepř, čerstvé bylinky

Na mixovací nádobu nainstalujte parní nástavec, na který položte květák, brokolici, mrkev, hrášek a kukuřici.

Do mixovací nádoby nalijte vodu a zeleninu vařte v páře  20 min.  100°C
 1 (hrášek a kukuřici vařte pouze 5 min).

Z mixovací nádoby scedte zbylou vodu, vložte nakrájený sýr a sekejte  5 sec.
 5.

Přidejte vychlazenou uvařenou brokolici, květák, mrkev a sekejte  10 sec.
 5.

Přidejte vejce, mléko, strouhanku, hrášek, kukuřici, sůl a čerstvé bylinky podle chuti.

Míchejte  10 sec.  2.

Vytvořenou hmotu vložte na pekáček a pečte v troubě.

Nákyp můžete podávat s vařenými bramborami nebo jako samostatné lehké jídlo.

BRAMBOROVÉ PLACIČKY SE ŠPENÁTEM

500 g brambor
200 g hrubé mouky
svazek čerstvého špenátu
1 vejce
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte 500 g oloupaných a rozpůlených brambor, nalijte vodu do max. a přidejte špetku soli.

Na mixovací nádobu nainstalujte parní nástavec, na který položte špenát a vařte společně s bramborami  20 min.  100°C  1.

Z mixovací nádoby scedte zbylou vodu a brambory sekejte  5 sec.  5.

Přidejte lístky vařeného špenátu a pokračujte v sekání  5 sec.  5.

Přisypte mouku, sůl, pepř, vejce a míchejte  15 sec.  2.



Pokud je hmota řídká, přidejte mouku.

Tvořte malé placičky, které pečte na pečícím papíru v troubě nebo smažte na oleji.

Placičky jsou vhodné nejen jako příloha, ale i jako hlavní jídlo.

ZELENINOVÉ LEČO

4 rajčata
4 papriky
2 lžice oleje
100 ml zeleninového vývaru
1 stroužek česneku
1 cibule
3 vejce
sůl, pepř

Do mixovací nádoby vložte cibuli pokrájenou na $\frac{1}{4}$, česnek a sekejte  5 sec.  5.

Přilijte olej a zasmažte  1 min.  100°C  1.

Vložte pokrájená rajčata a papriky a sekejte  5 sec.  2.

Zalijte vývarem a poduste  10 min.  100°C  1.

Po odvaření vody i vývaru zalijte vejci a vařte  3 min.  100°C  1.

Hotové lečo podávejte s vařenými bramborami nebo pečivem.

Poznámky:

PŘÍLOHY





BRAMBOROVÁ KAŠE

500g brambor
1 lžíce másla
50 ml mléka
Sůl

Do mixovací nádoby vložte oloupané brambory pokrájené na 1/2.

Nalijte vodu do max. a vařte  20 min.  100°C  1.

Zbylou vodu sced'te, přidejte máslo, vlažné mléko a šlehejte  1 min.  3.

Hotovou kaši dochuťte solí a podávejte.

RÝŽE

250 g rýže
1l vody
sůl

Rýži namočte do 1 l studené vody.

Po 30 min. nalijte rýži do varného košíčku tak, aby voda protékla do mixovací nádoby.

Vařte  35 min.  90°C  1.

Pro zpestření je možné do rýže vložit jakoukoli zeleninu, kterou můžete vařit na parním nástavci společně s rýží.


BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

300 g brambor
150 g hrubé mouky
1 vejce
sůl

Do mixovací nádoby vložte oloupané a rozpůlené brambory, nalijte vodu do max., přidejte špetku soli a vařte  20 min.  100°C  1.

Z mixovací nádoby sced'te zbylou vodu a brambory nechte vychladnout.




Sekejte  7 sec.  6.

Přisypte mouku, sůl, vejce a míchejte  15 sec.  2.

Pokud je hmota řídká, přidejte mouku.

Vytvořte knedlík.

Do mixovací nádoby nalijte 1 l vody a nainstalujte parní nástavec, který potřete olejem.



Knedlík vařte cca  25 min. (podle velikosti)  100°C  1.

DUŠENÁ MRKVEV

500 g mrkve
1 lžíce hladké mouky
1 lžíce másla
250 ml zeleninového vývaru
1 cibule
2 lžičky cukru
citronová šťáva
muškátový oříšek
sůl

Do mixovací nádoby vložte cibuli a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo, mouku a zasmažte  1 min.  100°C  1.

Vložte mrkev pokrájenou na kousky a sekejte  7 sec.  5.


Zalijte vývarem a vařte  10 min.  100°C  1.

Mrkev dochuťte solí, cukrem, citronovou šťávou a muškátovým oříškem.



Podávejte jako přílohu k dušeným nebo pečeným masům.

NOKY

250 g hrubé mouky
1 vejce
sůl
½ kypřicího prášku
½ odměrky mléka

Na mixovací nádobu nasadíte šlehací metličku  a nalijte mléko.

Přidejte vejce a míchejte  1 min.  3.

Víčkem přisypávejte mouku s kypřícím práškem a pokračujte v míchání  1 min.  3.

Vytvořte nepříliš tuhé těsto - pokud je těsto tužší, přilijte mléko.

Těsto vyndejte z nádoby a do omyté mixovací nádoby nalijte 1 l vody.

Nainstalujte napařovací nástavec, potřete olejem a vložte polévkovou lžící vytvarované noky.



Vařte  5 min.  100°C  1.

Noky jsou výbornou přílohou k omáčkám.

Jejich chuť lze obměňovat přidáním nasekaných bylinek do těsta.



HLÁVKOVÉ ZELÍ

500 g zelí
1 cibule
1 lžíce hladké mouky
2 lžíce oleje
500 ml vody
4 lžíce octa
4 lžíce cukru
sůl

Do mixovací nádoby vložte cibuli a sekejte  5 sec.  5.

Přidejte olej, mouku a zasmažte  1 min.  100°C  1.

Pokud nemáte rádi zelí zahuštěné, mouku vypusťte.

Vložte zelí pokrájené na kousky a sekejte  10 sec.  5.

Zalijte vodou a poduste  10 min.  100°C  1.



Dochuťte solí, octem a cukrem.

Zelí je klasickou přílohou ke knedlíkům a pečenému masu.

HALUŠKY

500 g brambor
250 g hladké mouky
1 vejce

Do mixovací nádoby vložte pokrájené brambory a sekejte  7 sec.  5.

Přidejte mouku a vejce a míchejte  2 min.  1.

Těsto má mít polotuhou konzistenci.

Pokud je řídké, lze přidat mouku.

Halušky pasírujeme přes „haluškové“ síto do vroucí osolené vody.


Podávat můžeme s brynzou nebo rozškvařenou slaninou a zelím.

KVĚTÁKOVÉ KROKETY

200 g brambor
200 g květáku
1 vejce
200 g polohrubé mouky
špetku kypřicího prášku
sůl

Do mixovací nádoby vložte oloupané brambory pokrájené na 1/2.

Nalijte vodu do max. a vařte  20 min.  100°C  1.

Současně s bramborami na parním nastavci vařte  10 min. na růžičky na porcovaný květák.

Zbylou vodu scedte a brambory i květák nechte vychladnout.

Do mixovací nádoby vložte brambory s květákem a sekejte  15 sec.  4.

Přidejte vejce, kypřicí prášek, sůl a víkem přisypávejte mouku.

Míchejte  2 min.  1.

Krokety smažte pomalu v rozpáleném oleji.

Pro zpestření je možné krokety před smažením obalit v rozšlehaném vajíčku a strouhance.




Vhodná příloha ke všem druhům mas.

ŠPENÁT

300g čerstvého špenátu
1 cibule
¼ odměrka vody
4 stroužky česneku
2 lžíce másla
1 lžíce hladké mouky
sůl, pepř

Cibuli a česnek sekejte  5 sec.  5.

Přidejte máslo, mouku a zasmažte  1 sec.  100°C  1.

Přisypte špenát, podlijte vodou a poduste  2 min.  90°C  2.



Dochuťte solí a pepřem.

Špenát můžete zjemnit smetanou.

BRAMBOROVÉ CHLUPAČKY

500 g brambor
200 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
1 vejce
1 lžička kypřicího prášku

Syrové oloupané brambory sekejte  10 sec.  5.

Přidejte obě mouky, vejce, kypřicí prášek a míchejte  2 min.  1.

Do vroucí osolené vody vhaďte polévkovou lžící vytvarované chlupačky.

Pokud se chlupačky rozvaňují, je nutné přidat mouku.

Vařte cca  5 min.

Vhodná příloha nejen k pečeným a dušeným masům, ale také k omáčkám.

Poznámky:

POMAZÁNKY



TUŇÁKOVÁ POMAZÁNKA



1 konzerva tuňáka v olivovém oleji (větší)
250 g tvarohu
1 lžička dijonské hořčice
jarní cibulka
sůl, pepř
citronová šťáva

Tuňáka a cibulku sekejte  5 sec.  6.


Přidejte tvaroh, hořčici, sůl, pepř, citronovou šťávu
a míchejte ještě  5 sec.  1.

MRKVOVÁ POMAZÁNKA SE SÝREM

4 ks mrkve
150 g tvrdého sýra
2 stroužky česneku
150 g majonézy
sůl, pepř


Mrkev pokrájenou na kousky sekejte  5 sec.  5.



Přidejte sýr, česnek a pokračujte v sekání  5 sec.  5.


Spojte majonézou, dochuťte solí a pepřem a míchejte ještě  5 sec.  2.

ŠUNKOVÁ PĚNA

150 g másla
200 g šunky
½ odměrky smetany
sůl, bílý pepř

Šunku pokrájenou na kousky sekejte  5 sec.  5.

Přidejte změkklé máslo, smetanu a míchejte do pěny  7 sec.  5.

Dochuťte solí a pepřem a míchejte ještě  5 sec.  2.

AVOKÁDOVÁ POMAZÁNKA

1 ks avokádo
1 balíček lučiny
1 stroužek česneku
1 menší cibule
citronové šťávy
sůl, bílý pepř

Oloupané avokádo pokrájené na $\frac{1}{4}$ vložte do mixovací nádoby a zakapejte šťávou z jednoho citronu.

Sekejte  5 sec.  5.

Přidejte česnek, cibuli a pokračujte v sekání  7 sec.  5.

Nakonec přidejte lučinu, dochuťte solí a pepřem.

Míchejte ještě  5 sec.  2.



Lučinu můžete nahradit pomazánkovým máslem.

POMAZÁNKA Z UZENÉHO TOFU

1 balíček uzeného tofu
1 kelímek pomazánkového másla
1 cibule
50 g másla
Sůl

Tofu pokrájené na kousky sekejte  5 sec.  5.



Přidejte cibuli a pokračujte v sekání  5 sec.  5.

Nakonec přidejte změkklé máslo, pomazánkové máslo, dochuťte solí a míchejte ještě  5 sec.  2.

KŘENOVÁ POMAZÁNKA

50 g křenu
1 kelímek pomazánkového másla
1 lžička hořčice
3 vejce
sůl

Oloupaný a na kousky nakrájený křen sekejte  10 sec.  5.



Přidejte pomazánkové máslo, hořčici, vejce nakrájené na ¼
a míchejte  5 sec.  2.



Množství křenu samozřejmě můžete měnit podle vlastní chuti.

Nakonec dochuťte solí.

POMAZÁNKA ZE SUŠENÝCH RAJČAT

100 g sušených rajčat (naložených v oleji)
5 ks cherry rajčat
150 g sýru cottage
1 stroužek česneku
½ kelímku pomazánkového másla
sůl, pepř, bazalka

Okapaná sušená rajčata, 5 lístků bazalky, česnek, cherry rajčátka sekejte  10 sec.  5.

Přidejte pomazánkové máslo, cottage sýr a pokračujte v míchání  5 sec.  3.

Dochuťte solí a při podávání zdobte lístky bazalky.

POMAZÁNKA Z UZENÉHO LOSOSA

50 g uzeného lososa
250 g tvarohu
80 g žervé
citronová šťáva, pepř

Lososa sekejte  10 sec.  5.

Přidejte tvaroh, žervé a pokračujte v míchání  5 sec.  3.

Losos je dostatečně slaný, takže stačí dochutit pouze pepřem a citronovou šťávou.

Při podávání dozdobte plátkem citronu a pažitkou.

BRUSINKOVO - ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA

200 g pomazánkového másla
200 g tvrdého sýra
4 stroužky česneku
4 lžičce brusinkového kompotu
sůl, pepř

Pokrájený sýr, česnek a brusinkový kompot sekejte  10 sec.  5.

Přidejte pomazánkové máslo a pokračujte v míchání  5 sec.  3.

Dochuťte solí a pepřem.

Brusinky lze zaměnit za sterilovanou červenou řepu.

KRABÍ POMAZÁNKA

150 g krabích tyčinek
100 g másla
1 lžíce hořčice
100 g sýr cottage
sůl, pepř

Krabí tyčinky sekejte  10 sec.  5.

Přidejte změkklé máslo, cottage sýr, hořčici a pokračujte v míchání  10 sec.  2.

Dochuťte solí a pepřem.

Poznámky:




DEZERTY, ZMRZLINY, NÁPOJE



JABLKOVÉ PYRÉ

250 g jablek
50 g cukru
500 ml 100% jablečného džusu
1 vanilkový pudink
celá skořice, hřebíček
3 lžíce citronové šťávy


Oloupaná a na kostičky nakrájená jablka zalijte džusem, přidejte koření, citronovou šťávu a vařte  15 min.  100°C  4.

Zahustěte pudinkem rozmíchaným ve vodě, přidejte cukr a provařte ještě  2 min.  100°C  4.

Pyré lze použít nejen jako samostatný dezert, ale i jako přízdobu lívanců, amolet a palačinek.

LESNÍ ZMRZLINA

100 g malin
100 g borůvek
100 g ostružin
150 g cukru
2 odměrky mléka
2 vejce
½ odměrky smetany

Do mixovací nádoby nasadíte šlehačím metličku .


Mléko, smetanu a vejce šlehejte  5 min.  100°C  4.

Přidejte ovoce, cukr a šlehejte ještě  2 min.  90°C  3.



Vychlazenou směs nalijte do mističek nebo formiček na nanuky a dejte zamrazit.



TŘENÁ BÁBOVKA

3 vejce
200 ml mléka
125 g másla
140 g moučkového cukru
2 vanilkové cukry
300 g polohrubé mouky
½ kypřicího prášku
2 lžice kakaa

Moučkový i vanilkový cukr s tukem šleháme   10 min.  4.

Postupně zašleháváme žloutky a přiléváme vlažné mléko.

Snižíme rychlost  1 a po lžících přisypáváme mouku s kypřícím práškem  2 min.


Nakonec přidáme z bílků ušlehaný sníh a promícháme  1 min.  1 - pomáháme si špachtlí.



Dvě třetiny těsta nalijeme do formy, 1/3 obarvíme kakaem a nalijeme na světlou část.

Pecheme ve vyhřáté troubě  45 min.  170°C.

BANÁNOVÝ MILKSHAKE

5 banánů
1 l mléka
2 lžičky vanilkové zmrzliny
1 vanilkový cukr

Banány s cukrem mixujte  10 sec.  5.

Přilijte mléko, zmrzlinu a mixujte  30 sec.  5.

Milkshake podávejte ve vyšších skleničkách ozdobených kolečkem banánu a lístečkem máty.



TVAROHOVÝ CHLEBÍČEK S KANDOVANÝM OVOCEM

200 g másla
4 vejce
250 g tvarohu
150 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
2 lžíce rumu
200 g polohrubé mouky
1 kypřicí prášek
200 g kandovaného ovoce

Máslo, cukr a vanilkový cukr šlehejte metličkou   15 min.  4.

Postupně zašlehejte žloutky.


Přidejte tvaroh, rum, mouku, kypřicí prášek a míchejte  10 sec.  2.

Nakonec přidejte tuhy sníh ušlehaný ze 4 bílků, kandované ovoce a míchejte  20 sec.  1 - pomáhejte si stěrkou.

Hotové těsto dejte do chlebičkové formy vyložené pečicím papírem a pečte ve vyhřáté troubě cca 50 min. 160°C.

MÁTOVÁ CITRONÁDA

3 citrony
3 lžíce třtinového cukru
1,5 l mátového čaje

Oloupané a na kousky nakrájené citrony s cukrem mixujte  10 sec.  5.



Přilijte vychlazený mátový čaj a mixujte  10 sec.  5.

Podávejte dobře vychlazené ozdobené lístečkem máty a plátkem citronu na okraji sklenky.

KOKTEJL VÍLY AMÁLKY

500 g jahod
2 lžíce cukru
1 vanilkový cukr
200 g zakysané smetany
700 ml mléka

Jahody s cukrem a smetanou mixujte  10 sec.  5.

Nařed'te mlékem a pokračujte v mixování ještě  30 sec.  5.

Podávejte s přízdobou čerstvé jahody.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

3 vejce
1 vanilkový cukr
2 lžice cukru
250 ml smetany

Žloutky s cukrem šlehejte metličkou   10 min.  80°C  4.

Do vychlazené hmoty přidejte sníh z 2 bílků, ušlehanou šlehačku a vanilkový cukr.



Míchejte  10 sec.  2.

Hotovou směs nalijte do misiček nebo formiček na nanuky a dejte do mrazáku zamrazit.

MELOUNOVÁ BOWLE

(alkoholická)

500 g melounu
200 g hroznového vína
100 ml rybízového džusu
100 ml grepového džusu
750 ml šumivého vína

Meloun bez pecek nakrájený na kousky, kuličky hroznového vína vložte do mixovací nádoby a sekejte  5 sec.  2.

Zalijte oběma džusy, šumivým vínem a míchejte ještě  3 sec.  1.




Můžete přisladit.




Podávejte dobře vychlazené v šálcích se lžičkou.

Na dětskou párty můžete vytvořit nealkoholickou bowli nahrazením šumivého vína sodovkou.

MAKOVEC

70 g rozpuštěného másla
1 vejce
250 g polohrubé mouky
130 g mletého máku
150 g cukru
250 ml mléka
1 kypřicí prášek
1 vanilkový cukr
2 lžíce rumu
1 citron

Vlažné mléko, cukr, vanilkový cukr, vejce a rozpuštěné máslo míchejte metličkou   30 sec.  1.

Pomalou přisypávejte víčkem mouku s kypřicím práškem, mletý mák a míchejte ještě   30 sec.  1.

Nakonec nalijte rum a strouhanou citronovou kůru.

Těsto lze zpestřit rozinkami namočenými 2 hodiny v rumu.

ZÁZVOROVÁ LIMONÁDA

4 limetky
100 g čerstvého zázvoru
2 lžice cukru
300 ml vody
snítka tymiánu

Oloupaný a na kolečka nakrájený zázvor, nakrájené limetky, cukr a tymián zalijte vodou a vařte  10 min.  100°C  1.




Přeced'te a nechte vychladit.

Dolijte perlivou vodou.

Podávejte s kostkou ledu, ozdobené plátkem limetky.

PERNÍK

300 g polohrubé mouky
200 g cukru
100 ml oleje
200 ml mléka
2 vejce
2 lžíce kakaa
1 kypřicí prášek do perníku

Olej, mléko vejce a cukr šlehejte metličkou   30 sec.  1.

Pomalu přisypávejte víčkem mouku s kypřícím práškem a kakao.

Promíchejte ještě   30 sec.  2.

Nalijte na plech vyložený pečícím papírem a dejte do rozehřáté trouby.

Pečte 40 min. 170°C.

Stejně jako makovec lze i perník zpestřit rozinkami naloženými 2 hodiny v rumu.

Upečený perník potřete marmeládou a polijte čokoládovou polevou.

Při servírování ozdobte kopečkem ušlehané šlehačky a lístečkem máty.

VAJEČNÉ POKUŠENÍ

250 ml vaječného koňaku

130 ml whisky

100 ml mléka

130 ml smetany

Všetchny suroviny míchejte metličkou   20 min.  100°C  3.

Horký nápoj podávejte ozdobený ušlehanou šlehačkou posypanou kakaem.

Poznámky:

Poznámky:



DEDRA

SYSTEMAT VARMIX

Vaše DEDRA, s.r.o.
Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice
Czech Republic
Designed by Vaše DEDRA in Czech Republic.

www.dedra.cz