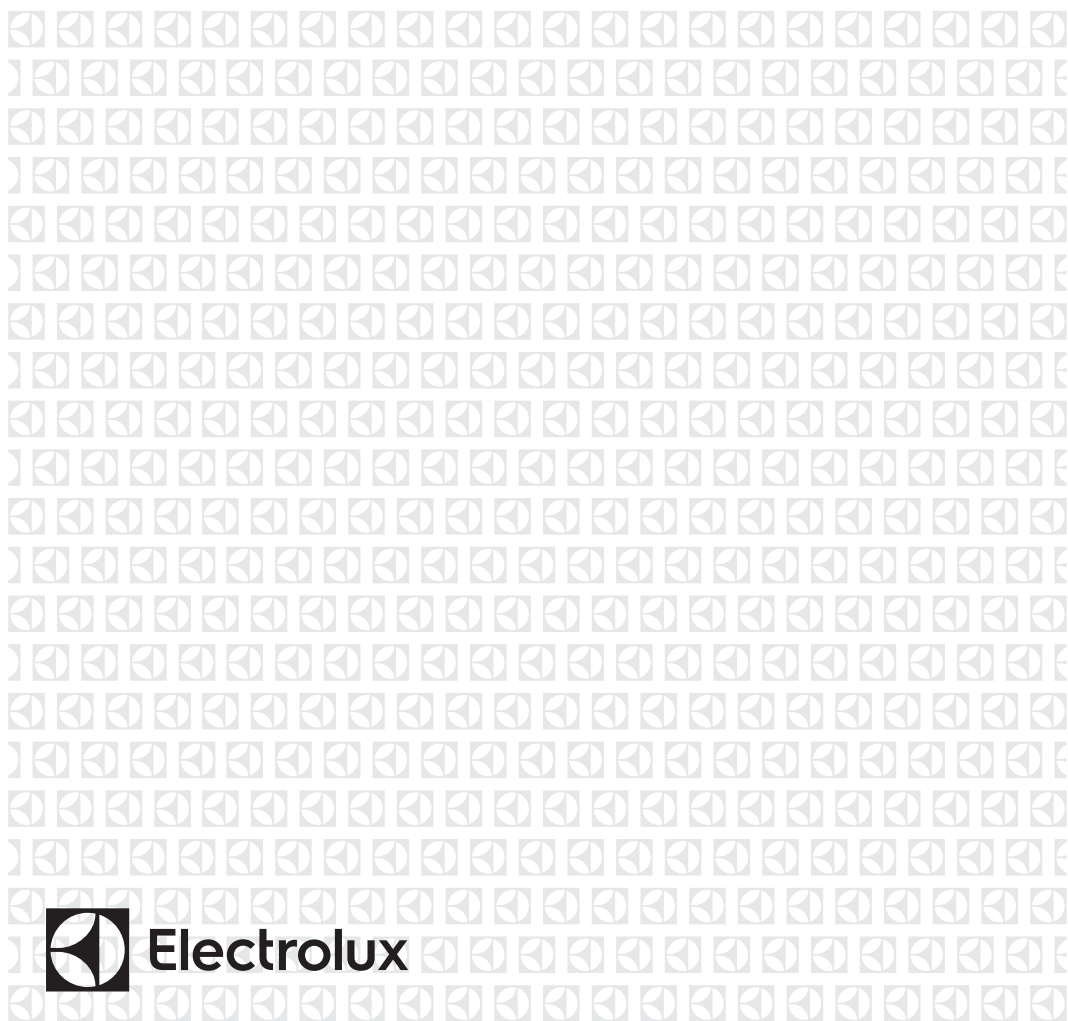




CS Parní trouba

Recepty



1. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

1.1 Tradiční zelenina

Nádobí:

- Lze použít jakýkoli druh nádobí, které je žáruvzdorné nejméně do 100 °C.

Přísady:

- 400 g květáku
- 200 g mrkve
- 200 g kedlubny
- 200 g žluté a červené papriky

Příprava:

Očistěte květák a rozdělte jej na růžičky. Mrkev a kedlubnu oloupeme a nakrájíme na kousky střední velikosti. Papriku opláchneme a nakrájíme na proužky.

Vše dáme společně do otevřené nádoby a vaříme bez přidání vody. Při tomto způsobu vaření se obejdeme bez koření a soli.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 30 minut
- Poloha roštu: 3

1.2 Zapečené brambory

Přísady:

- 1 000 g brambor
- po 1 lžičce soli, pepře a muškátového oříšku
- 2 stroužky česneku
- 200 g strouhaného sýra
- 200 ml mléka
- 200 ml smetany
- 4 polévkové lžičce másla

Příprava:

Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, osušíme a okořeníme.

Žáruvzdornou zapékací mísu potřeme stroužkem česneku a poté ji vymažeme máslem.

Rozložíme polovinu okořeněných bramborových plátků v míse a posypeme je trochou strouhaného sýra. Zbývající kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím nastrouhaným sýrem.

Rozdrtíme druhý stroužek česneku a smícháme s vejci, mlékem a smetanou. Přelijeme směs přes brambory a zbylé máslo rozložíme na povrch ve formě malých oříšků.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 70 minut
- Poloha roštu: 2

1.3 Bílý chléb

Přísady:

- 1 000 g mouky
- 40 g čerstvého droždí nebo 20 g sušeného droždí
- 650 ml mléka
- 15 g soli

Ostatní:

- Plech na pečení, který je vymazaný tukem nebo překrytý pečicím papírem

Příprava:

Mouku a sůl nasypeme do velké mísy. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce a přidáme k mouce. Vše zpracujeme na vláčné těsto. V závislosti na kvalitě mouky může být nutné přidat trochu mléka, aby vzniklo opravdu vláčné těsto.

Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství.

Rozřízneme těsto na dvě části, vytvoříme z nich dva dlouhé bochníky a položíme je na vymazaný plech na pečení nebo na plech překrytý papírem na pečení.

Nyní necháme bochníky ještě o polovinu vykynout.

Před pečením je trochu poprášíme moukou a ostrým nožem provedeme tři až čtyři příčné řezy hluboké alespoň 1 cm.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut
- Poloha roštu: 2

1.4 Plněná ryba (pstruh)

Přísady:

- 4 pstruzi, každý 250 – 300 g
- citrónová šťáva, pepř, sůl

Příprava:

Pstruhy řádně umyjeme z vnitřní i vnější strany, pokapeme citrónem, okořeníme a uložíme po dvou do nerezové formy s děrovanou vložkou. Podávejte s praženými plátky mandlí. Varianta pstruh na páře: Před vložením pstruhů do

nerezové nádoby s děrovanou vložkou je přelijte horkou vodou a octem.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 3

1.5 Hovězí pečeně

Nastavení:

Automatická pečicí sonda.

Teplota sondy: 65 °C.

Příprava:

Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondou a vložte do zapékací mísy.

- Poloha roštu: 2

1.6 Celé kuře

Nastavení:

Automatická váha. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 900 do 2 100 g.

Příprava:

Kuře vložte do zapékací mísy a podle chuti okořeňte. Pečení asi po 30 minutách obraťte. Na displeji se zobrazí upozornění.

Poloha roštu: 2

- Doba přípravy ve spotřebiči: 90 minut
- Poloha roštu: 2

1.7 Pizza

Ingredience na těsto:

- 14 g droždí
- 200 ml vody
- 300 g mouky
- 3 g soli
- 1 polévková lžíce oleje

Ingredience na vrchní vrstvu:

- 1/2 malé plechovky s nasekanými rajčaty (200 g)
- 200 g strouhaného sýra
- 100 g salámu
- 100 g vařené šunky
- 150 g hub (v konzervě)
- 150 g sýru feta
- oregano

Ostatní:

- Plech na pečení, vymazaný

Příprava:

Droždí rozdrobíme v míse a necháme rozpustit ve vlažné vodě. Přidáme mouku s vmíchanou solí a na vrch nalijeme olej.

Vše zpracováváme tak dlouho, až vznikne vláčné těsto, které se nelepí na mísu. Těsto pak necháme kynout na teplém místě, až dosáhne dvojnásobné velikosti.

Těsto rozválíme a dáme do vymazaného plechu na pečení, spodek propícháme vidličkou.

Na korpus postupně položíme přísady na obložení pizzy.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut
- Poloha roštu: 2

1.8 Muffin

Přísady:

- 150 g másla
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- kůra z jednoho nevoskovaného citronu
- 2 vejce
- 50 ml mléka
- 25 g škrobu
- 225 g mouky
- 10 g prášku na pečení
- 1 sklenice višň (375 g)
- 225 g čokoládových vloček

Ostatní:

- Papírové košíčky, průměr asi 7 cm

Příprava:

Vytvoříme krém z másla, cukru, vanilkového cukru, soli a kůry z jednoho nevoskovaného citronu. Přidáme vejce a znovu našleháme.

Smícháme škrob, mouku a prášek na pečení a vmícháme do směsi s mlékem.

Slijeme višně a vmícháme je do směsi s čokoládovými vločkami.

Směs naplníme papírové košíčky, dáme je na plech na pečení a vložíme do spotřebiče. Použijte plech na muffiny, je-li k dispozici.

- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut
- Poloha roštu: 3

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!