

concept
chytře vymyšleno pro život



I N S P I R O
RECEPTY



Pomazánky a dipy

Šunková pěna

Pórková pomazánka

Tuňáková pomazánka

Vajíčková pomazánka

Sýrová pomazánka

Pomazánka z červené řepy

Olej s příchutí česneku
a limetky

Taramosalata
(řecká pomazánka)

Ořechové máslo

Šunková pěna

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 g kvalitní šunky
100 g Lučiny
100 g smetany ke šlehání
sůl
pepř
čerstvá pažitka

Postup:

1. Do mixovací nádoby nasadte nože.
2. Vložte 200 g šunky.
3. 9 s/rychlost 8
4. Přidejte 100 g Lučiny, sůl a pepř.
5. 8 sek./rychlost 4
6. směs dejte stranou a nasadte šlehací metlu.
7. Přidejte 100 g smetany ke šlehání.
8. Rychlost 3
9. Šlehejte do požadované tuhosti rychlostí 3 bez nastavení času – pečlivě sledujte smetanu, aby nedošlo k přešlehání.



10. Ke šlehačce přidejte šunko-Lučinovou směs.

11. 30 s/rychlost 3

Příslušenství:

Sekací nůž, šlehací metla

Pórková pomazánka

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g pórku
150 g šunky
1 pomazánkové máslo
1 lučina
sůl
pepř

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž a přidáme všechny ingredience
2. 3 min/rychlost 3
3. Natíráme na čerstvý křupavý chléb

Příslušenství:
Sekací nůž



Vajíčková pomazánka

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

6 vajec
1 pomazánkové máslo
50 g majonézy
1 polévková lžíce hořčice
sůl
pepř

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž a přidáme všechny ingredience
2. 2 min/rychlost 3
3. Natíráme na čerstvý křupavý chléb

Příslušenství:
Sekací nůž



Tuňáková pomazánka

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g tuňáka ve vlastní šťávě
1 pomazánkové máslo
125 g tvarohu
50 g majonézy
sůl
pepř
1 čajová lžička citronové šťávy

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž a přidáme všechny ingredience
2. 2 min/rychlost 3
3. Natíráme na čerstvý křupavý chléb

Příslušenství:
Sekací nůž



Sýrová pomazánka

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100 g změkklého másla
125 g měkkého tvarohu
125 g nivy
3 stroužky česneku
sůl
pepř

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž a přidáme všechny ingredience
2. Rychlost 3, 3 minuty
3. Natíráme na čerstvý křupavý chléb

Příslušenství:
Sekací metla



Pomazánka z červené řepy

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 2 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 vařené řepy
40 g vlašských ořechů
2 utřené stroužky česneku
4 polévkové lžíce Lučiny
3 polévkové lžíce majonézy
sůl
pepř

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž a přidáme všechny ingredience
2. 8 sek./rychlost 3
3. Pomazánku podávejte s čerstvým pečivem.

Příslušenství:
Sekací nůž



Olej s příchutí česneku a limetky

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

200 ml extra panenského oleje
6 stroužků česneku
1 limetková kůra
oregáno a tymián (podle chuti)

Postup:

1. Česneku a limetku oloupejte (pokuste se kůru limetky nepřetrhnout a neořežávejte bílou část zespod kůry). Bylinky dobře umyjte a nechte oschnout.
2. Vložte do přístroje metlu. Přidejte olej, česnek i kůru
3. 20 min./70 °C/rychlost 1
4. Po vychladnutí přidejte bylinky



Tip:
Olej s příchutí česneku, limetky a koření. Ideální na saláty / maso / ryby. Doporučuje se nechat olej vylouhovat pár dní, aby byla příchutí silnější.

Příslušenství:
Hnětací hák

Taramosalata

(řecká pomazánka)

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 13 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

50 g okoralého chleba bez kůrky
50 ml mléka
200 g konzervovaných tresčích jiker
1 stroužek česneku
20 g oloupané cibule
šťáva z 1 citronu (podle chuti)
70 g extra panenského olivového oleje

Postup:

1. Namočte 50 g chleba na pár minut do 50 ml mléka. Rukama z chleba mléko vymáčknete a rozdrobte jej do nádoby.
2. Vložte 200 g tresčích jiker, 1 stroužek česneku, 20 g cibule, šťávu z 1 citronu (podle chuti) a 70 g olej. Pokud chcete můžete přidat lžičku rajčatové pasty pro zajímavější barvu.
3. 2 min./rychlost 5



4. Můžete přidat vodu, pokud je směs příliš hustá, směs si podle sebe dochutíte. V polovině času zastavte a setřete směs stěrkou dolů k nožům.

Tip:
Tento recept je navržen k chlebu a toustu. Ale můžeme jej také použít jako zálivku na saláty.

Příslušenství:
Sekací nůž

Ořechové máslo

Kategorie: Pomazánky a dipy | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 3

Suroviny:

100 g vlašských ořechů
100 g lískových oříšků
200 g másla

Postup:

1. Vložte do nádoby nože a 200 g ořechů (můžete také použít kešu oříšky, pistácie...).
2. 45 s/rychlost 12
3. Předtím než vložíte máslo, zkontrolujte, zda jsou ořechy pořádně rozdrčené. Poté vložte 200 g másla
4. 3 min./rychlost 4



Tip:
Toto máslo je perfektní na tousty, sendviče, saláty, a brambory. Nejlepší je, že máslo můžeme nejen přidávat k jídlu, ale také do omáčky stir-fry čímž omáčky dodáme jinou chuť.

Příslušenství:
Sekací nůž

POLÉVKY

Polévky:

Pórková polévka

Cuketový krém
s parmazánem

Žampionová polévka

Brokolicový krém

Hovězí vývar

Bílá vánoční zelovka

Dýňový krém

Hráškový krém

Kulajda

Zeleninový krém

Zelňačka

Zeleninový boršč

Gulášová polévka

Zelnice s klobásou

Frankfurtská polévka

Žampionová polévka II.

Hráškový krém II.

Dýňová polévka II.

Zeleninová polévka

Bramboračka

Pórková polévka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 polévková lžíce oleje

1 cibule

100 g brambor

400 g pórku

100 ml smetany na vaření

700 ml zeleninového vývaru

sůl, pepř

Postup:

1. Do nádoby nasadíme sekací nůž, 2 polévkové lžíce oleje, přidáme 1 nakrájenou cibuli

2. Smažíme na 105 °C 5 min, rychlost 1

3. Přidáme zbylé ingredience a povaříme

4. Vaříme 30 minut na 100 °C, rychlost 1

5. Rozmíchujeme

6. 2 minuty, rychlost 5



7. Přidáme 100 ml smetany na vaření a ještě chvilku povaříme.

8. Povaříme 1 minutu na 100 °C, rychlost 1

Tip:

Podáváme s opečenými chlebovými krutony.

Příslušenství:

Sekací metla

Cuketový krém s parmezánem

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 polévková lžíce oleje
1 cibule
2 stroužky česneku
400 g cukety
50 g parmezánu
50 ml smetany na vaření
700 ml zeleninového vývaru
sůl, pepř



Postup:

1. Do nádoby nasadíme sekací nůž, přidáme 2 PL oleje, 1 nakrájenou cibuli a 2 pokrájené stroužky česneku.
2. 105 °C/5 min./rychlost 1
3. Přidáme 400 g na kostky nakrájené cukety, osolíme, opeříme a restujeme.
4. 105 °C/5 min./rychlost 1
5. Vlijeme 700 ml zeleninového vývaru a povaříme.
6. 100°C/30 min./rychlost 1

7. Rozmíxujeme.
8. 2 min./rychlost 5
9. Přidáme 50 g parmezánu, 50 ml smetany na vaření a ještě chvíli povaříme.
10. 100 °C/1 min./rychlost 1

Tip:
Podáváme s opečenými chlebovými krutony.

Příslušenství:
Sekací metla

Žampionová polévka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

20 g másla
1 cibule
150 g žampionů
sůl
1/2 čajová lžička drceného kmínu
15 g hladké mouky
1,5 l vody
100g rýže



Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu, 20 g másla a na kostky nakrájenou 1 cibuli. Necháme zesklovatět.
2. 5 min./100 °C/rychlost 1
3. Přidáme 150 g žampionů, osolíme a přidáme 1/2 čajové lžičky drceného kmínu.
4. 5 min./100 °C/rychlost 1
5. Přidáme 15 g hladké mouky.

6. 1 min./100 °C/rychlost 1
7. Přidáme 1,5 l vody a 100 g propláchnuté rýže a s otevřeným víčkem ve víku povaříme.
8. 20 min./100 °C/rychlost 1
9. Ochutnáme, případně dosolíme a můžeme podávat.

Příslušenství:
Míchací metla

Brokolicový krém

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 polévková lžíce oleje
1 cibule
400 g brokolice
100 ml smetany na vaření
700 ml zeleninového vývaru
sůl, pepř

Postup:

1. Do nádoby nasadíme sekací nůž, přidáme 2 PL oleje, 1 nakrájenou cibuli.
2. 105 °C/5 min./rychlost 1
3. Přidáme 400 g na růžičky rozebrané brokolice, osolíme, opeříme, přilijeme 700 ml zeleninového vývaru a vaříme.
4. 100 °C/30 min./rychlost 1
5. Rozmíxujeme.
6. 2 min./rychlost 5
7. Přidáme 100 ml smetany na vaření a ještě chvíli povaříme.
8. 1 min./rychlost 1

Příslušenství:
Sekací metla



Hovězí vývar

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 2 hod. 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g hovězího masa s kostí
voda
1 mrkev
1 petržel
1 cibule
1/4 celeru
3 stroužky česneku
nudle
čerstvá petrželka
sůl

Postup:

1. Hovězí maso (500 g) opláchneme a vložíme do misky. Zalijeme vodou po max. rysku a dáme vařit.
2. 30 min./130 °C/rychlost 1
3. Cibuli (1 ks), česnek (3 stroužky) a kořenovou zeleninu (1 mrkev, 1 petržel, 1/4 celeru) oloupeme a vložíme do polévky. Odklopíme víčko, aby mohla odcházet pára.
4. 90 min./100 °C/rychlost 1



5. Vyndáme zeleninu, dolijeme vodu a osolíme.
6. 30 min./100 °C/rychlost 1
7. Zeleninu nakrájíme nebo vidličkou rozmačkáme. Vývar přecedíme, vrátíme do misky, přidáme zeleninu, osolíme a nasypeme hrst nudlí.
8. 10 min./130 °C/rychlost 1
9. Podáváme ozdobené čerstvou petrželkou.

Bílá vánoční zelovka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

500 g kysaného zelí
1 l vody
200 ml smetany
200 ml mléka
2 polévková lžíce hladké mouky
5 ks brambor
5 ks vajec
sůl, drcený kmín



Postup:

1. Do misky vložíme míchací metlu. Přidáme 500 g zelí (pokud nechcete polévku moc kyselou, můžete zelí lehce propláchnout vodou), 1 l vody, sůl a kmín.
2. 30 min./130 °C/rychlost 1
3. Brambory omyjeme a ve slupce uvaříme doměkka. Ve 200 ml smetany rozmícháme 2 polévkové lžíce hladké mouky a společně s 200 ml mléka nalijeme do polévky.

4. 1 min./130 °C/rychlost 1
5. 1 vejce lehce rozšleháme a přidáme do polévky.
6. 1 min./130 °C/rychlost 1
7. Zbylé 4 vejce uvaříme natvrdo. Uvařené brambory oloupeme a společně s vajíčky dáme do polévky.

Příslušenství:
Míchací metla

Dýňový krém

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 kg hokaido
2 ks cibule
4 polévková lžíce olivového oleje
700 ml zeleninového vývaru
100 ml smetany ke šlehání
sůl, pepř

Postup:

1. Do nádoby nasadíme sekací nůž, přidáme 4 polévkové lžíce oleje a 2 na kostičky nakrájené cibule. Orestujeme.
2. 5 min./110 °C/rychlost 1
3. Přidáme 1 kg na kostky nakrájené hokaido. Opékáme.
4. 5 min./110 °C/rychlost 1
5. Vlijeme 700 ml zeleninového vývaru a povaříme.
6. 30 min./110 °C/rychlost 1
7. Rozmixujeme.
8. 3 min./rychlost 5



9. Přidáme 100 ml smetany, osolíme, opepříme. Ještě promixujeme.
10. 10 sek./rychlost 1

Příslušenství:
Sekací nůž

Hráškový krém

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

**450 g mraženého
nebo čerstvého hrášku**
2 polévková lžíce bazalkového pesta
1 polévková lžíce másla
sůl, pepř
voda

Postup:

1. Hrášek (450 g) nasypeme do hrnce bez metly, přidáme bazalkové pesto (2 PL), osolíme, opepříme a zalijeme vodou (pokud máme hrášek mražený, dáme teplou vodu) do 1,5 l a dáme povařit.

2. 30 min./130°C/rychlost 1

3. Přidáme máslo (1 polévková lžíce), které necháme rozpustit. Opatrně vložíme sekací nůž a polévku rozmixujeme.



4. 1 min./rychlost 5

5. Pokud chcete polévku jemnější, můžete předešlý krok zopakovat.

Příslušenství:
Sekací nůž

Postup:

1. Do mísy umístíme míchací metlu, přidáme 1 lžíci másla a 2 lžíce oleje.

2. 2 min./90 °C/rychlost 1

3. Do rozpuštěného másla dáme 3 lžíce hladké mouky.

4. 3 min./120 °C/rychlost 1

5. Zalijeme 1 l horkého vývaru (popř. vodou) a necháme povařit.

6. 5 min./120 °C/rychlost 1

7. Přidáme na kostičky nakrájené brambory (5ks), houby (100 g), špetku drce-
ného kmínu, 1 bobkový list, 5ks nového
koření a vaříme, dokud nejsou brambory
měkké.

8. 20 min./110 °C/rychlost 1

9. Můžeme vyndat bobkový list a nové
koření, nalijeme 200ml smetany, osolí-
me, opepříme, přidáme pokrájený kopr
(hrst) a dochutíme 2 lžícemi cukru
a 2 lžícemi octu. Stále ochutnáváme,
abychom okořenili přesně podle
naší chuti.

10. 2 min./80 °C/rychlost 1

11. Podáváme s vejci (zastřená nebo
natvrdo).

Příslušenství:
Míchací metla

Zeleninový krém

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 ks cibule
30 g másla
1 ks mrkve
1 ks petržele
1/4 celeru
4 ks brambor
1/4 ks kedlubny
1 l voda
2 ks česneku - stroužek
sůl, pepř
čerstvá petržel

Postup:

1. Do mísy robota vložíme sekací nůž. Přidáme máslo (30 g).

2. 1 min./130 °C/rychlost 1

3. Přidáme nadrobno nakrájenou 1 cibuli.

4. 10 min./90 °C/rychlost 1

5. Přidáme všechnu nakrájenou zeleninu

6. 5 min./90 °C/ rychlost 1



7. Zalijeme vodou (1 l), osolíme a ope-
příme. Povaříme.

8. 30 min./130 °C/rychlost 1

9. Rozmixujeme.

10. 1 min./rychlost 4

11. Zdobíme čerstvou petrželkou.

Příslušenství:
Sekací nůž

Kulajda

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 lžíce másla
2 lžíce oleje
2 lžíce hladké mouky
1 l vývaru
100g pokrájených žampionů
5 ks brambor
200 ml smetany
2 lžíce octa
2 lžíce cukru
čerstvý nasekaný kopr
1 ks bobkového listu
5 ks nového koření
1 špetka drceného kmínu
sůl, pepř
4 ks vajec



Zelňačka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 cibule
2 lžíce oleje
1 lžička sladké papriky
300g kysaného zelí
2 lžíce hladké mouky
1 bobkový list
1/4 lžičky pepře
3 kuličky nového koření
1/2 lžičky polévkového koření
1 l vývaru
250 ml smetany
200 ml mléka
1 klobása
sůl
1 lžíce cukru

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nůž a sekejte cibuli.
2. 20 sek./rychlost 3
3. Přidejte 2 lžíce oleje a duste 10 min.
4. 10 min./100 °C/rychlost 1
5. Vyměňte sekací nůž za míchací metlu. Zasypte 1 lžičkou sladké papriky a 3 min. smažte.
6. 3 min./100 °C/rychlost 1
7. Přidejte 300 g pokrájeného zelí, 2 lžíce hladké mouky, 1 bobkový list, 1/4 lžičky pepře, 3 kuličky nového koření, 1/2 lžičky polévkového koření a míchejte.
8. 7 sek./100 °C/rychlost 3
9. Přilijte 1 l vývaru a 20 min. vařte.
10. 20 sek./100 °C/rychlost 1
11. Přidejte 250 ml smetany, 200 ml mléka, 1 pokrájenou klobásu, 1 lžici cukru a dalších 15 min. vařte.



12. 15 sek./100 °C/rychlost 1

13. Podle chuti přidejte sůl. Před podáváním vyndejte z polévky bobkový list a nové koření.

Příslušenství:
Sekací nůž, Šlehačí metla

Zeleninový boršč

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 1 hod. 20 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel) – na větší kusy
150 g oškrábaných syrových brambor (na menší kostky)
150 g vařené červené řepy (na menší kostičky)
80 g oloupané cibule (na čtvrtky)
80 g bílého zelí (na nudličky)
60 ml oleje
1 litr vývaru nebo vody
a zeleninový bujón v kostce
80 g rajčatového protlaku
120 g kysané smetany
sůl, divoké koření, směs krkovička gril
50 g ovesných vloček

Postup:

1. Zvlášť si uvařte červenou řepu i se slupkou (150 g).
2. Do nádoby vložte sekací nože, cibuli na čtvrtky (80 g) a kořenovou zeleninu (250 g). Zakryjte víkem.
3. 15 s/rychlost 6
4. Odkryjte, setřete stěrkou zeleninu ze stěn, přilijte olej (60 ml), zakryjte.
5. 10 min./120 °C/rychlost 2
6. Minutu před koncem restování přisypte mleté divoké koření a směs krkovička gril.
7. Následně dolijte vývar nebo vodu (1 litr), přidejte brambory (150 g), pokrájené zelí (80 g) a sůl.
8. 15 min./100 °C/rychlost 1
9. Po deseti minutách přisypte ovesné vločky a rajčatový protlak (80 g).
10. 7 min./100 °C/rychlost 1



11. Nakonec přidejte do polévky oloupanou a nakrájenou řepu (150 g) a krátce povařte.

12. Do hotové polévky přidávejte na talíři hustou kysanou smetanu (120 g).

Příslušenství:
Sekací nůž

Gulášová polévka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 1 hod. 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 g hovězího masa
(nakrájené na menší kusy)
200 g oškrábaných syrových brambor
(na menší kostky)
100 g oloupané cibule (na osminky)
60 ml oleje
4 stroužky loupaného česneku
50 g chlebové strouhanky
1 litr vody a masový bujón v kostce
sůl, směs krkovička gril
sladká paprika, majoránka, pepř

Postup:

1. Nejprve přidejte maso nakrájené na menší kusy (250 g). Poté cibuli (100 g) krájenou na osminky.
2. 10 s./rychlost 7
3. Pak přilijte olej (60 ml). Zasypte paprikou, a směsí na krkovičku.
4. 10 min./120 °C/rychlost 2
5. Vzápětí zalijte vývarem nebo vodou s bujónem (1 litr) a přidejte prolisovaný česnek (4 stroužky).
6. 7 min./100 °C/rychlost 1



7. Pak přidejte brambory krájené na kostky (200 g).
8. 10 min./100 °C/rychlost 1
9. Nakonec zahustěte chlebovou strouhankou (50 g).
10. 2 min./100 °C/rychlost 1
11. Polévku opepřete, přidejte majoránku a podávejte.

Příslušenství:
Sekací nůž

Zelnice s klobásou

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g oškrábaných syrových brambor (na menší kostky)
250 g pokrájeného kysaného zelí
100 g cibule krájené na měsíčky
60 ml oleje nebo sádla
1 litr vývaru, sůl,
směs krkovička gril, mletý pepř, paprika
50 g rozsekaných obilných vloček
100 g dobré klobásky
120 g kysané smetany



Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nož. Nejprve rozsekejte cibuli (100 g)
2. 15 s./rychlost 6
3. Přidejte olej nebo sádlo (60 g)
4. 7 min./120 °C/rychlost 2
5. Přisypte papriku, promíchejte, aby se paprika spojila s tukem, přidejte brambory (150 g) na kostičky a vývar (1 litr).
6. 7 min./100 °C/rychlost 1

7. přidejte pokrájené kysané zelí (250 g), trochu rozsekaných obilných vloček (50 g) pro zahuštění, směs krkovička gril
8. 10 min./100 °C/rychlost 1
9. Nakonec vmíchejte kysanou smetanu na zjemnění (120 g). Přidejte pepř.
10. Na talíř do polévky vložte na pánvi rozpečené kousky klobásky.

Příslušenství:
Sekací nůž

Frankfurtská polévka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 lžíce hladké mouky
1 cibule
2 lžíce oleje
2 lžičky sladké papriky
2 stroužky česneku
1 l vývaru
sůl
1/4 lžičky pepře
150 g párků

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nůž, 1 cibuli a 2 stroužky česneku a sekejte.
2. 20 sek./rychlost 3
3. Přidejte 2 lžíce oleje a duste.
4. 10 min./100 °C/rychlost 1
5. Vyměňte sekací nůž za míchací metlu, přisypte 2 lžičky sladké papriky a smažte.
6. 3 min./100 °C/rychlost 1
7. Přidejte 2 lžíce hladké mouky a míchejte.

8. 10 sek./100 °C/rychlost 3
9. Přidejte 1/4 lžičky pepře, 150 g pokrájených párků, zalijte 1 l vývaru a vařte.
10. 30 min./100 °C/rychlost 1
11. Na závěr dochuťte solí a podávejte s pečivem.

Tip:
Pro vylepšení můžete k cibuli přidat i kořenovou zeleninu nebo brambory.

Příslušenství:
Sekací nůž, Šlehací metla



Žampionová polévka II.

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 g čerstvých očištěných žampionů
60 g másla nebo oleje
60 g cibule
50 g obilných vloček (ovesných)
sůl, směs houbové koření
100 ml smetany
1 litr zeleninového vývaru

Postup:

1. Rozehřejte v nádobě 60 ml másla nebo oleje.
2. 1 min./90 °C/rychlost 1
3. Přidejte pokrájené žampiony (400 g) a cibuli nakrájenou na měsíčky (60 g)
4. 10 s/rychlost 7
5. 8 min./100 °C/rychlost 2
6. Přilijte vývar (1 litr), přisypte houbové koření a ovesné vločky (50 g), lehce vše osolte.



7. 10 min./100 °C/rychlost 2
8. 30 s/rychlost 7
9. Hotovou polévku doplňte smetanou (100 ml), sekanou petrželovou natí, pomíchejte a podávejte.

Příslušenství:
Sekací nůž

Postup:

1. Rozehřejte v nádobě 60 g másla.
2. 1 min./90 °C/rychlost 1
3. Přidejte hrášek (450 g)
4. 5 min./90 °C/rychlost 1
5. Přilijte smetanu (200 ml),
6. přidejte brambory (150 g),

7. smetanový tavený sýr (200 g), lehce vše osolte a okořeňte směsí na bylinkové máslo.

8. 10 min./95 °C/rychlost 1

9. 30 s/rychlost 7

10. Hotovou polévku doplňte sekanou petrželovou natí.

Příslušenství:
Sekací nůž

Dýňová polévka II.

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 menší cibule (60 g) na čtvrtky
100 g kořenové zeleniny na větší kusy
200 g dýně hokaido nakrájené (na menší kusy)
60 ml oleje
1 hrst jemných ovesných vloček
sůl, kari koření
100 ml smetany na zjemnění
dýňový olej na dochucení
500 ml mléko nebo vývar

Postup:

1. Nasadte sekací nože. Přidejte zeleninu
2. 10 s/rychlost 6
3. Přilijte olej a přisypte drcený kmín.
4. 7 min./120 °C/rychlost 2
5. Přisypte kari koření.
6. 30 min./120 °C/rychlost 2
7. Následně přilijte mléko nebo vývar (500 ml). Přidejte hrst jemných ovesných vloček.
8. 10 min./100 °C/rychlost 2



9. 30 s/rychlost 8

10. Nakonec, už bez varu přimíchejte smetanu a na polévku v talíři dejte pár kapek dýňového oleje.

Příslušenství:
Sekací nůž

Hráškový krém II.

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

450 g čerstvého nebo mraženého hrášku
60 g másla
200 g taveného sýra
150 g vařených oloupaných a pokrájených brambor
sůl, směs koření bylinkové máslo
200 ml smetany na vaření
petrželová nat'



Zeleninová polévka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 menší cibule (60 g) na čtvrtky
100 g kořenové zeleniny na větší kusy
100 g cukety na kolečka
80 g pórků na větší kusy
60 ml oleje
140 g vařených oloupaných
brambor nakrájených na kusy
sůl, drcený kmín, muškátový květ
120 ml smetany na zjemnění
500 ml mléko nebo vývar

Postup:

1. Všechnu zeleninu nakrájejte na větší kusy vložte do nádoby s noží a následně ji rozsekejte na drobnější kousky
2. 10 s/rychlost 6
3. Přilijte olej (60 ml), přisypte drcený kmín a směs opékejte
4. 7 min./120 °C/rychlost 2
5. Následně přilijte mléko nebo vývar a přidejte vařené brambory.
6. 10 min./100 °C/rychlost 2
7. 30 s/rychlost 8
8. Nakonec přimíchejte už bez varu smetanu a muškátový květ, doplňte pažitkou či petrželkou a podávejte.

Příslušenství:

Sekací nůž



Bramboračka

Kategorie: Polévky | Čas přípravy: 1 hod. 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 g oškrábaných syrových brambor
(na menší kostky)
250 g kořenové zeleniny (větší kusy)
80 g oloupané cibule (na čtvrtky)
60 g pórků (na nudličky)
50 g sušených hub
(předem namočených)
60 ml oleje
4 stroužky loupaného česneku
50 g jemných ovesných vloček
1 litr vývaru nebo vody
a zeleninový bujón v kostce
sůl, drcený kmín, houbové koření,
majoránka, mletý pepř

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nože, cibuli, kořenovou zeleninu a česnek
2. Zakryjte víkem
3. 15 s/rychlost 6
4. Odkryjte, setřete stěrkou zeleninu ze stěn, přilijte olej, přidejte kmín a zakryjte
5. 7 min./120 °C/rychlost 1
6. Dolijte vývar nebo vodu, přidejte brambory, namočené houby a sůl.
7. 10 min./100 °C/rychlost 1
8. Po deseti minutách přisypte ovesné vločky, pórek a houbové koření.
9. 5 min./100 °C/rychlost 1
10. Nakonec přidejte majoránku a mletý pepř.

Příslušenství:

Sekací nůž





HLAVNÍ JÍDLA

Hlavní jídla:

Hovězí maso v mrkvi

Cizrnové kari

Kuřecí směs se
žampiony

Segedínský guláš

Hovězí maso po
maďarsku

Sěkaná

Hamburgery

Pikantní kuře

Dušená mrkev
s hráškem

Domácí langoš

Kuře na paprice

Pizza s rajčatovou směsí

Sladké kynuté knedlíky

Kuskus se zeleninou

Králík na hořčici

Italská těstovinová hnízda

Humus

Klasické bramboráky

Pizza těsto

Vepřové nožičky

Sěkaná s cizrnou

Vepřová panenka
s červenou paprikou

Olihně na cibuli

Pizza těsto II.

Kuře s mandlemi
na asijský způsob

Masové kuličky
s jablkem

Česneková křídla

Krémová rýže se
špenátem

Krabí tyčinky

Cuketová rolka

Dušený seitan

Sýrové kousky
s karamelizovaným ořechem

Potaje

Houbové Carpaccio

Pikantní drobký

Studené pyré z čerstvého
hrášku s mátou

Avokádo plněné
krevetami

Bramboráky

Sýrové fondue

Losos s bylinkovou
marinádou

Burger

Tatarský biftek

Italský máslový řízek

Zvěřinové ragú

Sekaný řízek se sýrem

Krůtí na víně

Krůtí koláč

Brambory s chorizem
a la Riojana

Míchaná vejce se zeleninou
a tuňákem

Katalánský trinxat

Zeleninový pudink

Kuře Tikka Masala

Olihně na česneku

s petrželí

Řas s krevetami

Sépie se zelenou
omáčkou

Makarony carbonara

Cuketový kyš se slaninou

Veganské nudle

Raita masala

Čočka s rýží a jablkem

Růžičková kapusta
se šunkou

Šunkové lízátko

Bavorský krém

Francouzská tapenáda

Klobása chorizo
se ciderem

Plněné cherry rajčata

Exqueixada s treskou

Duhové Escalivada

Tropické gazpacho

Humus se zeleninou

Pórek a houbové
krokety

Hovězí maso v mrkvi

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

- 2 polévková lžíce oleje
- 1 cibule
- 300 g hovězího masa
- 400 g mrkve
- 1 l vývaru
- 1 čajová lžička sladké papriky
- 1/2 čajová lžička drceného kmínu
- sůl, pepř

Postup:

- Do mísy vložíme míchací metlu, olej a 1 nakrájenou cibuli, zpěníme.
- 5 min./110 °C/rychlost 2
- Přidejte hovězí maso pokrájené na kostky, osolte, opepřete, přidejte lžičku sladké papriky, 1/2 lžičky drceného kmínu a restujte.
- 5 min./100 °C/rychlost 2



- Přidejte na kolečka nakrájené mrkve a zalijte vývarem. Pomalu vařte.
- 80 min./90 °C/rychlost 1

Tip:
Uvařenou směs podáváme s bramborem.

Příslušenství:
Míchací metla

Cizrnové kari

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

- 2 polévková lžíce oleje
- 1 cibule
- 2 mrkve
- 250 g sterilované cizrny
- 150 g červené čočky
- 2 polévková lžíce rajského protlaku
- 2 čajová lžička kari
- 200 ml smetany na vaření

Postup:

- Do mísy vložíme míchací metlu, olej a 1 nakrájenou cibuli, zpěníme.
- 5 min./110 °C/rychlost 2
- Přidáme zbylé suroviny a důkladně povaříme.



- 30 min./90 °C/rychlost 1
- Hotové kari podáváme s rýží nebo čerstvým pečivem.

Příslušenství:
Míchací metla

Kuřecí směs se žampiony

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

- 2 polévková lžíce oleje
- 1 cibule
- 450 g kuřecích prsou
- 100 g pórků
- 150 g žampionů
- 1 čajová lžička sladké červené papriky
- 2 čajová lžička plnotučné hořčice
- 100 ml smetany
- sůl, pepř

Postup:

- Do mísy vložíme míchací metlu, olej a nakrájenou cibuli, zpěníme.
- 5 min./110 °C/rychlost 2
- Přidejte kuřecí prsa, osolte, opepřete, přidejte lžičku sladké papriky a restujte.



- 5 min./100 °C/rychlost 2
- Přidáme pórek, žampiony, hořčice a vody
- 20 min./90 °C/rychlost 1
- Přidejte 100 ml smetany a krátce povařte.
- 1 min./90 °C/rychlost 1

Příslušenství:
Míchací metla

Segedínský guláš

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

- 2 polévková lžíce oleje
- 400 g vepřového masa
- sůl, pepř
- 1 stroužek česneku, 1 cibule
- 1/2 čajová lžička drceného kmínu
- 1 čajová lžička sladké papriky
- 300 ml vývaru
- 150 g kysaného zelí
- 1 smetana na vaření

Postup:

- Do mísy vložíme míchací metlu, přidáme 2 polévkové lžíce oleje a nakrájenou cibuli.
- 105 °C/10 min./rychlost 1
- Přidáme další ingredience: maso, sůl, pepř, česnek a kmín



- 100 °C/5 min./rychlost 1
- Přidáme kysané zelí, sladkou papriku a vlijeme 300 ml vývaru.
- 100 °C/40 min./ rychlost 1
- Vlijeme smetanu na vaření a ještě chvíli povaříme.
- 100 °C/2 min./ rychlost 1

Příslušenství:
Míchací metla

Hovězí maso po maďarsku

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 polévková lžíce oleje
1 cibule
650 g hovězího masa
1 pikantní klobása
1 červená paprika
1 čajová lžička sladké papriky
1 čajová lžička mletého kmínu
1 čajová lžička majoránky
2 polévková lžíce protlaku
sůl, pepř

Postup:

1. Do misky vložíme míchací metlu, olej a 1 nakrájenou cibuli, zpěníme.
2. 5 min./110 °C/rychlost 2
3. Přidáme maso a restujeme.
4. 5 min./110 °C/rychlost 2



5. Přidáme zbylé suroviny a povaříme.
6. 90 min./90 °C/rychlost 1
7. Hotovou směs můžeme podávat s těstovinami nebo knedlíkem.

Příslušenství:
Míchací metla

Sekaná

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

2 polévková lžíce oleje
1 cibule
950 g mletého masa mix
sůl, pepř
2 polévková lžíce strouhanky
1 vejce
1 čajová lžička koření na mletá masa
2 čajové lžičky sušené majoránky

Postup:

1. Do misky vložíme míchací metlu, olej a 1 nakrájenou cibuli, zpěníme.
2. 10 min./100 °C/rychlost 1
3. Přidáme maso, sůl, pepř, strouhanku, vejce, koření a majoránku
4. 4 min./rychlost 2



5. Vytvarujeme šišku a pečeme v troubě na 200 °C v pečicí nádobě, masovou šišku podlijeme vodou. Sekanou podáváme s bramborovou kaší a okurkou.

Příslušenství:
Hnětací hák

Hamburgery

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

2 polévková lžíce oleje
1 cibule
950 g mletého masa mix
sůl, pepř
2 polévková lžíce strouhanky
1 vejce
1 čajová lžička koření na mletá masa



Postup:

1. Do misky vložíme hnětací hák, olej, cibuli a necháme zesklovatět.
2. 10 min./100 °C/rychlost 1
3. Přidáme maso, sůl, pepř, strouhanku, vejce a koření.
4. 4 min./100 °C/rychlost 2

5. Tvarujeme hamburgery a pečeme v troubě na 200 °C na plechu vyloženém pečicím papírem cca 30 min. Masové hamburgery doplníme upečenými bulkami, které potřeme majonézou a zdobíme zeleninou.

Příslušenství:
Hnětací hák

Pikantní kuře

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 polévkové lžíce oleje
1 cibule
360 g kuřecích prsou
špetka soli
špetka pepře
1 polévková lžíce protlaku
1 čajová lžička sladké červené papriky
1 čajová lžička oregana
špetka chilli
1 čajová lžička sušeného česneku
200 ml vody
100 g cherry rajčata
1 smetana na vaření
1 balení mozzarely

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu, přidáme olej a 1 nakrájenou cibuli.
2. 10 min./100 °C/rychlost 1
3. Přidáme maso, sůl, pepř, protlak, papriku, oregano, chilli a česnek
4. 3 min./100 °C/rychlost 1
5. Přidáme 200 ml vody a 100 g čerstvých pokrájených cherry rajčat.



6. 10 min./100 °C/rychlost 1
7. Přidáme 1 smetanu na vaření a nastrohané 1 balení mozzarely.
8. 1 min./100 °C/rychlost 1
9. Vzniklou směs smícháme s uvařenými těstovinami.

Příslušenství:
Míchací metla

Dušená mrkev s hráškem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g mrkve
80 g másla
1 čajová lžička soli
1 špetka pepře
100 g smetany
200 g sterilovaného hrášku
1 polévková lžíce hladké mouky



Postup:

1. Do mixovací nádoby vložíme sekací nůž, přidáme očištěnou a na kousky (cca 3 cm) nakrájenou mrkev.
2. 10 sek./rychlost 5
3. Přidáme máslo, sůl, pepř a dusíme.
4. 10 min./100 °C/rychlost 2
5. Přidáme smetanu, hrášek a povaříme.
6. 10 min./rychlost 2

7. 1 polévkovou lžící mouky rozmícháme v troše vody a nalijeme k mrkvi na zahuštění, opět povaříme.

8. 2 min./rychlost 2

9. Podáváme s vařenými brambory a ho-
vězím masem nebo bez masa s volským
okem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Domácí langoše

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g hladké mouky
250 ml mléka
150 g bílého jogurtu
25 g droždí
1 čajová lžička cukru krystal
0,5 čajové lžičky jedlé sody
špetka soli

olej na smažení
česnek
kečup
strouhaný sýr

Postup:

1. Do vlažného mléka přidáme cukr kry-
stal, droždí a necháme vzejít kvásek.
Do mísy robota vložíme hnětací hák,
nasypeme mouku se špetkou soli, jedlou
sodou, jogurtem a přidáme kvásek.
2. 3 min./rychlost 2
3. Těsto zakryjeme a necháme na tep-
lém místě vykynout.
Vykynuté těsto rozdělíme na bochánky,
ze kterých tvarujeme langoše.
Smažíme v rozpáleném oleji dozlatova.
Hotové langoše potřeme utřeným
česnekem se solí, kečupem a sypeme
strouhaným sýrem.



Příslušenství:
Hnětací hák

Kuře na paprice

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

600g kuřecích stehen
1 ks cibule
1500 ml vody
100 g hladké mouky
200 ml smetany ke šlehání
1/2 ks mrkve
1/2 ks petržele
1/4 ks celeru
2 polévková lžíce sladké červené papriky
1 ks bobkového listu
6 ks nového koření
10 ks celého pepře
sůl
3 polévková lžíce oleje

Postup:

1. Do hrnce bez metly dáme očištěné kuře, zalijeme vodou, přidáme koření, zeleninu, osolíme a vaříme do změknutí masa.
2. 60 min./110 °C/rychlost 1
3. Po uvaření maso vyndáme a vývar přecedíme, vývar si necháme pro další použití. Do mísy robota vložíme míchací metlu, nalijeme olej, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a orestujeme.
4. 10 min./95 °C/rychlost 1
5. Přidáme 100 g hladké mouky.
6. 1 min./95 °C/rychlost 1
7. Přidáme červenou papriku a vývar
8. 5 min./130 °C/rychlost 1
9. Přidáme smetanu ke šlehání a sůl.
10. 2 min./130 °C/rychlost 1
11. Opatrně vyjmeme (! POZOR HORKÉ!) míchací metlu, vložíme sekací nůž a rozmixujeme.
12. 1 min. /rychlost 5



13. Do hotové omáčky dáme čisté obrané maso. Podáváme s houskovým knedlíkem, těstovinami nebo bramborovými noky.

Tip:

Jako přílohu lze podávat těstoviny, knedlík nebo noky.

Příslušenství:

Sekací nůž, míchací metla

Pizza s rajčatovou směsí

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500g hladké mouky
4g sušeného droždí
250ml vlažné vody
1 lžíce olivového oleje
2 špetky soli

Rajčatová směs

300g rajčat loupaných v plechovce
1 špetka cukru
1 lžička olivového oleje

Postup:

1. Do mísy umístíme hnětací hák. Nalijeme vodu, droždí a rozmícháme.
2. 30 sek./rychlost 2
3. Přidáme hladkou mouku, lžici olivového oleje, špetku soli a zpracujeme těsto.
4. 3 min./rychlost 2
5. Zpracované těsto rozdělíme na 2 díly a necháme odležet. Mísu vymyjeme. Do mísy vložíme sekací nůž, přidáme všechny suroviny na rajčatovou směs a rozmixujeme.
6. 1 min./rychlost 6
7. Pečicí plech vyložíme pečicím papírem a vezmeme polovinu těsta a roztáhneme ho nebo rozválíme na celý plech. Těsto na pizzu potřeme rajčatovou směsí a ozdobíme podle chuti. Zakápneme olivovým olejem a pečeme v předehřáté troubě na max, dokud nebudou okraje dozlatova.

Příslušenství:

Sekací nůž, míchací metla



Sladké kynuté knedlíky

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 45 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

400 g hrubé mouky
60 g cukru krupice
20g droždí
1 vejce
150 g polohrubé mouky
1/4 lžičky soli
350 ml mléka

Postup:

1. Do nádoby nalijeme 350ml mléka a zahřejeme.
2. 2 min./80 °C/rychlost 1
3. Vložíme hnětací hák a přidáme 20 g droždí a 60 g cukru krupice.
4. 30 sek./45 °C/rychlost 2
5. Vložíme vejce, sůl a postupně přidáváme mouku a dál mícháme
6. 3 min./45 °C/rychlost 3
7. Těsto necháme 1 hod kynout, z těsta



tvoříme 5 cm velké kulaté knedlíky (plníme ovocem nebo povidly). Do nádoby nalijeme 1 l vody a umístíme parní nástavec, který vytřeme máslem. Knedlíky umístíme do nástavce a vaříme 15 min.

8. Po uvaření propícháme knedlíky špejlí, aby z nich unikla pára.

Tip:

Podáváme se zakysanou smetanou nebo vanilkovou omáčkou. Posypeme cukrem a mákem.

Příslušenství:

Hnětací hák, parní nástavec

Postup:

1. Do nádoby vložíme míchací metlu, nalijeme 75 g oleje.
2. 1 min./120 °C/rychlost 1
3. Vložíme 120 g nakrájené cibule a 1 mrkev nakrájenou na kolečka.
4. 6 min./100 °C/rychlost 1
5. Vložíme cuketu, červenou papriku a lilek. Vše pokrájené na kostičky.
6. 6 min./100 °C/rychlost 2
7. Přidejte vodu, kari a sůl.

8. 10 min./100 °C/rychlost 2

9. Schovejte si směs na později.

10. Přidejte litr vody do nádoby,

11. 5 min./100 °C/rychlost 1

12. Vodu přelejeme přes cedník, na kterém máme kuskus a promícháme, aby se kuskus neslepil. Smíchejte kuskus se zeleninou a omáčkou.

Příslušenství:

Míchací metla

Králík na hořčici

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 3

Suroviny:

40 g oleje
2 stroužky česneku
600 g králíčího masa
1 špetka soli
1 špetka černého pepře
50 g bílého vína
50 g kuřecího vývaru
40 g hořčice

Postup:

1. Do nádoby vložte hnětací hák, nalijte 40 g oleje.
2. 1 min./120 °C/rychlost 2
3. Vložíme česnek a osolené maso.
4. 10 min./120 °C/rychlost 2
5. Přidejte hořčici, poté bílé víno a 50 g drůbežího vývaru.
6. 8 min./120 °C/rychlost 2

Tip:

Před servírováním, můžete pokrm pokapat trochou medu.

Příslušenství:

Hnětací hák



Kuskus se zeleninou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 17 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

75 g olivového oleje
120 g cibule
1 mrkev
120 g cukety (malé kostky)
120 g červené papriky (na kostky)
120 g lilku (na kostky)
1 špetka soli
1 l vody
320 g kuskusu
Kari



Italská těstovinová hnízda

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 17 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1,5 l vody
1 špetka soli
400 g těstovinových hnízd
80 g másla
1 špetka muškátového oříšku
1 špetka pepře
50 g parmazánu (nastrouhaného)

Postup:

1. Vložte 1,5 l vody do nádoby.
2. 15 min./rychlost 1
3. Vložte 400 g těstovinových hnízd.
4. 12 min./100 °C/rychlost 1
5. Ihned poté dejte na těstoviny kousky másla a nechte je rozpustit. Přidejte špetku muškátového oříšku a pepře.



6. Posypte nastrouhaným parmazánem a ihned servírujte.

Tip:

Talíř italských těstovin nikdy nezklame.

Humus

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 15 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 konzervy cizrny
8 polévkových lžic pasty Tahini
2 čajové lžičky kmínu
2 utřené stroužky česneku
150 ml vody
3 polévkové lžíce citronové šťávy
1 najemno nakrájená cibule
sůl, pepř, čerstvý koriandr

Postup:

1. Do mixovací nádoby nasadte nože.
2. Vložte 2 konzervy cizrny a 1/2 vodu.
3. 10 min./100 °C/rychlost 2
4. Přidejte Tahini a cibuli.
5. Přidejte česnek, kmín a 1/2 vody.



6. Přidejte 3 polévkové lžíce citronové šťávy, sůl a pepř.

7. 8 sek./rychlost 2

8. Na závěr do humusu zamíchejte na-sekaný čerstvý koriandr. Hotový humus podávejte s čerstvým pečivem.

Příslušenství:

Sekací nůž

Klasické bramboráky

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

6 stroužků česneku
700g brambor
2 vejce
250g hladké mouky
1/2 lžičky soli
1/4 lžičky pepře
1 lžíce majoránky
3 lžíce strouhanky

Postup:

1. Vložte sekací nůž a přidejte česnek. Sekejte 20 s na stupeň 4. Pomozte si špachtlí.
2. 20 sek./rychlost 4
3. Přidejte brambory, hladkou mouku, vejce, sůl, pepř, majoránku a strouhanku.
4. Sekejte, při sekání si pomáhejte špachtlí.
5. 30 sek./rychlost 7
6. Hotové těsto na bramboráky smažte na rozpáleném oleji.

Tip:

Ideální také jako příloha např. ke guláši.

Příslušenství:

Sekací nůž, špachtle



Pizza těsto

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 5 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

180 ml vody
3 lžíce olivového oleje
15 g čerstvého droždí (3 g sušeného)
10 g soli
1 lžička cukru
350 g hladké mouky

Postup:

1. Nasadte nože. Přidejte 180 ml vody a 3 lžíce oleje, 15 g čerstvého droždí, 10 g soli a 1 lžičku cukru.
2. 2 min./40 °C/rychlost 1
3. Přidejte necelou polovinu mouky
4. 2 min./40 °C/rychlost 3
5. Setřete stěny, zakryjte a nechte 5 minut stát.
6. Přidejte zbylou mouku (200 g).
7. 3 min./40 °C/rychlost 3



8. Nechte těsto cca 15 minut kynout.
9. 30 s/rychlost 1
10. Vyjměte nože a následně měkké těsto. Na pomoučené ploše ho rozdělte na části, utvořte bochánky a posypané moukou je nechte vykynout.
11. Následně je rozvalujte či roztahujte a doplňte surovinami dle libosti. Pečte v předehřáté troubě při 220 stupních.

Příslušenství:
Sekací nůž

Vepřové nožičky

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 15 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

10 pečených mandlí
2 stroužky česneku
1 špetka petržele (čerstvé)
1 opečený toustový chleba
100 g olivového oleje
300 g hub
2 špetky soli
150 g cibule (nasekané)
100 g mrkve (nasekané)
4 vepřové nožičky (nakrájené na čtvrtiny)
1 špetka černého pepře (mletého)
1 odměrka Brandy
500 g vody
1 bobkový list



Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nůž. Vložte 2 stroužky česneku, 10 mandlí, petržel a 1 toust nakrájený na kousky.
2. 10 sek./rychlost 12
3. Schovejte si směs na později.
4. Vložte 30 g oleje.
5. 2 min./120 °C/rychlost 2
6. Vložte 300 g hub s trochou soli.
7. 3 min./120 °C/rychlost 2
8. Schovejte si směs na později.
9. Vložte 70 g oleje.
10. 2 min./120 °C/rychlost 2
11. Vložte 150 g cibule a 100g mrkve.

12. 5 min./120 °C/rychlost 2
13. Vložte 4 osolené nožičky.
14. 8 min./120 °C/rychlost 2
15. Přidejte 1 odměrku brandy.
16. 3 min./120 °C/rychlost 2
17. Vložte 500 g vody, špetku černého pepře a 1 bobkový list.
18. 70 min./100 °C/rychlost 2
19. Vložte houby, z předchozího kroku.
20. 3 min./120 °C/rychlost 2
21. Vložte směs z prvního kroku.
22. 3 min./120 °C/rychlost 2

Příslušenství:
Sekací nůž

Sekaná s cizrnou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 g libovolného masa krájeného na menší kostky
250 g okapané vařené cizrny
80 g cibule na měsíčky
4 stroužky česneku překrojené na půl
40 g bramborového škrobu
100 ml vody nebo mléka
sůl a koření směs cikánskou a krkovičku gril
olej na potření

Postup:

1. Rozsekejte nejprve cibuli a česnek.
2. 15 s/rychlost 7
3. Přidejte maso krájené na menší kostky, okapanou vařenou cizrnu, vodu nebo mléko, sůl a koření podle chuti.
4. 15 s/rychlost 5



5. 15 s/rychlost 7
6. 15 s/rychlost 9
7. Vzniklou fašírku vyjměte, vytvarujte, potřete olejem a pečte v předehřáté troubě 30 – 40 min. při teplotě 160 °C.

Příslušenství:
Sekací nůž

Vepřová panenka s červenou paprikou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 56 min. | Počet porcí: 3

Suroviny:

40 g oleje
200 g cibule
2 stroužky česneku
350 g červené papriky
2 špetky soli
400 g vepřové panenky
1 špetka pepře

Postup:

1. Nakrájejte maso a papriky na kousky velké cca 2 cm. Maso a papriky si dejte do misky na stranu.

2. Vložte 40 g oleje.

3. 1 min./120 °C/rychlost 1

4. Přidejte 2 stroužky česneku a 200 g cibule nakrájené na 8 kousků.

5. 3 min./120 °C/rychlost 1

6. Nasadte metlu. Vložte 300 g nakrájené papriky.



7. 4 min./120 °C/rychlost 2

8. Vložte 400 g osolených kousky masa.

9. 18 min./100 °C/rychlost 2

10. Sundejte odměrku, aby mohla odcházet pára.

Příslušenství:
Míchací metla

Olihně na cibuli

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 16 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

50 g slunečnicového oleje
2 česneky
200 g sladké cibule
200 g rajčat
1 lžička petržele
300 g olihní
1 špetka soli (podle chuti)
1 lžička sladké papriky



Postup:

1. Vložte 50 g oleje.

2. 1 min./120 °C/rychlost 1

3. Vložte 2 česneky.

4. 1 min. 30 sek./120 °C/rychlost 1

5. Vložte 200 g cibule.

6. 4 min./120 °C/rychlost 1

7. Vložte 200 g rajčat nakrájených na velké kusy, 1 lžičku petržele

8. 3 min./120 °C/rychlost 1

9. Nakonec vložte 300 g olihní, špetku soli a 1 lžičku papriky

10. 20 min./120 °C/rychlost 2

Tip:

Jak víme, olihně se dají uvařit na tisíc způsobů, ale tento recept je ideální, pokud chcete olihně podávat s omáčkou.

Příslušenství:
Hnětací hák

Pizza těsto II.

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

170 g vody
30 g olivového oleje
1 špetky soli
350 g mouky
10 g čerstvého droždí

Postup:

1. Vložte vodu, olej a špetku soli.

2. 30 s/40 °C/rychlost 2

3. Vložte čerstvé droždí a mouku.

4. 2 min./rychlost 1

5. Vyndejte těsto z nádoby, přikryjte ho utěrkou a nechte 20 min., odležet.

6. Rozválejte těsto a posypte pizzu čím chcete. Předehřejte troubu a pečte 15 min. na 220 °C.

Tip:

Základní těsto na výrobu pizzy, s tímto receptem vám dá vyrobit 3 – 4 pizzy, v závislosti na velikosti a tloušťce, ve které je připravujeme.

Příslušenství:
Míchací metla



Kuře s mandlemi na asijský způsob

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 5 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

150 g cibule
50 ml oleje
2 mrkve (nakrájené)
60 g zelené papriky (proužky)
2 kuřecí prsa (na kousky)
50 ml vody
1 lžička kukuřičného škrobu
70 ml sójové omáčky
50 g pražených mandlí
Trocha karamelu (tekutého)
1 špetka soli

Postup:

1. Vložte 150 g cibule do nádoby
2. 10 sek./rychlost 6
3. Nasadte metlu. Vložte 50 ml oleje, 2 mrkve a 60 g paprik
4. 20 min./120 °C/rychlost 2
5. Ve vedlejší nádobě si ručně zamíchejte vodu a kukuřičný škrob.
6. Přidejte sójovou omáčku, mandle, tekutý karamel, sůl, vodu a lžičku kukuřičného škrobu do nádoby přístroje.



7. 5 min./120 °C/rychlost 1

8. Kuře obalte v marinádě a vložte na rozpálenou pánev.

Tip:

Perfektní asijské jídlo, které si snadno připravíte sami doma.

Příslušenství:

Míchací metla

Masové kuličky s jablkem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 kuřecí prso, nasekané
1 cibule (malá)
1 jablko
1 vejce
1 jogurt
4 lžíce strouhanky
1 špetka soli
2 lžičky cukru
1 špetka skořice



Postup:

1. Nakrájejte kuřecí prso, cibuli a dejte oboje do nádoby.
2. 1 min./rychlost 5
3. Vložte jablko, vejce a řecký nebo klasický jogurt
4. 1 min./rychlost 8
5. Přidejte strouhanku, vytvarujte kuličky (dejte si na ruce trochu mouky) a nechte je vychladnout v lednic. Poté je trochu osmažte a dejte je do trouby na 8 min na 180 °C.

6. Umyjte nádobu. Vložte 1 nakrájené jablko, 2 lžičky cukru, 1 špetku soli, 1 špetku skořice a trochu vína.

7. 5 min./100 °C/rychlost 1

Tip:

Jiné, ale chutné masové kuličky, které vaše strávnicky překvapí.

Příslušenství:

Hnětací hák

Česneková křídla

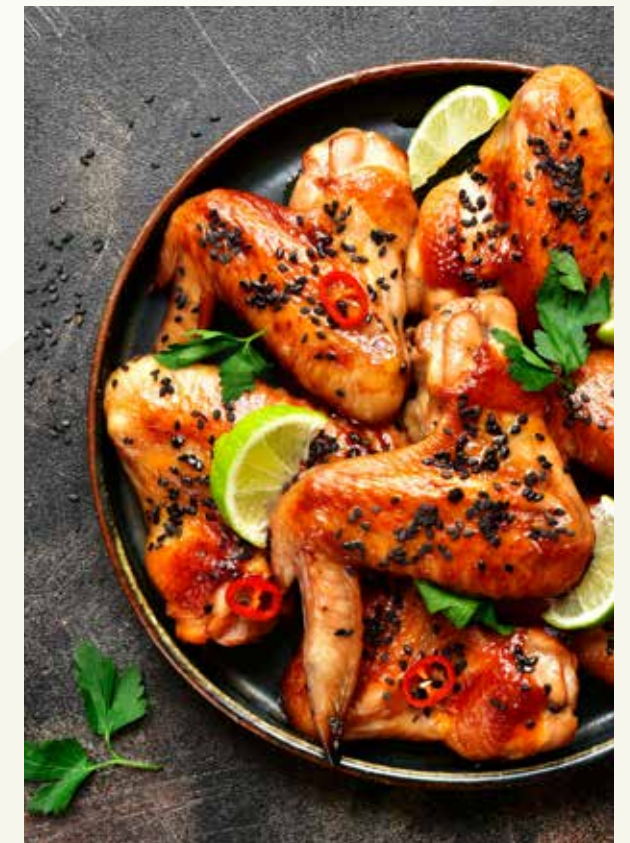
Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 54 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

50 g oleje
50 g česneku (oloupaného)
500 g kuřecích křídel
50 g česneku
1 špetka soli
1 špetka pepře
50 g bílého vína
50 g kuřecího vývaru
1 bobkový list

Postup:

1. Vložte 50 g oleje do nádoby.
2. 1 min./120 °C/rychlost 1
3. Přidejte půlku česneku.
4. 3 min./120 °C/rychlost 1
5. Nasadte metlu a přidejte 500 g osolený kuřecích křídel a zbytek česneku,
6. 10 min./120 °C/rychlost 2
7. Přidejte 50 g bílého vína, 50 g kuřecího vývaru, 1 bobkový list
8. 10 min./120 °C/rychlost 2



Tip:

Klasický pokrm, perfektní k večeři. Jako přílohu můžeme dát brambory nebo zeleninu.

Příslušenství:

Míchací metla

Krémová rýže se špenátem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g špenátu (čerstvého)
40 g olivového oleje
2 stroužky česneku
200 g cibule
1 lžíce pepřového choriza
1 lžička sladké papriky
300 g rýže
100 ml bílého vína
1 l zeleninového vývaru

Postup:

1. Nakrájejte špenát. Třetinu (100 g) vložte do nádoby.
2. 10 sek./rychlost 6
3. Špenát dejte do misky.
4. Krok 2x zopakujte se zbytkem špenátu.
5. Přidejte 40 g oleje.
6. 1 min./120 °C/rychlost 2
7. Vložte 2 stroužky česneku.
8. 1 min./120 °C/rychlost 1
9. Přidejte 200 g cibule.
10. 5 min./120 °C/rychlost 1



11. Vložte 1 lžíci pepřového choriza a papriku.
 12. 30 sek./rychlost 4
 13. Vložte 300 g rýže a 100 ml bílého vína.
 14. 2 min./120 °C/rychlost 3
 15. Nakonec přidejte 1 l zeleninového vývaru, promíchejte stěrkou a přidejte 300 g nakrájeného špenátu.
 16. 25 min./90 °C/rychlost 1
- Příslušenství:**
Sekací nůž

Krabí tyčinky

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 19 min. | Počet porcí: 3

Suroviny:

20 g vlašských ořechů
25 g majonézy
20 g salátu
6 Surimi tyčinek (krabí tyčinky)
1/2 jablka
1 lžička soli



Postup:

1. Nakrájejte jablka na malé kostky a dejte si je na stranu do misky. Vložte do nádoby ořechy a salát.
2. 10 s/rychlost 8
3. Přidejte majonézu.
4. 10 s/rychlost 4
5. Nalejte směs do misky s jablky.

6. Nakonec rozdělte krabí tyčinky Suri-mi a rozložte je, lžičkou přidejte na každou tyčinku směs a opatrně je zabalte.

Tip:

Ideální předkrm ke každému jídlu nebo vánoční večeři.

Příslušenství:

Sekací nůž

Cuketová rolka

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 31 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

200 g cukety (neoloupaná)
100 g sýru ementál (nastrouhaného)
3 vejce
5 g soli
1 špetka pepře
4 plátky Serrano šunky / tuňák
6 plátků sýra

Postup:

1. Nastrouhejte 200 g cukety.
2. Vložte cuketu a nastrouhaný sýr.
3. 1 min./rychlost 1
4. Dejte směs do misky stranou.
5. Rozklepněte vejce do misky a osolte.
6. Smíchejte vejce se sýrovo-cuketovou směsí. Dejte pečící papír na plech a směs na něj rozetřete. Předehřejte troubu na 180 °C a pečte 20 – 30 minut.
7. Doporučuje si vytvarovat rolku, dokud je směs ještě teplá. Naplnit je můžete čím chcete, šunkou Serrano, tuňákem... toto množství stačí na večeři pro dva. Každá trouba hřeje jinak, proto se ujistěte, že se směs nepřipálila.

Příslušenství:

Struhadlo



Dušený seitan

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 47 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

40 g oleje
250 g seitanu
50 g cibule
2 mrkve
30 g zelené papriky
30 g červené papriky
200 g rajčat (nakrájených)
50 g hrášku
5 g papriky de la Vera
10 g pivovarských kvasnic
2 brambory
200 ml vody
1 bobkový list
1 lžička soli

Postup:

1. Vložte 40 g oleje
2. 2 min./100 °C/rychlost 1
3. Poté nakrájejte seitan na kostky
4. 10 min./100 °C/rychlost 1
5. Vyndejte seitan a nechte ho 5 min. odležet.
6. Vložte 50 g cibule, 2 mrkve, 30 g zelené papriky, 30 g červené papriky
7. 3 min./100 °C/rychlost 1
8. Vložte seitan



9. 3 min./100 °C/rychlost 1
 10. Vložte 50 g hrášku, 5 g papriky (koření), 10 g droždí, 2 brambory, 200 ml vody, 1 bobkový list a 1 lžičku soli podle chuti.
 11. 30 min./100 °C/rychlost 1
 12. Poté servírujte v misce. Můžete ozdobit trochou bobkového listu nebo petržele.
- Příslušenství:**
Míchací metla

Sýrové kousky s karamelizovaným ořechem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 6 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

100 g karamelizovaných
vlašských ořechů
150 g modrého sýra
250 g taveného sýra



Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 100 g karamelizovaných vlašských ořechů
2. 20 s/rychlost 6
3. Pokud chcete, aby byl posyp při servírování chladný, vložte ořechy do lednice.
4. Poté vložte 150 g modrého sýra, 250 g taveného sýra
5. 10 s/rychlost 3
6. Nechte těsto chvíli v lednici, aby zůstalo čerstvé.

7. Z těsta vytvarujte kuličky (velikost záleží na vás) a obalte je v ořechách, poté můžete servírovat. Pokud chcete dát kuličkám sladký nádech, pokapejte je medem.

Tip:

Inovativní předkrm. Jsme zvyklí, že těsto je vždy smažené, ale co tahle těsto obalit v oříškách, když nemáme po ruce olej? Perfektní spojení sladké příchuti a modrého sýra vytváří velmi originální chuť.

Příslušenství:

Sekací nůž

Potaje

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 10 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

200 g cibule
2 stroužky česneku
100 g extra panenského
olivového oleje
1 lžíce sladké papriky
300 g cizrny, uvařené a usušené
700 g vody
250 g špenátu (rozmražený a osušený)
1 bobkový list
250 g tresky, neosolené a na kousky
2 vejce

Postup:

1. Vložte cibuli a česneky do nádoby.
2. 5 s/rychlost 4
3. Vložte 100 g oleje.
4. 5 min./80 °C/rychlost 3
5. Vložte 1 lžíci papriky, 4 lžíce vařené cizrny a 2 lžíce vody.
6. 15 s/rychlost 6
7. Vložte 700 g vody, 250 g špenátu a 1 bobkový list.
8. 10 min./100 °C/rychlost 1



9. Vložte zbytek uvařené cizrny (300 g) a 250 g kousků tresky
10. 10 min./100 °C/rychlost 2
11. Přidejte plátky uvařeného vejce natvrdo a servírujte.

Tip:

Ideální chutný pokrm v zimním období plný živin.

Příslušenství:

Sekací nůž

Houbové Carpaccio

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 13 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

60 g olivového oleje
40 g piniových oříšků
1 špetka soli
1 špetka černého pepře
1 špetka pažitky (nasekané)
400 g Lišek (velmi tenké plátky)



Postup:

1. Nejdříve se ujistěte, že jsou houby čerstvé a čisté. Nakrájejte houby na plátky a rozložte houby na tác a pokapejte je citronovou šťávou, aby neoschli. a přidejte 60 g oleje a 40 g piniových oříšků,

2. 2 min./120 °C/rychlost 2

3. poté přendejte do misky a nechte směs vychladnou.

4. Nasadte nože, vložte špetku soli, pepře a pažitky

5. 1 min./rychlost 2

6. Poté vyskládejte houby na směs v misce a posypte kořením.

Tip:
Carpaccio podáváme vždy s tatarákem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Postup:

1. Nakrájejte chléb na malé kousky a namočte je na 1 nebo 2 hodiny, vždy se ujistěte, že se kousky nerozpadávají.

2. Zapněte přístroj, nasadte nože, vložte 150 ml oleje.

3. 1 min./rychlost 1

4. Vložte 1 česnek, 100 g choriza, 100 g slaniny a oregano podle chuti.

5. 5 min./120 °C/rychlost 2

6. Vylejte olej, vložte kousky 2 chleba

7. 2 min./90 °C/rychlost 1

8. Vložte ke chlebu všechny suroviny, 1 min./rychlost 2

9. Poté servírujte rovnou na jídlo.

Tip:
Jednoduchý recept s velkým využitím - jako předkrm servírovaný na táce nebo předkrm k lehkému menu. Ideální je také k menu se steakem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Studené pyré z čerstvého hrášku s mátou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 58 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

300 g hrášku (čerstvého)
500 g zeleninového vývaru
20 listů máty peprné
5 g soli
100 g smetany



Postup:

1. Nejdříve vyndáme hrášek z lusků. Přidáme 500 g vývaru a 300 g hrášku.

2. 25 min./110 °C/rychlost 1

3. Pokud hrášek není hotový,

5 min./110 °C/rychlost 1

4. Přidáme 20 nasekaných lístků máty, 5 g soli a 100 g smetany

5. 3 min./rychlost 1 a mixujeme dokud nebude vše rozdrčené.

6. Poté to nechte 1 hodinu odležet v lednici a servírujte studené. Na ozdobu můžete přidat krutóny, proužky mrkve nebo syrovou zeleninu.

Tip:
Tento recept se může podávat studený i teplý. Pokud ho chcete podávat teplý, stačí odstranit mátu. A pokud chceme pokrm podávat za studena a dodat mu jiný nádech, můžeme jej pokapat citronovou šťávou.

Příslušenství:
Sekací nůž

Pikantní drobky

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 2 hod. 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 chleby (staré pár dní)
30 ml vody
150 ml olivového oleje
1 česnek (mletý)
100 g pálivého choriza (nemusí být pálivé, můžete si vybrat)
100 g slaniny
Pár listů oregána (volitelné)



Avokádo plněné krevetami

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100 g majonézy
100 g salátu (1 list)
60 g cibule
25 vařených krevet (plus 6 na ozdobu)
8 krabích tyčinek
2 vařená vejce
3 zralá avokáda
1 trocha citronové nebo limetkové šťávy
1 lžice rajčatové omáčky nebo kečupu
1 špetka soli a pepře

Postup:

1. Nasadte nože a vložte 25 krevet, 8 krabích tyčinek a 2 vejce rozkrojená na půl.
2. 10 s/rychlost 11
3. Obsah přendejte do velké mísy a ponechte na později.
4. Aniž byste nádobu umyli, vložte 60 g cibule a 100 g salátu nakrájeného na čtvrtiny
5. 10 s/rychlost 11
6. Setřete vše stěrkou dolů do nádoby a vložte dužinu ze 3 avokád (aniž byste narušili jeho slupku) a šťávu z 1 citronu.



7. 10 s/rychlost 12

8. Obsah nádoby přidejte ke krevetám a krabím tyčinkám a promíchejte s majonézou, rajčatovou omáčkou, pepřem a solí.

9. Naplňte vnitřek avokádových slupek a ozdobte 6 krevetami.

Tip:

Tato plněná avokáda jsou skvělým předkrmem pro speciální příležitost, ale vypadají také dobře naservírované na obyčejném letním stole nebo jako lehká večeře se salátem.

Příslušenství:

Sekací nůž

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nože, brambory, cibuli a česnek
2. 30 s/rychlost 5
3. Přidejte vejce, ovesné vločky nebo 100 g hladké mouky, sůl a pepř.
4. 30 s/rychlost 7
5. V případě že jsou brambory málo škrobnaté, přidejte dvě lžice bramborového škrobu a vše promíchejte.
6. Těsto na bramborák pečte na rozpáleném tuku.

Tip:

Další variace:

Zkuste spolu s bramborami rozsekat kousky uzeného masa a škvarky. Do jemně rozsekaného těsta můžete z nostalgie přistrouhat část brambor na klasickém struhadle a přidat na malé kostičky krájenou slaninu.

Příslušenství:

Sekací nůž

Sýrové fondue

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 27 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100ml šlehačky.
50 g hermelínu
50 g sýru Brie.
50 g sýru Gorgonzola.
75 g práškového sýra (podle chuti).
Petržel (volitelné).

Postup:

1. Nasadte hnětací metlu a nalijte 100 ml smetany.
2. 5 min./80 °C/rychlost 2
3. Vložte 150 g směsi sýrů (bez kůrky),
4. 3 min./80 °C/rychlost 2
5. Vyndejte metlu tak, abyste se nespálili a nasadte nože.
6. Vložte 75 g práškového sýra
7. 10 s/rychlost 5
8. Sundejte víko a zkontrolujte, zda nejsou v sýru žádné kousky.
9. 10 s/rychlost 12
10. Poté přelijte sýr do misky na servírování (fondue vydrží dlouho teplé v misce z jílu nebo kamene).



Tip:

Perfektní předkrm k jakémukoli jídlu. Ideální k opečenému toustu, hroznům a bagetě... Doporučuje se vařit jej při vysoké teplotě, aby se všechny sýry dobře sloučily a vznikla tak hustá a chutná směs.

Příslušenství:

Sekací nůž, Hnětací hák

Bramboráky

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

700 g syrový brambor – větší kusy
80 g cibule – na osminky
5 stroužků česneku – na půlky
2 vejce
80 g jemných ovesných vloček
nebo 100 g hladké mouky
sůl, pepř, majoránka
olej nebo sádlo na pečení



Losos s bylinkovou marinádou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

Marináda:

svazek bylinek rozmarýn, tymián, šalvěj, oregano, petržel (bez pevných stonků a dřevnatých částí)
120 ml olivového oleje
2 stroužky česneku na plátky
strouhanou citronovou kůru asi z poloviny citronu
sůl, případně trochu mletého pepře

Příprava ryby:

600 g čerstvého lososa bez kůže
rozděleného na stejnoměrné porce
sůl

bylinková marináda

Příloha:

600 g syrových brambor na kousky
500 g brokolice, mrkev, řapíkatý celer
případně i jiná zelenina na stejné kusy

Postup:

1. Příprava bylinkové marinády: Vložte sekací nože. Přidejte svazek bylinek rozmarýn, tymián, šalvěj, oregano, petržel (bez pevných stonků a dřevnatých částí), olivový olej, česnek, citronovou kůru, sůl a pepř.

2. 20 s/rychlost 9

3. Příprava ryby: Lososa bez kůže rozdělte na stejnoměrné porce, lehce osolte a promněte s připravenou bylinkovou marinádou.

4. Nechte hodinu i déle odležet v lednici.

5. Vždy počítejte s tím, že se na patnáct minut vaření na páře spotřebuje asi čtvrtlitru vody. Nádoby po vylití marinády netřeba umývat, jen do ní dolijte vodu – cca 350 ml.

6. Do menšího varného koše, který se vkládá do hlavní nádoby dejte oloupané a na kousky nakrájené syrové brambory, osolte, zakryjte poklicí a spusťte program vaření v páře



7. 20 min./100 °C/rychlost 1

8. Mezitím si do vrchního patra nádoby (mělký Parní Koš) pro vaření na páře naskládejte marinovanou rybu tak, aby mezi porcemi byly malé mezery a mohla tudy stoupat pára. Losos potřebuje na uvaření také cca 20 minut, a proto ho přidejte nad brambory a vařte párou obě nádoby.

9. Brokolici, mrkev, řapíkatý celer případně i jinou zeleninu si upravte na stejné kusy a přibližně na posledních deset minut přidejte zeleninu do prostředního koše (hluboký Parní Koš) pod rybu.

Příslušenství:

Sekací nůž, Parní koš, Nádoba

Burger

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

600 g hovězího masa na steaky
- polozmrzlé kostky
150 ml vody
100 ml oleje
50 g bramborového škrobu
sůl, grilovací koření, mletý pepř
80 g cibule na měsíčky

Postup:

1. Vložte sekací nože, olej a cibuli.

2. 17 s/rychlost 7

3. 5 min./120 °C/rychlost 1

4. Přidejte polozmrzlé maso, vodu, bramborový škrob, sůl a koření.

5. 15 s/rychlost 5



6. 15 s/rychlost 7

7. 15 s/rychlost 9

8. Vzniklou směs pak rozdělte na stejnoměrné části a namočenýma rukama vytvarujte do tvaru burgeru. Pečte je na grilu či pánvi z obou stran.

Příslušenství:

Sekací nůž

Tatarský biftek

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 20 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g čisté hovězí maso bez blan
(ideálně pravá svíčková)
krájené na kostky
50 ml oleje
100 ml studené vody
sůl, čerstvě mletý pepř
špetka mletého kmínu

Postup:

1. Vložte sekací nože a maso, olej, studenou vodu, sůl, pepř a špetku kmínu.

2. 15 s/rychlost 6

3. 15 s/rychlost 9



4. Doplněte dle chuti a zvyku žloutky, hořčici a promíchejte.

Příslušenství:

Sekací nůž

Italský máslový řízek

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g kuřecího/krůtího masa na kostky
80 g parmazánu na kostky
150 ml smetany na vaření
40 g bramborového škrobu
sůl, grilovací koření
překrájená petrželová nať
80 ml oleje na pečení
nebo přepuštěného másla
másto na potření hotových řízků

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nože, přidejte 80 g parmazánu (bez tvrdé kůry).

2. 15 s/rychlost 6

3. Přidejte maso a smetanu na vaření, škrob, sůl, grilovací koření, překrájenou petrželovou nať.

6. 15 s/rychlost 5



7. 15 s/rychlost 9

8. Vzniklou hmotu vyjměte a tvořte z ní menší oválné řízečky.

9. Pečte je nejprve na pánvi v oleji nebo přepuštěném máse a pak je nechte do-
táhnout v mírné troubě potřené máslem
- 15 minut na 90 stupňů.

Příslušenství:
Sekací nůž

Zvěřinové ragú

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 3 hod. 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g čistého masa ze zvěřiny
- krájené na kostky
200 g kořenové zeleniny na kostičky
(může být i mražená)
100 g cibule nadrobno krájená
80 g slaniny na nudličky
40 g oleje
50 g rajčatového protlaku
30 g cukru
40 g másla
200 ml vývaru
200 ml červeného vína
3 lžice švestkových povidel
3 lžice brusinkového kompotu
sůl, směs mletého divokého koření,
čerstvé bylinky, petrželová nať



Postup:

1. Nasadte míchací nástavec na hřídel, nalijte olej a přidejte slaninu.

2. 2 min./120 °C/rychlost 1

3. Přidejte cibuli a kořenovou zeleninu.

4. 10 min./120 °C/rychlost 1

5. Přidejte divoké koření a maso krájené na kostky a cukr

6. 5 min./100 °C/rychlost 1

7. Přilijte víno (200 ml) a trochu vývaru a trochu osolte.

8. 60 min./95 °C/rychlost 1

9. Délka přípravy záleží na kvalitě a druhu masa, během dušení případně přilijte trochu vývaru.

10. Pokud je zvěřina měkká přidejte máslo, rajčatový protlak, švestková povidla a brusinkový kompot.

15. 2 min./95 °C/rychlost 1

16. Nakonec přidejte posekané bylinky.

17. 1 min./70 °C/rychlost 1

Tip:
Podobně připravíte i vepřové v kapustě, kuřecí v mrkvi nebo bramborový guláš s hlívou

Příslušenství:
Míchací metla

Sekaný řízek se sýrem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 g vepřového masa
(plec, krkovice) na kostky
150 g uzeného sýra (cihla) na kostky
150 ml mléka nebo smetany na vaření
40 g bramborového škrobu
sůl, směs zlatá pečínka, směs
na bylinkové máslo, směs krkovička
gril tuk na pečení (olej, sádlo)
případně strouhanka na obalení

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nože a všechny suroviny.

2. 15 s/rychlost 5

3. Setřete stěny nádoby stěrkou.

4. 15 s/rychlost 7

5. Vyjměte rozsekanou směs z nádoby.



6. Namočenýma rukama z ní tvořte stejnoměrné koule, ty potom roztlačte na kulaté biftečky a pečte je z obou stran na rozpáleném tuku.

Tip:
Podobně můžete připravit sekaný řízek i z drůbežího masa.

Příslušenství:
Sekací nůž

Krůtí na víně

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 2 hod. 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g krůtího masa
na menší kostky promnuté se solí
200 g kořenové zeleniny na kostičky
150 g syrových brambor (typ C)
krájených na malé kostičky
150 g řapíkatého celeru na stejné kousky
100 g cibule na měsíčky (osminky)
50 g slaniny na nudličky
40 g oleje
50 g rajčatového protlaku
30 g cukru
40 g másla
200 ml vývaru
200 ml červeného vína
sůl, provánské bylinky, pepř,
čerstvé bylinky, petrželová nať

Postup:

1. Nasadte míchací nástavec na hřidel, nalijte olej a přidejte slaninu.
2. 2 min./120 °C/rychlost 1
3. Přidejte cibuli a kořenovou zeleninu.
4. 10 min./120 °C/rychlost 1
5. Přidejte krůtí maso, brambory, cukr, přilijte víno a trochu vývaru.
6. 10 min./100 °C/rychlost 1



7. Přidejte řapíkatý celer, provensálské bylinky, máslo, rajčatový protlak, případně přilijte trochu vývaru, ochutnejte, zda je vše dost slané.

8. 10 min./100 °C/rychlost 1

9. Směs masa a zeleniny má být jen podlitá (nemá plavat jako v polévce). Vše zahustí rozvařené brambory. Nakonec pomelte pepř a přidejte posekané bylinky

10. 2 min./70 °C/rychlost 1

Tip:

Podobně můžete připravit i kuřecí či vepřové maso.

Příslušenství:

Míchací metla

Postup:

1. Vložte 4 nakrájená krůtí prsa (okořeněné paprikou) a 1 cibuli.
2. 1 min./ rychlost 8
3. Smíchejte mimo mísu 6 vajec s kořením podle chutí a kukuřičnou moukou.
4. Smíchejte vše dohromady, vytvarujte a dejte ve vodní lázni do trouby na 30 min.

Příslušenství:

Sekací nůž

Brambory s chorizem a la Riojana

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 5 min. | Počet porcí: 5

Suroviny:

70 g olivového oleje
150 g cibule
100 g zelené papriky
100 g červené papriky
2 česneky
1 chilli paprička
100 g rajčat
200 g Choriza
800 g brambor
400 g vody (nebo vývaru)
1 špetka soli
1 lžíce vnitřku choriza
1 bobkový list



Postup:

1. Vložte 70 g oleje
2. 1 min./120 °C/rychlost 1
3. Přidejte 150 g cibule, 100 g zelené papriky, 100 g červené papriky, 2 česneky a 1 chilli papričku.
4. 8 min./120 °C/rychlost 1
5. Vložte 100 g rajčat
6. 2 min./120 °C/rychlost 1

7. Nasadte metlu na nože. Vložte 200 g choriza a 800 g brambor.

8. 2 min./120 °C/rychlost 1

9. Aniž byste vyndali metlu, přidejte 400 g vody nebo vývar, 1 špetku soli, 1 lžíci vnitřku choriza a 1 bobkový list.

10. 20 min./120 °C/rychlost 1

Příslušenství:

Míchací metla

Krůtí koláč

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 15 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

4 krůtí prsa (s paprikou)
1 cibule (velká)
6 vajec
2 lžíce kukuřičné mouky
1 špetka soli



Míchaná vejce se zeleninou a tuňákem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 52 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

50 g olivového oleje
50 g cibule
120 g mrkve
250 g cukety
1 špetka soli
100 g tuňáku v olivovém oleji
2 vejce



Postup:

1. Přidejte 50 ml olivového oleje.
2. 2 min./110 °C/rychlost 2
3. Vložte 50 g nasekané cibule.
4. 2 min./110 °C/rychlost 2
5. Vložte oloupanou, nakrájenou mrkev.
6. 5 min./110 °C/rychlost 2
7. Vložte 250 g cukety (oloupané nebo neoloupané a nakrájené).
8. 10 min./110 °C/rychlost 2

9. Osolte podle chuti.

10. Vložte 100 g tuňáka v olivovém oleji. Přidejte 2 vejce.

11. 3 min./90° C/rychlost 2

12. Čas si můžete upravit podle toho, jak chcete mít udělané vejce.

Tip:

Vegetariánský pokrm, perfektní k obědu nebo večeři.

Příslušenství:

Hnětací hák

Katalánský trinxat

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 15 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 l vody
2 špetky soli
1/2 zelí
300 g brambor
40 g oleje
4 plátky slaniny (nakrájené na kousky)
3 stroužky česneku (nasekaného)
4 Plátky slaniny



Postup:

1. Očistěte zelí, brambory a nakrájejte je.
2. Nalijte litr vody a osolte ji.
3. 3 min./120 °C/rychlost 1
4. Vložte 1/2 zelí a 300 g brambor.
5. 25 min./120 °C/rychlost 2
6. Odlejte přebytečnou vodu a rozmačkejte zelí a brambory vidličkou. Přendejte směs na talíř.
7. Vložte 40 g oleje.
8. 1 min./120 °C/rychlost 1

9. Vložte 4 nakrájené plátky slaniny.

10. 1 min./120 °C/rychlost 1

11. Až se slanina zbarví, přidejte 3 stroužky nakrájeného česneku.

12. 1 min./120 °C/rychlost 1

13. Vložte zelí a brambory a trochu osolte.

14. 2 min./100 °C/rychlost 2

15. Osmažte plátky slaniny na pánvi do zlata a dejte ji na vrch pokrmu.

Příslušenství:

Hnětací hák

Zeleninový pudink

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 16 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g mrkve
150 g cukety
150 g brokolice
750 g vody
8 vajec
300 g smetany ke šlehání
100 g mléka
1 špetka soli
1 špetka černého pepře
1 lžička másla
1 lžíce strouhanka



Postup:

1. Nakrájejte mrkev a cuketu na dlouhé proužky. Oddělte brokolici od stonků.
2. Přidejte do nádoby 75 g vody a nakrájenou zeleninu - 150 g mrkve, 150 g cukety, 150 g brokolice, dejte na parný košík.
3. 25 min./130 °C/rychlost 3
4. Uložte si zeleninu na stranu.
5. Nasadte metlu na nože a vložte 8 vajec, 100 g mléka, 300 g smetany ke šlehání, 1 špetku soli a pepře.
6. 15 sek./rychlost 5

7. Vytřete formu máslem a vysypte strouhankou. Nalejte trochu směsi, poté dejte vrstvu zeleniny, poté opět nalijte směs a další vrstvu zeleniny. Tak pokračujte, dokud nenaplníte vrstvami celou formu.

8. Předehřejte troubu na 180° a pečte 45 minut. Špejlí zkontrolujte, zda je pudink hotový.

Tip:

Pudink, vždy děláme sladký, co takhle zkusit změnu? Směsí chutí a konzistencí překvapíte vaše hosty.

Příslušenství:

Míchací metla, Parní koš, Mísa

Kuře Tikka Masala

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 14 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

40 g oleje
2 stroužky česneku
100 g zelené papriky
200 g cibule
600 g kuřecích prsou
1 špetka soli
140 g smažených rajčat
140 g odpařeného mléka
2 lžička kari
1 lžička zázvoru
1 lžička mletého kmínu

Postup:

1. Vložte 40 g oleje do nádoby.
2. 1 min./120 °C/rychlost 1
3. Vložte 2 stroužky česneku.
4. 1 min./120 °C/rychlost 1
5. Přidejte 200 g cibule a 100 g zelené papriky nakrájené na velké kusy.
6. 6 min./110 °C/rychlost 1
7. Během toho si nakrájejte kuře na kousky.
8. Sundejte víko, setřete stěrkou cibuli a pepř dolů ze stěn nádoby. Nasadte metlu a přidejte kuřecí kousky se špetkou soli. Nasadte víko.



9. 8 min./120 °C/rychlost 1
10. Sundejte víko, setřete směs stěrkou dolů a přidejte 140 g smažených rajčat, 140 g odpařeného mléka a koření (1 lžička kmínu, zázvor a 2 lžičky kari). Nasadte víko
11. 10 min./100 °C/rychlost 1
12. Kuře servírujte s rýží.

Tip:
Indický recept ideální k obědu nebo večeři.

Příslušenství:
Míchací metla

Olihně na česneku s petrželí

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

750 g vody
600 g olihní (očistěné)
6 stroužků česneku
1 špetka petržele
50 g oleje
1 špetka soli



Postup:

1. Vložte 750 g vody do nádoby a položte navrch parný košík s 600g olihni uvnitř.
2. 15 min./120°C/rychlost 3
3. Odstraňte vodu.
4. Vložte 6 stroužků česneku a špetku petržele.
5. 20 s/rychlost 8

6. Vložte 50 g oleje a špetku soli.

7. 30 s/rychlost 4

Tip:
Pokud máte rádi silné chutě, je toto perfektní recept pro vás.

Příslušenství:
Parní koš, Mísa

Ďas s krevetami

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 6 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

30 g oleje
2 stroužky česneku
1 cibule
150 g rajčat (drcených)
200 ml rybího vývaru
1 špetka soli
500 g Ďasa
50 g mouky (Já používám hrubou)
100 g krevet

Postup:

1. Vložte olej, cibuli a česnek.
2. 3 min./120 °C/rychlost 1
3. Vložte 150 g rajčat
4. 6 min./120 °C/rychlost 2
5. Přidejte rybí vývar a špetku sůl.
6. 13 min./120 °C/rychlost 2
7. Nasadte metlu. Vložte 500 g osoleného ďase obaleného v mouce.
8. 6 min./120 °C/rychlost 2
9. Nakonec vložte 100g krevet
10. 2 min./120 °C/rychlost 2



Tip:
Jsme zvyklí dávat k rybě omáčku, co ale takhle zkusit krevety?

Příslušenství:
Míchací metla

Sépie se zelenou omáčkou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 52 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

60 g olivového oleje
4 česneky
800 g sépie obecné
75 ml vína Sherry
4 svazky petržele (čerstvě nasekané)
1/2 lžičky černého pepře (mletého)

Postup:

1. Vložte olej a česnek.
2. 2 min./120 °C/rychlost 1
3. Nasadte metlu a vložte 800 g sépií, 75 ml vína, nakrájenou petržel a 1/2 lžičky pepře.
4. 20 min./120 °C/rychlost 2



5. Můžeme ozdobit plněnými cherry rajčaty.

Tip:

Sépie se vždy smaží, ale tímto receptem své hosty překvapíte.

Příslušenství:
Míchací metla

Makarony carbonara

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 39 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 cibule
100 g slaniny
30 g olivového oleje
200 g smetany na vaření
475 g vody
275 g makaronů
1 špetka soli
1 vejce

Postup:

1. Vložte 1 cibuli
2. 10 s/rychlost 5
3. Vložte 100 g slaniny nakrájené na kostičky a 30 g oleje.
4. 3 min./100 °C/rychlost 1
5. Nasadte metlu a přidejte smetanu, vodu, těstoviny a sůl.



6. 14 min./100 °C/rychlost 2

7. Nakonec přidejte 1 vejce

8. 2 min./70 °C/rychlost 2

Příslušenství:
Míchací metla

Cuketový kyš se slaninou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 12 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

120 g cibule
2 stroužky česneku
30 g olivového oleje
1 cuketa (340 g.)
špetka petržele
100 g slaniny na malé kostičky
2 velké vejce (nebo 3 malá)
200 ml odpařeného mléka
nebo smetany na vaření.
1 špetka soli
1 špetka pepře
1 špetka nastrouhaného sýra

Postup:

1. Do nádoby vložte cibuli a česnek.
2. 6 sek./rychlost 6
3. Vložte 30 g oleje.
4. 4 min./110 °C/rychlost 2
5. Vložte cuketu, sůl, pepř a petržel.
6. 5 min./110 °C/rychlost 1
7. Vložte 100 g slaniny.
8. 2 min./110 °C/rychlost 1
9. Odstraňte přebytečnou tekutinu z nádoby a vylejte náplň na korpus.
10. Aniž byste umyli nádobu, vložte: 2 vejce, 200 ml odpařeného mléka nebo smety, špetku soli a pepře.
11. 20 s/rychlost 5
12. Vylejte směs na kyš a posypte jej sýrem. Pečte na 220 °C 20 min.

Tip:

Spousta lidí si kvůli názvu tohoto pokrmu domnívá, že je tento recept komplikovaný, opak je ale pravdou. Vynikající způsob, jak spojit chuť masa a zeleniny.

Příslušenství:
Míchací metla



Veganské nudle

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 22 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g zeleninové směsi
(výběr záleží na vás)
půl litru voda
2 lžíce sójová omáčka
1 lžíce Teriyaki omáčka
1 balení nudlí

Postup:

1. Vložte 500 g vody a 150 g zeleniny.
2. 12 min./120 °C/rychlost 1
3. 4 min. před konce nechte nádobu pootevřenou, aby mohla odcházet pára.
4. Vložte zbytek surovin: 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžící teriyaky a 1 balení nudlí.



5. 3 min./120 °C/rychlost 1

Tip:

Klasický japonský pokrm, který si snadno uděláte doma.

Příslušenství:

Hnětací hák

Raita masala

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 6 min. | Počet porcí: 1

Suroviny:

5 g máty peprné
150 g pažitky
250 g jogurtu
1 špetka mletého pepře
1/2 čajové lžičky mletého kmínu
1/2 čajové lžičky Garam masála
1 čajová lžička soli

Postup:

1. Vložte 5 g máty,
2. 5 s/rychlost 8 a poté setřete stěrkou ze stěn dolů. Vložte 150 g pažitky
4. 5 s/rychlost 12
5. Vyjměte směs, dejte ji na papírovou utěrku a uložte na později.
6. Smíchejte 250 g jogurtu, 1 špetku pepře, 1/2 lžičky kmínu, 1/2 lžičky garam masala a 1 lžičku soli.



7. Poté nalijte do misky společně s mátou a můžete podávat.

Příslušenství:

Sekací nůž

Čočka s rýží a jablkem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod.11 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

50 ml oleje
3 stroužky česneku
150 g cibule (na čtvrtiny)
120 g rajčat (drcených)
150 g mrkve
200 g hnědé čočky Pardiny
2 bobkové listy (sušené)
1 špetka mletého kmínu
1 l zeleninového vývaru
80 g kulatozrné rýže
1 zelené jablko (oloupané a na kostky)
1/2 čajové lžičky soli
1 čajová lžička sladké papriky

Postup:

1. Vložte olej a česnek.
2. 1 min./120 °C/rychlost 1
3. Orestujte 150 g cibule (nakrájené na požadovanou velikost)
4. 3 min./120 °C/rychlost 1
5. Přidejte 120 g rajčat (drcených)
6. 1 min./120 °C/rychlost 2
7. 20 sek./rychlost 8
8. Nasadte metlu a vložte 150 g mrkve nakrájenou na kolečka. Přidejte 200 g suchou čočku, 2 bobkové listy, 1 špetku kmínu, 1 l vývaru
9. 40 min./110 °C/rychlost 2
10. Vložte 80 g rýže, 1 nakrájené jablko, 1 lžičku papriky a 1/2 lžičky soli.
11. 15 min./110 °C/rychlost 2
12. Můžete ozdobit borůvkami nebo malinami.

Příslušenství:

Sekací nůž, Míchací metla



Růžičková kapusta se šunkou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 28 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

700 g čerstvé růžičkové kapusty (nejlépe malé)
80 g Iberské šunky
2 lžíce bílého vína (nejlépe sladké)
Sůl podle chuti
Pepř a česnek podle chuti

Postup:

1. Vložte 800ml vody do nádoby bez nástavců. Rozprostřete kapustu na parním košíku a umístěte ho na nádobu.
2. 4 min./120 °C/rychlost 1
3. Poté opatrně vyndejte kapustu. Vložte: 80 g Iberské šunky
2 lžíce bílého vína (nejlépe sladkého)
sůl, pepř a česnek podle chuti



4. 9 min./120 °C/rychlost 1

5. Poté servírujte kapustu spolu s omáčkou.

Tip:

Perfektní recept, který kombinuje zeleninu a šunku, jehož chuť vás překvapí.

Příslušenství:

Parní koš, Mísa

Šunkové lízátko

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 15 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

200 g sýra (ementál, mozzarella...)
40 g šunky Serrano
Černý pepř mletý

Postup:

1. Mixujte 200 g sýra
2. 4 s/rychlost 6
3. Vysypte sýr a uložte jej na později.
4. Vložte 40 g šunky.
5. 5 s/rychlost 12
6. Dejte na plech pečící papír a rozložte



na něj špejle. Ze sýra vytvořte kulatý tvar na konci špejle a posypte je pepřem a šunkou.

7. Pečte z vrchu v troubě 3 minuty na 250 °C.

Příslušenství:

Sekací nůž

Bavorský krém

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

600 g červených hroznů bez semínek (10 hroznů si nechte na ozdobu)
2 g agar (jeden sáček)
250 g 35% smetany, velmi studené
100 g sýru Roquefort na kousky
1 špetka pepře
70 g vlašských ořechů

Postup:

1. Vložte 70 g vlašských ořechů
2. 3 s/rychlost 5
3. Ořechy si uložte na později.
4. Vložte 600 g hroznů do nádoby
5. 5 s/rychlost 5
6. Přelijte přes jemné sítko a šťávu nalejte zpět do nádoby.
7. Vložte 1 g agar agar.
8. 15 min./100 °C/rychlost 1
9. Nalijte želatinu do sklenice a nechte zamrazit. Nechte v misce se 100 g smetany, rozpustit zbytek agar agar. Z misky přelejte smetanu do nádoby a přidejte 100 g sýra



11. 8 min./100 °C/rychlost 2

12. Směs si uložte na později. Umyjte a usušte nádobu.

13. Nasadte metlu. Vložte zbytek smetany (250 g) a špetku pepře,

14. 2 min./rychlost 4

15. Smíchejte jemně se sýrovo-smetano-vou směsí.

16. Až želatina zamrzne, nalejte krém do sklenic a vložte je do lednice.

17. Ozdobte sklenice nasekanými ořechy a plátkem hroznů.

Příslušenství:

Sekací nůž, Míchací metla

Francouzská tapenáda

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

300 g černých oliv bez pecek
3 stroužky česneku (podle chuti)
60 g ančoviček v oleji

Postup:

1. Vložte 300 g oliv, 3 stroužky česneku a 60 g ančoviček, i s olejem, do nádoby
2. 30 s/rychlost 8
3. Setřete stěrkou suroviny dolů.
4. 45 s/rychlost 4
5. Každých 15 s zastavíme a setřeme suroviny dolů a zkontrolujeme, zda se tvoří krém.



6. Až dosáhnete požadované konzistence, přendejte směs do misky a dejte si tapas.

Tip:

Ideální k toustu nebo salátu. Tapenáda je přírodní recept a má spousty využití.

Příslušenství:

Sekací nůž

Plněné cherry rajčata

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 12 min. | Počet porcí: 5

Suroviny:

125 g taveného sýra
50 g kozího sýra
10g pesta
15 cherry rajčat
1/2 čajové lžičky mletého česneku
sůl
Pepř

Postup:

1. Opláchněte cherry rajčata a odkrojte horní část. Lžičkou je vydlabejte. Vložte 50 g kozího sýra do nádoby
2. 1 min./rychlost 6
3. Vložte tavený sýr, pesto, rajčata, česnek, sůl a pepř.
4. 45 s/rychlost 5

5. Vložte směs do plnicího sáčku a naplňte rajčata.

6. Servírujte rajčata čerstvá. Pokud chcete, můžete talíř ozdobit lístky máty a trochou muškátového oříšku.

Příslušenství:

Sekací nůž

Klobása chorizo se ciderem

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

1200 g přírodního cideru
10 malých klobás chorizo

Postup:

1. Připravte si parný košík. Nalijte 1200 g cideru do nádoby.
2. Udělejte do klobás 4 dírky.
3. Vyskládejte 10 klobás chorizo na košík tak, aby se klobásy nepřekrývaly.
4. 30 min./120 °C/rychlost 1



5. (záleží, jestli chcete mít klobásy více křupavé nebo uvařené). Nandejte klobásy na talíř polejte zbytkem cideru z nádoby.

Příslušenství:

Parní koš



Exqueixada s treskou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

600 g tresky neosolené
4 rajčata
130 g černých oliv (bez pecek)
80 g červené papriky
80 g zelené papriky
100 g červené papriky
(nakrájené na čtvrtiny)
Kyselá zálivka vinaigette
1 rajče (nakrájené na čtvrtiny)
150 g extra panenského oleje
30 g octa
1 špetka soli a pepře (podle chuti)



Postup:

1. Rozdrobte 600 g tresky rukama, odstraňte kůži a kosti a položte ji na talíř, na kterém ji budete servírovat.
2. Vložte rajčata, olivy, papriky a cibuli.
4. 45 sek./rychlost 12
5. Nasekejte zbytek zeleniny, buď ručně nebo pomocí nástavce na přístroji.
6. Už připravené suroviny můžete dát na talíř a připravte si ocet.
7. Bez mytí dříve použité mísy přidejte rajče, olej, ocet, sůl a pepř podle chuti

8. 10 sek./rychlost 12
9. Mixujte, dokud v omáčce nebudou žádné kousky.
10. Nakonec přidejte zálivku vinaigette a servírujte.

Tip:

Salát s mořskými plody.
Tento recept je ideální jako předkrm k menu s mořskými plody nebo jen jako večeře s pečivem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Duhové Escalivada

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 1 hod. 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 červená paprika
1 zelená paprika
1 žlutá paprika
2 mrkve
1 cibule
1 l vody
5 troška olivového oleje
1 špetka soli



Postup:

1. Opláchněte zeleninu a nakrájejte ji na proužky (ne příliš silné, aby byli chutné a šťavnaté).
2. Do košíku vložte proužky zeleniny, vertikálně a horizontálně, tak aby to nezatarasilo otvor, kterým bude odcházet pára.
3. Nalijte do nádoby 1l vody a položte na vrch košík.
4. Polejte zeleninu olejem a osolte.
5. 30 min./120 °C/rychlost 1
6. Promíchejte zeleninu stejnou technikou jako v druhém kroku.
7. 15 min./90 °C/rychlost 1

8. Pokud chcete mít zeleninu více pošírovanou,

9. 5 min./90 °C/rychlost 1

10. Doporučuje se servírovat za studena, osolené a polité panenským olejem.

Tip:

Je to tradiční recept, s více barvami. Tradičně se dělá pouze ze 4 druhů zeleniny, ale věříme, že přidáním světlé barvy bude pokrm vypadat ještě chutněji. Předkrm, který nepochybně překvapí a může být servírován s toustovým chlebem, krutóny nebo jakoukoliv jinou přílohou, která vás napadne.

Příslušenství:
Parní koš

Tropické gazpacho

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 4 hod. 15 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

700 g rajčat (oloupaných)
700 g melounu
80 g okurky
50 g žluté papriky
50 g cibule
30 g olivového oleje
10 čajových lžiček octa
1 čajová lžička soli
1 čajová lžička černého pepře

Postup:

1. Opláchněte, nakrájejte všechny suroviny a z rajčat a paprik odstraňte semínka.
2. Nasadte nože
3. 2 min./rychlost 8
4. Poté přendejte obsah do nádoby a nechte 2 hodiny v lednici uležet.
5. Pokrm může ozdobit lístky máty.

Tip:

Tradiční recept s jinou příchutí.
Tradiční andaluské gazpacho, které vás přenesení do tropického prostředí.



Pokrm můžeme podávat jako předkrm nebo hlavní jídlo.

Příslušenství:
Sekací nůž

Humus se zeleninou

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 13 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

400 g vařené cizrny v hrnci
(propláchnuté a bez vody)
1 čajová lžička citronové šťávy
1 čajová lžička pečeného tahini
1 stroužek česneku
1/2 čajové lžičky mletého kmínu
1/2 čajové lžičky soli
75 g vody
1 kapka extra panenského
olivového oleje
1 špetka sladké papriky z La Vera
1 velká mrkev nebo 2 malé
1/2 žluté papriky
1/2 zelené papriky

Postup:

1. Nasadte nože a vložte do nádoby cizrnu (opláchnutou a osušenou), citronovou šťávu, tahini, česnek, kmín, sůl, vodu a sladkou papriku.

2. 1 min./rychlost 12

3. Přendejte obsah nádoby do mísy, ve které budete pokrm servírovat.

4. Nasadte krouhací disk, a nasekejte mrkve a papriky.

5. Poté na pokrm v míse nalejte olej a přidejte nasekanou zeleninu pro skvělý vizuální efekt.

Tip:

Perfektní recept na oběd / večeři. Přidáním syrové zeleniny vznikne poutavý a chutný vizuální efekt. Ideální k toustu, masu a salátům.

Příslušenství:

Sekací nůž, krouhací disk



Pórek a houbové krokety

Kategorie: Hlavní jídla | Čas přípravy: 2 hod. 3 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g póрку
100 g másla
20 g extra panenského olivového oleje
150 g hub
100 g mouky
10 g soli podle chuti
600 g mléka

Postup:

1. Nasadte nože.

2. Pečlivě očistěte 150 g póřku.

3. 20 s/rychlost 8

4. Vložte 100 g másla a 20 g oleje.

5. Vložte 150 g hub.

6. 30 s/ rychlost 8

7. Poté vyndejte nože a nasadte míchací lopatku.

8. Vložte sůl, mouku a mléko.

9. 14 min. / rychlost 1

10. Vyndejte těsto a nechte ho 1 hod. odležet, nejlépe v ploché nádobě, pro lepší manipulaci s těstem.

11. Poté vytvarujte krokety, těsto obalte v mouce a strouhance, usmažte a odstraňte přebytečný olej.

Příslušenství:

Sekací nůž, míchací lopatka



OMÁČKY

Omáčky:

Cuketová omáčka
s parmezánem

Středomořská omáčka

Bešamelová bílá
omáčka

Pomerančová omáčka

Boloňská omáčka se
šunkou a slaninou

Koprová omáčka

Pepřová omáčka

Piemontská omáčka

Žampionová omáčka

Tyrolská omáčka

Sýrová omáčka

Rajská omáčka

Bílá základní omáčka

Kari omáčka

Zelená omáčka
Mojo picón

Svíčková omáčka

Cuketová omáčka s parmezánem

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500 g cukety
50 ml oleje
2 stroužky česneku
1 čajová lžička sušené bazalky
300 ml sójové smetany
50 g parmezánu
sůl
pepř

Postup:

1. Do robota vložíme struhadlo. Cuketu omyjeme a nastrouháme.

2. 30 sek./rychlost 5

3. Vyjmeme struhadlo a do mísy vložíme sekací nůž. K nastrouhané cuketě přidáme olej (pokud je cuketa na stěnách mísy, tak ji stáhneme). Osolíme, opepříme, přidáme bazalku a drcený česnek, povaříme.

4. 12 min./110 °C/rychlost 1

5. Zalijeme smetanou, a ještě krátce povaříme.



6. 10 min./110 °C/rychlost 1

7. Rozmixujeme.

8. 30 sek./rychlost 5

9. Do hotové omáčky přidáme nahrubo nastrouhaný parmezán a zamícháme. Přidáme uvařené špagety, promícháme a podáváme.

Příslušenství:

Sekací nůž, struhadlo

Středomořská omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

900 g rajčat
180 g červené cibule
150 g paprik
70 g olivového oleje
50 g bílého vína
30 g solamylu
Špetka soli
Bujón (nebo koření)

Postup:

1. Zapněte funkci mixování a vložte do nádoby rajčata, nakrájená na kostky, papriky, cibule a špetku soli.

2. 1 min./rychlost 12

3. Nože vyměňte za míchací metlu, přidejte olej a vařte 5 min.

4. 5 min./100 °C/rychlost 2

5. Přidejte solamyl, který si rozmícháte ve 100ml vody a dále vařte.

6. 15 min./100 °C/rychlost 2



7. Přidejte 50 g bílého vína a omáčku okořeňte bujónem nebo kořením dle libosti, vařte dalších 10 min.

8. 10 min./100 °C/rychlost 2

Tip:

Odlišná, ale velmi středomořská omáčka. Ideální pro všechny druhy těstovin (plněné, bramborové, sýrové ...)

Příslušenství:

Sekací nůž, míchací metla

Postup:

1. Vložte do nádoby metlu. Vložte 60g másla (ne rozehrátého), 1 lžíci oleje.

2. 1 min.30 sek./100 °C/rychlost 1

3. Nasypete 75 g špaldové mouky (rozsypte ji pořádně po celé nádobě).

4. 3 min./120 °C/rychlost 2

5. Vložte 750 ml mléka, sůl a muškátový oříšek.

6. 8 min./95 °C/rychlost 3

Tip:

Špaldový bešamel je ideální do těsta na krokety, cannelloni, těstoviny nebo do náplně na kyš.

Příslušenství:

Míchací metla

Pomerančová omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100 ml šťávy z pečeného masa
100 ml smetany
šťáva z jednoho pomeranče
200 ml vody
2 lžíce hladké mouky
1/2 lžičky pepře
1/4 lžičky provensálského koření
1/2 lžičky soli
1 lžíce cukru
špetka pomerančové kůry

Postup:

1. Do nádoby vložte míchací metlu a přidejte všechny ingredience: Vařte 15 min.

2. 15 min./100 °C/rychlost 1

Tip:

Ideální ke zvěřině a drůbeži.

Příslušenství:

Šlehací metla



Bešamelová bílá omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 26 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

60 g másla
(nebo přírodního margarínu)
1 lžíce extra panenského oleje
750 ml mléka v pokojové teplotě
(můžete použít rostlinné mléko)
Sůl podle chuti.
75 g špaldové mouky.
muškátový oříšek (volitelný)



Boloňská omáčka se šunkou a slaninou

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 8

Suroviny:

500 g rajčat
200 g šunky
200 g slaniny
1 stroužek česneku
1 sladká cibule
3 lžíce oleje
250 ml (masového) vývaru
Sůl podle chuti

Postup:

1. Vložte nože do nádoby.
2. Vložte 1 oloupanou cibuli, 200 g slaniny, 200 g šunky a 1 stroužek česneku
3. 10 s/rychlost 5
4. Nalijte 3 lžíce oleje
5. 8 min./120 °C/rychlost 1
6. Vložte 500 g rajčat a 250 ml vývaru
7. 15 min./120 °C/rychlost 1



8. Poté můžete omáčku ihned servírovat nebo ji můžete zamrazit a servírovat jindy.

Tip:

Boloňská omáčka, která vás nenechá lhostejné. Ideální k masu, těstovinám, dokonce z ní můžete udělat lasagne s cuketou místo těstovin.

Příslušenství:

Sekací nůž

Koprová omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

70 g másla
100 g cibule na čtvrtky či osminky
60 g jemných ovesných vloček
800 ml vývaru nebo vody
a bujónová kostka
120 ml kysané smetany
snítka kopru bez siných stonků
sůl, ocet, cukr



Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože, přidejte cibuli.
2. 15 s/rychlost 7
3. Setřete cibuli stěrkou ze stran nádoby. Přidejte máslo.
4. 7 min./120 °C/ rychlost 1
5. Přidejte jemné ovesné vločky a asi polovinu překrájeného kopru
6. 2 min./120 °C/ rychlost 1
7. Přilijte vývar a případně osolte.
8. 10 min./100 °C/ rychlost 2
9. 20 s/rychlost 9
10. Pak přidejte zbylý posekaný kopr, zjemněte kysanou smetanou, 2 min./100 °C/ rychlost 2
11. Ochuťte octem, případně cukrem podle libosti.

Příslušenství:

Sekací nůž

Pepřová omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

70 g másla
80 g cibule na čtvrtky či osminky
30 g hotové světlé jíšky
500 ml vývaru nebo bujónu
100 ml smetany ke šlehání
polévková lžíce zeleného pepře
výpek z masa či steaků (volitelné)
sůl, směs steakového koření

Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože a přidejte cibuli
2. 15 s/rychlost 7
3. Setřete cibuli stěrkou ze stran nádoby a přidejte máslo.
4. 7 min./120 °C/ rychlost 1
5. Přidejte 30 g hotové světlé jíšky
6. 2 min./120 °C/ rychlost 1
7. Přilijte vývar, případně osolte
8. 10 min./100 °C/ rychlost 2
9. 20 s/rychlost 9
10. Pak přidejte jednu lžici zeleného pepře.
11. 2 min./100 °C/ rychlost 2

Příslušenství:

Sekací nůž



Piemontská omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

50 g másla
2 jarní cibulky - několikrát překrojené
400 ml smetany na vaření
120 g rajčatového protlaku (3 lžíce)
40 g parmazánu bez tvrdé kůry (na menší kusy)
trochu chilli omáčky (volitelné)
sůl, kořenící směs na těstoviny
petrželová nať - posekaná
případně trochu hotové jíšky

Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože, přidejte překrájené jarní cibulky a kousky parmazánu.
2. 20 s/rychlost 7
3. Setřete stěrkou strany nádoby. Přidejte máslo, rajčatový protlak, případně trochu chilli omáčky, přilijte smetanu, trochu osolte a okořeňte směsí na těstoviny.
4. 7 min./100 °C/ rychlost 2
5. 20 s/rychlost 9



6. Nechejte míchat.
7. 2 min./100 °C/rychlost 2
8. Na závěr přidejte do omáčky posekanou petrželovou nať.

Tip:
Jemná, tomatová, skvělá k zelenině i steaku.

Příslušenství:
Sekací nůž

Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože, kousky parmazánu, přidejte cibuli, slaninu a olej.
2. 15 s/rychlost 7
3. Setřete stěny a nastavte opékání
4. 7 min./120 °C/ rychlost 2
5. Přilijte mléko nebo vývar, přidejte sýr. Vařte, až se sýr rozpustí a omáčka zhoustne.

6. 5 min./100 °C/ rychlost 1
7. Nakonec pomelte pepřem a podávejte.

Tip:
Ideální na těstoviny.

Příslušenství:
Sekací nůž

Tyrolská omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g sýra s modrou plísní - na kousky
100 g slaniny - na plátky či kousky
60 g cibule na čtvrtky či osminky
50 ml oleje
600 ml mléka, vývaru nebo bujónu
mletý černý pepř

Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože, kousky parmazánu, přidejte cibuli, slaninu a olej.
2. 15 s/rychlost 7
3. Setřete stěny a nastavte opékání
4. 7 min./120 °C/ rychlost 2
5. Přilijte mléko nebo vývar, přidejte sýr. Vařte, až se sýr rozpustí a omáčka zhoustne.
6. 5 min./100 °C/ rychlost 1
7. Nakonec pomelte pepřem a podávejte.

Tip:
Ideální na těstoviny.

Příslušenství:
Sekací nůž



Žampionová omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 g žampionů - na čtvrtky
120 g cibule na čtvrtky či osminky
70 g oleje
50 g jemných ovesných vloček
800 ml vývaru nebo vody
a bujónová kostka
120 ml smetany ke šlehání
Houbové koření



Sýrová omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

70 g másla
120 g cibule na čtvrtky či osminky
50 g hotové jíšky
800 ml mléka, vývaru nebo bujónu
100 ml smetany ke šlehání
80 g parmazánu
sůl, kořenící směs na těstoviny

Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože, vložte na menší kusy polámaný parmazán bez tvrdé kůry.

2. 25 s/rychlost 6

3. Vysypejte ho stranou a do nádoby přidejte cibuli.

4. 15 s/rychlost 7

5. Setřete cibuli stěrkou ze stran nádoby, přidejte máslo.

6. 7 min./120 °C/rychlost 1

7. Minutu před koncem opékání přidejte koření na těstoviny, přilijte mléko, nebo vývar, případně osolte.



8. 7 min./100 °C/rychlost 2

9. Asi 3 minuty před koncem přisypejte do nádoby posekaný parmazán.

10. 3 min./100 °C/rychlost 2

11. Následně přidejte hotovou jíšku.

12. 20 s/rychlost 9

13. 2 min./100 °C/rychlost 2 a zjemněte smetanou.

Tip:

Pokud vmícháte vejce (3 ks), získáte zapékací omáčku.

Příslušenství:

Sekací nůž

Postup:

1. Vložte sekací nože a k nim kořenovou zeleninu a cibuli.

2. 20 s/rychlost 7

3. Setřete vše ze stěn nádoby stěrkou. Přilijte olej.

4. 10 min./120 °C/rychlost 2

5. Přidejte cukr a lžičku mletého divokého koření.

6. 2 min./120 °C/rychlost 2

7. Přidejte rajčatový protlak a 2 špetky perníkového koření.

8. 2 min./100 °C/rychlost 2

9. Přilijte vývar, případně přisolte.

10. 15 min./100 °C/rychlost 1

11. 15 s/ rychlost 6

12. 20 s/ rychlost 9

13. Setřete omáčku ze stěn. Přisypejte hotovou jíšku.

14. 2 min./100 °C/rychlost 2

15. Přidejte citronovou šťávu, promíchejte, ochutnejte případně přisolte.

16. Nakonec přilijte smetanu – už nevařte jen promíchejte případně nastavte teplotu na 60 stupňů – míchání 1 a udržujte omáčku teplou pro podávání.

Příslušenství:

Sekací nůž

Bílá základní omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

70 g másla
120 g cibule na čtvrtky či osminky
60 g jemných ovesných vloček
nebo hotové jíšky
800 ml mléka, vývaru nebo bujónu
100 ml smetany ke šlehání
sůl, muškátový ořech nebo květ

Postup:

1. Vložte do nádoby sekací nože, přidejte cibuli.

2. 15 s/rychlost 7

3. Setřete cibuli stěrkou ze stran nádoby. Přidejte máslo.

4. 7 min./120 °C/rychlost 1

5. Přidejte jemné ovesné vločky a koření (muškátový ořech/květ).

6. 2 min./120 °C/rychlost 1

7. Přilijte mléko, nebo vývar, případně osolte.

8. 10 min./100 °C/rychlost 2

9. 20 s/rychlost 9

10. Zjemněte smetanou.

11. 2 min./120 °C/rychlost 2

12. Místo ovesných vloček můžete omáčku zahustit hotovou jíškou, v tom případě ji přidejte až ke konci varu.

Příslušenství:

Sekací nůž



Rajská omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 1 hod. 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g kořenové zeleniny na menší kusy
100 g cibule na čtvrtky nebo osminky
50 g oleje
80 g rajčatového protlaku
2 špetky perníkového koření
40 g cukru
1 litr vývaru
šťáva z jednoho citronu
50 g hotové světlé jíšky
120 ml smetany ke šlehání
sůl, mleté divoké koření



Kari omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g kořenové zeleniny na menší kusy
100 g cibule na čtvrtky nebo osminky
40 g oleje
sůl, kari koření
4 stroužky česneku - na plátky
40 g zázvoru - na plátky
chili papričky (volitelné)- pokrájené
300 ml kokosového mléka

Postup:

1. Cibuli, česnek, zázvor a kořenovou zeleninu.
2. 30 s/rychlost 7
3. Přilijte 40ml oleje.
4. 10 min./120 °C/rychlost 2
5. Přisypejte koření, (posekanou chilli papričku).



6. 2 min./120 °C/rychlost 2
7. Osolte a přilijte kokosové mléko.
8. 10 min./100 °C/rychlost 1
9. Když zelenina změkne vše rozmixujte
10. 20 s/rychlost 9

Příslušenství:
Sekací nůž

Zelená omáčka Mojo picón

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 7 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 lžíce kmínu
1 větvička petržele
1/2 česneku
100 g zelené papriky
5 g koriandru
100 g olivového oleje
30 g octa
Špetka soli (podle chuti)



Postup:

1. Vložte do nádoby 1 větvičku petržele a lžíci kmínu.
2. 30 s/rychlost 7-8-9
3. Vložte nasekanou papriku, česnek a koriandr.
4. 20 s/rychlost 8
5. Vložte olej a 30 g octa

6. 10 s/rychlost 5

7. Dosolte podle chuti.

Tip:

Nechte se překvapit různými barvami Mojo picón. Ideální ke všem druhům grilovaných a vařených ryb.

Příslušenství:
Hnětací metla

Svíčková omáčka

Kategorie: Omáčky | Čas přípravy: 1 hod. 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g kořenové zeleniny na menší kusy
100 g cibule na čtvrtky nebo osminky
50 g slaniny na kousky či plátky
40 g oleje
50 g plnotučné hořčice
40 g cukru
1 litr vývaru
šťáva z jednoho citronu
50 g hotové světlé jíšky
120 ml smetany ke šlehání
sůl, mleté divoké koření

Postup:

1. Vložte sekací nože a k nim kořenovou zeleninu, cibuli a slaninu.
2. 20 s/rychlost 7
3. Setřete vše ze stěn nádoby stěrkou. Přilijte olej.
4. 10 min./120 °C/rychlost 2
5. Přidejte cukr a lžičku mletého divokého koření
6. 2 min./120 °C/rychlost 2
7. Přidejte plnotučnou hořčici.
8. 2 min./100 °C/rychlost 2
9. Přilijte vývar, případně přisolte.
10. 15 min./100 °C/rychlost 1



11. 15 s/rychlost 6

12. 20 s/rychlost 9

13. nakonec setřete omáčku ze stěn. Přisypejte hotovou jíšku.

14. 2 min./100 °C/rychlost 2

15. Přidejte citronovou šťávu, promíchejte, ochutnejte případně přisolte.

16. Nakonec přilijte smetanu ke šlehání, už nevařte jen krátce promíchejte.

17. Případně nastavte teplotu na 60° míchání 1 a udržujte omáčku teplou pro podávání.

Příslušenství:
Sekací nůž

PŘÍLOHY

Přílohy:

Aloo tikki
(indické bramborové krokety)

Bramborový knedlík

Hamburgerové bulky

Houskový knedlík

Kynuté houskové knedlíky II.

Vdolky s mákem

Cizrnový falafel

Housky

Domácí těstoviny

Chléb pita

Cizrnové placky

Rýže

Dušené zelí

Těsto na těstoviny

Bramborová kaše

Houska na hotdog

Muhammara
(dip z pečených paprik)

Karamelizované papriky

Karamelizovaná červená
cibule se skořicí

Aloo tikki

(indické bramborové krokety)

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 8

Suroviny:

1 cm kousek čerstvého zázvoru
12 čerstvých lístků koriandru
50 g zelených pálivých paprik (chilli)
800 g brambor na kostky
100 g mraženého hrášku
1 čajová lžička soli
500 g vody (na vaření)
1 čajová lžička pálivé papriky
2 čajové lžičky kari

Postup:

1. Vložte zázvor, koriandrové lístky a zelené chilli papričky a mixujte 5 vteřin, rychlostí 5. Směs si schovejte na později.

2. Naskládejte nakrájené brambory do hlubokého parního košíku a osolte. Hrášek vložte do mělkého parního košíku a osolte.

3. Nádobu nemyjte, nalejte do ní vodu a uzavřete ji. Nasadte košíky na nádobu, nastavte 30 minut, teplotu páry, rychlost 1. Poté sundejte košíky a opatrně sundejte víko, abyste se neopařili a nechte ji vychladnout.



4. Vylejte vodu a nasadte metlu na nože, vložte brambory, hrášek a směs se zázvorem, papriku a kari, mixujte 15 vteřin, rychlost 4. Vylejte směs do misky. Vytvarujte krokety.

5. Rozpalte pánev se slunečnicovým olejem. Až bude pánev rozpálená, osmažte aloo tikki. Smažte pouze pár najednou.

Příslušenství:

Nože, parní koš, mělký parní koš, hluboký parní koš

Bramborový knedlík

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

700 g brambor
1 ks vejce
1 ks žloutek
150 g hladké mouky
100 g hrubé mouky
1 čajová lžička soli
olej na vymazání
voda

Postup:

1. Do mixovací mísy dáme cca 800 ml vody. Vložíme varný košík, přidáme oloupané a nakrájené brambory (700 g) a necháme vařit.
2. 30 min./120 °C/rychlost 1
3. Uvařené brambory opatrně vyndáme z mísy a necháme vychladnout. Do mixovací nádoby vložíme sekací nůž, přidáme brambory, 1 vejce, 1 žloutek, 150 g hrubé a 100 g hladké mouky, sůl a rozmixujeme.
4. 1 min./rychlost 4



5. Těsto dáme na pomoučený vál, pokud je řídké, můžeme přidat ještě hrubou mouku. Vytvoříme 2 šišky, které můžeme zabalit do potravinářské folie. Do mixovací nádoby dáme 800 ml vody, nasadíme parní koš, který vymažeme olejem. Knedlíky dáme do parního koše a necháme uvařit v páře.

6. 35 min. 20 sek./vysoká teplota/

Příslušenství:

Varný košík, sekací nůž, parní koš

Postup:

1. Do mísy dáme hnětací hák a přidáme všechny suroviny.
2. 6 min./rychlost 2
3. Necháme na teplém místě kynout 1,5 h. Těsto přendáme na vál potřený olejem a rozdělíme na 8 dílků (cca velikosti 110 g). Uděláme bochánky,

které dáme na plech vyložený pečicím papírem, postříkáme vodou a necháme kynout další 1,5 h. Vykynuté bulky potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamem a pečeme cca 15 min. na 210 °C (dozlatova).

Příslušenství:

Hnětací hák

Houskový knedlík

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 1 hod. 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

350 g hrubé mouky
200 ml mléka
1 vejce
20 g droždí (půlku kostičky)
nebo 10 g suchého
10 g soli a špetku cukru
1,5 rohlíku nakrájeného na kostky

Postup:

1. Do nádoby vložte kovové nože a přidejte mléko (200 ml), rozdrobené droždí (20 g/10 g suchého), sůl (10 g), špetku cukru a třetinu mouky (cca 120 g).
2. 2 min./37 °C/rychlost 2
3. Pak přidejte 1 vejce a druhou třetinu mouky (cca 120 g)
4. 2 min./37 °C/rychlost 2
5. Přidejte poslední část mouky (cca 110 g) setřete stěny stěrkou a opět
6. 2 min./37 °C/rychlost 2
7. Nakonec vložte do těsta kostky z 1 a půl rohlíků, nejlépe trochu oschlé
8. 1 min./37 °C/rychlost 1
9. Nechte už bez pohybu kynout cca 10 minut pod poklicí.



10. Poté těsto vyjměte, na pomoučeném vále prohnětte a vytvarujte dvě šišky knedlíků.

11. Varné koše potřete na dně máslem či olejem vložte do nich knedlíky.

12. Do varné nádoby nalijte 400 ml teplé vody, nasadte varný nástavec a zapněte vaření

13. 25 min.

14. Potom vyzkoušejte vpichem špejle, zda je knedlík vařený, pokud ano, propíchejte špejlí jeho povrch potřete máslem a po krátkém ochladnutí ho porcijte.

Příslušenství:

Sekací nůž, parní nástavec

Hamburgerové bulky

Kategorie: Přílohy, Slané pečivo | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

520 g hladké mouky
40 g třtinového cukru
9 g soli
135 g vody
100 g mléka
45 g másla
1 vejce
25g droždí



Kynuté houskové knedlíky II.

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

20g droždí
150 ml vody
1 lžička soli
1 rohlík pokrájený na kostičky
1 vejce
350g hrubé mouky



Postup:

1. Do nádoby vložíme hnětací hák, přilijeme 150ml vody a zahříváme.
2. 1 min./50 °C/rychlost 1
3. Přidáme 20g droždí, snížíme teplotu a mícháme.
4. 1 min./40 °C/rychlost 2
5. Přidáme lžičku soli, 1 vejce a 350 g hrubé mouky.
6. 1 min./40 °C/rychlost 2
7. Přidáme pokrájený rohlík.

8. 1 min./rychlost 3

9. Necháme kynout cca 1 hod. Po vyknutí knedlík uvaříme v pářáku. Do nádoby nalijeme 1 litr vody, z těsta vytvarujeme knedlík, umístíme do pářáku a vaříme 30 min.

10. 30 min./100 °C

Tip:
Tradiční příloha k omáčkám a masu.

Příslušenství:
Hnětací hák, parní nástavec

Postup:

1. Do mísy vložíme hnětací hák. Nalijeme mléko, přidáme cukr a droždí.
2. 2 min./70 °C/rychlost 1
3. Necháme vykynout kvásek.
4. Do kvásku přidáme mouku, olej, 1 vejce a špetku soli a zpracujeme těsto.
5. 3 min./rychlost 2
6. Necháme vykynout těsto (cca 60 min). Z vykynutého těsta tvoříme bo-

cháňky, které pokládáme na pečicí papír. Necháme ještě 20-30 min kynout. Vykynuté bocháňky potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mákem, osolíme a pečeme na 175 °C cca 25 min dozlatova.

Tip:
Tradiční příloha k polévkám nebo s džemem jako sladký dezert.

Příslušenství:
Hnětací hák

Cizrnový falafel

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 5 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

300 g cizrny, sušené
3 stroužky česneku
150 g cibule, na čtvrtiny
lístky čerstvé petržele
nebo čerstvého koriandru
1 lžička mletého kmínu
špetka pepře
1 lžička soli
150 g strouhanky

Postup:

1. Večer předem namočte cizrnu do osolené vody.
2. Vložte 300 g propláchnuté cizrny, 3 stroužky česneku, 150 g cibule, 1 snítku petržele, 1 lžičku kmínu, 1 lžičku soli a špetku pepře do nádoby.
3. 15 sek./rychlost 4
4. Stěrkou setřete vše dolů k nožům.
5. 5 sek./rychlost 6
6. Vložte 150 g strouhanky.
7. 10 sek./rychlost 5
8. Mělo by vzniknout vlhké a hrudkovité těsto, se kterým se snadno pracuje rukama. Mastnýma rukama vytvarujte



z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a trochu je rozplácněte. Poté je nechte hodinu odležet.

9. Smažte v oleji. Pomocí papírové utěrky z nich vysajte přebytečný olej.

10. Podávejte se salátem a chlebem Pita.

Příslušenství:
Sekací nůž

Vdolky s mákem

Kategorie: Slané pečivo, Přílohy | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

500g hladké mouky
200 ml oleje
250 ml mléka
1 droždí
1 lžička cukru
2 vejce (1 do těsta, 1 na potření)
sůl
mák



Housky

Kategorie: Slané pečivo, Přílohy | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

250 ml mléka
20 g cukru
1 vejce
25 g droždí (čerstvého)
500 g hrubé mouky
10 g soli
50 g másla
3 lžice sezamových semínek

Postup:

1. Do nádoby vložte šlehací metlu, přidejte 250 g mléka, 20 g cukru a 25g droždí.
2. 1 min./40 °C/rychlost 2
3. Přidejte 1 vejce.
4. 10 sek./rychlost 3
- 5 Vyměňte šlehací metlu za hnětací hák. Přidejte 10 g soli a 500 g hrubé mouky.
6. 1 min./rychlost 5
7. Přidejte 50 g nakrájeného másla.
8. 3 min./rychlost 1
9. Nechte těsto 30 min. kynout v nádobě. (musí vykynout až nahoru).



10. Vyndejte těsto a dejte ho na pracovní plochu posypanou moukou. Rozdělte těsto na housky po 100 g (nám to vychází na 9), tvarujte housky a skládejte na plech.

11. Pomazejte housky vodou a posypte sezamovými semínky.

12. Nechte housky kynout, dokud nebudou 2x větší.

13. Předehřejte troubu na 190°C. Pečte 18-20 min.

Příslušenství:
Šlehací metla, hnětací hák

Postup:

1. Nasadte nože
 2. Přidejte 3 vejce, 2 lžice oleje a 2 lžice vlažné vody.
 3. 15 s/rychlost 1
 4. Přidejte 350 g mouky.
 5. 3 min./rychlost 3
 6. Hotové těsto spolu s noži vyjměte z nádoby a dál zpracujte podle potřeby.
- Příslušenství:**
Sekací nůž

Chléb Pita

Kategorie: Slané pečivo, Přílohy | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

250 g vody
30 g olivového oleje
15 g cukru
1.5 sáčku droždí
450 g mouky
1 lžička soli

Postup:

1. Do nádoby vložte míchací metlu. Vložte 250 g vody, 30 g oleje a 15 g cukru.
2. 1 min./40 °C/rychlost 1
3. Vložte 1,5 sáčku droždí.
4. 10 sek./rychlost 4
5. Přidejte 450 g mouky a 1 lžičku soli.
6. 30 sek./rychlost 6
7. 3 min./rychlost 1
8. Těsto nechte v nádobě kynout, dokud nebude 2x větší.
9. Předehřejte troubu na 240°. Vyndejte těsto a dejte ho na pracovní plochu posypanou moukou. Vytvořte 50 g kuličky a uválejte z nich placky o průměru 12-14 cm. Pokuste se při tvarování placek použít co nejméně mouky.
10. Dejte placky na pečící papír. Pečte 5 min. Až budou placky hotové přikryjte je utěrkou.



Tip:
Klasický Středo-východní chléb. Ideální jako příloha.

Příslušenství:
Míchací metla

Domací těstoviny

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

3 vejce
2 lžice oleje
2 lžice vlažné vody
350 g hladké
nebo polohrubé mouky



Cizrnové placky

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

3 vejce
100 g rozpuštěného másla (+ vymazání)
100 g krupicového cukru
130 ml mléka
200 g polohrubé mouky (+ vysypání)
20 g bramborového škrobu
nebo půl sáčku vanilkového pudinku
vanilkový cukr
1 sáček kypřicího prášku
asi 500 g čerstvého ovoce

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte cizrnu (800 g), máslo (60 g), smetanu nebo mléko (200 ml), sýr, sůl a orientální koření.
2. 15 s/rychlost 5
3. 20 s/rychlost 7



4. Ze vzniklé směsi pečte na horkém oleji v pánvi placky.

Příslušenství:

Sekací nůž

Rýže

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 – 250 g rýže
500 – 600 ml vody
sůl
máslo (volitelné)

Postup:

1. Do varného koše nasypejte rýži (200 – 250 g) trochu ji osolte.
2. Do nádoby vložte míchací lopatku.
3. Nalijte vodu 500 – 600 ml. A vložte parní koš s rýží dovnitř.
4. 25 min.
5. Poté rýži vyjměte, vysypejte z koše,



promíchejte případně do ní vmíchejte trochu másla.

Tip:

Délka vaření rýže může být různá podle použitého druhu rýže.

Příslušenství:

Hnětací hák, parní koš

Dušené zelí

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

600 g hlávkového zelí – bez košťálu a překrájenými listy
100 g cibule na čtvrtky či osminky
50 ml oleje nebo sádla
40 g hotové světlé jíšky
200 ml vody
sůl, drcený kmín, cukr, ocet

Postup:

1. Do varné nádoby vložte sekací nože, zelí (600 g), cibuli (100 g).
2. 30 s/rychlost 6
3. Přidejte olej nebo sádlo (50 ml/g), kmín.
4. 7 min./120 °C/rychlost 2
5. Zalijte vodou (200 ml), osolte
6. 15 min./100 °C/rychlost 2



7. Přidejte ocet, cukr podle chuti a také hotovou jíšku (40 g).

8. 2 min./rychlost 2

Tip na Vídeňské červené zelí:

Postup stejný jen místo vody použijte červené víno a místo kmínu dejte semle-té divoké koření a trochu perníkového koření. Nakonec ho zjemněte máslem.

Příslušenství:

Sekací nůž

Těsto na těstoviny

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 1 hod. 13 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

1 lžíce vody
1 lžíce slunečnicového oleje
1 velké vejce
1 špetka soli
100 g mouky

Postup:

1. Vložte všechny suroviny, kromě mouky do nádoby
2. 30 s/rychlost 5
3. Přidejte 100 g mouky
4. 5 min./rychlost 4



5. Vyndejte těsto a nechte ho odležet na pracovní ploše posypané moukou.

6. Vyválejte těsto a vytvarujte požadovaný tvar těstovin.

7. Poté těstoviny uvařte.

Příslušenství: Míchací metla

Bramborová kaše

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 1 hod. 10 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

800 g syrových brambor
(typ C) nakrájených na větší kusy
60 g másla
200 ml smetany nebo mléka
Sůl

Postup:

1. Do varné nádoby nasadíte míchadlo a nalijte cca 300 ml vody.
2. Brambory (800 g) nasypejte do varného koše a vložte ho do nádoby.
3. 20 min./100 °C/rychlost 1
4. Vařené brambory vyjměte i s košem za pomoci míchadla a nechte stranou zbylo vodu z vaření vylijte, nádobu vypláchněte a vložte do ní šlehač metličku, pak máslo (60 g), smetanu (200 ml) a sůl.
5. 5 min./80 °C/rychlost 1
6. Následně vsypte brambory.



7. 30 sek./rychlost 4

Tip:

Souběžně s bramborami můžete uvařit na kousky krájenou dýni či jiné druhy zeleniny a připravit tak zajímavé variace bramborového pyré.

Příslušenství:

Hnětací hák, míchací metla, parní koš

Postup:

1. Vložte 300 g mléka, 1 vejce, 30 g oleje a lžici soli.
2. 2 min./40 °C/rychlost 3
3. Vložte 550 g hrubé mouky, 1 lžici cukru a 25 g nadrobeného droždí.
4. 10 s/rychlost 3
5. 3 min./rychlost 1

6. Nechte těsto kynout, dokud nebude 2x větší.

7. Hnětete těsto chvíli ručně. Vytvořte 6 bochánků a vytvarujte housku na hot-dog. Toto těsto je velmi lepkavé, proto si pro lepší manipulaci můžete na ruce dát trochu slunečnicového oleje.

Příslušenství:

Míchací metla

Muhammara

(dip z pečených paprik)

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 6 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100 g pražených arašídů
2 balení červených pečených paprik
1 stroužek česneku
1 čajová lžička citronové šťávy
1 datle
2 čajové lžičky strouhanky
1 Kayenský pepř
1 čajová lžička hřebíčku (mletého)
2 čajové lžičky soli
1/2 čajové lžičky černého pepře (mletého)
1/2 čajové lžičky sladké papriky
4 čajové lžičky panenského olivového oleje

Postup:

1. Vložte 100 g arašídů
2. 15 s/rychlost 8
3. (zkontrolujte, zda jsou rozdrčené, pokud jsou nějaké velké kousky na stěně nádoby, setřete je dolů stěrkou a znovu rozdrťte).
4. Vložte: 2 balení pečených červených paprik, 1 stroužek česneku, 1 lžičku citronové šťávy, 1 datli, 2 lžičky strouhanky, 1 balíček Kajenského pepře, 1 lžičku rozmačkaného česnekového stroužku, 1/2 lžičky černého mletého pepře,

1/2 lžičky sladké papriky, 3 g soli, 4 lžičky panenského olivového oleje

5. 45 s/rychlost 8

6. Můžete servírovat ve skleničkách ke grilovanému masu nebo čemukoli jinému.

Tip:

Ideální dip k pečivu nebo zelenině.

Příslušenství:

Sekací nůž



Houska na Hotdog

Kategorie: Slané pečivo, Přílohy | Čas přípravy: 4 hod. 35 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

300 g mléka
1 vejce velikosti M
30 g slunečnicového oleje
1 lžička soli
550 g hrubé mouky
1 lžíce bílého cukru
25 g čerstvého droždí



Karamelizované papriky

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 1 hod. 15 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

400 g paprik
(opečené a osušené, na proužky)
pokud možno malé nebo střední
150 g hnědého cukru
100 g octa Sherry
20 g vody



Postup:

1. Vložte 400 g nakrájených paprik na proužky, 150 g hnědého cukru, 100 g octa a 20 g vodu do nádoby
2. 25 min./110 °C/rychlost 1
3. 10 min./120 °C/rychlost 1

4. Poté papriky ihned servírujte nebo z nich můžete udělat džem.

Příslušenství:
Parní koš, Mísa

Karamelizovaná červená cibule se skořicí

Kategorie: Přílohy | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 ml extra panenského oleje
4 oloupané červené cibule
Skořice podle chuti



Postup:

1. Nasadte hnětací metlu. Vložte 4 cibule, 300 ml oleje a skořici (podle chuti).
2. 25 min./80 °C/rychlost 1
3. Sundejte víko a zkontrolujte, zda je cibule hotová, pokud ne, zopakujte předchozí krok na 5 min.
4. Poté nasypťte cibuli do nádoby nebo sklenice s víkem a nechte omáčku vychladnout na pokojovou teplotu a poté vložte do lednice.

Tip:
Karamelizovaná cibule, ideální k masu nebo na toust. Můžete také přidat do omáčky stir-fry nebo těstovin.

Příslušenství:
Hnětací metla



SALÁTY

Saláty:

Arabský salát
Coleslaw
Cibulový dresink

Salát s brokolicí, šunkou
a česnekovým pečivem
Německý salát

Teplý špenát
s krevetovým salátem
Květákový salát

Arabský salát

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 6

Suroviny:

700 g lilku nakrájeného na kostky
1 čajová lžička soli
20 g citronové šťávy
70 g cibule
3 stroužky česneku
350 g rozmačkaných rajčat
1 chilli paprika
1 čajová lžička sladké papriky
1 čajová lžička kmínu
1 lžíce petržel
15 černých oliv

Postup:

1. Nakrájejte lilky na kostky a umístěte je na cedník, osolte je a pokapejte citro-
nem. Nechte je 30 minut okapat
a uložte je na později.
2. Nalejte olej a nastavte 1 minutu,
120 °C, rychlost 2.
3. Přidejte cibuli a česnek. Nastavte
3 minuty, 120 °C, rychlost 2.
4. Vložte rajčata, papriku (koření),
papriky, chilli papričky, kmín, petržel
a nastavte 2 minuty, 120 °C, rychlost 2.
5. Vložte lilek. Nastavte 13 minut, 120 °C,
rychlost 2.



6. Vložte černé olivy rozkrojené na půl
a mixujte 2 minuty, 120 °C, rychlostí 2.

Příslušenství:
Metla

Coleslaw

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 15 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

1 ks hlávka bílého zelí
1 ks mrkev
1 ks cibule
1/4 ks celeru
1 polévková lžíce soli
1 čajová lžička octa
200 g majonézy
3 polévková lžíce cukru
pepř
100 ml smetany ke šlehání



Postup:

1. Vložíme struhadlo. Zelí nakrájíme na kousky a postupně nastrouháme.
2. 2 min./rychlost 5
3. Nastrouhané zelí vložíme do větší mísy, přidáme sůl a důkladně promícháme. Necháme odstát (cca 10 min.) a poté přebytečnou tekutinu slijeme. Mrkev nastrouháme.
4. 10 sek./rychlost 5

5. Mrkev přidáme k zelí. Celer (1/4 ks) nastrouháme na jemném struhadle, cibuli (1 ks) nakrájíme na drobno a přidáme k zelí.

6. Připravíme si zálivku: smetanu prošeňme, přidáme majonézu, cukr a promícháme. Salát dochutíme octem, pepřem a zalijeme zálivkou. Dáme vychladit.

Příslušenství:
Struhadlo

Cibulový dresink

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g cibule (na osminky)
100 ml oleje nejlepší kvality
40 g libovolné hořčice
150 g kysané smetany
sůl, ocet, med nebo cukr



Postup:

1. Nasadte sekací nože, přidejte cibuli, sůl a olej.
2. 20 s/rychlost 5
3. 7 min./rychlost 1
4. Následně už je to na vás, jak dresink dochutíte. Doporučuji přidat ocet, med nebo trochu cukru, hořčici a kysanou smetanu.

Tip:

Podstatné je to, že takto zpracovaná cibule v pokrmu nečpí a ani nezpůsobuje po konzumaci zdravotní obtíže. Je tudíž dobrá i do pomazánek, bramborového i jiných salátů.

Příslušenství:

Sekací nůž

Salát s brokolicí, šunkou a česnekovým pečivem

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 51 min. | Počet porcí: 5

Suroviny:

1 l vody
500 g brokolice
100 g šunky Serrano
100 g tvrdého česnekového chleba
2 čajová lžička extra panenského olivového oleje

Postup:

1. Nalijte 1 l vody do nádoby
2. 12 min./120 °C/rychlost 1
3. Umístěte 500 g brokolice do parného košíku.
4. 25 min./120 °C/rychlost 1
5. Vylijte vodu z nádoby.
6. Vložte 100 g šunky nakrájené na kostky
7. 1 min./rychlost 12
8. Poté šunku nasypťte do mísky s brokolicí.
9. Vložte 100 g tvrdého česnekového pečiva
10. 1 min./rychlost 12
11. Rozdrťte pečivo na prášek.



Tip:

Ideální salát k masu nebo rýži.

Příslušenství:

Sekací nůž, Parní košík, Mísa

Německý salát

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 52 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

3 brambory (velké)
1 l vody
2 lžíce soli
6 Frankfurtských klobás
6 kyselých okurek
3 odměrky oliv (bez pecek)
1/2 cibule
4 lžíce majonézy
1 lžíce Dijonské hořčice
3 lžíce smetany na vaření

Postup:

1. Vložte 1 l vody a 2 lžíce soli. Nakrájejte 3 brambory na malé kostičky a vložte je do košíku.

2. 20 min./110 °C/rychlost 1

3. Vylejte vodu a dejte brambory do salátové mísy. Nasadte nože a vložte 6 nakrájených klobás, 6 kyselých okurek a 3 odměrky oliv bez pecek a mixujte 30 vteřin rychlostí 5. Poté vyjměte a přidejte do salátové mísy.

4. Vložte 0,5 l cibule

5. 30 s/rychlost 5



6. Vložte směs do salátové mísy, a aniž byste umyli nádobu, vložte do nádoby 4 lžíce majonézy, 1 lžičku hořčice a 3 lžíce smetany.

7. Smíchejte omáčku se vším v salátové míse a podávejte za studena.

Tip:
Perfektní salát jako předkrm nebo hlavní jídlo.

Příslušenství:
Sekací nůž, Parní košík, Mísa

Postup:

1. Nalijte do nádoby 1,2 l vody a špetku soli

2. 8 min./120 °C/rychlost 2

3. Vložte 500 g špenát, nasadte varný košík vzhůru nohama

4. 15 min./100 °C/rychlost 2

5. Vylejte vodu z košíku a uložte špenát na později. Nalejte 30 g oleje

6. 1 min./120 °C/rychlost 2

7. Vložte 4 stroužky česneku nakrájeného na plátky

8. 1 min./120 °C/rychlost 2

9. Přidejte 140 g rume a 9 krevet dejte do mělkého parného košíku

10. 5 min./120 °C/rychlost 2

11. Servírujte dohromady se salátem.

Tip:
Perfektní kombinace, pokud máte chuť na mořské plody.

Příslušenství:
Parní košík, Mísa

Květákový salát

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 6 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1000 g kvěťáku
100 g jarní cibulky
150 g plněných oliv
100 g nakládaných okurek
50 g Sardelích nakládaných v olivovém oleji
1 čajová lžička hrubozrnné hořčice
50 g olivového oleje
1 špetka soli
1 špetka pepře

Postup:

1. Vložte nakrájený kvěťák a jarní cibulku

2. 30 s/rychlost 12

3. Setřete vše stěrkou dolů. Uložte si směs na později.

4. Vypláchněte nádobu, a aniž byste ji vysušili, vložte 150 g oliv, 100 g kyselých okurek, 50 g ančoviček, 1 lžičku hořčice, 50 g oleje, 1 špetku soli a pepře

5. 30 s/rychlost 12

6. Poté smíchejte obě směsi dohromady a servírujte.



Příslušenství:
Sekací nůž, Parní košík, Mísa

Teplý špenát s krevetovým salátem

Kategorie: Saláty | Čas přípravy: 1 hod. 5 min. | Počet porcí: 3

Suroviny:

1,2 l vody
1 špetka soli
500 g špenátu (mraženého)
30 g olivového oleje
4 stroužky česneku
140 g rumu
9 krevet (ne příliš velkých)
50 g salátu





DEZERTY

Dezerty:

Anýzové donuty	Ovesná kaše s jablky	Jugurtové muffiny	Horchata
Rychlé univerzální koláčové těsto	Perník s čokoládovou polevou	Křehké/linecké těsto	Lívance Buñuelos
Medové perníčky	Míša řezy	Ovocné chlebičky s ořechy	Francouzský toast
Vánoční tvarohová štola	Rychlí makovec	Jahodová zmrzlina	Soufflé ze sýru Cottage
Vanilkové rohlíčky	Teplý jablečný kompot	Vánočka II.	Sušenkový karamelový krém
Linecké hvězdičky	Margotkové řezy	Jogurtová bábovka	Čokoládový dezert
Pracny	Normandský jablečný koláč	Tvarohové knedlíky	Smažené mléko s nugátem
Klasická vánočka	Švestkový koláč s drobenkou	Ovesná kaše od Víky	Malinový tvaroh
Cuketové cupcaky	Jablečné pyré	Piškotový korpus	Čokoládové celozrnné muffiny s banánem
Perníčkové cupcaky	Brownies s arašidy	Ořechový závin	Rýžový nákyp
Dýňový šneci	Malinový koláč	Drobenkový koláč	Sušenkový vaječný krém
Vláčný mrkvový koláč podle Jany	Mramorová bábovka	Bublanina	Marakujová pěna
Skořicový šneci	Buchty	Ovesná kaše	Ořecho-kakaový koláč
Jablkové lívance	Vafle	Odpalované těsto	Nugátový krém
Palačinky	Cheesecake	Ořechový koláč	Bábovka II.
Šlehačková roláda		Kokosový jogurt	Mandarinkový koláč
		Kávuový dezert	Medové cannelloni s cottagem

Anýzové donuty

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

- 1 vejce
- 30 g cukru
- Půl hrnku anýze (měkkého)
- 30 g másla (v pokojové teplotě)
- 1 špetka citronové kůry
- 1 lžička soli
- 130 g mouky
- 1 lžička prášku na pečení
- 1 špetka skořice
- Droždí

Postup:

- Nasadte metlu. Vložte vejce a cukr. Nastavte 1 minutu a max. rychlost.
- Vložte anýz, změkklé máslo, citronovou kůru a sůl. Nastavte 1 minutu a rychlost 4.
- Vložte mouku a droždí. Nastavte 3 min. a rychlost 3.
- Vyjměte těsto a nechte 10 min. odležet v pokojové teplotě.



- Vytvarujte donuty. Toto těsto vyjde na 10-12 donutů.
- Poté osmažte v oleji a otřete papírovým ubrouskem. Donuty posypte cukrem a skořicí (můžete na ně také dát polevu).

Příslušenství:
Metla

Rychlé univerzální koláčové těsto

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g polohrubé mouka
1/2 prášku do pečiva
90 g cukr krupice
125 ml mléka
2 polévková lžíce oleje
1 vejce

Na dokončení:

ovoce
80 g hrubé mouky
40 g cukr krupice
50 g másla

Postup:

1. Ze všech surovin umícháme těsto.
2. Nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané kulaté koláčové formy, hustě poklademe ovocem a drobenkou.



3. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 30 min.

Příslušenství:

Metla

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž, všechny ingredience a vytvoříme těsto.
2. 3 min./rychlost 2
3. Zabalíme do potravinové folie a dáme na 24 h chladit do chladničky. Na pomoučněném vále rozválíme plát silný cca 3 mm a vykrajujeme tvary. Klademe

na plech, vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 10 min. do zlatova. Po upečení rovnou potřeme rozšlehaným vejce.

Příslušenství:

Nože

Vánoční tvarohová štola

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 70 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

450 g polohrubé mouka
1 prášek do pečiva
špetka soli
100 g cukru moučka
1 vanilkový cukr
75 g másla
250 g měkkého tvarohu
2 vejce
Kůra z 1 citronu
1 polévková lžíce citronové šťávy
50 g ořechů - směs
150 g sušeného ovoce - směs

Na dokončení:

75 g másla
moučkový cukr



Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu, postupně přidáme suroviny a promícháme. Cukru moučka, vanilkový cukr, másla, měkkého tvarohu, vejce, kůra z 1 citronu a polévková lžíce citronové šťávy
2. 2 min./rychlost 3
3. Míchací metlu vyměníme za hnětací hák, přidáme zbylé suroviny a zpracujeme těsto. Polohrubou mouku, prášek do pečiva, špetku soli, ořechy (pokrájené), sušené ovoce (pokrájené)
4. 4 min./rychlost 2

5. Ze vzniklého těsta vyválíme obdélníkový plát. Obdélník rozdělíme pomyslně na třetiny, pravou třetinu těsta přehneme přes prostřední a levou třetinu také přes prostřední třetinu. Takto vzniklou štolu přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 170 °C 30 min., poté teplotu snížíme na 160 °C a pečeme ještě 20 min. Během pečení štolu potíráme rozpuštěným máslem, po upečení potřeme ještě jednou máslem a posypeme moučkovým cukrem.

Příslušenství:

Míchací metla, hnětací hák

Medové perníčky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 g hladké mouky
140 g cukru moučka
1 čajová lžička jedlé sody
2 čajová lžička perníkového koření
50 g kakaa
2 polévková lžíce medu
2 vejce
125 g másla

Na dokončení:

1 vejce na potřetí



Vanilkové rohlíčky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

280 g hladké mouka
210 g másla
70 g cukru krupice
2 žloutky
102 g mletých lískových ořechů

Na dokončení:
moučkový cukr
vanilkový cukr

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž, všechny ingredience a vytvoříme těsto.
2. 3 min./rychlost 2
3. Zabalíme do potravinové folie a dáme na 24 h chladit do chladničky. Na pomoučněném vále rozválíme na tenké hady, rozkrájíme na stejné velikosti a tvarujeme rohlíčky. Klademe na plech vyložený pečícím papírem.



4. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 8 min dozlatova. Po upečení rovnou obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Příslušenství:
Sekací nůž

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž, všechny ingredience a vytvoříme těsto.
2. 3 min./rychlost 2
3. Zabalíme do potravinové folie a dáme na 24 h chladit do chladničky. Na pomoučněném vále rozválíme plát těsta o síle cca 3 mm a vykrajujeme hvězdičky. Klademe na plech vyložený pečícím papírem.

4. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 8 min dozlatova. Po vychladnutí slepujeme rybízovou marmeládou a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Pracny

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 g hladké mouky
150 g másla
110 g cukru moučka
2 vejce
75 g mletých vlašských ořechů
1 čajová lžička kakaa
1/4 čajové lžičky skořice
1/4 čajové lžičky hřebíčku
citronové kůry z 1/2 citronu

Na dokončení:
moučkový cukr

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž, všechny ingredience a vytvoříme těsto.
2. 3 min./rychlost 2
3. Zabalíme do potravinové folie a dáme na 24 h chladit do chladničky. Z těsta ulupujeme kousky a vtlačujeme do formiček, klademe na plech.
4. Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C cca 20 min. Upečené cukroví vyklápíme z formiček a cukrujeme moučkovým cukrem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Linecké hvězdičky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

210 g hladké mouky
140 g másla
70 g cukru moučka
2 žloutky
1 vanilkový cukr
1 čajová lžička citronové šťávy

Na dokončení:
rybízová marmeláda
moučkový cukr



Klasická vánočka

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 20 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

560 g hladké mouky
140 g cukru krupice
250 ml mléka
1 sušené droždí
2 vejce (1 na potření)
120 g másla
1 čajová lžička soli
2 špetky muškátového květu
hrst rozinek
nastrouhaná kůra z jednoho citronu
sekané mandle

Postup:

1. Do mísy vložíme hnětací hák, postupně přidáme všechny suroviny a zpracujeme hladké těsto.
2. 4 min./rychlost 2
3. Těsto necháme hodinu kynout na teplém místě.
4. Z vykynutého těsta upleteme vánočku, potřeme vejčkem a posypeme



mandlemi. Pečeme v předehřáté troubě 5 min na 190 °C, poté snížíme teplotu na 160 °C a ještě 45 min. pečeme.

Tip:

Při podávání můžeme doplnit cukrem, máslem či džemem.

Příslušenství:

Hnětací hák

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu a ingredience, umícháme těsto:
2. 3 min./rychlost 1
3. Míchací metlu vyměníme za struhadlo a do mísy nastrouháme 200 g cukety.
4. 1 min./rychlost 3
5. Struhadlo vyměníme za míchací metlu a těsto s cuketou důkladně promícháme.

6. 30 sek./rychlost 1

7. Předehřejeme troubu na 180 °C, formičky na cupcaky plníme těstem do 2/3 a pečeme v předehřáté troubě cca 15 min.

Příslušenství:

Míchací metla

Perníčkové cupcaky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

Na těsto:

250 g polohrubé mouky
110 g cukru krupice
10 g prášku do perníku
1 čajová lžička jedlé sody
1 polévková lžíce kakaa
1/2 čajová lžička skořice
1 vejce
1 polévková lžíce povidel
10 g vanilkového cukru
100 ml mléka
50 ml oleje

Na krém:

250g mascarpone
250g tvaroh
2 polévkové lžíce cukru moučka

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu a ingredience na těsto, umícháme.
2. 3 min./rychlost 1
Předehřejeme troubu na 180 °C, formičky na cupcaky plníme těstem do 2/3 a pečeme v předehřáté troubě cca 15 min.
3. Nádobu vymyjeme, vložíme míchací metlu, přidáme ingredience na krém a umícháme hladký krém.



4. 30 sek./rychlost 3

5. Sáček s ozdobnou špičkou naplníme krémem a zdobíme vychladlé cupcaky.

Příslušenství:

Míchací metla

Cuketové cupcaky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

250 g polohrubé mouky
110 g cukru krupice
10 g prášku do perníku
1 čajová lžička jedlé sody
1 polévková lžíce kakaa
1/2 čajová lžička skořice
1 vejce
1 polévková lžíce povidel
10 g vanilkového cukru
100 ml mléka
50 ml oleje
200 g cukety



Dýňový šneci

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 ml mléka
1 sušené droždí
500 g hladké mouky
80g másla
2 polévkové lžíce cukru krupice
špetka soli
1 vejce

Na náplň:

250 g dýně hokaido
1/2 čajová lžička skořice
špetka muškátového květu
2 polévková lžíce cukru krupice
200 ml vody

Postup:

1. Do nádoby vložíme hnětací hák a všechny ingredience na těsto.
2. 2 min./37 °C/rychlost 2
3. Těsto přendáme do mísy a necháme cca 1 hodinu kynout. Nádobu umyjeme. Do nádoby vložíme hnětací hák, 250 g oloupané a na kostky nakrájené dýně, 1/2 čajovou lžičku skořice, špetku muškátového květu, 2 polévkové lžíce cukru krupice, 200 ml vody a povaříme.
4. 15 min./110 °C/rychlost 1



5. Hnětací hák opatrně vyměníme na mixovací nůž (POZOR HORKÉ!) a směs rozmixujeme.

6. 1 min./rychlost 6

7. Po vykynutí rozválíme těsto na plát. Potřeme náplní, srolujeme do rolády a krájíme cca 1,5 cm široké šneky. Poklademe na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 12 min.

Příslušenství:

Hnětací hák, sekací nůž

Postup:

1. Nasadíme struhadlo a očištěnou mrkev nastrouháme.
2. 20 sek./rychlost 5
3. Struhadlo vyndáme, do mísy vložíme sekací nůž a mrkev ještě najemno nasekáme.
4. 30 sek./rychlost 5
5. Mrkev přendáme do jiné nádoby. Do mixovací nádoby dáme ořechy a nasekáme.
6. 20 sek./rychlost 5
7. Nadrčené ořechy přisypeme k mrkvi. Nádobu nyní umyjeme, nasadíme míchací metlu, přidáme vejce a cukr a vyšleháme do pěny.

8. 1 min./rychlost 6

9. Přidáme olej a mrkev s ořechy.

10. 30 sek./rychlost 1

11. Přidáme hladkou mouku s práškem do pečiva.

12. 30 sek./rychlost 1

13. Těsto nalijeme do vymazané koláčové formy, ozdobíme plátky nakrájeného jablka a dáme do předehřáté trouby péct na 180 °C přibližně na 20 minut.

Příslušenství:

Struhadlo, sekací nůž, míchací metla

Skořicový šneci

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 ml mléka
1 sušené droždí
500 g hladké mouky
80g másla
2 polévkové lžíce cukru krupice
špetka soli
1 vejce

Na náplň:

80g másla
2 polévkové lžíce skořice
4 polévkové lžíce cukru krupice

Postup:

1. Do nádoby vložíme hnětací hák a všechny ingredience na těsto.
2. 2 min./37 °C/rychlost 2

3. Těsto necháme v nádobě cca 1 hodinu kynout. Mezitím si připravíme náplň. Po vykynutí rozválíme těsto na plát. Potřeme náplní, srolujeme do rolády a krájíme cca 1,5 cm široké šneky. Poklademe na plech vyložený pečicím papírem, potř-



me rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 12 min.

Příslušenství:

Hnětací hák

Vláčný mrkvový koláč podle Jany

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

250 g mrkve
4 ks vejce
180 g moučkového cukru
250 g hladké mouky
1 hrst vlašských ořechů
1 prášek do pečiva
1 ks jablko
150 ml oleje



Jablkové lívance

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 ml mléka
260 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
75 g cukru
2 polévková lžíce oleje

Postup:

1. Do mixovací nádoby vložíme šlehací metlu a všechny ingredience.
2. 2 min./rychlost 1
3. Smažíme na pánvi lehce potřené rozpuštěným máslem a zdobíme podle chuti.

Příslušenství:
Šlehací metla



Tip:
Podáváme s čokoládou, šlehačkou nebo ovocem.

Palačinky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 20 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

500 ml mléka
330 g hladké mouky
2 vejce
1 čajová lžička oleje
sůl, olej na smažení

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu a přidáme všechny suroviny.
2. 30 sek./rychlost 3
3. Smažíme na olejem potřené pánvi z obou stran dozlatova. Podáváme podle chuti s džemem, čokoládou, zdobené ovocem nebo šlehačkou.

Příslušenství:
Míchací metla



Šlehačková roláda

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

6 ks vajec
70 g cukru moučka
2 polévková lžíce kakaa
1 smetana na šlehání

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu a přidáme žloutky s cukrem moučkou.
2. 1 min./rychlost 5
3. Přidáme kakao
4. 15 sek./rychlost 5
5. Z bílků ušleháme ve vysoké nádobě sníh. Z mísy vyjmeš míchací metlu a do žloutkové směsi lehce vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem, který lehce potřeme máslem.
6. Pečeme v předehřáté troubě 10 min. na 200 °C. Upečený piškot překlápíme na čistou utěrku a necháme 10 min., poté odlepíme pečicí papír, a i s utěrkou



srolujeme a necháme vychladnout. Ušleháme šlehačku.

Vychladlou roládu potřeme šlehačkou, přidáme ovoce dle chuti (maliny, jahody, banán, ...) a opět srolujeme. Dáme vychladnout do lednice.

Příslušenství:
Míchací metla

Ovesná kaše s jablky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

1 hrnek ovesných vloček
1 hrnek vody
1 hrnek mléka
1 ks jablko
1 hrst rozinek
med
skořice

Postup:

1. Do mísy umístíme míchací metlu, přidáme vločky, vodu a necháme chvíli odstát, aby vločky nabobtnaly. Přidáme mléko, špetku skořice,



lžící medu, hrst rozinek a na kostičky nakrájené jablko.

2. 5 min./110 °C/rychlost 1

Příslušenství:
Míchací metla

Perník s čokoládovou polevou

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

Těsto:

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek cukru krystal
- 1/2 hrnku oleje
- 1 ks vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 2 polévková lžíce perníkového koření
- 2 polévková lžíce kakaa

Poleva:

- 120 g čokolády na vaření
- 100 g másla
- 2 polévková lžíce mléka

marmeláda
kokos

Postup:

- Do robota vložíme míchací metlu a přidáme všechny suroviny na těsto.
- 2 min./rychlost 2
- Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme cca 20 min. na 170 °C. Perník necháme vychladnout a mezitím si připravíme čokoládovou polevu. Do umyté mísy vložíme míchací metlu a 100g másla.
- 3 min./110 °C/rychlost 1
- Přidáme nalámanou čokoládu.
- 1 min./110 °C/rychlost 1
- Přidáme 2 PL mléka a ještě povaříme.



- 1 min./110 °C/rychlost 1
- Vychladlý perník potřeme marmeládou, zalijeme čokoládovou polevou a posypeme strouhaným kokosem. Dáme do chladu ztuhnout.

Příslušenství:
Míchací metla

Míša řezy

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

- 6 ks vajec
- 6 polévková lžíce cukru moučka
- 2 polévková lžíce oleje
- 6 polévkových lžic polohrubé mouky
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- 3 polévkové lžíce kakaa
- 500 g tučného tvarohu
- 350 g másla
- 150 g cukru moučka
- 120 g čokolády na vaření
- 2 polévková lžíce mléka

Postup:

- Do mísy robota vložíme míchací metlu. Připravíme těsto. Vložíme žloutky (6 ks) s cukrem moučkou (6 PL) a vyšleháme.
- 1 min./rychlost 5
- Mezitím si v jiné vyšší nádobě ušleháme sníh z bílků. Do žloutkové směsi přidáme olej (2 pl.), polohrubou mouku (6 pl.), prášek do pečiva (1 čajová lžička) a kakao (3 pl.).
- 30 sek./rychlost 3
- Přehřejeme si troubu na 180 °C. Vyndáme míchací metlu a do těsta opatrně vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme na menší plech vyložený pečicím papírem.
- Pečeme 10 min. na 180 °C. Mezitím si připravíme tvarohový krém. Vymyjeme nádobu a vložíme míchací metlu. Přidáme 500 g tučného tvarohu, 250 g másla, 150 g cukru moučka a vyšleháme na krém.
- 1 min./rychlost 3
- Tvarohový krém nanесeme na upečené a vychladlé těsto a dáme do lednice. Mísu opět vymyjeme, vložíme míchací metlu. Přidáme 100 g másla.
- 3 min./110 °C/rychlost 1
- Přidáme nalámanou čokoládu (120 g) a necháme rozpustit.
- 1 min./110 °C/rychlost 1
- Přidáme 2 pl. mléka a zamícháme.
- 1 min./110 °C/rychlost 1
- Čokoládovou polevu nalijeme na tvarohový krém a dáme do lednice ztuhnout.

Příslušenství:
Míchací metla



Rychlý makovec

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 5 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

- 150 g polohrubé mouky
- 150 g mletého máku
- 1/2 prášku do pečiva
- 1 ks vejce
- 250 ml mléka
- 1 čajová lžička skořice
- 150 g cukr krystal
- 1 čajová lžička rumového aroma
- kůra z 1 citronu

Postup:

1. Troubu si předehřejeme na 150 °C. Do mísy vložíme míchací metlu a přidáme všechny suroviny.
2. 2 min./rychlost 2



3. Těsto nalijeme do menšího pekáčku (cca 33x22 cm) vyloženého pečicím papírem. Pečeme 60 min. na 150 °C.

Příslušenství:
Míchací metla

Teplý jablečný kompot

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 20 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

- 5 ks jablka
- půlka citronu
- 1 čajová lžička skořice
- 3 polévková lžíce cukru
- Voda

Postup:

1. 5 jablek oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na kostičky. Do hrnce vložíme hnětací hák, přidáme jablka, na plátky nakrájenou 1/2 citronu, 1 čajovou lžičku skořice a 3 polévkové lžíce cukru krystal. Zalijeme vodou (podle potřeby, aby byla jablka pod vodou).
2. 15 min./130 °C/rychlost 1
3. Rozdělíme do misek a podáváme.



Příslušenství:
Hnětací hák

Margotkové řezy

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 8

Suroviny:

- 250g polohrubé mouky
- 150ml oleje
- 100 ml vlažné vody
- 250g cukru krystal
- 5 ks vajec
- 1 čajová lžička jedlé sody
- 1 polévková lžíce kakaa
- 800 ml mléka
- 2 ks vanilkových pudinků
- 2 polévková lžíce cukru krystal
- 250 ml smetany ke šlehání
- 400 ml zakysané smetany
- 2 ks vanilkových cukrů
- 1 ks tyčinka Margot

Postup:

1. Do mísy umístíme míchací metlu a připravíme těsto. Vložíme 5 žloutků, 250 g cukru, 150 ml oleje a 100 ml vlažné vody a vyšleháme.
2. 1 min./rychlost 3
3. Přidáme polohrubou mouku 250 g a 1 lžičku jedlé sody.
4. 30 sek./rychlost 2
5. Ve vysoké nádobě ušleháme z 5 bílků tuhý sníh. Z mísy vyjmeme míchací metlu a sníh lehce vmícháme do těsta. Polovinu těsta nalijeme na plech vyložený pečicím papírem.

Do druhé poloviny zamícháme 1 lžící kakaa, nalijeme na světlé těsto a stěrkou obě těsta promícháme, aby vznikl mramorový efekt. Vymyjeme nádobu a vložíme míchací metlu. Připravíme pudink. Do hrnku odlijeme část mléka, ve kterém rozmícháme 2 pudinky. Zbytek mléka s cukrem (2 lžíce) dáme do mísy robota.

6. 5 min./130 °C/rychlost 1
7. Nalijeme zbytek mléka s rozmíchaným pudinkem a povaříme.



8. 4 min./130 °C/rychlost 1
9. Horký pudink nalijeme na těsto a stěrkou promícháme s těstem. Pečeme v předehřáté troubě 30 min. na 180 °C. Připravíme krém. Vyšleháme smetanu s cukrem a poté do ní zamícháme zakysanou smetanu. Na vychladlé řezy nalijeme krém, rozetřeme po celé ploše a posypeme nahrubo nastrouhanou Margotkou. Dáme do lednice ztuhnout.

Příslušenství:
Míchací metla

Normandský jablečný koláč

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 2 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g hladká mouka
65 g máslo
3 ks vejce
1 ks žloutek
1 PL cukr moučka
špetka soli
60 g cukr krystal
1 ČL skořice
200 ml smetana
4 ks jablka
1 ks citrón - šťáva

Postup:

1. Do mísy umístíme sekací nůž a připravíme těsto. Vložíme mouku, cukr moučku a sůl (suroviny by měly být chladné) a krátce promícháme.

2. 10 sek./rychlost 6

3. Přidáme na kostky nakrájené máslo.

4. 20 sek./rychlost 6

5. Přidáme lehce rozšlehané 1 vejce.

6. 30 sek./rychlost 6

7. Těsto je hotové, když se z něj vytvoří koule, která se nelepí na stěny. Hotové těsto vložíme do potravinářské folie a dáme na 30 min. do lednice. Mezitím si oloupeme 4 jablka, vykrojíme jádřinec a každé jablko nakrájíme na 8 dílků.

Promícháme s citronovou šťávou a dáme vychladit. Vymyjeme nádobu a umístíme míchací metlu. Připravíme si smetanovou směs. 2 vejce, 1 žloutek a cukr krystal, 1 čajová lžička skořice, smetanu a důkladně promícháme.

8. 1 min./rychlost 3



9. Vychladlé těsto vyválíme na pomoučeném vále na cca 3 mm silný kruh, vložíme do koláčové formy (okraje odřízneme) a lehce propícháme vidličkou, aby se netvořily vzduchové bubliny. Vložíme na 30 min. do lednice (popř. na 10 min. do mrazáku).

Na vychladlé těsto naskládáme jablka, zalijeme smetanovou směsí a pečeme ve vyhřáté troubě 55-60 min. na 170 °C.

Příslušenství:

Sekací nůž, hnětací hák

Švestkový koláč s drobenkou

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 2 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

150 g hladké mouky
65 g másla
1 ks vejce
1 polévková lžíce cukru moučka
špetka soli
2 polévková lžíce másla
2 polévková lžíce hrubé mouky
4 polévková lžíce cukru krystal
300g švestek
100g vlašských ořechů

Postup:

1. Do mísy umístíme sekací nůž a připravíme těsto. Vložíme mouku (150 g), cukr moučku (1 pl.) a sůl (suroviny by měly být chladné) a krátce promícháme.

2. 10 sek./rychlost 6

3. Přidáme na kostky nakrájené máslo (65 g).

4. 20 sek./rychlost 6

5. Přidáme lehce rozšlehané 1 vejce.

6. 30 sek./rychlost 6

7. Těsto je hotové, když se z něj vytvoří koule, která se nelepí na stěny. Hotové těsto vložíme do potravinářské folie a dáme na 30 min. do lednice. Mezitím si připravíme drobenku (2 PL másla, 2 PL hrubé mouky, 2 PL cukru krystal, prohněteme všechny suroviny). Vychladlé těsto vyválíme na pomoučeném vále na cca 3 mm silný kruh, vložíme do koláčové formy (okraje odřízneme) a lehce propícháme vidličkou, aby se netvořily vzduchové bubliny. Vložíme na 30 min. do lednice (popř. na 10 min. do mrazáku).

Na vychladlé těsto naskládáme rozpůlené švestky (řezem nahoru), pocukrujeme (2 PL cukru krystal), posypeme pokrájenými ořechy (100 g) a drobenkou.



Pečeme ve vyhřáté troubě 30 min. na 175 °C.

Příslušenství:

Sekací nůž

Jablečné pyré

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 g zelených jablek
20 g cukru (podle chuti)
1/4 lžičky mleté skořice
(také podle chuti)
1 lžička citronové šťávy
20 g másla

Postup:

1. Vložte 20 g másla.
2. 30 sek./90 °C/rychlost 2
3. Oloupejte a nakrájejte 400 g jablek na čtvrtiny.
4. Vložte 400 g jablek, 20 g cukru, 1/4 lžičky skořice a 1 lžičku citronové šťávy.
5. 15 min./100 °C/rychlost 3
6. Nasadte nože.
7. 30 sek./rychlost 12



Tip:

Klasický recept, který můžete podávat jako samotný pokrm nebo z něj udělat náplň do koláče nebo džem.

Příslušenství:

Sekací nůž

Brownies s arašídý

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 8 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

3 vejce
150 g cukru
(můžete použít hnědý cukr)
5 g mleté skořice
225 g kakaového prášku
200 g smetany
80 g polohrubé mouky
1/2 prášku do pečiva
50 g pražených arašídů
(nesolené, místo arašídů můžete použít vlašské ořechy)



Postup:

1. Nasadte metlu a vložte 3 vejce, 150 g cukru a 5 g skořice.
2. 6 min./50 °C/rychlost 4
3. Vložte 225 g kaka.
4. 1 min./rychlost 3
5. Přidejte 200 g smetany ke šlehání, 80 g polohrubé mouky a 1/2 prášku do pečiva.

6. 1 min./rychlost 3

7. Přimíchejte do těsta arašídý. Předehřejte si troubu na 180°, nalijte těsto na pečící papír a pečte 20 min.

Tip:

Vynikající recept pro milovníky čokolády a ořechů.

Příslušenství:

Šlehací metla

Malinový koláč

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

120 g cukru
3 vejce
1 (150g) bílý jogurt
80 g změkklého másla
100 g polohrubé mouky
100 g celozrnné mouky
1 kypřící prášek
1 špetka sody na vaření
150 g malin

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180 °C. Nasadte metlu. Přidejte 3 vejce a 120 g cukru.
2. 3 min./rychlost 5
3. Vložte 80 g másla a 1 jogurt.
4. 1 min./40 °C/rychlost 3
5. Vyjměte metlu, vložte hnětací hák, přidejte 2 prosévané mouky (100 g mouky, 100 g celozrnné mouky), 1 kypřicí prášek, špetku sody.
6. 1 min /rychlost 3
7. Zlehka vmíchejte maliny, přendejte směs do vymazané formy na koláč a pečte 20 min na 180°.

Příslušenství:

Šlehací metla, hnětací hák



Mramorová bábovka

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 g měkkého tvarohu
250 g polohrubé mouky
250 g cukru krupice
250 g másla
4 vejce
prášek do pečiva,
balíček vanilkového pudinku
50 g rozinek, 30 g sekaných ořechů
50 ml vaječného likéru,
50 ml tuzemského rumu
dvě lžíce dobrého kakaa

Postup:

1. Předehřejte si troubu na 180 °C a vymažte formu tukem a vysypejte moukou.
2. Do nádoby vložte šlehací metličku, přidejte 4 vejce a cukr (250 g).
3. 2 min./rychlost 3
4. Přidejte rozpuštěné máslo, měkký tvaroh, vaječný likér a tuzemák.
5. 3 min./rychlost 1
6. Do mouky si mezitím rozmíchejte pudinkový prášek, kypřicí prášek, ořechy



a rozinky. Vše poté postupně nasypejte do nádoby.

7. 3 min./rychlost 1

8. Dvě třetiny vzniklého těsta přendejte do připravené formy, do zbylé části přidejte 2 lžíce kakaa a rychlostí 2 promíchejte.

Kakaoovou složku pak dolijte do formy a stěrkou ji lehce promíchejte tak, aby bábovka byla po upečení mramorová.

9. Pečte 45 minut při teplotě 170 °C

Příslušenství:
Šlehací metla

Buchty

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 30 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

5 dkg kvasnic
10 dkg cukru krystal
250 ml mléka
15 dkg Hery
2 žloutky
špetka soli
50 dkg hladké mouky
1 lžíce majonézy



Postup:

1. Nasadíme míchací metlu, do nádoby přidáme 5 dkg kvasnic, 10 dkg cukru krystal a 250ml mléka.
2. 2 min./70 °C/rychlost 1
3. Po vykynutí kvásku přidáme zbylé suroviny kromě mouky: 15 dkg změkklé Hery, 2 žloutky, šperku soli, 1 lžíci majonézy.
4. 2 min./rychlost 2
5. Vyměníme metlu za hnětací.
6. Přidáme 50 dkg hladké mouky.
7. 3 min./rychlost 2

8. Těsto necháme v nádobě cca 40 min. kynout až zdvojnásobí svůj objem. Na pomoučněném vále těsto rozválíme, rozkrájíme na čtverce 5x5cm. Čtverce plníme náplní dle libosti (povidla, tvaroh, mák) a tvarujeme buchty. Na vymazaném plechu je necháme ještě 15 min. kynout. Pečeme v předehřáté troubě do zlatova.

Tip:

Po vychladnutí je lehce pocukrujeme moučkovým cukrem.

Příslušenství:

Šlehací metla, hnětací hák

Vafle

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100 ml oleje
0,5 lžičky soli
3 vejce
350 ml mléka
2 lžičky prášku do pečiva
3 lžičky cukru krupice
350 g polohrubé mouky

Postup:

1. Do nádoby vložíme míchací metlu, přidáme bílky a šleháme.
2. 5 min./rychlost 5
3. Vyšlehané bílky si dáme stranou. Do nádoby vložíme olej, sůl, žloutky, mléko, prášek do pečiva, cukr a polohrubou mouku. Těsto mícháme.
4. 2 min./rychlost 2
5. Přidáme ušlehané bílky a šleháme.
6. 2 min./rychlost 1
7. Těsto lijeme na rozpálený a olejem vytřený vaflovač. Hotové vafle podáváme



s marmeládou, šlehačkou a čerstvým ovocem.

Tip:

Doporučujeme podávat také s rozpuštěnou čokoládou.

Příslušenství:

Šlehací metla

Cheesecake

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 26 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

300 g mazacího sýru
150 g bílého jogurtu
200 ml smetany s min. 35 % tuku
150 g cukru
4 vejce
2 lžíce bramborového škrobu

Postup:

1. Vložte všechny suroviny.
2. 1 min./rychlost 5
3. (všechny suroviny musí být dobře smíchané).
4. Pečte 50 min. na 180 °C. Před ukončením pečení zkuste do těsta píchnout špejlí. Pokud bude špejle čistá, pokrm je hotový.



Tip:

Klasický recept, který nikdy nezklame. Můžete potřít marmeládou.

Příslušenství:

Šlehací metla

Postup:

1. Nasadte metlu. Do míchací nádoby vyklepněte 2 vejce a přidejte 80 g krupicového cukru, citronovou kůru z půlky citronu a půl čajové lžičky mleté skořice, špetku soli.
2. 2 min./rychlost 4
3. Přidejte 360 g jogurtu, 60 g mletých ořechů.
4. Míchejte rychlostí 2 po dobu jedné minuty.
5. 1 min./rychlost 2
6. Smíchejte vedle 220 g mouky, lžičku prášku do pečiva 40 g vanilkového pudinku a vše přidejte do nádoby.
7. 3 min./rychlost 2
8. Nakonec přidejte 120 g nahrubo nastrohaných nebo drobně nakrájených jablek.
9. 1 min./rychlost 1
10. Vzniklou směs rozdělte do máslem vymáznutých formiček na muffiny nebo papírových košíčků.
11. V předehřáté troubě při teplotě 170 °C pečete po dobu 20 – 25 minut (podle velikosti muffin).

Příslušenství:

Šlehací metla, hnětací hák

Křehké / linecké těsto

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 5 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g hladké pšeničné mouky
200 g změkklého másla
100 g moučkového cukru
1 vejce nebo 2 žloutky

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nůž a všechny sypké suroviny.
2. 1 min./rychlost 3
3. Přidejte 1 vejce nebo 2 žloutky.
4. 2 min./rychlost 3
5. Hotové těsto vyjměte spolu s noží z nádoby, vytvořte z něho váleček a ten nechte v mikroténovém sáčku nebo potravinářské fólii odležet a ztuhnout alespoň hodinu v lednici (nejlépe do druhého dne).

Tip:

Podobným způsobem vypracujte těsta na různé druhy čajového (vánočního) pečiva. **Ořechové** – 220 g hladké mouky, 160 g másla nebo tuku, 90 g cukru moučka, 90 g strouhaných ořechů.



Kávové – 250 g hladké mouky, 140 g másla nebo tuku, 70 g moučkového cukru, 60 g strouhaných ořechů, 2 žloutky, polévková lžíce kvalitního kakaa.

Příslušenství:

Sekací nůž

Jogurtové muffiny

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

360 g tučného bílého jogurtu (10%)
220 g polohrubé mouky
2 vejce
80 g krupicového cukru
40 g vanilkového pudinku
60 g mletých ořechů (kokosu)
120 g strouhaných nebo na malé kousky krájených jablek (nebo jiného ovoce)
čajová lžička kypřicího prášku do pečiva
špetka soli
strouhaná kůra z poloviny citronu
půl čajové lžičky mleté skořice
máslo na vymazání formiček



Ovocné chlebíčky s ořechy

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

3 vejce
240 g krupicového cukru
100 g rozpuštěného másla
300 g polohrubé mouky
100 g ořechů nebo mandlí
100 rozinek a sušených brusinek
půl lžičky skořice/pečnického koření
půl kávové lžičky kypřicího prášku
polévková lžice bramborového škrobu
nebo pudinkového prášku
špetka soli
vejce na potření chlebíčků



Postup:

1. Vložte do nádoby nože a přidejte 100 g ořechů, 2 lžice polohrubé mouky, půl lžičky skořice nebo pečnického koření, a 100 g rozinek a sušených brusinek.

2. 20 s/rychlost 7

3. Směs vysypejte (včetně vyndání nožů). Vložte opět nože.

4. Přidejte 3 vejce, přidejte 240 g cukru, 100 g rozpuštěného másla a špetku soli.

5. 3 min./rychlost 4

6. Smíchejte si vedle 300 g polohrubé mouky s 1 polévkovou lžicí škrobu nebo pudinkového prášku a polovinou kávové lžičky kypřicího prášku.

7. Rychlost 2

8. Nakonec přisypejte směs sekaných ořechů a sušeného ovoce.

9. 1 min./rychlost 2

10. Vzniklé měkké těsto vyjměte a s pomocí namočené lžice tvořte na plechu s pečicím papírem stejnoměrné hromádky. Počítejte s tím, že se při pečení chlebíčky rozlijí do stran, a proto nechte větší mezery mezi jednotlivými kousky.

11. Nakonec je potřete rozšlehaným vajíčkem. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C 15–20 min. podle velikosti chlebíčků. Teplé pečivo nechte zchladnout a podávejte.

Příslušenství:
Sekací nůž

Jahodová zmrzlina

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 2 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

350 g mražených jahod
80 g cukru krupice
1 vaječný bílek



Postup:

1. Do mixovací nádoby nasadte nože.

2. Přidejte 80 g cukru.

3. 10 s/rychlost 10

4. Přidejte 350 g mražených jahod.

5. 10 s/rychlost 10

6. Nože vyměňte za šlehačím metlu.

7. Přidejte 1 bílek.

8. 2 min./rychlost 3

9. Ihned podávejte.

Příslušenství:
Sekací nůž, šlehačím metla

Vánočka II.

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 2 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 kostka čerstvého droždí
100 g másla (kousky)
50 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
150 g mléka
2 žloutky
500 g hladké mouky
čajová lžička soli
1 vejce na potření
rozinky namočené v rumu
mandlové lupínky

Postup:

1. Do mixovací nádoby nasadte metlu.

2. Vložte 1 kostku čerstvého droždí a 100 g másla (kousky). Přidejte 50 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru a přidejte 150 g mléka.

3. 4 min./37 °C/rychlost 2

4. Přidejte 2 žloutky a 500 g hladké mouky. Přidejte 1 čajovou lžičku soli a rozinky namočené v rumu.

5. Hnětete 3 minuty.

6. Těsto nechte kynout v uzavřené mixovací nádobě cca 30 minut (pozn. těsto musí zdvojnásobit svůj objem).

7. Z vykynutého těsta vytvořte 9 válečků – copů stejné délky. Spodní díl vánočky vytvořte spletáním 4 copů. Na něj po-



ložte prostřední díl vánočky spletený ze 3 copů. Na závěr dejte 2 spletené copy.

8. Tuto spletenou vánočku nechte kynout dalších 20 minut a předehřejte troubu na 180 °C.

9. Před pečením vánočku potřete rozšlehaným vejcem a posypte mandlovými lupínky.

10. Vánočku pečte cca 30 – 40 minut (180 °C) do zlatova.

Příslušenství:
Šlehačím metla

Jogurtová bábovka

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 5 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

80 g slunečnicového oleje
kůra z 1 citronu
150 g cukru
3 vejce
200 g hladké špaldové mouky
120 g bílého jogurtu (min 10 % tuku)
špetka soli
1 polévková lžíce prášku do pečiva
másto na vymazání formy
hrubá mouka na vysypání

Postup:

1. Předehřejte si troubu na 180 °C.
2. Vymažte si máslem a vysypte hrubou moukou bábovkovou formu (20 – 24 cm v průměru).
3. Do mixovací nádoby vložte nože.
4. Vložte citronovou kůru z 1 citronu a 150 g cukru.
5. 10 s./rychlost 10
6. Setřete umixovanou směs stěrkou dolů do mixovací nádoby a vyměňte nože za metlu.
7. Přidejte 3 vejce.
8. 30 s./rychlost 3
9. Přidejte 200 g hladké špaldové mouky, 120 g bílého jogurtu 80 g slunečnicového oleje a špetku soli.
10. 1 min./rychlost 5
11. Přidejte 1 polévkovou lžici prášku do pečiva.
12. 10 s./rychlost 5

Příslušenství:
Sekací nůž



Tvarohové knedlíky

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

3 žloutky
250 g Polotučného tvarohu
250 g polohrubé mouky
50 g másla
špetka soli
12 ks čerstvých jahod

Postup:

1. Dejte vařit do hrnce lehce osolenou vodu.
2. Smíchejte všechny ingredience kromě jahod.
3. 10 min./rychlost 4
4. Z těsta vytvarujte tenké placičky, do kterých balíte jahody.
5. Knedlíky vařte ve vodě 10 – 12 minut.



6. Hotové knedlíky podáváme s opraženou strouhankou, cukrem, máslem a zakysanou smetanou.

Příslušenství:
Šlehací metla

Ovesná kaše od Viki

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 20 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

60 g ovesných vloček
170 g mléka
170 g vody
1 čajová lžička skořice
1 polévková lžíce třtinového cukru

Postup:

1. Do mixovací nádoby nasadte nože.
2. Smíchejte ovesné vločky, mléko, vody.
3. 10 min./100 °C/rychlost 2
4. Poté přidejte skořici a třtinový cukr



5. 10 min./rychlost 4, míchejte do krémové konzistence.

6. Podávejte s kouskem čokolády a čerstvým ovocem.

Příslušenství:
Sekací nůž

Piškotový korpus

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

4 vejce
120 g polohrubé mouky
120 g krupicového cukru
3 lžíce oleje
1 lžíce bramborového škrobu
lžička kypřicího prášku
špetka soli
máslo na vymazání formy

Postup:

1. Nejprve si vymažte formu máslem a vysypejte trochou mouky a předehřejte troubu na 200 stupňů.
2. Nasadte nože.
3. Oddělte 4 bílky od žloutků a bílky vložte do nádoby spolu s trochou soli.
4. 3 min./rychlost 4
5. Odvažte si vedle 120 g krupicového cukru. Setřete stěrkou stěny a pokračujte rychlostí 4 po dobu 2 minut. Během šlehání přidávejte po lžících odvážený krupicový cukru.
6. Vedle si smíchejte 120 g polohrubé mouky s lžičkou kypřicího prášku a 1 lžící bramborového škrobu.



7. Rychlostí 3 šlehejte hmotu další 2 minuty a za stálého míchání postupně přidejte 4 žloutky, poté 3 lžíce oleje a mouku smíchanou s kypřicím práškem a škrobem.
8. Vzniklou hmotu pak vlijte do připravené formy a hned vložte do trouby.
9. Pečte 5 minut při vysoké teplotě 200 °C. Poté teplotu snižte na 170 a pečte po dobu 5 minut a dopékejte při 160 stupních cca 5 minut.
10. Pečený piškot nechte vydýchnout horkost a poté ho vyndejte z formy a nechte ho vychladnout.

Příslušenství:
Sekací nůž

Ořechový závin

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 4 hod. 35 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

500 g hrubé mouky
20 g olivového oleje
300 g vody
1 sáček pekařského droždí
1 špetka soli
150 g vlašských ořechů



Postup:

1. Vložte všechny ingredience kromě ořechů.
2. 1 min./rychlost 3
3. Přidejte 150 g vlašských ořechů rozkrojené na půl.
4. 3 min./rychlost 1
5. Vyndejte těsto z nádoby a nechte ho pár hodin kynout přikryté utěrkou.

6. Vytvarujte malé kuličky z těsta a párkrát je nařízněte. Těsto by mělo vystačit na cca 6 housek, ale záleží, jak je budete dělat veliké. Dejte housky na pečicí papír a pečte je na 220° alespoň 20 min. Vyndejte housky až budou mít zlatou barvu. Poté nechte housky vychladnout a skladujte je u pečiva, aby vydržely co nejdéle.

Příslušenství:
Míchací metla

Drobenkový koláč

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 hrnek polohrubé mouky
1 hrnek krupicového cukru osminka
změkklého másla (125 g)
1 vejce
1 hrnek teplého mléka
1 hrnek polohrubé mouky
1 sáček kypřicího prášku
400 - 500 g ovoce
tuk a mouku na vytření
a vysypání formy nebo plechu

Postup:

1. Nasadte nože a vložte hrnek mouky, hrnek cukru a 125 g rozměkklého másla pokrájeného na kousky.
2. Sekejte rychlostí 4 po dobu 2 minut.
3. Ze vzniklé drobenky si odsypte jeden hrnek stranou.
4. 2 min./rychlost 4
5. Do nádoby přidejte vyklepnuté vejce, prášek do pečiva, hrnek horkého mléka a hrnek polohrubé mouky.
6. 3 min./rychlost 3
7. Vzniklé, řídké těsto vložte do formy nebo na plech vymaštěný a vysypaný moukou, pokladte ovocem a posypejte odloženou drobenkou.



8. Pečte v troubě předehřáté na 170 stupňů cca 20 až 30 minut. Záleží na tom, jak je vrstva těsta vysoká.

Tip:
Místo běžné polohrubé mouky můžete použít třeba celozrnnou špaldovou, v tom případě přidejte o půl deci mléka více. Spolu s ovocem můžete promíchat a přidat do koláče strouhané mandle, ořechy či kokos.

Příslušenství:
Sekací nůž

Bublanina

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 40 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

3 vejce
100 g rozpuštěného másla
100 g krupicového cukru
130 ml mléka
200 g polohrubé mouky
20 g bramborového škrobu
nebo půl sáčku vanilkového pudinku
vanilkový cukr
1 sáček kypřicího prášku
asi 500 g čerstvého ovoce
tuk a mouka na vymazání
a vysypání formy

Postup:

1. Nasadte metlu.
2. Vložte 3 vejce a 100 g rozpuštěného másla. Přidejte 100 g cukru a vanilkový cukr.
3. 2 min./rychlost 4
4. Sejměte víko a setřete stěrkou stěny nádoby a přidejte 200 g prosáté mouky a 1 sáček kypřicího prášku, 20 g bramborového škrobu nebo půl sáčku vanilkového pudinku.
5. 3 min./rychlost 2
6. Vyjměte metličku a vzniklé, řídké těsto vlijte do připravené, předem potřené tukem a vysypané trochou mouky



formy. Na povrch pravidelně rozsypte připravené ovoce.

7. Pečte v předehřáté troubě při teplotě 170°C po 25 až 30 minut.

Tip:
Máslo můžete nahradit olejem nebo jiným tukem. Namísto vanilkového cukru můžete podle druhu ovoce použít třeba skořicový. Větší ovoce pokrájejte na drobnější kousky. Ovoce vkládané do těsta můžete v případě, že je příliš vlhké zlehka promíchat s mletými mandlemi či ořechy, případně strouhaným kokosem.

Příslušenství:
Míchací metla

Ovesná kaše

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

400 ml mléka
60 g jemných ovesných vloček
2 hrstky ořechů, rozinek, brusinek atd.
Med na oslazení (volitelné)
Bílý jogurt na doplnění (volitelné)



Postup:

1. Do hlavní nádoby vložte míchací nástavec, přilijte mléko 400 ml, nasypejte 60 g jemných ovesných vloček a přisypte dvě hrstky ořechů, rozinek, brusinek, atd. – nasadte víko.

2. 7 min./100 °C/rychlost 1

3. Kaši můžete osladit medem nebo doplňte bílým jogurtem.

Příslušenství:
Míchací metla

Odpalované těsto

(na věnečky, větrníky, profiterolky apod.)

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 50 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 ml vody
1/2 čajové lžičky soli
100 g másla
200 g polohrubé mouky
4 vejce

Postup:

1. Do nádoby vložte 250 ml vody a půl lžičky soli. Přidejte 100 g másla nakrájeného na plátky.
2. 4 min./100 °C/rychlost 1
3. Přidejte 300 g polohrubé mouky.
4. 1 min./90 °C/rychlost 3
5. Sundejte víko a setřete stěrkou ze stěn těsto, zakryjte a pokračujte s nastavením 90 stupňů, rychlostí 3 a čas 5 minut (vytvoří se hutné stejnorodé těsto v podobě jedné nebo dvou koulí).
6. 5 min./90 °C/rychlost 3
7. Vyjměte míchací hák a část těsta tak, aby bylo možné nasadit nože. Vraťte těsto do nádoby, zakryjte nádobu a otevřete záklopku na víku.
8. 5 min./90 °C/rychlost 3
9. 2 min./rychlost 5
10. Postupně za chodu stroje přidávejte otvorem ve víku 4 vyklepnutá vejce. Sundejte víko, setřete stěrkou stěny
11. 2 min./rychlost 4



12. Sundejte víko, setřete stěrkou stěny

13. Pečení: Předehřejte si troubu na 200°C, případně vložte na dno trouby misku s vodou. Na plech s pečícím papírem nastříkejte sáčkem s řezanou špičkou patřičné tvary (tyčinky, pusinky, obloučky, věnečky apod.) Pečte je podle velikosti cca 15 minut. Během první poloviny pečení troubu neotevírejte.

Tip:
Místo másla lze použít olej ve stejném množství. Během ochlazování horkého těsta je dobré míchání přerušit a sejmut poklici, aby snáze uniklo nadbytečné teplo a poté pokračovat. Po přidání vajec se těsto rozseká na malé kousky a následně dalším zpracováním vznikne hladké, velmi pružné, měkké těsto.

Příslušenství:
Míchací metla

Ořechový koláč

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 13 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

100 g margarínu
100 g cukru
2 vejce
100 g vlašských ořechů
30 g nastrouhané čokolády
100 g mouky
1/2 sáčku droždí
100 g mléka

Postup:

1. Nasaďte metlu na nože. Vložte 100 g margarínu, 100 g cukru a 2 vejce.
2. 2 min./rychlost 3
3. Přidejte 100 g vlašských ořechů, 30 g nastrouhané čokolády, 100 g mouky, 1/2 sáčku droždí a 100 g mléka.



4. 1 min./rychlost 3
5. Vymažte formu a pečte 40 min. na 180 °C.

Příslušenství:
Míchací metla

Kokosový jogurt

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 15 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

600 g plnotučného mléka
1 kokosový jogurt
60 g sušené mléko
100 g cukru
400 g kokosového mléka

Postup:

1. Vložte všechny ingredience.
2. 4 min./50 °C/rychlost 4
3. Vypněte přístroj, zabalte nádobu do termo tašky na 10–12 h. Přendejte jogurt do skleněné misky, zabalte potravinářskou fólií a nechte přes noc v lednici



(nejméně 8 h). Poté můžete jogurt servírovat.

Příslušenství:
Hnětací hák

Kávový dezert

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 26 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

12 sušenek (máslových)
1 l mléka
200 g cukru
20 g kávy (rozpustné)
1 celá skořice
8 vajec
1 lžíce karamelu (tekutého)

Postup:

1. Vložte 12 sušenek.
2. 5 sek./rychlost 10
3. Nadrcené sušenky si nechte na později. Nasaďte metlu na nože a přidejte 1 l mléka, 200 g cukru, 20 g rozpustné kávy a 1 lžící skořice.
4. 10 sek./80 °C/rychlost 2
5. Vložte 8 vajec a 12 nadrcených sušenek.



6. 1 min./rychlost 4
7. Předehřejte troubu na 150 °C.
8. Nalijte do formiček tekutý karamel a na něj nalijte směs z nádoby.
9. Pak je dejte ve vodní lázni do trouby na cca 20 min., záleží na velikosti forem.

Příslušenství:
Sekací nůž, Hnětací hák

Horchata

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 4 hod. 5 min. | Počet porcí: 7

Suroviny:

1/2 l Horchaty
125 g mascarpone
1 tvaroh

Postup:

1. Nejdříve smíchejte 500 ml horchata, 125 g mascarpone a 1 tvaroh.
2. 5 min./90 °C/rychlost 4
3. Nalijte tekutý karamel do každé formičky a nalijte do nich směs.



4. Poté nechte odležet 4 hodiny v lednici.

Příslušenství:
Míchací metla

Lívance Buñuelos

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 9 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

125 ml mléka
60 g másla
1 špetka soli
1 citronová kůra
75 g mouky
3 vejce
1 lžička anýze
(práškového nebo tekutého)
1 špetka cukru
Olej



Postup:

1. Vložte 125 ml mléka, 60 g másla, špetku soli a kůru z 1 citronu.
2. 4 min./100 °C/rychlost 2
3. Přidejte 75 g prosévané mouky.
4. 20 s/rychlost 4
5. Sundejte nádobu a nechte směs 5 min. vychladnout.
6. Poté vložte 3 vejce.

7. 1 min./rychlost 4
 8. Vyjměte těsto, vytvarujte lívance pomocí lžice a osmažte v oleji. Přebytný olej vysajte papírovým ubrouskem. Potřete lívance anýzem a posypte cukrem.
- Tip:**
Lívance Buñuelos jsou klasickým španělským pokrmem.
- Příslušenství:**
Hnětací hák

Francouzský toast

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

1/2 l mléka
40 g cukru
1/2 celé skořice
3 citronové kůry
(nakrájená na proužky)
1 špetka soli
2 vejce
200 g toustového chleba
200 g oleje
3 lžice cukru
1 lžice mleté skořice



Postup:

1. Vložte 0,5 l mléka, 40 g cukru, 1/2 celé skořice, kůru ze 3 citronu a 1 špetku soli.
2. 10 min./100 °C/rychlost 2
3. Nechte směs 5 min. odležet a pak, směs přecedte a nechte ji vychladnout.
4. Položte toustové chleby na talíř a polijte je mlékem. Až se chleby nasáknou

- a změknou, nechte je odkapat a osmažte v oleji.
5. Přebytný olej vysajte papírovými ubrousky. Posypte cukrem a skořicí.
- Příslušenství:**
Míchací metla

Soufflé ze sýru Cottage

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 18 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

50 g mandlí
30 g másla (v pokojové teplotě)
3 vejce (žloutky a bílky oddělené)
80 g cukru
20 g vanilky
1 citron (pouze kůra)
200 g smetany
500 g sýru Cottage
40 g rozinek

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 50 g mandlí. 5 s/rychlost 10 a schovejte si je na později.
2. Vložte 30 g másla v pokojové teplotě, 3 žloutky, 80 g cukru, 20 g vanilky, kůru z 1 citronu a 200 g smetany.
3. 1 min./rychlost 3
4. Přidejte 500 g sýru Cottage a 40 g rozinek.
5. 30 sek./rychlost 3
6. Směs si schovejte na později. Umyjte nádobu, nasadte metlu a vložte bílky.
7. 3 min./rychlost 5
8. V misce vedle, smíchejte bílky se směsí. Promíchanou směs nalijte do

- vymazaných forem a posypte mandlemi. Pečte 30 min., na 180 °C.
- Tip:**
Vynikající soufflé ke každému jídlu.
- Příslušenství:**
Sekací nůž, Hnětací hák



Sušenkový karamelový krém

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 17 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

120 g sušenek
100 g cukru
30 g tekutého karamelu
500 g smetany ke šlehání
500 g mléka
1 vanička tvarohu

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 120 g sušenek.
2. 20 sek./rychlost 12
3. Stěrkou setřete sušenky dolů
4. 10 sek./rychlost 12
5. Vložte zbylé ingredience.
6. 7 min./100 °C/rychlost 4
7. Poté přendejte směs do požadovaných misek, nechte vychladnout, a poté dejte na 2 h do lednice.



Tip:

Vynikající krém, který můžete podávat se zmrzlinou.

Příslušenství:

Sekací nůž

Postup:

1. Nasadte metlu. Vložte všechny ingredience kromě vajec.
2. 5 min./80 °C/rychlost 3
3. Po jednom přidejte 5 vajec.
4. 1 min./rychlost 3
5. Do misek, ve kterých budete pokrm servírovat, nalijte tekutý karamel a na to přidejte směs.
6. Dejte misky ve vodní lázni do trouby na 20 min. a 180 °C.

Příslušenství:

Míchací metla

Smažené mléko s nugátem

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 23 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

500 ml plnotučného mléka
150 g cukru
75 g kukuřičného škrobu
3 vejce
100 g měkkého Jijona nugátu
Trocha mouky z kukuřičného škrobu
(na vysypání formy)
Olej
Mouka

Postup:

1. Vložte 500 g mléka, 150 g cukru, 100 g nakrájeného nugátu, 75 g kukuřičného škrobu a 2 vejce.
2. 10 sek./rychlost 4
4. 9 min./90 °C/rychlost 3
5. Poté přendejte těsto do obdélníkové misky vysoké 3–4 cm a dejte na 5–6 h do lednice. Poté nakrájejte těsto na plátky a obalte ve vejci a mouce.
7. Osmažte je a papírovým ubrouskem vysajte přebytečný olej a posypte trochou cukru.

Tip:

Sladký recept, který můžete podávat s oříšky.

Příslušenství:

Míchací metla



Čokoládový dezert

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 16 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 citronová kůra
1 pomerančová kůra
100 g cukru
1 celá skořice
50 g kakaového prášku
5 vajec
1 lžice tekutého karamelu



Malinový tvaroh

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 31 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

500 g malin
125 g cukru
100 ml rýžového mléka
2 tvarohy

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 500 g malin, trošku mléka (ne celých 100 ml) a 125 g cukru.
2. 1 min./rychlost 12
3. Stěrkou setřete směs dolů
4. 1 min./rychlost 12
5. Poté, co je vše pořádně rozmixované a ve směsi nejsou semínka, vložte 100 ml rýžového mléka a 2 tvarohy
6. 9 min./90 °C/rychlost 4



7. Přendejte směs do misky, ve které budete pokrm servírovat a dejte jej na 3–4 h. do lednice.

8. Pokrm můžete ozdobit lístky máty

Příslušenství:
Sekací nůž

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 4 banány a 120 g rýžového mléka.
2. 2 min./rychlost 5
3. Předehejte si troubu na 180 °C. Nasadte metlu a přidejte 375 g celozrnné mouky, 1,5 lžičky droždí, 95 g hnědého cukru a 50 g olivového oleje.
4. 2 min./rychlost 5
5. Vložte 90 g čokoládových lupínků (aniž byste sundali metlu)

6. 30 s/rychlost 4

7. Vymažte formy olivovým olejem a vložte do nich těsto. Pečte 20 min. na 180 °C a poté zkontrolujte, zda je těsto hotové párátkem. Před servírováním nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

Příslušenství:
Sekací nůž, Míchací metla

Rýžový nákyp

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

1500 g mléka
180 g rýže Bomba
1/2 citronové kůry
(oloupejte polovinu citronu)
1/2 pomerančová kůry
(oloupejte polovinu pomeranče)
1 celá skořice
110 g cukru

Postup:

1. Nasadte metlu. Vložte 1500 g mléka, 180 g rýže, 1/2 citronové a 1/2 pomerančové kůry a 1 celou skořici.
2. 28 min./90 °C/rychlost 1
3. Přidejte 110 g cukru
4. 2 min./rychlost 1
5. Přendejte do misky, ve které budete pokrm podávat. Posypte trochou skořice a dejte na 1 h do lednice.

Příslušenství:
Míchací metla



Čokoládové celozrnné muffiny s banánem

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 54 min. | Počet porcí: 12

Suroviny:

1500 g mléka
180 g rýže Bomba
1/2 citronové kůry
(oloupejte polovinu citronu)
1/2 pomerančová kůry
(oloupejte polovinu pomeranče)
1 celá skořice
110 g cukru



Sušenkový vaječný krém

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 2 hod. 26 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

100 g máslových sušenek
500 g mléka
2 žloutky
50 g cukru

Postup:

1. Vložte 100 g sušenek.
2. 10 sek./rychlost 12
3. Vložte 500 g mléka, 2 žloutky a 50 g cukru.
4. 10 min./70 °C/rychlost 3



5. Směs nalijte do formy, ve které budete pokrm podávat a dejte jej do lednice cca na 2 hodiny.

6. Pokrm můžete ozdobit kousky sušenek.

Příslušenství:
Sekací nůž

Marakujová pěna

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 35 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

1 l kondenzovaného mléka
1 l smetany na vaření
1500 g marakujové dužiny (rozmražené)
100 g cukru
Karamel

Postup:

1. Nasadte metlu. Vložte 1 l kondenzovaného mléka, 1 l smetany a 750 g dužiny z marakuij.
2. 1 min./rychlost 12
3. Ujistěte se, že je vše promíchané a nejsou ve směsi žádné kousky.
4. Rozlijte směs do sklenic, ve kterých budete pokrm servírovat.
5. Umyjte nádobu. Nasadte metlu. Vložte 100 g cukru a 750 g dužiny.



6. 10 min./70 °C/rychlost 4

7. Dejte směs na stranu a nechte vychladnout. Až směs vychladne, nalijte ji do sklenic. Pokrm můžete ozdobit kousky sušenky nebo čokolády.

8. Před podáváním nechte pokrm nejlépe 24 h v lednici.

Příslušenství:
Míchací metla

Ořecho-kakaový koláč

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 32 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

100 g čokolády (hořké)
200 g bílého cukru
3 velká vejce
200 g mouky
100 g másla (v pokojové teplotě)
10 g droždí
1 pomerančová kůra (z poloviny pomeranče)
125 g vlašských ořechů

Postup:

1. Rozmixujte čokoládu. Bylo by lepší mít čokoládu předem v lednici a před nasazením do nádoby ji nasekat.
2. 30 sek./rychlost 12
3. Nasadte metlu a vložte 200 g cukru a 3 vejce.
4. 2 min./40 °C/rychlost 4
5. Vložte 100 g rozmixované čokolády
6. 4 min./40 °C/rychlost 2



7. Vyndejte metlu. Vložte 200 g prosévané mouky, 100 g másla, pomerančovou kůru z 1 pomeranče a 10 g droždí.

8. 1 min./rychlost 1

9. Vložte 125 g vlašských ořechů a promíchejte je s těstem. Těsto poté dejte na 10 min. do lednice.

10. Vytřete formu, vložte do ní těsto a pečte na 180 °C cca 25 min.

Příslušenství:
Míchací metla

Nugátový krém

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 7 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 g Jijona nugátu
200 g smetany s min. 35% tuku

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 250 g nugátu.
2. 20 sek./rychlost 12
3. Zkontrolujte, zda je nugát zcela rozdrčený. Pokud ne, zopakujte tento krok. Přidejte 200 g smetany (min. 35%)
5. 2 min./60 °C/rychlost 3



tento krok 2x zopakujte.

7. Nakonec přendejte krém do misky. Pokrm můžete ozdobit lístky máty.

Příslušenství:
Sekací nůž

Bábovka II.

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

250 g měkkého tvarohu
250 g polohrubé mouky
250 g cukru krupice
250 g másla
4 vejce
prášek do pečiva, vanilkový pudink
50 g rozinek, 30 g sekaných ořechů
50 ml vaječného likéru
50 ml tuzemského rumu
dvě lžice dobrého kakaa

Postup:

1. Předehřejte si troubu na 180 °C a vymažte formu tukem a vysypejte moukou.
2. Do nádoby vložte šlehačím metličku, přidejte 4 vejce, cukr.
3. 2 min./rychlost 3
4. Přidejte rozpuštěné máslo, měkký tvaroh, vaječný likér a tuzemák.
5. 3 min./rychlost 1
6. Do mouky si mezitím rozmíchejte pudinkový prášek, kypřicí prášek, ořechy a rozinky.



7. Vše poté postupně nasypejte do nádoby.
8. 3 min./rychlost 1
9. Dvě třetiny vzniklého těsta přendejte do připravené formy. Do zbylé části přidejte 2 lžice kakaa a rychlostí 2 promíchejte. Kakaovou složku pak dolijte do formy a stěrkou ji lehce promíchejte tak, aby bábovka byla po upečení mramorová.
10. Pečte 45 minut při teplotě 170 °C

Příslušenství:
Hnětací hák

Mandarinkový koláč

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 1 hod. 5 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

1 jablko
700 ml vody
150 g másla (v pokojové teplotě)
200 g sušenek
1 bílek
6 mandarinek
120 g cukru
6 želatinových plátek, 3 bílé jogurty
25 g čokoládových lupínků (na ozdobu)



Postup:

1. Oloupejte 1 jablko a nakrájejte ho na plátky. Vložte 700 ml vody a dejte plátky jablek do parného košíku.
2. 5 min./120 °C/rychlost 3
3. Jablka si schovejte na později.
4. Vylejte vodu z nádoby. Nasaďte nože. Vložte 150 g másla v pokojové teplotě a 200 g sušenek.
5. 2 min./rychlost 6
6. Přendejte směs do formy. Můžete použít jednu velkou formu nebo 6 malých (cca 8 cm). Vložte formu do lednice.
7. Umyjte nádobu, nasaďte metlu. Vložte 1 bílek.
8. 1 min./rychlost 5
9. Bílek dejte do lednice.
10. Namočte 6 želatinových plátků ve vodě. Vypláchněte nádobu a vymačkejte tam 6 mandarinek. Přidejte kůru z 1 mandarinky a 120 g cukru. Nasaďte košík vzhůru nohama.
11. 5 min./80 °C/rychlost 2
12. Poté vyndejte kůru mandarinky. Vložte 6 odkapaných želatinových plátů.
13. 1 min./rychlost 2
14. Přidejte 3 bílé jogurty.
15. 1 min./rychlost 2
16. Obnovte formu nebo formy vyložené základem sušenky, položte plátky jablek a naplňte předchozí směsí. Necháme asi 6 hodin odpočívat v chladničce. Ozdobte hoblinami čokolády (volitelně).
17. Směs necháme vychladnout v misce. Jakmile vychladne, přidejte šlehaný vaječný bílek, který jsme rezervovali, jemnými a obklopujícími pohyby.
18. Vyndejte formu, na sušenkový základ vyskládejte plátky jablek, a na to dejte jogurtovou směs. Nechte 6 h. v lednici odležet. Dezert můžete ozdobit nastrohanou čokoládou.

Příslušenství:
Míchací metla, parní koš, mísa

Medové cannelloni s cottagem

Kategorie: Dezerty | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 g vody
400 g medu
6 g Agar-agar
600 g sýru Cottage
80 g vlašských ořechů (oloupaných)

Postup:

1. Vložte vodu, med a agar-agar.
2. 1 min./rychlost 4
3. 8 min./110 °C/rychlost 3
4. Přelijte směs na táč, tak aby byla vrstva vysoká cca 2 mm a dejte jej do lednice.
5. Až směs ztuhne, nakrájejte čtverce 8x8cm. Vytvarujte cannelloni a naplňte je cottagem pomocí plnicího sáčku.
6. Před servírováním posypte rolky vlašskými ořechy.

Příslušenství:
Sekací nůž





NÁPOJE

Nápoje:

Jednoduchý vaječný
likér

Bombardino

Vitamínové smoothie

Smoothie plné vitamínů

Ice coffee

Banánový koktejl

Borůvkové smoothie

Antioxidační šťáva
z řepy

Čokoládové mocha
frappuccino

Smoothie z manga,
mandarinky a ananasu

Detoxikační smoothie
z avokáda a okurky

Koktejl San Francisco

Špenátové detoxikační
smoothie s mátou

Melouno-banánové
smoothie

Intenzivní citrónová šťáva

Smoothie z červeného
ovoce

Oreo shake

Daikiri z vodního
melounu

Pina Colada

Mango lassi

Jednoduchý vaječný likér

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 2 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

2 kondenzovaná mléka slazená
2 smetany ke šlehání
300 ml rumu

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu, přidáme všechny ingredience a promícháme.
2. 2 min./ rychlost 1
3. Nápoj plníme do uzavíratelné lahve a dáme chladit do lednice.

Příslušenství:

Míchací metla



Bombardino

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 10 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

200 ml vaječného likéru
80 ml plnotučného mléka
80 ml whisky
100 ml smetany ke šlehání

Na dokončení:
strouhaná čokoláda

Postup:

1. Ušleháme šlehačku (100 ml) a dáme chladit do lednice. Do mísy vložíme míchací metlu, níže uvedené ingredience a zahřejeme.

2. 80 °C/5 min. / rychlost 1



3. Nápoj rozdělíme do skleniček, ozdobíme šlehačkou a můžeme postrouhat čokoládou.

Příslušenství:
Míchací metla

Vitamínové smoothie

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 1 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

1 větší syrová červená řepa
2 velká mrkev
1 malý kus čerstvého zázvoru (cca 1 cm)
120 ml jablečného džusu
1 polévková lžíce chia semínek

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž, všechny ingredience a rozmixujeme.

2. 1 min./rychlost 3

Příslušenství:
Sekací nůž



Smoothie plné vitamínů

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 1 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

400 ml brusinkové šťávy
250 ml bílého jogurtu
2 zralé banány
400 g drobného ovoce
(jahody, maliny, borůvky)

Na dokončení:
strouhaná čokoláda

Postup:

1. Do mísy vložíme sekací nůž, všechny ingredience a rozmixujeme.

2. 1 min./rychlost 3

Příslušenství:
Sekací nůž



Ice coffee

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 2 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

2 polévkové lžíce rozpustné kávy
2 polévkové lžíce cukru krupice
200 ml vody

Postup:

1. Do mísy vložíme všechny ingredience a rozmixujeme.

2. 1 min./rychlost 12

3. Vysoké sklenice naplníme do poloviny kostkami ledu, zalijeme rozmixovanou kávovou směsí a dolejeme mlékem.

Příslušenství:
Sekací nůž



Banánový koktejl

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 1 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

1 banán
1 vanilkový cukr
1 lžice cukru krystal nebo medu
500 ml mléka
Skořice

Postup:

1. Do mísy umístíte sekací nůž a vložíme všechny suroviny.
2. 30 sek./rychlost 7
3. Nalijeme do sklenic a lehce posypeme skořicí.

Tip:

Osvěžující dobrotu. Pokud ale použijete teplé mléko, stane se z toho ideální nápoj na zahřátí během zimních večerů.

Příslušenství:

Sekací nůž



Antioxidační šťáva z řepy

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

400 g červené řepy (2 kusy)
40 g mrkve (2 kusy)
10 g cibule
2 lžice citronové šťávy
(vymáčknete rukou)
300 ml vody

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nůž, oloupejte a nakrájejte zeleninu a přilijte vodu.
2. 1 min./rychlost 12
3. Přelejte směs přes cedník do skleniček.
4. Pokud nebyly suroviny studené, doporučujeme dát drink na 1 h do lednice.

Příslušenství:

Sekací nůž



Borůvkové smoothie

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 8 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

120 g borůvek
1 lžice cukru
290 g odstředěného mléka
(může být rostlinné)
2 listy máty peprné (volitelné)

Postup:

1. Do nádoby vložte sekací nůž, vložte: borůvky, cukr a odstředěné mléko
2. 2 min. 30 sek./rychlost 12
3. Nechte 1 h v lednici.



4. Ozdobte lístky máty.

Tip:

Ideální shake na pročištění těla.

Příslušenství:

Sekací nůž

Čokoládové mocha frappuccino

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

250 g mléka (studeného)
170 g ledu
25 g cukru
10 g rozpustné kávy
10 g kakaového prášku
10 g smetany (nepovinné)
1 špetka muškátového oříšku

Postup:

1. Vložte všechny ingredience
2. 1 min./rychlost 5
3. Do sklenice dejte led.



Můžete ozdobit šlehačkou a posypat muškátovým oříškem.

Příslušenství:

Sekací nůž

Smoothie z manga, mandarinky a ananasu

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

1 mango
1/2 ananasu (na plátky)
1 mandarinka (velká)
5 g čerstvého zázvoru

Postup:

1. Umyjte a oloupejte všechno ovoce.
2. Nakrájejte ovoce - 1 mango, 1/2 ananasu (na plátky), 1 mandarinku (velkou), 5 g čerstvého zázvoru a dejte vše do nádoby.
3. 1 min. 20 sek./rychlost 8

Příslušenství:
Sekací nůž



Detoxikační smoothie z avokáda a okurky

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 11 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

1/2 okurky (oloupané)
1 odměrka špenátu (umytého)
1 Kiwi (dobře umyté, oloupané)
2 listy máty (čerstvé)
1/2 zeleného jablka (neoloupané)
1/2 citronu
1 odměrku vody (studené)
5 kostek ledu (rozdrceného)
1 avokádo (oloupané)
2 stonky celeru

Postup:

1. Vložte všechny ingredience
2. 5 min./rychlost 8

Příslušenství:
Sekací nůž



Koktejl San Francisco

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 17 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

200 g citronové šťávy
200 g ananasové šťávy
200 g pomerančové šťávy
200 g perlivé vody
275 g kostek ledu
1 lžíce cukru + na ozdobu
6 lžíce Grenadine

Postup:

1. Vložte 275 g ledu, 200 g citronové a 200 g pomerančové šťávy a 200 g perlivé vody.
2. 1 min./rychlost 12
3. Vložte 1 lžíci cukru, 6 lžic Grenadine (do každé sklenice jednu lžíci)
4. 30 sek./rychlost 12
5. Vezměte 6 sklenic a namočte jejich okraje.



6. Nasypete cukr na malý talířek. Otočte sklenici vzhůru nohama a obalte okraje v cukru. Nalejte koktejl do sklenic a přidejte do každé 1 lžíci Grenadina. Promíchejte koktejl.

Tip:
Koktejl s 0% alkoholu, chutný mix ovoce a sladkého.

Příslušenství:
Sekací nůž

Špenátové detoxikační smoothie s mátou

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 11 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

100 g čerstvého špenátu
500 g vody (studené)
2 kiwi
2 nektarinky
1 jablko
2 stonky máty

Postup:

1. Vložte 100 g špenátu a 500 g vody.
2. 1 min./rychlost 12
3. Vložte zbylé ingredience
4. 2 min./rychlost 12



5. Servírujte studené. Můžete ozdobit např. semínky chia.

Příslušenství:
Sekací nůž

Melouno-banánové smoothie

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 8 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

375 g sójového mléka
(nejlépe neslazené)
1 banán
2 plátky melounu Galia
1 špetka skořice (volitelné)

Postup:

1. Vložte všechny ingredience
2. 2 min./rychlost 5

Příslušenství:

Sekací nůž



Smoothie z červeného ovoce

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

250 g červeného ovoce (mraženého)
240 g rostlinného mléka
1/2 avokáda
1 lžice agávového sirupu (nebo cukru)

Postup:

1. Vložte všechny ingredience
2. 1 min./rychlost 8
3. Ozdobte červenými bobulemi a ihned servírujte.



Intenzivní citrónová šťáva

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

1 citrónová kůra
100 g cukru
Citrónová šťáva ze 3 citrónů
300 g ledu (na koktejly)
4-5 listů máty

Postup:

1. Vložte citrónovou kůru bez bílé části do nádoby. Můžete si pomoci škrabkou na brambory. A přidejte 100 g cukru.
2. Přidejte šťávu ze 3 citrónů a 300 g koktejlového ledu.
3. 1 min./rychlost 12
4. Ozdobte drinky mátovými listy.

Příslušenství:

Sekací nůž



Oreo shake

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

4 Oreo sušenky
140 g mléka (může být rostlinné)
180 g vanilkové zmrzliny

Postup:

1. Setřete bílou náplň ze 4 oreo sušenek a vložte je do nádoby.
2. 20 s/rychlost 12
3. Přidejte 140 g mléka a 180 g zmrzliny.
4. 40 s/rychlost 12
5. Poznámka: pokud je drink příliš hustý, mixujte stejnou rychlostí ještě 10 vteřin.

Příslušenství:

Sekací nůž



Daikiri z vodního melounu

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 3 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

drcený led
200 g vodního melounu
2 citrony (vymačkané)
70 g bílého rumu
100 g cukru

Postup:

1. Pokud nemáte drcený led, vložte led do nádoby.
2. 30 s/rychlost 8
3. Vložte 200 g nakrájeného vodního melounu, šťávu z půlky citronu bez semínek, 70 g rumu a 100 g cukru.
4. 15 s/rychlost 7
5. Servírujte ve sklenicích a ozdobte pár lístky máty nebo kousky melounu.

Příslušenství:
Sekací nůž



Mango lassi

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 11 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

led
1 mango (čerstvé)
200 g bílého jogurtu
1 lžíce medu
Kardamom (3 semena z lusku)
Máta

Postup:

1. Vložte led.
2. 15 s/rychlost 6
3. Přendejte drcený led do sklenic.
4. Vložte oloupané mango, bílý jogurt, med, Kardamom - 3 semena z lusku (pár lístků máty si nechte na dekoraci).
5. 30 s/rychlost 5
6. 1 min./rychlost 10

Příslušenství:
Sekací nůž



Pina Colada

Kategorie: Nápoje | Čas přípravy: 9 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

8 plátku ananasu v konzervě
330 ml kokosové vody
40 g suchého mléka
3 lžíce cukru
70 ml ananasové šťávy (z konzervy)

Postup:

1. Nasadte nože. Vložte 8 plátků ananasu.
2. 2 min./rychlost 12
3. Vložte kokosovou vodu, suché mléko, cukr, ananasovou šťávu z konzervy



4. 3 min./rychlost 12

Příslušenství:
Sekací nůž

SLANÉ PEČIVO

Slané pečivo:

Focaccia (Italský chléb)

Špenátové muffiny
s modrým sýrem

Celozrnný chléb

Chorizové muffiny

Ořechový chléb
(slaný)

Cibulové tyčinky

Bagely

Čínský chléb

Malorský chléb

Špaldový chléb

Focacia s rozmarýnem
a olivami

Olejevý chléb

Mléčný chléb

Slané sýrové těsto

Samosa

Celozrnné tyčinky

Focaccia

(Italský chléb)

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 ml vody

300 g hladké mouky

20 g droždí (4 g sušeného)

3 lžíce olivového oleje

Snítka posekaného rozmarýnu

Lžička mořské soli

Případně nasekané olivy
a sušená rajčata

Postup:

1. Nasadte nože. Přidejte vodu, droždí
a třetinu mouky (100 g).

2. 2 min.

3. Přidejte zbylou mouku (200 g).

4. 3 min./rychlost 3

5. Setřete stěny, zakryjte a nechte
15 minut stát.

6. Zvlášť v misce si připravte směs na
dohotovení – smíchejte olej, sůl, poseka-
ný rozmarýn, případně i posekané olivy
a sušená rajčata.



7. 2 min./rychlost 1

8. Vyjměte nože a následně těsto.

9. Na plechu s pečicím papírem měkké
těsto roztlačte s pomocí olejové směsi
do stejnoměrné vrstvy. Prsty zapracujte
do těsta olej a ostatní suroviny.

10. Pečte v předehřáté troubě
při 180 stupních 15 – 20 minut.

Příslušenství:

Sekací nůž

Špenátové muffiny s modrým sýrem

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

250 g polohrubé mouky
2 ks vajec
200 ml mléka
50 g másla
100 g mraženého listového špenátu
100g nivy
1/2 prášku do pečiva
sůl, pepř
provensálské koření

Postup:

1. Do mísy vložíme míchací metlu. Přidáme 200 ml mléka, 2 vejce, 50 g másla, sůl, pepř, provensálské koření a 100 g špenátu (vymačkejte přebytečnou vodu) a vyšleháme.
2. 1 min./rychlost 8
3. Přidáme na kostičky nakrájenou Nivu (100 g) a mouku (250 g) smíchanou s práškem do pečiva (1/2 balíčku).



4. 1 min./rychlost 2

5. Těsto plníme do formiček na muffiny a dáme péct na 200 °C cca na 20-25 min.

Příslušenství:
Míchací metla

Celozrnný chléb

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 4 hod. 10 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

Kvásek
100 g vody
20 g droždí
10 g hnědého cukru
130 g hrubé mouky

Těsto
100 g hrubé mouky
100 g celozrnné mouky
80 g špaldové mouky
20 g ovesných otrub
180 g mléka
10 g soli
20 g másla
20 g olivového oleje



Postup:

1. Vložte všechny suroviny na kvásek.
2. 15 sek./rychlost 6
3. Nechte kvásek kynout ve vedlejší nádobě (dokud nebude 2x větší).
4. Vložte všechny suroviny na těsto
5. 10 sek./rychlost 6
6. Přidejte kvásek k těstu.
7. 2 min./rychlost 1

8. Vložte těsto do obdélníkové formy a nechte kynout, dokud se těsto 2x nezvětší. Pečte 25 min. na 180 °C.

Tip:

Celozrnný chléb vydrží několik dní, pokud ho budete mít uložený v sáčku na suchém místě.

Příslušenství:
Šlehací metla

Chorizové muffiny

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 25 min. | Počet porcí: 8

Suroviny:

80 g lískových oříšků
3 vajec
30 g olivového oleje
80 g polotučného mléka
80 g mouky
1 kypřicí prášek
80 g sýru parmezán (nastrouhaný)
1 špetka soli
1 špetka černého pepře
90 g Choriza (velmi malé kostičky)

Postup:

1. Nasadte sekací nůž a vložte 80 g lískových oříšků.
2. 30 sek./rychlost 12
3. Oříšky si uložte na později.
4. Sekací nůž vyměňte za šlehací metlu. Vložte 3 vejce. Pomalu nalejte 30 g oleje a 80 g mléka.
5. 1 min./rychlost 1
6. Smíchejte si vedle 80 g mouky a 1 kypřicí prášek a nasypete ji do nádoby. Přisypte 80 g nastrouhaného parmezánu a 80 g lískových oříšků z předchozího kroku.

7. Vložte sůl a pepř podle chuti.

8. 4 min./rychlost 2

9. Nakonec nasypete kostičky choriza a promíchejte.

10. Předehřejte si troubu na 220 °C. Nalejte směs do silikonových forem na muffiny a nechte je v lednici vychladnout 10-15 minut. Pečte 5 minut na 220 °C a poté snižte teplotu na 180 °C, a pečte dalších 10 minut. Servírujte teplé jako předkrm nebo přílohu k salátu.

Příslušenství:
Sekací nůž, šlehací metla



Ořechový chléb (slaný)

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 55 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

170 ml vody
1 lžíce medu
1 lžička soli
50 g másla nebo oleje
20 g čerstvého droždí (4 g sušeného)
200 g chlebové pšeničné mouky
100 g žitné hladké mouky
80 g vlašských ořechů
hrubě posekaných

Postup:

1. Nasadte nože
2. Přidejte 170 ml vody, 1 lžici medu, 1 lžičku soli, 50 g změkklého másla a 20 g droždí.
3. 2 min./40 °C/rychlost 1
4. Přidejte všechnu mouku.
6. 3 min./40 °C/rychlost 1
7. Setřete stěny, zakryjte a nechte těsto 15 minut stát.



8. Přidejte ořechy.
9. 1 min./rychlost 1
10. Vyjměte nože a následně přeložte těsto do chlebové formy / vaničky vytřené máslem.
11. Nechte ho vykynout a následně pečte v předehřáté troubě při teplotě 180 °C 25 – 30 minut.

Příslušenství:
Sekací nůž

Cibulové tyčinky

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 54 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

60 g olivového oleje
200 g cibule
170 g vody
550 g mouky
1 sáček droždí
1 špetka soli



Postup:

1. Předehřejte troubu na 220°.
2. Vložte 60 g oleje.
3. 1 min./120 °C/rychlost 1
4. Vložte 200 g cibule.
5. 6 min./120 °C/rychlost 1
6. Přelejte cibuli s olejem přes cedník a nechte si olej i cibuli na straně.
7. Vložte vodu, 30 g oleje (přidejte olej, na kterém jste restovali cibuli), orestova-

nou cibuli, 550 g mouky, 1 sáček droždí a špetku soli.

8. 2 min./rychlost 1

9. Vyndejte těsto z nádoby, přikryjte ho utěrkou a nechte 20 min. odležet.

10. Vyválejte těsto a nakrájejte 2 cm široké proužky. Položte proužky na pečicí papír a pečte 15 min.

Příslušenství:
Míchací metla

Bagely

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 27 min. | Počet porcí: 3

Suroviny:

1075 g vody
5 g droždí (čerstvého)
10 g cukru
60 g mouky
60 g hrubé mouky
3 g sušeného mléka
3 g slunečnicového oleje
10 g másla
1 vejce
1 lžíce sezamových semínek

Postup:

1. Vložte 250 g vody a 5 g droždí.
2. 30 s/40 °C/rychlost 2
3. Vložte mouky, sušené mléko, olej a máslo.
4. 1 min./rychlost 1
5. Vyndejte směs z nádoby a nechte ji 1 hod. odležet.
6. Vložte 825 g vody.
7. 8 min./120 °C/rychlost 2
8. Dejte těsto na pracovní plochu posypanou moukou. Vytvarujte z těsta

bochánky s důlkem o průměru 2 cm uprostřed. Dejte bochánky na plech a nechte je 20 min. pod utěrkou odležet.

9. Potřete bochánky vejcem a posypte sezamovými semínky.

10. Předehřejte troubu a pečte 20 – 30 min. na 170 °C

Tip:
Bagely jsou velmi jednoduché. Můžete je naplnit, čímkoliv chcete - sladkým nebo slaným, je to na vás.

Příslušenství:
Míchací metla



Čínský chléb

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 1 hod. 32 min. | Počet porcí: 10

Suroviny:

300 g mouky
150 g mléka
1.5 sáčku droždí
20 g cukru
790 g vody
10 g olivového oleje
1 špetka soli
500 ml slunečnicového oleje

Postup:

1. Vložte všechny suroviny kromě vody.
2. 2 min./rychlost 1
3. Vyndejte těsto z nádoby a nechte ho 1 h kynout (dokud nebude 2x větší).
4. Po malých kusech těsta vyválejte a vytvarujte cannelloni. Pozor, aby nebyli příliš dlouhé.



5. Vložte 790 g vody do nádoby a nasadte na ni parný košík naplněný rolkami.

6. 25 min./120 °C/rychlost 3

Tip:

Ideální k orientálnímu jídlu a salátu.

Příslušenství:

Míchací metla, hluboký parní koš, mělký parní koš

Malorský chléb

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 2 hod. 5 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

350 g vody
300 g mouky
200 g hladké mouky
1 špetka soli
20 g droždí (čerstvé)

Postup:

1. Vložte 350 g vody.
2. 30 sek./40 °C/rychlost 2
3. Přidejte 300 g mouky, 200 g pšeničné mouky, špetku soli a 20 g droždí.
4. 2 min./rychlost 1
5. Mokrýma rukama vyndejte těsto z nádoby. Vytvarujte dva bochánky



a trochu je zmáčkněte. Obalte je pšeničnou moukou. Přikryjte utěrkou a nechte půl hodiny odležet. Poté udělejte do těsta dírky vidličkou.

6. Pečte 20 min., na 220 °C.

Příslušenství:

Míchací metla

Špaldový chléb

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 6 hod. 10 min. | Počet porcí: 2

Suroviny:

500 g špaldové mouky
20 g Extra panenského olivového oleje
400 ml vody
7 g droždí v prášku
1 lžička soli
20 g mouky

Postup:

1. Vložte všechny suroviny
2. 3 min./rychlost 1
3. Nechte těsto odležet v míse přikryté utěrkou v pokojové teplotě.



4. Vytvarujte tvar. Posypte těsto semínky. Dejte do trouby a pečte 20 min. na 180 °C (troubu předehřejte).

Příslušenství:

Míchací metla

Focaccia s rozmarýnem a olivami

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 2 hod. 30 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

300 g mouky
200 ml vody
40 g Extra panenského olivového oleje
1 sáček pekařského droždí
1 špetka cukru
1 lžička soli
1 špetka usušeného rozmarýnu
20 g zelených oliv

Postup:

1. Vložte 200 g vody, 1 lžici soli, oleje, 1 špetku cukru, 300 g mouky a 1 sáček droždí.
2. 4 min./rychlost 1
3. Vymažte plech olejem a dejte na něj těsto. Přikryjte těsto utěrkou a nechte ho 1 h odležet.
4. Na dresink dejte do nádoby trochu oleje, špetku sušeného rozmarýnu,



špetku soli a promixujte. Vylejte směs na těsto, dejte na něj olivy nakrájené na plátky. Pečte na 220° na 20 min.

Tip:

Perfektní focaccia k salátu nebo sýru.

Příslušenství:

Míchací metla

Olejový chléb

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 2 hod. 35 min. | Počet porcí: 5

Suroviny:

220 g vody
25 g čerstvého droždí
70 g panenského olivového oleje
200 g celozrnné mouky
200 g mouky
1 lžíce soli

Postup:

1. Vložte všechny suroviny (220 g vody, 25 g droždí a 70 g oleje).
2. 30 s/40 °C/rychlost 2
3. Přidejte 400 g mouky a špetku soli.
4. 3 min./rychlost 1
5. Vyndejte těsto a vytvarujte bochánek. Zabalte těsto do potravinářské fólie a nechte ho 30 min. odležet v lednici.
6. Nakrájejte těsto na požadované porce a vytvarujte, jak chcete.



7. Např.: malé, placaté bochánky na housky. Nechte znovu 30 min. odležet.

8. Pečte v předehřáté troubě 20 min. na 200 °C.

Tip:

Tento chléb je ideální pro každodenní konzumaci.

Příslušenství:

Míchací metla

Postup:

1. Vložte všechny suroviny (220 g vody, 25 g droždí a 200 ml mléka).
2. 30 sek./40 °C/rychlost 2
3. Přidejte 400 g mouky a 1 lžíci soli.
4. 1 min./rychlost 1
5. Vyndejte těsto a vytvarujte bochánek. Zabalte těsto do potravinářské fólie a nechte ho 30 min. odležet v lednici.

6. Nakrájejte těsto na požadované porce a vytvarujte, jak chcete. Např.: malé, placaté bochánky na housky. Nechte znovu 30 min. odležet.

7. Pečte v předehřáté troubě 20 min. na 200 °C.

Příslušenství:

Míchací metla

Slané sýrové těsto

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 1 hod. | Počet porcí: 4

Suroviny:

200 g sýra typu Eidam na kostky
150 g rozměklého másla
1 vejce
200 – 250 g hladké mouky
sůl, koření podle libosti
(směs na těstoviny)

Postup:

1. Nasadte sekací nože, přidejte cibuli, sůl a olej.
2. 20 s/rychlost 5
3. Pak přidejte máslo, vejce a hladkou mouku, případně trochu soli a koření podle libosti.
4. 5 min./rychlost 2
5. Následně těsto vyjměte rozvalujte, vykrajujte a pečte v troubě při teplotě 170 °C do zlatova.

Tip:

Sýrové těsto můžete zadělat i z jiných druhů sýra, případně i tvarohem a doplnit ho semínky, ořechy a kořením podle chuti a vašich zvyků.

Příslušenství:

Sekací nůž



Mléčný chléb

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 2 hod. 35 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

220 g vody
25 g čerstvého droždí
100 ml mléka
200 g celozrnné mouky
200 g mouky
1 lžíce soli



Samosa

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 45 min. | Počet porcí: 4

Suroviny:

Těsto:

130 g minerální vody
20 g olivového oleje
1/2 čajové lžičky soli
300 g hrubé mouky
1 lžice semínek fenyklu
nebo semínek kmínu
olej na smažení

Náplň:

20 snítek čerstvého koriandru (jen listy)
300 g minerální vody
150 g brambor nakrájených na kostky
150 g nakrájené mrkve
80 g nasekané červené papriky
100 g cibule
30 g olivového oleje
150 g nakrájeného póru na plátky
(pouze bílé části)

Postup:

1. Příprava náplně: Vložte 20 lístku koriandru do nádoby

2. 2 min./rychlost 7

3. Vysypte směs a uložte si ji na později. Nalejte 300 g minerální vody do nádoby. Umístěte varný košík s bramborami

4. 20 min./rychlost 1

5. Vyjměte košík výřezem na konci stěrky a vylijte vodu.

6. Vložte mrkve, papriky, cibule, olivový olej a sůl

7. 5 sek./rychlost 5

8. 5 min./120 °C/rychlost 1

9. Vložte 150 g pórek, 1 lžici garam masala, 1 lžice kari, sůl, 1 špetka chilli, 1 lžice soli, 80 g hrášku a nechte směs vychladnout.

10. 5 min./120 °C/rychlost 1

11. Vložte uvařené brambory a nasekaný koriandr, promíchejte vše pomocí stěrky.



1 lžice garam masala
1 lžice kari prášku
1 čajová lžička soli
1 špetka sušených chilli, na kostky
80 g mraženého hrášku

Přelijte vše do misky a nechte směs vychladnout.

12. Příprava těsta: Nalejte 130 g minerální vody, olivový olej, hrubou mouku, kmín nebo fenyklu do nádoby

13. 1 min./rychlost 1

14. Vyjměte těsto z nádoby a vytvarujte z něj kouli a obalte jej potravinářskou fólií, a nechte 10 minut odpočívat.

15. Rozdělte těsto na 8 kuliček. Pomocí válečku udělejte z každé kuličky kruh s cca 20 cm průměrem. Každý kruh rozkrojte na půl, štětečkem potřete kraje vodou, vytvarujte kornout a pořádně uhladte spoje.

16. Všechny kornouty naplňte.

17. Nalejte hodně oleje do hluboké pánve a smažte Samosy tak, aby se k sobě nepřilepily, dokud nebudou zlaté a křupavé. Ihned servírujte.

Příslušenství:

Sekací nůž, varný koš, nádoba



Celozrnné tyčinky

Kategorie: Slané pečivo | Čas přípravy: 2 hod. 30 min. | Počet porcí: 6

Suroviny:

190 g vody
15 g čerstvého droždí
50 g olivového oleje (extra panenský)
1 lžička soli
380 g celozrnné mouky

Postup:

1. Vložte vodu, droždí a olivový olej

2. 2 min./40 °C/rychlost 1

3. Přidejte sůl a mouku

4. 3 min./rychlost 1

5. Dejte těsto do mísy vymazané olejem a přikryjte ho utěrkou. Nechte těsto kynout cca 45 min. (dokud nebude 2x větší).

6. Na pracovní ploše, posypanou moukou, vytvarujte z těsta placku. Nakrájejte proužky cca 1 cm široké.



7. Na plech dejte pečicí papír a vyskládejte na něj proužky těsta tak, aby byly pár milimetrů od sebe.

8. Čas pečení se liší u každé trouby.

9. Nechte vychladnout a podávejte.

Tip:

Chutné tyčinky, které se hodí k sýru, omáčce a guacamole...

Příslušenství:

Míchací metla