

KNIHA RECEPTŮ

aneb vaříme v multifunkčním hrnci **be pro chef PREMIER**



be pro chef®

decoDoma Inspirace pro Vás

HUMMUS

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 60 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

500 g suché cizrny
4 lžíce tahini
šťáva ze 2 citronů
40 ml panenského olivového oleje
kávová lžička kmínu
2 stroužky česneku
sůl na dochucení

Cizrnu na 12 hodin namočíme do dostatečného množství vody. Po jejich uplynutí vložíme namočenou cizrnu do varné nádoby a zalijeme čistou vodou tak, aby byla ponořená. Na hrnci nastavíme program GUIISO a dusíme po dobu 50 minut. K čerstvě uvařené cizrně přidáme zbytek ingrediencí a rozmixujeme. Rozmixovaný hummus dochutíme solí a olejem.

PLNĚNÉ BRAMBORY

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 30 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

8 brambor
8 žloutků
kávová lžička soli
špetka pepře
125 ml lehké smetany
150 g anglické slaniny
150 g strouhaného sýra

Brambory uvaříme do měkka. V misce smícháme žloutky se smetanou, solí a pepřem. Uvařené brambory podélně nařízneme, opatrně vydlabeme vnitřek a vzniklý prostor naplníme nakrájenou slaninou, předem připravenou smetanovou směsí a strouhaným sýrem. Na hrnci nastavíme program HORNO a zapékáme po dobu 20 minut.

DÝŇOVÁ MUSAKA

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 45 minut
- Obtížnost: Vysoká

Ingredience (pro 4 osoby)

1 kg dýně nebo tykve
2 cibule
700 g mletého hovězího masa
300 g rajčatového pyré
500 ml bešamelové omáčky
1 kávová lžička majoránky
125 ml olivového oleje
kávová lžička soli
kávová lžička pepře
100 g nastrouhaného sýra

Pomocí škrabky na brambory nakrájíme dýni na tenké plátky. Smícháme mleté maso, rajčata, cibuli a 100 g dýně, přidáme sůl a pepř a vzniklou směs odložíme stranou. Na dno misky poskládáme připravené plátky dýně, pokryjeme je předem připravenou masovou směsí a opět přikryjeme dýňovými plátky. Postup opakujeme. Poslední vrstvu polijeme bešamelovou omáčkou a posypeme sýrem. Na hrnci nastavíme program HORNO a zapékáme po dobu 40 minut.

ŠPAGETY AL PESTO

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 20 minut
- Obtížnost: Lehká

Ingredience (pro 4 osoby)
2 kávové lžičky bazalky
500 g zlámaných špaget
40 g piniových oříšků
2 stroužky česneku

150 g parmezánu
175 ml panenského olivového oleje
1 brambora
voda na uvaření špaget
margarín

Česnek oloupeme a rozkrájíme na drobno. Všechny ingredience smícháme v kuchyňském hrnci a dobře promícháme. Přikryjeme pokličkou, na hrnci nastavíme program GUIISO a dusíme 9 minut. Hotový pokrm posypeme strouhaným sýrem a podáváme.

ZAPEČENÉ BRAMBORY S CIBULÍ

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 45 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 2 osoby)
700 g brambor
5 cibulí
700 ml lehké smetany
200 g strouhaného sýra
špetka muškátového oříšku
špetka soli
špetka pepře
5 vajec
200 ml olivového oleje

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli nasekáme na kostičky. Smetanu smícháme s vajíčky, muškátovým oříškem, solí a pepřem a směs dobře promícháme. Varnou nádobu vymažeme olejem. Na dno položíme vrstvu brambor a cibule, nalijeme na ní část připravené směsi a přikryjeme další vrstvou brambor a cibule. Postup opakujeme, dokud není nádoba plná. Poslední vrstvu vaječné směsi posypeme nastrouhaným sýrem, na hrnci nastavíme program HORNO a pečeme 25 minut.

VALENCIJSKÁ PAELLA

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 40 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)
400 g rýže
350 g králičího masa
3 stroužky česneku
1 zralé rajče
150 g zelených fazolí
špetka šafránu
špetka sladké papriky
50 ml olivového oleje
500 ml kuřecího vývaru
sůl na dochucení

Na hrnci nastavíme program FREIR a kousky masa restujeme 10 minut na oleji. Přidáme sůl a vyčkáme, dokud se maso nezbarví do zlatova. Poté jej z varné nádoby vyndáme a odložíme stranou. Do varné nádoby vložíme zelené fazolky, přidáme rajčata a smícháme se zbylými ingrediencemi. Nakonec přidáme rýži, vývar a orestované kousky masa, na hrnci nastavíme program GUIISO a dusíme. Další možností je smíchat všechny ingredience ve varné nádobě, na hrnci nastavit program GUIISO a dusit 10 minut.

ŠPAGETY S KLOBÁSOU

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 20 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

500 g zlámaných špaget
voda na uvaření špaget
100 g slaniny
6 nakrájených klobás
20 ml olivového oleje
20 ml bílého vína
1 stroužek česneku
1 cibule, 4 vejce
40 g parmezánu
sůl na dochucení

Na hrnci nastavíme program FREIR a po dobu 2 minut restujeme česnek, cibuli, slaninu a klobásy nakrájené na 2 cm silné plátky. Poté přidáme zbylé ingredience, zalijeme vodou, na hrnci nastavíme program GUIISO a dusíme 9 minut.

Další variantou je smíchat všechny ingredience ve varné nádobě a přidat dostatečné množství vody. Poté na hrnci nastavit program PASTA a směs vařit.

V obou případech pokrm před podáváním posypeme strouhaným sýrem.

FABADA Z ASTURIE

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 50 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

500 g velkých bílých fazol
100 g vepřového sádla
2 jelita
1 chorizo
2 stroužky česneku
olivový olej
1 kávová lžička sladké papriky
2 bobkové listy
sůl a pepř na dochucení

Fazole spolu s vepřovým sádlem namočíme den předem. Druhý den ve varné nádobě smícháme fazole, sádlo, jelita, 2 stroužky česneku a kapku oleje, zalijeme vodou, nastavíme program LENTO a vaříme 9 hodin.

Můžeme také zvolit program GUIISO a dusit po dobu 40 minut. Dosolíme dle chuti a podáváme.

DUŠENÁ ČOČKA

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 40 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

350 g čočka	50 ml oleje
100 g dýně nebo tykve	2 bujónové kostky nebo sůl
1 zelená paprika	2 stroužky česneku
1 mrkev	½ cibule
kávová lžička sladké papriky	1 bobkový list

Čočku přes noc namočíme. Nakrájíme papriku, cibuli a mrkev a smícháme s ostatními ingrediencemi v hrnci. Zalijeme vodou, nastavíme program GUIISO a dusíme 30 minut.

Také můžeme nejprve na hrnci nastavit program PLANCHA, zeleninu 4 minuty restovat, poté zvolit program LENTO, přidat zbytek ingrediencí a nechat směs 4 hodiny vařit.

BRAMBOROVO-PAPRIKOVÁ OMELETA

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 30 minut
- Obtížnost: Lehká

Ingredience (pro 4 osoby)

10 vajec

3 středně velké brambory

3 zelené papriky

kávová lžička soli

100 ml olivového oleje

Brambory oloupeme a rozkrájíme na malé kostičky, papriky očistíme a nakrájíme na kousky. Smícháme ve varné nádobě, přidáme olej, nastavíme program FREIR a smažíme 10 minut. Slijeme přebytečný olej, do misky rozklepneme vejce, dochutíme a přidáme ke směsi. Dobře promícháme, na hrnci nastavíme program GUIISO a 10 minut dusíme.

LILKOVO-PÓRKOVÝ KRÉM

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 30 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

6 lilků

2 pórký

100 ml olivového oleje

provensálské koření

sůl na dochucení

500 ml vody

2 mrkve

kávová lžička lehké smetany

Lilky oloupeme a nakrájíme, na hrnci nastavíme program GUIISO a dusíme 10 minut. Po 5 minutách přidáme bílou část nasekaného pórku a pokračujeme v dušení. Poté přidáme všechny zbylé ingredience kromě smetany, zapneme program GUIISO a necháme dusit dalších 20 minut. Když je mrkev měkká, směs rozmixujeme. Rozmixovanou směs vrátíme do varné nádoby a dusíme cca 2 minuty. Pro dosažení krémové konzistence přidáme lžičku smetany.

PLNĚNÉ TELECÍ ZÁVITKY

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 20 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

6 tenkých telecích plátků

6 plátků sýra

6 plátků slaniny

kávová lžička petržele

2 stroužky česneku

kávová lžička soli

2 nadrobno nakrájené mrkve

2 nakrájené pórký

2 nadrobno nakrájené cibule

1 červená paprika

kávová lžička brandy

Telecí plátky naklepeme, posolíme a opepříme. Na každý plátek položíme plátek sýra a slaniny, přidáme trochu mrkve, pórek, cibuli, červenou papriku a posypeme petrželí. Plátky pevně srolujeme a jejich konce přichytíme párátkem, aby se závitky nerozpadly. Dochutíme solí a pepřem, přidáme česnek a brandy. Na hrnci nastavíme program HORNO a pečeme 10 minut.

DUŠENÉ TELECÍ

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 55 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

300 g nadrobno nakrájené cibule
2 stroužky nadrobno nakrájeného česneku
75 ml olivového oleje
polévková lžice mouky
800 g nakrájeného telecího masa
130 g mrkve nakrájené na plátky
500 g nakrájených brambor
kávová lžička soli
špetka pepře
špetka muškátového oříšku
1 hřebíček
70 ml červeného vína
350 ml vody

V misce smícháme cibuli, česnek a olej. Na hrnci nastavíme program FREIR, v menu vybereme teplotu 2 a smažíme 7 minut. Přidáme zbytek ingrediencí a dusíme 45 minut.

Pokud preferujete rychlejší způsob přípravy, doporučujeme smíchat všechny ingredience ve varné nádobě, v menu nastavit teplotu 2 a vařit 45 minut.

KONFITOVANÁ KACHNA

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 40 minut
- Obtížnost: Vysoká

Ingredience (pro 4 osoby)

4 kachní stehna s kůží
400 g kachního sádla
2 jarní cibulky (bílá část)
1 pórek (bílá část)
1 oloupaná a nakrájená cibule
1 oloupaná, na plátky nakrájená mrkev
2 bobkové listy
6 zrněk černého pepře
2 snítky petržele
1 ks řapíkatého celeru (bez listů)
1,5 kávové lžičky soli
50ml Worcestrová omáčka
špetka pepře

Kachní kousky potřeme směsí soli, pepře a Worcestrové omáčky, vložíme do varné nádoby a přidáme zbytek ingrediencí. Nastavíme buď program HORNŮ a pečeme 40 minut, nebo program LENTO a vaříme 5 hodin. Po upečení přendáme kachní stehna do keramického hrnce, přelijeme sádlem a neprodyšně uzavřeme. Kachnu tak před konzumací konzervujeme v sádle. Před podáváním kachnu ohřejeme v malém množství sádla.

KUŘECÍ PRSA PLNĚNÁ ŠUNKOU A SYREM

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 20 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

2 kuřecí prsní filety
4 plátky sýra
4 plátky šunky nebo slaniny
1 červená paprika nakrájená na proužky
kávová lžička soli
pepř

Kuřecí filety osolíme, opepříme a poklademe plátky sýra, šunky nebo slaniny a červené papriky. Pečlivě srolujeme, obalíme alobalem, případně upevníme na krajích párátkem, aby se závitky nerozpadly. Na hrnci nastavíme program HORNŮ a pečeme 20 minut. Po upečení sundáme alobal, závitky nakrájíme a podáváme.

SMAŽENÉ KUŘE Z KENTUCKY

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 30 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

1 kuře
na obalení:
35 g soli
25 g mletého černého pepře
2 vejce
1 kostka kuřecího bujónu
½ kávové lžičky česnekové soli

¼ kávové lžičky tymiánu
¼ kávové lžičky bazalky
1/5 kávové lžičky kari koření
kávová lžička hořčičného prášku nebo hořčice
400 g mouky
500 ml vody
125 ml slunečnicového oleje na smažení

V jedné misce smícháme 2 vejce s 500 ml vody a směs odstavíme stranou. Ve druhé misce pak smícháme zbytek ingrediencí. Kuře rozporcujeme na 12 částí, každou namočíme do připravené směsi vody a vejce a obalíme ve druhé směsi. Na hrnci nastavíme program FREIR na nejvyšší teplotu, počkáme, než se olej rozpálí, a poté obalené kousky osmažíme do zlatova.

HEJK V MANDLOVÉ OMÁČCE

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 25 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

800 g hejka
100 g pražených mandlí
50 ml olivového oleje
200 ml vody
50 ml bílého vína
1 cibule
1 stroužek česneku
2 snítky petržele
sůl a pepř na dochucení

Nasekáme mandle, cibuli a česnek a vložíme do varné nádoby. Poté přidáme zbytek ingrediencí, vybereme program GUIISO a dusíme 6 minut.

Můžeme postupovat i způsobem, kdy na hrnci nastavíme program FREIR a česnek s mandlemi restujeme 5 minut. Poté přidáme zbytek ingrediencí, zvolíme program LENTO a vaříme 25 minut.

ŠPANĚLSKÝ FLAN

- Perfektní jako dezert
- Doba přípravy: 25 minut
- Obtížnost: Lehká

Ingredience (pro 8 osob)

4 vajíčka
120 g cukru
500 ml mléka
tekutý karamel
troška likéru (volitelné)
voda na vodní lázeň

Připravíme si misku nebo nádobku z varného materiálu ve velikosti, která se vejde do varné nádoby hrnce. Do misky nalijeme tekutý karamel tak, aby pokryl celé dno. Smícháme zbylé ingredience a směs nalijeme na karamel. Poté si připravíme vodní lázeň. Do hrnce vložíme rošt a naplníme vodou tak, aby miska s karamelovou směsí na roštu byla do poloviny ponořená. V menu zvolíme teplotu 2 a vaříme ve vodní lázni 20 minut. Necháme chvíli vychladnout a pak misku uložíme do lednice pro plné vychladnutí dezertu.

PUDINK

- Perfektní jako dezert
- Doba přípravy: 10 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 6 osob)

6 žloutků nebo 3 celá vejce
600 ml mléka
130 g cukru
nastrouhaná kůra z 1 citronu
kávová lžička cukru
1 ks celé skořice
6 ks sušenek
mletá skořice na dozdobení

Ve varné nádobě smícháme mléko, cukr, nastrouhanou kůru z omytého citronu, skořici a dobře promícháme. Připravíme si žloutky a přidáme je k ostatním ingrediencím. V menu vybereme teplotu 2 a vaříme 10 minut. Směs čes od času promícháme, aby se netvořily hrudky. Hotovou směs nalijeme do misek, na každou misku položíme sušenku a necháme v lednici ztuhnout. Před servírováním posypeme mletou skořicí.

JABLEČNÝ KOLÁČ

- Perfektní jako dezert
- Doba přípravy: 90 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 6-8 osob)

140 ml plnotučného mléka
200 g hladké mouky
140 g cukru
3 velká vejce
2 velká jablka
1 kostka droždí
na dozdobení:
jablko nakrájené na plátky
broskvový džem

Jablka oloupeme a nakrájíme. Smícháme s ostatními ingrediencemi a vytvoříme těsto, které vložíme do pečicí formy, která se vejde do hrnce. Vršek koláče ozdobíme plátky jablka. Formu vložíme do hrnce na rošt, v menu vybereme teplotu 2 a pečeme 80 minut. Po uplynutí času zkontrolujeme, zda je těsto upečené tak, že pícháme do koláče párátkem; pokud na párátku neulpí kousky těsta, koláč je hotový. Nakonec koláč potřeme tenkou vrstvou broskvového džemu, aby se krásně leskl.

ZLATÁ TRESKA

- Perfektní jako hlavní chod
- Doba přípravy: 10 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

100 ml olivového oleje
400 g cibule
2 stroužky česneku
600 g sušené tresky

400 g brambor
200 g černých oliv
kávová lžička soli
kávová lžička pepře
kávová lžička petržele

Rozporcujeme tresku a odstraníme kůži a kosti. Cibuli, česnek a brambory oloupeme a nadrobno nakrájíme. Na hrnci nastavíme program GUIISO, smícháme všechny ingredience kromě tresky a vaříme 15 minut. Po uplynutí 15 minut se ujistíme, že jsou brambory dostatečně měkké, a přidáme tresku. Nastavíme program HORNŮ a pečeme 4 minuty.

LOSOS NA PIVĚ

- Perfektní jako předkrm
- Doba přípravy: 10 minut
- Obtížnost: Střední

Ingredience (pro 4 osoby)

4 plátky lososa

4 cibule

150 ml piva

kávová lžička cukru

2 kávové lžičky soli

kávová lžička nadrobno nasekané petržele

Ve varné nádobě smícháme cibuli, cukr a pivo. Dovzniklé směsi ponoříme lososa, posypeme petrželí, na hrnci nastavíme program PLANCHA a vaříme 10 minut.