

KNIHA RECEPTOV

alebo varíme v multifunkčnom hrnci **be pro chef PREMIER**



be pro chef®

 **deDoma**

HUMMUS

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 60 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

500 g suchého cícera
4 lyžice tahini
šťava z 2 citrónov
40 ml panenského olivového oleja
kávová lyžička rasce
2 strúčiky cesnaku
soľ na dochutenie

Cícer na 12 hodín namočíme do dostatočného množstva vody. Po ich uplynutí vložíme namočený cícer do varnej nádoby a zalejeme čistou vodou tak, aby bol ponorený. Robot nastavíme na program GUIISO a dusíme po dobu 50 minút. K čerstvo uvarenému cíceru pridáme zvyšok ingrediencií a rozmixujeme. Rozmixovaný hummus dochutíme soľou, olejom a podávame.

PLNENÉ ZEMIAKY

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 30 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

8 zemiakov
8 žĺtkov
kávová lyžička soli
štipka čierneho korenia
125 ml nízkoťučnej smotany
150 g anglickej slaniny
150 g strúhaného syra

Zemiaky uvaríme do mäkka. V miske zmiešame žĺtky so smotanou, soľou a korením. Uvarené zemiaky pozdĺžne narežeme, opatrne vydlabeme vnútro a vzniknutý priestor naplníme nakrájanou slaninou, vopred pripravenou smotanovou zmesou a strúhaným syrom. Robot nastavíme na program HORNO a zapekáme po dobu 20 minút.

TEKVICOVÁ MUSAKA

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 45 minút
- Obtiažnosť: Vysoká

Ingrediencie (pre 4 osoby)

1 kg dyne alebo tekvice
2 cibule
700 g mletého hovädzieho mäsa
300 g paradajkového pyré
500 ml bešamelovej omáčky

1 kávová lyžička majoránky
125 ml olivového oleja
kávová lyžička soli
kávová lyžička korenia
100 g nastrúhaného syra

Pomocou škrabky na zemiaky nakrájame tekvicu na tenké plátky. Zmiešame mleté mäso, paradajky, cibuľu a 100 g tekvice, pridáme soľ a korenie a vzniknutú zmes odložíme nabok. Na dno misky poskladáme pripravené plátky tekvice, pokryjeme ju vopred pripravenou mäsovou zmesou a opäť prikryjeme tekvicovými plátkami. Postup opakujeme. Poslednú vrstvu polejeme bešamelovou omáčkou a posypeme syrom. Robot nastavíme na program HORNO a zapekáme po dobu 40 minút.

ŠPAGETY AL PESTO

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 20 minút
- Obtiažnosť: Ľahká

Ingrediencie (pre 4 osoby)
2 dezertné lyžičky bazalky
500 g polámaných špagiet
40 g píniových orieškov
2 strúčiky cesnaku

150 g parmezánu
175 ml panenského olivového oleja
1 zemiak
voda na uvarenie špagiet
margarín

Cesnak olúpeme a rozkrájame na drobno. Všetky ingrediencie zmiešame v kuchynskom robote a dobre premiešame. Prikryjeme pokrievkou, robot nastavíme na program GUIISO a dusíme 9 minút. Hotový pokrm posypeme strúhaným syrom a podávame.

ZAPEČENÉ ZEMIAKY S CIBUĽOU

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 45 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 2 osoby)
700 g zemiakov
5 cibulí
700 ml nízkoúčnej smotany
200 g strúhaného syra
štipka muškátového orieška
štipka soli
štipka čierneho korenia
5 vajec
200 ml olivového oleja

Zemiaky olúpeme a nakrájame na plátky. Cibuľu nasekáme na kocky. Smotanu zmiešame s vajíčkami, muškátovým orieškom, soľou a korením a zmes dobre premiešame. Horúcu nádobu vymastíme olejom. Na dno položíme vrstvu zemiakov a cibule, nalejeme na ňu časť pripravenej zmesi a prikryjeme ďalšou vrstvou zemiakov a cibule. Postup opakujeme kým nie je nádoba plná. Poslednú vrstvu vaječnej zmesi posypeme nastrúhaným syrom, robot nastavíme na program HORNŮ a pečieme 25 minút.

VALENCIJSKÁ PAELLA

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 40 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)
400 g ryže
350 g králičieho mäsa
3 strúčiky cesnaku
1 zrelé paradajky
150 g zelených fazúl
štipka šafranu
štipka sladkej papriky
50 ml olivového oleja
500 ml kuracieho vývaru
Soľ na dochutenie

Robot nastavíme na program FREIR a kúsky mäsa restujeme 10 minút na oleji. Pridáme soľ a vyčkáme, kým sa mäso zafarbí do zlatista. Potom ho z varnej nádoby vyberieme a odložíme nabok. Do varnej nádoby vložíme zelené fazuľky, pridáme paradajky a zmiešame so zvyšnými ingredienciami. Nakoniec pridáme ryžu, vývar a orestované kúsky mäsa, na kuchynskom robote nastavíme program GUIISO a dusíme.

Ďalšou možnosťou je zmiešať všetky ingrediencie vo varnej nádobe, na robote nastaviť program GUIISO a dusiť 8 minút.

ŠPAGETY S KLOBÁSOU

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 20 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

500 g polámaných špagiet

Voda na uvarenie špagiet

100 g slaniny

6 nakrájaných klobás

20 ml olivového oleja

20 ml bieleho vína

1 strúčik cesnaku

1 cibuľa

4 vajcia

40 g parmezánu

soľ na dochutenie

Robot nastavíme na program FREIR a po dobu 2 minút restujeme cesnak, cibuľu, slaninu a klobásy nakrájané na 2 cm plátky. Potom pridáme zvyšné ingrediencie, zalejeme vodou, robot nastavíme na program GUIISO a dusíme 9 minút.

Ďalším variantom je zmiešať všetky ingrediencie vo varnej nádobe a pridať dostatočné množstvo vody. Potom nastaviť robot na program PASTA a zmes variť. V oboch prípadoch pokrm pred podávaním posypeme strúhaným syrom.

FABADA Z ASTÚRIE

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 50 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

500 g veľkých bielych fazúl

100 g bravčovej masť

2 jaternice

1 chorizo

2 strúčiky cesnaku

olivový olej

1 kávová lyžička sladkej papriky

2 bobkové listy

soľ a korenie na dochutenie

Fazuľu spolu s bravčovou masťou namočíme deň vopred. Druhý deň vo varnej nádobe zmiešame fazuľu, masť, jaternice, 2 strúčiky cesnaku a kvapku oleja, zalejeme vodou, nastavíme program LENTO a varíme 9 hodín.

Môžeme tiež zvoliť program GUIISO a dusiť po dobu 40 minút. Dosolíme podľa chuti a podávame.

DUSENÁ ŠOŠOVICA

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 40 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

350 g šošovice

100 g dyne alebo tekvice

1 zelená paprika

1 mrkva

dezertná lyžička sladkej papriky

50 ml oleja

2 bujónové kocky alebo soľ

2 strúčiky cesnaku

½ cibule

1 bobkový list

Šošovicu cez noc namočíme. Nakrájame papriku, cibuľu a mrkvu a zmiešame s ostatnými ingredienciami v kuchynskom robote. Zalejeme vodou, robot nastavíme na program GUIISO a dusíme 30 minút.

Tiež môžeme najprv robot nastaviť na program PLANCHA, zeleninu 4 minúty restovať, potom zvoliť program LENTO, pridať zvyšok ingrediencií a nechať zmes 4 hodiny variť.

ZEMIAKOVO-PAPRIKOVÁ OMELETA

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 30 minút
- Obtiažnosť: Ľahká

Ingrediencie (pre 4 osoby)

10 vajec

3 stredne veľké zemiaky

3 zelené papriky

kávová lyžička soli

100 ml olivového oleja

Zemiaky olúpeme a rozkrájame na malé kocky, papriky očistíme a nakrájame na kúsky. Zmiešame vo varnej nádobe, pridáme olej, robot nastavíme na program FREIR a smažíme 10 minút. Zlejeme prebytočný olej, do misky rozklepeme vajcia, dochutíme a pridáme k zmesi. Dobre premiešame, robot nastavíme na program GUIISO a 10 minút dusíme.

BAKLAŽÁNOVO-PÓROVÝ KRÉM

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 30 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

6 baklažánov

2 póry

100 ml olivového oleja

Provensálske korenie

Soľ na dochutenie

500 ml vody

2 mrkvy

kávová lyžička nízkotučnej smotany

Baklažány ošúpeme, nakrájame, robot nastavíme na program GUIISO a dusíme 10 minút. Po 5 minútach pridáme bielu časť nasekaného póru a pokračujeme v dusení. Potom pridáme všetky zvyšné ingrediencie okrem smotany, zapneme program GUIISO a necháme dusiť ďalších 20 minút. Keď je mrkva mäkká, zmes rozmixujeme. Rozmixovanú zmes vrátime do vriacej nádoby a dusíme cca 2 minúty. K dosiahnutiu krémovej konzistencie pridáme lyžičku smotany.

PLNENÉ TELACIE ZÁVITKY

- Perfektné ako predjedlo
- Doba prípravy: 20 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

6 tenkých telacích filiet

6 plátkov syra

6 plátkov slaniny

Kávová lyžička petržlenu

2 strúčiky cesnaku

Kávová lyžička soli

2 nadrobno nakrájanej mrkvy

2 nakrájané póry

2 nadrobno nakrájanej cibule

1 červená paprika

kávová lyžička brandy

Filety naklepeme, posolíme a okoreníme. Na každý filet položíme plátok syra a slaniny, pridáme trochu mrkvy, pór, cibuľu, červenú papriku a posypeme petržlenom. Filety pevne zrolujeme a ich konce prichytíme špáradlom, aby sa závitky nerozpadli. Dochutíme soľou a korením, pridáme cesnak a brandy. Robot nastavíme na program HORNO a pečieme 10 minút.

DUSENÉ TELACIE

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 55 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

300 g nadrobno nakrájanej cibule
2 strúčiky nadrobno nakrájaného cesnaku
75 ml olivového oleja
Polievková lyžica múky
800 g nakrájaného telacieho mäsa
130 g mrkvy nakrájanej na plátky
500 g nakrájaných zemiakov
Kávová lyžička soli
štipka čierneho korenia
štipka muškátového orieška
1 klinček
70 ml vína
350 ml vody

V miske zmiešame cibuľu, cesnak a olej. Robot nastavíme na program FREIR, v menu vyberieme teplotu 2 a smažíme 7 minút. Pridáme zvyšok ingrediencií, vyberieme teplotu 2 a dusíme 45 minút.

Ak preferujete rýchlejší spôsob prípravy, odporúčame zmiešať všetky ingrediencie vo varnej nádobe, v menu nastaviť teplotu 2 a variť 45 minút.

KONFITOVANÁ KAČICA

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 40 minút
- Obtiažnosť: Vysoká

Ingrediencie (pre 4 osoby)

4 kačacie stehná s kožou
400 g kačacej masti
2 jarné cibuľky (biela časť)
1 pór (biela časť)
1 olúpaná a nakrájaná cibuľa
1 olúpaná, na plátky nakrájaná mrkva
2 bobkové listy
6 zrníek čierneho korenia
2 štipky petržlenu
1 ks zeleru (bez listov)
1,5 kávovej lyžičky soli
štipka čierneho korenia

Kačacie kúsky potrieme zmesou soli, korenia a worcestrovej omáčky, vložíme dovnútra varnej nádoby a pridáme zvyšok ingrediencií. Nastavíme buď program HORNŮ a pečieme 40 minút, alebo program LENTO a varíme 5 hodín. Po upečení preložíme kačacie stehná do keramického hrnca, prelejeme masťou a nepriedušne uzavrieme. Kačicu tak pred konzumáciou konzervujeme v masti. Pred podávaním kačicu ohrejeme v malom množstve masti.

KURACIE PRSIA PLNENÉ ŠUNKOU A SYROM

- Perfektné ako predjedlo
- Doba prípravy: 20 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

2 kuracie prsné filety
4 plátky syra
4 plátky Yorskej šunky alebo slaniny

1 na plátky nakrájaná červená paprika
kávová lyžička soli
čierne korenie

Kuracie filety osolíme, okoreníme a poukladáme plátky syra, šunky alebo slaniny a červenej papriky. Starostlivo zrolujeme, obalíme alobalom, prípadne upevníme na krajoch špáradlom, aby sa závitky nerozpádli. Robot nastavíme na program HORNŮ a pečieme 20 minút. Po upečení zložíme alobal, závitky nakrájame a podávame.

VYPRÁŽANÉ KURČA Z KENTUCKY

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 30 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

1 kurča
Na obalenie:
35 g soli
25 g mletého čierneho korenia
2 vajcia
1 kocka kuracieho bujónu
½ kávovej lyžičky cesnakovej soli

¼ kávovej lyžičky tymianu
¼ kávovej lyžičky bazalky
1/5 kávovej lyžičky kari korenia
Kávová lyžička horčičného prášku
400 g múky
500 ml vody
125 ml slnečnicového oleja na vyprážanie

V jednej miske zmiešame 2 vajcia s 500 ml vody a zmes odstavíme stranou. V druhej miske potom zmiešame zvyšok ingrediencií. Kurča rozporcujeme na 12 častí, každú namočíme do pripravenej zmesi vody a vajec a obalíme v druhej zmesi. Robot nastavíme na program FREIR na najvyššiu teplotu, počkáme, než sa olej rozpáli a potom obalené kúsky osmažíme do zlatista.

HEJK V MANDĽOVEJ OMÁČKE

- Perfektné ako hlavný chod
- Doba prípravy: 25 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

800 g hejka
100 g pražených mandlí
50 ml olivového oleja
200 ml vody
50 ml bieleho vína
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
2 štipky petržlenu
soľ a korenie na dochutenie

Nasekáme mandle, cibuľu a cesnak a vložíme do varnej nádoby. Potom pridáme zvyšok ingrediencií, vyberieme program GUIISO a dusíme 6 minút. Môžeme postupovať aj spôsobom, kedy robot nastavíme na program FREIR a cesnak s mandľami restujeme 5 minút. Potom pridáme zvyšok ingrediencií, zvolíme program LENTO a varíme 25 minút.

ŠPANIELSKY FLAN

- Perfektné ako dezert
- Doba prípravy: 25 minút
- Obtiažnosť: Ľahká

Ingrediencie (pre 8 osôb)

4 vajička
120 g cukru
500 ml mlieka
tekutý karamel
troška likéru (voliteľné)
voda na vodný kúpeľ

Tekutý karamel nalejeme do formy tak, aby pokryl celé dno. Zmiešame zvyšné ingrediencie a vzniknutú zmes nalejeme na karamel. Potom si pripravíme vodný kúpeľ. Do varnej nádoby vložíme rošt a naplníme ju vodou tak, aby hladina dosahovala do polovice formy. V menu zvolíme teplotu 2 a zmes varíme 20 minút vo vodnom kúpeli. Necháme chvíľu vychladnúť a potom formu umiestnime do chladničky, kde necháme dezert vychladnúť.

PUDING

- Perfektné ako dezert
- Doba prípravy: 10 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 6 osôb)

6 žĺtkov alebo 3 celé vajcia
600 ml mlieka
130 g cukru
nastrúhaná citrónová kôra z 1 citróna
kávová lyžička cukru
1 ks celej škoricice
6 ks sušienok
mletá škoricica na dozdobenie

Vo varnej nádobe zmiešame mlieko, cukor, nastrúhanú kôru z umytého citróna, škoricicu a dobre premiešame. Pripravíme si žĺtky a pridáme ich k ostatným ingredienciám. V menu vyberieme teplotu 2 a varíme 10 minút. Zmes čas od času premiešame, aby sa netvorili hrudky. Hotovú zmes nalejeme do misiek, na každú misku položíme sušienku a necháme v chladničke stuhnúť. Pred servírovaním posypeme mletou škoricou.

JABLKOVÝ KOLÁČ

- Perfektné ako dezert
- Doba prípravy: 90 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 6-8 osôb)

140 ml plnotučného mlieka
200 g hladkej múky
140 g cukru
3 veľké vajcia
2 veľké jablká
1 kocka droždia
Na dozdobenie:
jablko nakrájané na plátky
broskyňový džem

Jablká olúpeme a nakrájame. Nakrájané jablká zmiešame s ostatnými ingredienciami a vytvoríme cesto, ktoré vložíme do formy. Vršok koláča ozdobíme plátkami jablka. Formu vložíme do rúry na rošt, v menu vyberieme teplotu 2 a pečieme 80 minút. Po uplynutí času skontrolujeme, či je cesto upečené

- pichneme do koláča špáradlom; ak na špáradle neupnú kúsky cesta, koláč je hotový. Nakoniec koláč potrieme tenkou vrstvou broskyňového džemu, aby sa krásne leskol a vyzeral ešte viac na zahryznutie.

ZLATÁ TRESKA

- Perfektné ako druhý chod
- Doba prípravy: 10 minút
- Obtiažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

100 ml olivového oleja
400 g cibule
2 strúčiky cesnaku
600 g sušenej tresky

400 g zemiakov
200 g čiernych olív
kávová lyžička soli
kávová lyžička korenia
kávová lyžička petržlenu

Rozporcujeme tresku a odstránime kožu a kosti. Cibulu, cesnak a zemiaky ošúpeme a nadrobno nakrájame. Robot nastavíme na program GUIISO, zmiešame všetky ingrediencie okrem tresky a varíme 15 minút. Po uplynutí 15 minút sa uistíme, že sú zemiaky dostatočne mäkké a pridáme tresku. Nastavíme program HORN0 a pečieme 4 minúty.

LOSOS NA PIVE

- Perfektné ako prvý chod
- Doba prípravy: 10 minút
- Ťažnosť: Stredná

Ingrediencie (pre 4 osoby)

4 plátky lososa

4 cibule

150 ml piva

Kávová lyžička cukru

2 kávové lyžičky soli

dezertná lyžička nadrobno nasekanej

petržlenovej vňate

Vo varnej nádobe zmiešame cibuľu, cukor a pivo. Do vzniknutej zmesi ponoríme lososa, posypeme petržlenom, robot nastavíme na program PLANCHA a varíme 10 minút.