

Miele

Kuchařka

pro přípravu v páře

Úvod

Vážení milovníci dobrého jídla,

když se sejdeme u dobrého jídla, dobře si popovídáme a zažijeme příjemné okamžiky. Společný požitek spojuje – zvláště tehdy, když je přesvědčivý se vším všudy. A to jak ve všední den, tak i při zvláštních příležitostech.

Vaše nová parní trouba Vám nabízí právě takový potenciál: jako s univerzálním talentem s ní připravíte rychle a zdravě nejen obvyklá jídla, ale také kulinářská menu na nejvyšší úrovni.

Tato kuchařka by Vám v tom měla pomoci. V naší zkušební kuchyni Miele se denně střetávají vědomosti a zvědavost, rutina a neočekávané – na základě toho Vám můžeme poskytnout cenné tipy a spolehlivé recepty. Další recepty, inspiraci a zajímavá témata ostatně objevíte v naší aplikaci Miele@mobile.

Máte dotazy nebo přání? Těšíme se, že nám je sdělíte. Naše kontaktní údaje naleznete na konci kuchařky.

Prejeme Vám úžasné kulinářské zážitky.

Váš tým Miele

Úvod.....	2
K této kuchařce	6
Než začnete...	7
Důležité informace k receptům	8
Provozní způsoby	10
Speciální použití	11
Příprava menu	12
Je důležité vědět.....	13
Množství a měrné jednotky	14
Příslušenství Miele	16
Ošetřující přípravky Miele.....	17
Přílohy a zelenina.....	18
Zelenina na předkrmy.....	19
Červené zelí s jablky.....	20
Knedlíčky dim sum nadívané čínským zelím.....	21
Fenykl s ořechovou vinaigrette.....	22
Fenykl se zeleninou	23
Zeleninové suflé.....	24
Gnocchi	25
Hummus	26
Zapékané brambory se slaninou	27
Bramborové knedlíky.....	28
Bramborová kaše	29
Bramborové suflé	30
Dýňové rizoto	31
Čočkový salát	32
Mrkev s glazovanou šalotkou.....	33
Pilaf.....	34
Kynuté houbové knedlíky s dýňovou omáčkou.....	35
Polenta na švýcarský způsob.....	37
Ovčí sýr v plášti z cukety.....	38
Dušené okurky.....	39
Houskové knedlíky	40
Rajčata na řecký způsob.....	41
Nadívané cuketové lodičky	42
Ryby	43
Pražma se zeleninou.....	44
Rybí kari s broskví	45
Pstruh se šťávou z bílého vína.....	46
Losos s pórkem a šťávou z bílého vína	47
Mušle v omáčce	48
Mořský đas s hříbkovou omáčkou	49
Tuňák na rajčatové rýži	50

Obsah

Maso	51
Masové kuličky s čínským zelím	52
Kuřecí prsní filety se sušenými rajčaty	53
Kuřecí nudličky s paprikou	54
Telecí filé s bylinkami	55
Zelné rolády	56
Dušené jehněčí se sušenými švestkami	58
Jehněčí panenka se zelenými fazolkami	60
Nadívaná krutí prsa	61
Hovězí svíčková	63
Hovězí svíčková pošírovaná zeleninou	64
Hovězí hašé	65
Hovězí Eintopf	66
Saucisson	68
Vepřové medailonky se žampiony a jablky	69
Tafelspitz s jablečno-křenovou omáčkou	70
Tafelspitz na vídeňský způsob	71
Tikka Masala s rýží	72
Polévky a Eintopf	74
Fazolový Eintopf s jehněčím	75
Rybí Eintopf	76
Gulášová polévka	77
Slepičí polévka	78
Bramborová polévka	79
Dýňová polévka po australsku	80
Krémová mrkvová polévka	81
Maso s rýží	82
Polévka s jarní zeleninou	83
Dezerty	84
Ovocný pudink	85
Vánoční pudink	86
Crema Catalana	88
Knedlíky v páře s meruňkovým kompotem	89
Kynuté knedlíky	91
Krupičné suflé	92
Karamelový krém	93
Moučník s karamellem a datlemi	94
Višňový kompot s Amarettem	95
Vařené hrušky	96
Cheesecake s limetkou	97
Mokkaflan	98
Tvarohové knedlíky	99
Tvarohové suflé	100

Kdoulová pěna	101
Hrušky pošírované v červeném víně	102
Treacle Sponge Pudding	103
Pudink s vlašskými ořechy a čokoládou	104
Zavařování a další	105
Zavařování v parní troubě Miele.....	106
Odšťavňování v parní troubě Miele	109
Rozmrazování v parní troubě Miele	111
Blanšírování v parní troubě Miele	114
Ohřívání v parní troubě Miele	115
Příprava v parní troubě Miele	117

K této kuchařce

Je dobré vědět: příprava v páře – včera a dnes

V Číně má příprava v páře dlouhou tradici. V původní domovině přípravy v páře se již více než 1000 let používají dvoustěnné varné nádoby, ve kterých se pokrmy připravují odděleně od tekutiny. V Evropě se tento způsob přípravy ujal v sedmdesátých letech: v gastronomii se začaly používat profesionální parní trouby. Trochu později pak tato technologie pronikla i do soukromých domácností. Dnes, kdy se klade důraz na uvědomělejší výživu, stále více lidí objevuje výhody tohoto šetrného způsobu přípravy.

Příprava v páře Miele

Parní trouba od Miele je skutečně všestranným talentem a ideálním doplňkem pečicí trouby a varné desky. Ať už si přejete připravit v jednom procesu přípravy jednotlivé přílohy nebo kompletní menu – Vaše požadavky na přípravu v páře nejsou nijak omezeny. A navíc: S parní troubou Miele můžete také rozmrazovat, ohřívat, blanšírovat, zavařovat, odšťavňovat a dezinfikovat.

Princip parní trouby Miele je stejně tak jednoduchý jako účinný: na rozdíl od vaření, pokrmy neleží ve vodě – proto se nevyluhují a ztráta minerálních látek je minimální.

Množství vody potřebné k přípravě se zahřívá mimo ohřevný prostor. Do ohřevného prostoru proudí jen čistá pára, která pokrmy šetrně obklopuje ze všech stran. Potraviny přitom nemohou oxidovat, protože pára vytlačí kyslík

z ohřevného prostoru. Proto zůstanou optimálně zachovány barvy, aroma i vitamíny.

Díky na stupeň přesné elektronické regulaci teploty a jejímu individuálnímu nastavení se každá potravina připravuje vždy při nejvhodnější teplotě. Tak se Vám podaří i choulostivá jídla jako například ryby, paštiky nebo suflé. Rychlý přenos tepla a automatický průběh zajišťují na stupeň přesnou přípravu – připálení nebo převaření je tak vyloučeno.

Komfortní: plně automatická příprava

Vaše parní trouba má inteligentní elektroniku, díky níž zažijete nejvyšší komfort obsluhy. Na přípravu nemusíte dohlížet, neboť probíhá plně automaticky. Nastavená teplota se přesně udržuje, dodatečná regulace není potřeba. Navíc se v parní troubě nemůže nic připálit nebo převařit. Posadte se a relaxujte: po uplynutí doby přípravy se přístroj automaticky vypne.

Doby přípravy a přehřátí

Doba přípravy, jakou je nutno nastavit, nezávisí na tom, jaké množství jídla připravujete, ani na tom, zda se jedná o čerstvá nebo zmražená jídla. Jak to funguje? *Doba přípravy začne plynout až poté, co je dosaženo nastavené teploty.* To znamená, že čerstvé potraviny se připravují právě tak dlouho jako jejich zmražené obdoby – mění se pouze doba zahřívání. Tu si přístroj ovšem upraví sám, takže na to nemusíte myslet.

Podají se i v parní troubě: vlastní recepty

Také vlastní kreace, které jste dosud připravovali například na varné desce, se Vám v parní troubě Miele podaří docela snadno. Řiďte se jednoduše tabulkami přípravy na konci této kuchařky. Jsou v nich údaje k teplotě, dobám přípravy a k potřebnému nádobí.

Pomocí těchto tabulek můžete snadno adaptovat svoje vlastní recepty. Po pouhých několika pokusech budete parní troubu Miele používat stejně samozřejmě jako své ostatní přístroje na vaření.

Důležité informace k receptům

K dobám přípravy

- Pokud je pod receptem uveden časový rozsah, tak se vztahuje buď ke stupni uvaření, nebo k vlastnostem potraviny. Kratší doby volte pro menší kusy nebo tvrdší výsledek, delší doby pro větší kusy nebo měkčí výsledek.
- U automatických programů (funkce závisí na modelu) se uvádí střední doba trvání programu. Skutečná doba trvání závisí u mnoha programů na požadovaném stupni uvaření. Před spuštěním automatického programu jednoduše zvolte požadované nastavení.

K přísadám

- Jestliže je za jednotlivou přísadou čárka (,), popisuje text za ní potravinu. Ve většině případů ji v tomto stavu lze koupit. Např. pšeničná mouka, typ 405; vejce, velikost M; mléko, 3,5 % tuku.
- Jestliže je za jednotlivou přísadou svíslá čára (|), vztahuje se popis ke zpracování potraviny, které se zpravidla provádí při samotném vaření. O tomto kroku zpracování se v textu přípravy již nezmiňujeme. Např. sýr, kořeněný | nastrohaný; cibule | nakrájená na kostičky; mléko, 3,5 % tuku | vlažné
- U masa udáváme vždy hmotnost po zpracování, pokud není uvedeno jinak.
- U ovoce a zeleniny uvádíme zásadně hmotnost neoloupané potraviny.

- I když krok zpracování v textu přípravy není uveden, předpokládá se, že ovoce a zeleninu před nakrájením očistíte nebo omyjete případně oloupete.

K receptům s automatickými programy

Ke každému automatickému programu existuje vhodný recept. Automatické programy, které jsou k dispozici, se mění podle modelu. Pokud Vaše parní trouba nemá příslušný automatický program, můžete všechny recepty připravit také na základě manuálních nastavení. Kroky přípravy zohledňují oba způsoby přípravy.

K varnému nádobí

- V každém receptu je uvedeno potřebné varné nádobí. Velikost napařovacích misek závisí na použitém modelu parní trouby.
- Pro parní troubu: pokud připravujete pokrmy v napařovacích miskách s perforovaným dnem, vždy zasuňte do výškové úrovně úplně dole záchytnou misku.
- Pro parní troubu s mikrovlnou: skleněnou misku (záchytnou misku) zasuňte vždy do úrovně 1 (nejnižší výšková úroveň).

Zvláštnosti k jednotlivým modelům parní trouby

Tuto kuchařku přikládáme k parním troubám s různou funkcí. Pokud se nastavované údaje navzájem liší, udáváme volená nastavení v receptech v tomto pořadí:

Důležité informace k receptům

- parní trouby a parní trouby s mikrovlnou
- (tlakové parní trouby) v kulatých zá-
vorkách

Provozní způsoby

Vaše parní trouba Miele dokáže víc

Příprava v páře

K šetrné přípravě potravin.

Většina jídel se připravuje při 100 °C. Tak můžete připravovat například zeleninu a brambory, polévky a Eintopf, nákypy a luštěniny, aniž se zhorší barva, tvar, struktura a chuť. Zvláštní výhody poskytuje příprava rýže v páře, protože rýže zůstane neslepená a zrnitá podle přání. Také při přípravě kojenecké výživy Vám parní trouba dokáže poskytnout účelnou podporu.

Ryba se výborně hodí na přípravu v páře. Zatímco při příliš vysokých teplotách rychle ztrácí svoji křehkou konzistenci, při přípravě v páře zůstane zachována chuť i konzistence, protože teplotu můžete nastavit přesně mezi 40 a 100 °C. Také mořské plody a korýši se Vám perfektně podaří – kousek kulinářské kuchyně přímo u Vás doma.

Také drůbež, maso a uzeniny můžete připravovat v parní troubě Miele. Při teplotách mezi 90 a 100 °C získáte maso zvláště jemné a křehké konzistence. Také libová drůbež, která se jinak snadno vysuší, zůstává krásně šťavnatá.

Sous-vide

Uvědomte si prosím, že tato funkce závisí na modelu. Při tomto šetrném postupu se potraviny připravují ve vakuovém obalu pomalu a při nízkých, konstantních teplotách. Díky vakuování se během přípravy pokrmu neodpařuje tekutina a zůstanou zachované všechny

aromatické látky. Těšte se na výsledek, rovnoměrně připravenou potravinu s intenzivní chutí.

Ještě více receptů na přípravu sous-vide a další zajímavá témata najdete v naší aplikaci Miele@mobile.

Příprava v tlakové parní troubě

Uvědomte si prosím, že tato funkce závisí na modelu. Příprava za polovinu času: tuto úsporu času můžete získat při přípravě například tepelně choulostivé zeleniny, luštěnin a mnoha druhů masa, neboť při přípravě v tlakové parní troubě se dosahuje teplot až 120 °C. Chuť a vitamíny přitom zůstanou zachovány stejně jako při přípravě v páře bez tlaku. Která jídla jsou vhodná pro přípravu v tlakové parní troubě, se dozvíte v receptech a tabulkách přípravy na konci této kuchařky.

Rozmrazování

Rozmrazování v parní troubě je mnohem rychlejší než na vzduchu v místnosti: při 50–60 °C rozmrazíte všechny běžné mražené potraviny jako zeleninu, ovoce, ryby, maso, drůbež a hotové pokrmy. Také zmražené mléčné výrobky nebo pečivo připravíte rychle k opětovné konzumaci.

Ohřev

Co do vzhledu a chuti připraveno jako čerstvé: ne nadarmo hovoří profesionálové při ohřívání v parní troubě jako o „regeneraci“. Ohřívání účelně doplňuje kvalitativně nepřekonatelnou přípravu pokrmů v parní troubě Miele. Již připravená jídla – v případě potřeby i několik pokrmů na talíři současně – ohřejete nejlépe při teplotě 100 °C. Asi za 8 minut je pokrm ohřátý současně s talířem. Tak máte čas vše si v klidu vychutnat.

Blanšírování

Chcete zmrazit ovoce nebo zeleninu? Blanšírováním se postaráte o optimální zachování jakosti během skladování v mrazničce nebo mrazicím boxu. Blanšíruje se 1 minutu při 100 °C. Krátkým zahřátím se sníží množství enzymů obsažených v ovoci a zelenině, které během skladování ve zmraženém stavu odbourávají aroma a vitamíny.

Odšťavňování

Vaše parní trouba umí i odšťavňovat! Tak získáte ovocné šťávy, například na nápoje nebo želé. Zvláště vhodné jsou všechny bobuloviny. Pára změkčuje buněčné stěny ovoce, které nakonec prasknou, přičemž unikne šťáva.

V tabulkách přípravy na konci této kuchařky naleznete nastavení, která jsou k tomu doporučena.

Zavařování

Zavařování bez nepohodlného přelévání horkých tekutin: tento komfort Vám poskytuje Vaše parní trouba Miele. Zavařovat můžete ovoce, zeleninu, maso a uzeniny. A také sterilizaci sklenic přebírá parní trouba. Respektujte přitom prosím také informace v návodu k obsluze.

Příprava menu

Nemůžete dělat všechno najednou?

Parní trouba Miele ano!

V parní troubě Miele můžete připravovat pokrmy až ve třech úrovních současně a připravit tak například celé jídlo tvořené rybou, rýží a zeleninou. Obvykle na to zvolíte teplotu 100 °C.

Jednotlivá jídla se mohou i velmi lišit – díky stálému přívodu čerstvé páry je vyloučený přenos pachů nebo chutí. Tak můžete bez problémů společně připravovat i sladká a výživná jídla. Pára se kromě toho postará o rovnoměrný výsledek přípravy ve všech úrovních a při plně využitém ohřevném prostoru šetří čas a energii oproti přípravě na varné desce nebo v pečicí troubě.

Při automatické přípravě menu musíte pouze na displeji své parní trouby zvolit tři složky menu a řídit se pokyny. Parní trouba uvede, ve kterém okamžiku musíte dát do ohřevného prostoru jakou složku a informuje Vás akustickým signálem. Všechny složky připravené k podávání současně: s parní troubou Miele se Vám to snadno podaří.

Připravovat menu ostatně můžete také bez speciálního použití: začněte potravinou s nejdelší dobou přípravy. Během přípravy můžete bez problému přidávat další jídla. Máte-li na jídelníčku například „Okoun mořský s rýží a brokolicí“, musíte vařit rýži 20 minut, rybu 6 minut a brokolici 4 minuty. Nejprve zasunete rýži a připravujete ji 14 minut. Po uplynutí této doby zasuňte okouna mořského a připravujte rýži a

rybu společně další 2 minuty. Pak doplňte brokolici a připravujte všechny tři přísady společně po další 4 minuty.

Netušené možnosti

Budete překvapeni, co všechno ještě parní trouba Miele dokáže: vajíčka ke snídani se uvaří na minutu přesně.

Čokoláda se dá rozpouštět při 90 °C, aniž se připálí nebo vytvoří hrudky. Zavařovací sklenice a kojenecké lahve se dají vydezinfikovat za pouhých 15 minut při 100 °C. Budou stejně sterilní jako při běžném vyvaření. Snadno se podaří dezerty jako například nadýchané suflé. Při 40 °C kromě toho můžete připravit jogurt a nechat vykynout těsto.

Redukce páry

Pokud jste vařili při teplotě asi od 80 °C, krátce před koncem doby přípravy se automaticky pootevřou dvířka parní trouby, aby mohla uniknout pára z ohřevného prostoru.

Vaření nezávisle na množství

Nezáleží na tom, zda vaříte pro jednu nebo čtyři osoby – doby přípravy ve Vaší parní troubě zůstávají stejné. Doba přípravy se začne odpočítávat až poté, co je ohřevný prostor dostatečně předehřátý a tím je dosaženo požadované teploty.

Vaše oblíbené recepty v parní troubě Miele

Pro přípravu v parní troubě podle vlastních receptů používejte prosím tabulky přípravy v dodatku této kuchařky. Základně platí:

Při 100 °C mají jídla v parní troubě Miele stejnou dobu přípravy jako na varné desce. Tím snadno a pohodlně přenesete svoje oblíbené recepty. Jednoduše

se do toho pusťte a vychutnejte si to – v parní troubě Miele se Vám vše perfektně podaří.

Množství a měrné jednotky

ČL = čajová lžička

PL = polévková lžíce

g = gram

kg = kilogram

ml = mililitr

ŠN = na špičku nože

1 čajová lžička odpovídá přibližně:

- 3 g prášku do pečiva
- 5 g soli/cukru/vanilkového cukru
- 5 g mouky
- 5 ml tekutiny

1 polévková lžíce odpovídá přibližně:

- 10 g mouky/potravinářského škrobu/
strouhanky
- 10 g másla
- 15 g cukru
- 10 ml tekutiny
- 10 g hořčice

Kuchyňská abeceda

pojem	vysvětlení
vykostěné	Ryba nebo maso, které se již nenachází na kosti.
obalování	Ovinutí masa, drůbeže nebo ryby tenkými plátky slaniny, aby se zabránilo vysušení během přípravy.
zpracované	Potraviny, které jsou již očištěné, ale ještě nejsou připravené. Například maso, u něhož je odstraněný tuk a šlachy, vykuchaná ryba s odstraněnými šupinami nebo ovoce a zelenina, které jsou již očištěné a oloupané.
pošírování	Příprava potravin v horké, ne vařící tekutině.

Příslušenství Miele

Nejllepších výsledků dosáhnete při přípravě v páře se správným příslušenstvím – Miele Vám k tomu nabízí rozsáhlý výběr. Veškeré příslušenství je svými rozměry a funkcí sladěno speciálně s přístroji Miele a důkladně otestováno podle standardu Miele. Všechny výrobky získáte zcela jednoduše v e-shopu Miele, přes zákaznickou linku Miele nebo ve specializovaných prodejnách.

Neperforované napařovací misky

Pro přípravu pokrmů s omáčkou, šťávou a ve vodě jako například rýže, polévka nebo Eintopf se zvláště hodí naše napařovací misky s plným dnem.

Můžete přitom volit mezi různými hloubkami a velikostmi: ploché napařovací misky slouží k přípravě menších množství nebo jídel, která nemusí být celá zalitá tekutinou. Hlubší napařovací misky se hodí k přípravě větších množství nebo potravin, které musí být celé zalité tekutinou, například Eintopfů, dušeného masa nebo polévek.

Napařovací misky s perforovaným dnem

K přímé přípravě v páře nebo blanširování potravin se ideálně hodí napařovací misky s perforovaným dnem. Přes perforaci se pára může dostat k potravině ze všech stran. Proto byste potraviny v napařovacích miskách měli umísťovat naplocho a neměly by se překrývat.

Při pravidelném čištění a údržbě si budete moci užít optimální funkci a dlouhou životnost svého přístroje. Originální ošetřující přípravky Miele jsou přístrojům nejlépe přizpůsobené. Tyto výrobky nakupujte jednoduše v e-shopu Miele, přes zákaznickou linku Miele nebo ve specializovaných prodejnách.

Odvápňovací tablety

K odvápnování rozvodů a zásobníků vyvinula společnost Miele speciální odvápnovací tablety. Pomocí nich svůj přístroj odvápníte nejen nanejvýš účinně, nýbrž také zvláště šetrně k materiálu.

Sada utěrek MicroCloth

Touto sadou snadno odstraníte otisky prstů a drobná znečištění – sada se skládá z univerzální utěrky, utěrky na sklo a utěrky pro dosažení vysokého lesku. Maximálně odolné utěrky z jemně tkaných mikrovláken mají zvláště vysoký čistící výkon.

Přílohy a zelenina

Brambory, rýže nebo těstoviny jsou nezbytnými přílohami většiny pokrmů. Jen zřídka jsou středobodem chuti, a přesto je volba přílohy často rozhodující pro celý pokrm. Rozmanitost přípravy prakticky nemá hranic. Všechny tři přílohy mají vysokou nutriční hodnotu a jsou důležitou součástí plnohodnotné výživy. A všechny tři svorně spojují nejrůznější kultury, zvyky a tradice u jednoho stolu.

Zelenina na předkrmy

Časová náročnost:

35–40 minut + nejméně 3 hodiny na odpočinek

Na 4 porce

Na zeleninu

2 žluté papriky (à 200 g) | na proužky

2 červené papriky (à 200 g) | na proužky

1 baklažán (à 200 g) | na plátky

2 cukety (à 200 g) | na kolečka

500 g žampionů

Na marinádu

6 PL olivového oleje

4 PL vinného octa

4 PL suchého bílého vína

1 stroužek česneku | nakrájený

sůl

pepř

1 špetka cukru

2 PL provensálského koření | jemně nasekaného

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

Papriku, baklažán, cuketu a žampiony vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme.

Z olivového oleje, vinného octa, bílého vína, česneku, soli, pepře, cukru a bylinek vyrobíme marinádu.

Zeleninu rozložíme na táč, přelijeme marinádou a necháme nejméně 3 hodiny naloženou.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 3–4 minuty

Přílohy a zelenina

Červené zelí s jablky

Časová náročnost:

165 (95) minut

Na 4 porce

Přísady

125 g cibule | nakrájené na kostky

50 g vepřového sádla

700 g červeného zelí | na proužky

150 ml jablečné šťávy

50 ml vinného octa

1 bobkový list

3 hřebíčky

25 g cukru

sůl

pepř

1 jablko | nakrájené na kostky

30 g brusinek

50 ml červeného vína

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Cibuli a sádlo vložíme do napařovací misky s plným dnem, přikryjeme a dusíme podle 1. kroku přípravy.

Červené zelí s jablky, vinným octem, bobkovým listem, hřebíčkem a cukrem přidáme k cibuli. Osolíme, opepříme a připravujeme dále podle 2. kroku přípravy.

Jablka, brusinky a červené víno přidáme ke zbývajícím přísadám a přípravu dokončíme podle 3. kroku přípravy.

Ochutíme solí, pepřem a cukrem.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 4 (2) minuty

2. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 60 (30) minut

3. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 60 (30) minut

Tip

Místo brusinek můžeme použít rybíz.

Knedlíčky dim sum nadívané čínským zelím

Časová náročnost:

75 minut

Na 4 porce

Na těsto

200 g pšeničné mouky, typ 405

1 špetka soli

100 ml vody

Na nádivku

800 g čínského zelí

1 svazek jarní cibulky (à 150 g) | na tenké kroužky

2 stroužky česneku | na tenké plátky

20 g zázvoru | nastrouhaného

50 g jader kešu, solených | nasekaných

4 PL sójové omáčky

3 ČL sezamového oleje, tmavého

2 ČL lesního medu

2 ČL limetkové šťávy

sůl

pepř

Na vyválení

1 PL pšeničné mouky, typ 405

Příslušenství

2 napařovací misky s perforovaným dnem

struhadlo, jemné

Příprava

Na knedlíčky vyhněteme z pšeničné mouky, soli a vody hladké těsto, vytváříme z něho koule a necháme odpočívat přikryté 30 minut.

Mezitím očistíme čínské zelí a 4 velké vnější listy položíme stranou. Ze zbývajících zelí odstraníme košťál a listy nakrájíme na velmi tenké proužky. Čínské

zelí, jarní cibulku a česnek vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Zázvor s kešu po přípravě smícháme se zeleninou a silně ochutíme sójovou omáčkou, sezamovým olejem, medem, limetkovou šťávou, solí a pepřem.

Těsto rozdělíme na 12 porcí, kuličky těsta rozválíme na pšeničné mouce na velmi tenké kulaté pláty a vytváříme (Ø asi 14 cm). Asi 2 čajové lžičky nádivky dáme doprostřed kulatých plátek, těsto uzavřeme a vytvoříme malé měšce. 2 napařovací misky s perforovaným dnem vyložíme zbylými listy čínského zelí, na každý list dáme 3–4 měšce dim sum a napařujeme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 5 (2) minuty

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 35–40 minut

Přílohy a zelenina

Fenykl s ořechovou vinaigrette

Časová náročnost:

40 (30) minut

Na 4 porce

Na fenykl

4 fenykly (à 250 g) | jen hlíza

150 ml suchého bílého vína

50 ml suchého vermutu

100 ml zeleninového vývaru

1 bobkový list

5 kuliček pepře

Na zálivku vinaigrette

50 g vlašských ořechů

1 vejce, velikost M

1 špetka soli

3 PL olivového oleje

2 PL ořechového oleje

1 PL bílého balzamikového octa

1 ČL hořčice

1 PL petrželky | nasekané

1 PL lístků fenyklu | nasekaných

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Fenykl rozčtvrtíme a stonek řádně vy-
krojíme. Vložíme do napařovací misky
s plným dnem.

Z bílého vína, vermutu a zeleninového
vývaru připravíme šťávu a přidáme
k fenyklu. Okořeníme bobkovým listem,
pepřem a připravujeme.

Vlašské ořechy orestujeme na pánvi a
nahrubo nasekáme. Vejce uvaříme na-
tvrdo a nakrájíme.

Ze všech ostatních přísad připravíme vi-
naigrette a rozprostřeme na fenykl.
Navrch nasypeme ořechy, přidáme vej-
ce a podáváme teplé.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 12–15 (6–8) minut

Fenykl se zeleninou

Časová náročnost:

50–55 (45) minut

Na 4 porce

Přísady

2 fenykly

2 mrkve | na kolečka tloušťky ½ cm

1 stonk pórku, malý | na kolečka
tloušťky 1 cm

2 stonky celerové natě | na kousky
tloušťky ½ cm

1 ČL citronové šťávy

½ ČL soli

½ ČL cukru

2 cibule | nakrájené na kostky

2 PL másla

pepř

150 g smetany ke šlehání

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným
dnem

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Fenykl rozčtvrtíme a stonk vykrojíme do klínu. Lístky fenyklu nasekáme najemno a necháme stranou na ozdobení.

Mrkev, pórek a celerovou nať vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a nahoru položíme fenykl.

Šťávu z citronu, sůl a cukr smícháme a přidáme na fenykl. Napařovací misku zasuneme do ohřevného prostoru a dáme pod ni napařovací misku s plným dnem, abychom zachytili zeleninový vývar.

V hrnci osmahneme cibulku na másle a přidáme 150 ml zeleninového vývaru. Osolíme a opeříme. Vmícháme smetanu ke šlehání. Fenykl se zeleninou podáváme ozdobený lístky fenyklu.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 10–12 (5–6) minut

Přílohy a zelenina

Zeleninové suflé

Časová náročnost:
85–90 (75–80) minut
Na 4 porce

Na kvěťákovou hmotu

500 g kvěťáku | na růžičky
4 vejce, velikost M
sůl
pepř
mletý muškátový oříšek

Na formičky na suflé

1 PL másla

Na omáčku

2 šalotky | nasekané na kostičky
20 g másla
20 g pšeničné mouky, typ 405
20 ml suchého bílého vína
100 ml zeleninového vývaru
100 g smetany
pepř

Na ozdobení

1 PL petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem
tyčový mixér
4 formičky na suflé
rošt

Příprava

Kvěťák vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Kvěťák necháme vychladnout a rozmixujeme tyčovým mixérem. Oddělíme žloutek od bílku a bílek si necháme na

později. Žloutek vmícháme do kvěťákové hmoty a ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Z bílku vyšleháme metličkou tuhý sníh a vmícháme pod kvěťákovou hmotu.

Formičky na suflé vymažeme tukem, naplníme hmotou a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

V hrnci osmahneme šalotku na másle. Přidáme pšeničnou mouku a zalijeme bílým vínem.

Se zeleninovým vývarem umícháme do hladka, vmícháme smetanu a ochutíme solí a pepřem.

Zeleninové suflé podáváme na talíři zalité omáčkou a ozdobené petrželkou.

Nastavení

1. krok přípravy
Teplota: 100 (120) °C
Doba přípravy: 14 (6) minut

2. krok přípravy
Teplota: 90 °C
Doba přípravy: 15–18 minut

Tipy

- Místo kvěťáku můžeme použít brokolici nebo mrkev.
- Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít šálky.

Gnocchi

Časová náročnost:

70 (55) minut

Na 4 porce

Na gnocchi

600 g brambor, typ C, malé

50 g pšeničné mouky, typ 405

50 g tvrdé celozrnné pšeničné mouky

1 vejce, velikost M | jen žloutek

1 ČL soli

½ svazek bazalky (à 15 g) | nejmenno nasekané lístky

½ svazek petrželky, hladké (à 30 g) | nejmenno nasekané

5 snítek oregana | nejmenno nasekané lístky

50 g rajčat, sušených, nakládaných v oleji | rozmixovaných

1 ČL rajského protlaku

30 g pšeničné mouky, typ 405

Na zpracování

1 PL pšeničné mouky, typ 405

Do formy

1 PL másla

Na šalvějové máslo

50 g másla

20 lístků šalvěje

sůl

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

lis na brambory

síto

Příprava

Brambory umyjeme a v napařovací misce s perforovaným dnem připravíme v páře doměkka podle 1. kroku přípravy.

Brambory necháme krátce vychladnout, oloupeme a ještě horké protlačíme lisem na brambory. S pšeničnou moukou, tvrdou celozrnnou moukou, žloutkem a solí vyhněteme těsto. Těsto rozdělíme na poloviny, jednu polovinu prohněteme s bylinkami, druhou se sušenými rajčaty a rajčatovým protlakem. Každou polovinu těsta vyhněteme s pšeničnou moukou.

Z polovin těsta na pšeničné mouce vytvarujeme válečky (délka asi 60 cm) a každý rozkrájíme na 30 gnocchi. Lehce pomoučenou vidličkou na jedné straně řezu trochu zploštíme.

Napařovací misku s perforovaným dnem vymažeme a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Máslo rozpustíme na pánvi. A krátce zde orestujeme lístky šalvěje, lehce osolíme.

Šalvějové máslo podáváme ke gnocchi.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 28 (15) minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10 minut

Přílohy a zelenina

Hummus

Časová náročnost:

65 (30) minut + 12 hodin na namáčení

Na 4 porce

Přísady

200 g sušené cizrny

2 stroužky česneku | oloupané

½ ČL mletého římského kmínu

3 PL citronové šťávy

4 PL sezamové pasty (Tahin)

¼ ČL sladké mleté papriky

1 ČL soli

pepř

1 PL olivového oleje

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

síto

tyčový mixér

Příprava

Cizrnu přebereme a přes noc namáčíme v dostatečném množství vody.

Cizrnu a vodu z namáčení vložíme do napařovací misky s plným dnem tak, aby hladina vody sahala nad cizrnu. Přidáme stroužky česneku, okořeníme římským kmínem a připravujeme.

Cizrnu slijeme přes síto, zachytíme 125 ml tekutiny z vaření a obojí necháme vychladnout.

Cizrnu s tekutinou z vaření, šťávou z citronu a sezamovou pastou rozmixujeme tyčovým mixérem. Přidáme k tomu tolik tekutiny z vaření, abychom dosáhli požadované konzistence. Ochutíme mletou paprikou, solí, pepřem a římským kmínem.

Pokapeme olivovým olejem a podáváme.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 50 (15) minut

Tip

Hummus bude ještě jemnější, když před rozmixováním stáhneme vnější světlou slupku cizrny.

Zapékané brambory se slaninou

Časová náročnost:

50 minut

Na 4 porce

Na anglickou slaninu s cibulkou

100 g anglické slaniny | na proužky

1 cibulka | na proužky

2 stroužky česneku | na plátky

Na zapékané brambory

500 g brambor typu A | na plátky tloušť-
ky ½ cm

1 červená paprika | na tenké proužky

1 zelená paprika | na tenké proužky

1 snítka rozmarýnu | jen roztřepené a
nejemno nasekané lístky

6 vajec, velikost L

sůl

pepř

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Anglickou slaninu opečeme dokřupava s cibulkou na pánvi a nakonec přidáme česnek. Pánev dáme stranou.

Napařovací misku s plným dnem vymažeme tukem. Vložíme do ní brambory a slaninu s cibulkou včetně vypečeného tuku, rozprostřeme a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Rozkvedláme rozmarýn s vejci, solí, pepřem a s paprikou přidáme k bramborové hmotě. Napařovací misku přikryjeme a necháme ztuhnout podle 2. kroku přípravy.

Nákyp podáváme horký nebo studený, nakrájený na kousky.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 25 minut

Přílohy a zelenina

Bramborové knedlíky

Časová náročnost:

105–110 minut

Na 4 porce

Na bramborové knedlíky

1 kg brambor, typ C

2 vejce, velikost M

sůl

mletý muškátový oříšek

50 g pšeničné mouky, typ 405

50 g bramborového škrobu

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 28–34 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 15–18 minut

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

lis na brambory

Příprava

Brambory umyjeme a v napařovací misce s perforovaným dnem připravíme podle 1. kroku přípravy.

Brambory ještě horké oloupeme a hned protlačíme lisem na brambory.

Vejce přidáme k bramborovému těstu, okořeníme solí a muškátovým oříškem. Vmícháme pšeničnou mouku a bramborový škrob.

Z těsta vytvoříme váleček, rozdělíme na 12 kusů a vytvarujeme do podoby knedlíků.

Napařovací misku s perforovaným dnem vymažeme, vložíme knedlíky a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Bramborová kaše

Časová náročnost:
40–45 (30–35) minut
Na 4 porce

Přísady

1 kg brambor, typ C | oloupaných a rozčtvrcených
250 g smetany
100 ml zeleninového vývaru
20 g másla
sůl
pepř

Na ozdobení

1 PL petrželky | najemno nasekané

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem
napařovací miska s plným dnem
lis na brambory

Příprava

Brambory vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem. Smetanu a zeleninový vývar zasuneme v napařovací misce s plným dnem pod brambory a připravujeme.

Lisem protlačíme brambory a s tekutinou ze smetany a zeleninového vývaru vymícháme dohladka. Vmícháme máslo a kaši dochutíme solí a pepřem.

Posypeme petrželkou a podáváme.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C
Doba přípravy: 15–17 (5–6) minut

Tip

Místo tekutiny vaříme s 25 g sušených, namočených hřibů s tekutinou z namáčení. Houby nakonec nakrájíme najemno a zamícháme do kaše.

Přílohy a zelenina

Bramborové suflé

Časová náročnost:
80–85 (75–80) minut
Na 4 porce

Přísady

300 g brambor, typ C | rozčtvrcené
3 vejce, velikost M
30 g kerblíku | nahrubo nasekaného
150 g zakysané smetany
100 g hrachu, mraženého
sůl
pepř
mletý muškátový oříšek
50 g nastrouhaného parmazánu

Do formy

1 PL másla
1 PL potravinářského škrobu

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem
lis na brambory
4 formičky na suflé

Příprava

Brambory připravíme v napařovací misce s perforovaným dnem podle 1. kroku přípravy.

Brambory protlačíme lisem na brambory.

Oddělíme žloutek od bílku, bílek si necháme na později. Žloutek, kerblík, zakysanou smetanu a hrách smícháme a okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Z bílku vyšleháme tuhý sníh a vmícháme do připravené hmoty.

Formičky na suflé vymažeme, vysypeme potravinářským škrobem a naplníme hmotou. Posypeme parmazánem.

Formičky postavíme do napařovací misky a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

1. krok přípravy
Teplota: 100 (120) °C
Doba přípravy: 9–10 (4–5) minut
2. krok přípravy
Teplota: 90 °C
Doba přípravy: 30–35 minut

Tip

Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít sálky.

Dýňové rizoto

Časová náročnost:

30 minut

Na 6 porcí

Přísady

300 g rýže na rizoto

60 g másla

2 stroužky česneku | na jemné kostičky

1 cibule, malá | na jemné kostičky

70 ml bílého vína

625 ml slepičího vývaru

500 g dýňové dřevě | na kostky velikosti

1 cm

85 g parmské šunky (prosciutto) |

najemno nakrájené

1 citron | jen kůra

20 g čerstvého oregana | najemno nasekaného

75 g čerstvých špenátových listů

50 g nastrouhaného parmazánu

70 g mascarpone

sůl

pepř

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Rýži, máslo, česnek, cibuli, bílé víno, slepičí vývar, dýni, parmskou šunku a kůru z citronu dáme do napařovací misky s plným dnem. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Špenát, parmazán a mascarpone vmícháme do rýže.

Automatický program:

Připravíme podle automatického programu.

Manuálně:

Přípravu dokončíme podle 2. kroku přípravy.

Před podáváním dochutíme solí a pepřem.

Nastavení

Automatický program

Rýže | Kulatozrná rýže | Dýňové rizoto

Doba trvání programu: 20 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 19 minut

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 1 minuta

Přílohy a zelenina

Čočkový salát

Časová náročnost:

25 minut

Na 6 porcí

Na salát

1 cibule | nakrájená

180 g mrkve | na tenké, 5 cm dlouhé proužky

50 g sušených meruněk | nakrájených

200 g červené čočky

1 kapsle kardamomu

1 bobkový list

1 skořicová kůra

2–3 ŠN mletého koriandru

sůl

pepř

300 ml zeleninového vývaru

Na dresing

150 g přírodního jogurtu, 3,5 % tuku

2 ČL olivového oleje

1 ČL limetkové šťávy

pepř

2 ČL medu

½ hlávky listového salátu (à 350 g) | na jemné proužky

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Cibuli, mrkev a meruňky smícháme v napařovací misce s plným dnem. Přidáme koření, osolíme a opepříme, přelijeme zeleninovým vývarem a připravujeme v páře.

Jogurt smícháme s olivovým olejem a limetkovou šťávou, ochutíme solí, pepřem a medem.

Čočkový salát necháme mírně vychladnout, odstraníme kapsli kardamomu, bobkový list a skořici.

Vmícháme listový salát a podáváme ještě teplý pokapaný dresingem.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10–12 minut

Mrkev s glazovanou šalotkou

Časová náročnost:

25 minut

Na 4 porce

Přísady

500 g mrkve | nakrájené na kolečka

4 šalotky | oloupané a rozpůlené

2 PL másla

sůl

pepř

1 PL petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Mrkev vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem.

Šalotku s máslem vložíme do napařovací misky s plným dnem a přikryjeme. Obě napařovací misky připravujeme současně.

Mrkev přidáme k šalotce, osolíme a opeříme.

Podáváme posypané petrželkou.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 6 (3) minuty

Přílohy a zelenina

Pilaf

Časová náročnost:

35 (20) minut

Na 6 porcí

Přísady

4 šalotky | nasekané na jemné kostičky

2 stroužky česneku | nasekané

200 g mrkve | nakrájené na tenká kolečka

1 červená chilli paprička | na kroužky

3 kapsle kardamomu

1 bobkový list

250 g bulguru

sůl

600 ml zeleninového vývaru

3 PL másla

2 PL hladké petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Šalotku, česnek, mrkev a chilli papričku vložíme do napařovací misky s plným dnem.

Kapsli kardamomu lehce vytlačíme, s bobkovým listem a bulgurem přidáme k ostatním přísadám do napařovací misky, přelijeme zeleninovým vývarem a připravujeme.

Z pilafu odstraníme koření, rozmícháme vidličkou.

Vmícháme máslo, petrželku a podáváme horké.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 20 (6) minut

Kynuté houbové knedlíky s dýňovou omáčkou

Časová náročnost:

60 minut

Na 4 porce

Na knedlíky

20 g čerstvého droždí

150 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného

300 g pšeničné mouky, typ 405

1 špetka cukru

1 ČL soli

1 vejce, velikost M | jen žloutek

30 g másla | měkkého

Na houbovou hmotu

400 g žampionů | nakrájených na malé kousky

2 PL másla

1 malá cibule | nakrájená
sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

15 g petrželky | nasekané

Na dýňovou omáčku

1 dýně Hokkaido (à 1 kg)

1 malá cibule | nakrájená

150 ml jablečné šťávy

150 ml zeleninového vývaru

250 ml tekutiny z vaření

Na zpracování

2 PL pšeničné mouky, typ 405

Do formy

1 PL másla

Na vylepšení

100 g crème fraîche

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

napařovací miska s perforovaným dnem

jemné síto

tyčový mixér

Příprava

Pšeničnou mouku přesejeme do mísy, přidáme máslo a sůl. Droždí rozpustíme v mléce a přidáme k mouce. Přidáme cukr, žloutek a máslo, hněteme asi 7 minut, abychom získali hladké těsto. Z těsta vytvoříme kouli. V otevřené míse vložíme do ohřevného prostoru a necháme vykynout podle 1. kroku přípravy.

Na houbovou hmotu dusíme žampiony po porcích na horkém másle, dokud se nevypaří všechna tekutina. Při poslední porci osmahneme také cibuli, silně okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem, vmícháme dvě třetiny petrželky a necháme vychladnout.

Dýni oloupeme, rozpůlíme a odstraníme jádra a vláknitý vnitřek. Dužninu nakrájíme na kostky a s cibulí, jablečnou šťávou a zeleninovým vývarem vložíme do napařovací misky s plným dnem. Osolíme a opepříme. Napařovací misku zasuneme do horní části ohřevného prostoru.

Pracovní plochu posypeme moukou. Kynuté těsto rozdělíme na 8 porcí a vytvoříme koule. Koule zploštíme a vyválíme na těstové placky o průměru 13 cm. Na každou placku dáme 1 vrchovatou PL houbové hmoty a vytvoříme kouli. Přikryté necháme ještě jednou kynout 15 minut.

Napařovací misku s perforovaným dnem vymažeme a položíme do ní koule. Napařovací misku zasuneme pod napařovací misku s dýní do ohřevného prostoru a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Dýni necháme okapat, tekutinu přitom zachycujeme. Dýni s tekutinou z vaření v napařovací misce rozmixujeme nejemno tyčovým mixérem a zjemníme pomocí crème fraîche. Dochutíme a podle potřeby vmícháme více tekutiny z vaření.

Dýňovou omáčku podáváme ke kynutým houbovým knedlíkům, ozdobíme zbývajícími houbami a petrželkou.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 40 °C

Doba přípravy: 20 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 20 minut

Polenta na švýcarský způsob

Časová náročnost:

15–35 minut

Na 1 porcelánovou formu, objem 2 litry

Přísady

500 ml šťávy z drůbeží pečeně

500 ml mléka, 3,5 % tuku

2 ČL soli

1 ŠN pepře

20 g másla

250 g polenty (jemná, střední, hrubá)

Příslušenství

porcelánová forma, 2 litry

rošt

Příprava

Šťávou z drůbeží pečeně, mlékem, solí, pepřem a máslem naplníme porcelánovou formu. Porcelánovou formu na roštu vložíme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Automatický program:

Podle průběhu programu vmícháme polentu do tekutiny a zamícháme podle průběhu programu.

Manuálně:

Polentu za stálého míchání pomalu přisypeme do tekutiny a připravujeme dále podle 2. kroku přípravy.

Po polovině doby přípravy zamícháme a dovaříme.

Nakonec polentu ještě jednou dobře zamícháme.

Nastavení

Automatický program

Obiloviny | Polenta na švýcarský způsob | Jemná polenta / Střední / Nahrubo /

Doba trvání programu podle zvoleného druhu polenty:

7 / 23 / 29 minut (jemná / střední / hrubá)

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 3 minuty

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy:

Polenta jemná: 4 minuty

Polenta střední: 20 minut

Polenta hrubá: 26 minut

Tip

Místo šťávy z drůbeží pečeně můžeme použít vodu.

Přílohy a zelenina

Ovčí sýr v plášti z cukety

Časová náročnost:

35–40 minut

Na 4 porce

Přísady

1 cuketa (à 200 g)

200 g ovčího sýra

sůl

pepř

1 PL olivového oleje

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

Cuketu nakrájíme podélně na tenké plátky, vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Ovčí sýr nakrájíme na plátky tloušťky 2 cm, osolíme a opeříme.

Cuketu vyjmeme z napařovací misky. Ovčí sýr ovineme cuketou, osolíme a opeříme. Pokapeme olivovým olejem, v napařovací misce s perforovaným dnem vložíme do ohřevného prostoru a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 1 minuta

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 3 minuty

Dušené okurky

Časová náročnost:
55–60 (50–55) minut
Na 4 porce

Přísady

2 cibule | nakrájené na kostky
200 g málo prorostlé slaniny | nakrájené na kostky
6 okurek na nakládání (à 500 g)
400 g zakysané smetany
1 PL kopru | nasekaného
1 špetka cukru
sůl
pepř

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Cibuli a slaninu vložíme do napařovací misky s plným dnem, přikryjeme a dusíme podle 1. kroku přípravy.

Okurky oloupeme, rozpůlíme, lžičkou vyjmeme jádra a okurky nakrájíme na tenké plátky. Okurky a zakysanou smetanu přidáme ke slanině a cibuli.

Okořeníme koprem, cukrem, solí, pepřem a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Po přípravě ještě jednou ochutíme solí, pepřem a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy
Teplota: 100 (120) °C
Doba přípravy: 4 (2) minuty
2. krok přípravy
Teplota: 100 °C
Doba přípravy: 15–20 minut

Tip

Místo okurek na nakládání můžeme použít salátové okurky.

Přílohy a zelenina

Houskové knedlíky

Časová náročnost:

110–115 minut

Na 4 porce

Na houskové knedlíky

8 housek | na kostky velikosti ½ cm

500 ml mléka, 3,5 % tuku

1 cibule | nakrájená na kostky

20 g másla

2 vejce, velikost M

1 PL petrželky | nasekané

2. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 4 (2) minuty

3. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 15–18 minut

Na pomaštění

máslo

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

napařovací miska s perforovaným dnem

dnem

Příprava

Mléko zahřejeme v napařovací misce s plným dnem podle 1. kroku přípravy.

Housky dáme do mléka na necháme půl hodiny namáčet.

Cibuli s máslem dáme do napařovací misky s plným dnem, přikryjeme alobalem a dusíme podle 2. kroku přípravy.

Podušenou cibuli, vejce a petrželku dáme k houskám a smícháme.

Z těsta vytvoříme navlhčenýma rukama 12 houskových knedlíků, napařovací misku s perforovaným dnem vymažeme, položíme na ni knedlíky a připravujeme podle 3. kroku přípravy.

Nastavení

1. krok přípravy

95 °C; 2–3 minuty

Rajčata na řecký způsob

Časová náročnost:

25–30 minut

Na 4 porce

Příklady

4 rajčata | napříč rozpůlená

2 stroužky česneku | najemno nasekané
sůl

pepř

4 stonky bazalky | najemno nasekané

100 g ovčího sýra | na kostičky

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným
dnem

Příprava

Rajčata položíme stranou řezu nahoru
do napařovací misky s perforovaným
dnem.

Stranu řezu rajčat potřeme česnekem.
Osolíme a opeříme.

Bazalku rozložíme na poloviny rajčat.

Ovčí sýr položíme na rajčata a připravujeme.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 3–4 minuty

Přílohy a zelenina

Nadívané cuketové lodičky

Časová náročnost:

40 minut

Na 4 porce

Na nádivku

1 červená cibule | nakrájená

1 stroužek česneku | nakrájený

½ špičatá červená paprika (à 80 g) | nadrobno nakrájená

40 g černých oliv bez pecky | nasekaných

75 g zelených oliv bez pecky | nasekaných

150 g fety | rozdrobené

6 snítek tymiánu | otrhané lístky

100 g zakysané smetany

pepř

2 ČL citronové šťávy

Na cukety

4 cukety (à 320 g)

sůl

Na ozdobení

1 PL petrželky | nasekané

2 snítky tymiánu | otrhané lístky

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

Cibuli, česnek, papriku, olivy, fetu a tymián smícháme se zakysanou smetanou. Ochutíme pepřem a citronovou šťávou.

Neoloupané cukety podélně rozkrojíme a vydlabeme malou lžičkou. Cuketové lodičky uvnitř lehce osolíme, naplníme hmotou z fety, položíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme.

Ozdobíme petrželkou a tymiánem a podáváme.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10–12 minut

Tip

Místo cuket můžeme použít papriku.

Jídla z ryb jsou balzámem pro duši i tělo. Mořské ryby přispívají díky svému bohatému obsahu jódu, vitamínů, hodnotných bílkovin a také zdraví prospěšných omega-3 mastných kyselin k tělesné svěžesti a také zlepšují schopnost koncentrace, paměť a celkový psychický stav. Pokrmy z ryb jsou nízkokalorické, různorodé a rafinované zároveň a sklízíjí komplimenty ze všech stran. Dokonce se doporučuje jíst rybu dvakrát týdně.

Pražma se zeleninou

Časová náročnost:

50 minut

Na 4 porce

Přísady

1 chemicky neošetřený pomeranč

2 stroužky česneku | rozdrcené

1 svazek bazalky (à 30 g) | najemno nasekané

3 PL olivového oleje

sůl

pepř

250 g cuket | na 5 cm dlouhé, tenké plátky

250 g celerové natě | na 5 cm dlouhé, tenké plátky

400 g mrkve | na 5 cm dlouhé, tenké plátky

4 pražmy (à 450 g), zpracované

Příslušenství

2 napařovací misky s perforovaným dnem

Příprava

Pomeranč umyjeme horkou vodou, osušíme, najemno nastrouháme kůru a vylisujeme šťávu. Česnek smícháme s bazalkou, kůrou z pomeranče, 3–4 PL pomerančové šťávy, olivovým olejem, solí a pepřem.

Cuketu, celerovou nať a mrkev rozdělíme do 2 napařovacích misek s perforovaným dnem, lehce osolíme a opeříme.

Nakapeme po 1 PL bazalkové omáčky do břicha pražmy a zvenku osolíme.

Pražmy položíme na zeleninu a připravujeme.

Pražmy a zeleninu podáváme se zbývající bazalkovou omáčkou.

Nastavení

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 25–30 minut

Rybí kari s broskví

Časová náročnost:

50–55 minut

Na 4 porce

Na rybu

400 g zpracovaného sumce | na kostky

3 PL sójové omáčky

1 PL limetkové šťávy

sůl

pepř

Na kari

10 g zázvoru | najemno nastrouhaného

1 stroužek česneku | najemno nakrájený

1 chilli paprička | zbavená jader a

najemno nakrájená

2 PL nastrouhaného kokosu

200 ml kokosového mléka

2 PL kari

1 svazek jarní cibulky (à 150 g) | na

tenké kroužky

2 vyzrálé broskve | oloupané | na kostky

nakrájené

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Sumce okořeníme sójovou omáčkou, limetkovou šťávou, solí a pepřem.

Všechny přísady kromě jarní cibulky a broskví vložíme do napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Jarní cibulku a broskve přidáme ke zbývajícím přísadám a všechno dohromady připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

Ryby

Pstruh se šťávou z bílého vína

Časová náročnost:

35–40 minut

Na 4 porce

4 pstruzi, vcelku (à 250 g), zpracování

450 ml suchého bílého vína

150 ml bílého balzamikového octa

150 ml vody

1 chemicky neošetřený citron | kůra

120 g mrkve | nakrájené na kolečka

sůl

pepř

4 snítky petrželky

4 snítky tymiánu

1 ČL kuliček černého pepře

7 hřebíčků

Na ozdobení

75 g másla

1 chemicky neošetřený citron | na kolečka

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Pstruhy vložíme do napařovací misky s plným dnem, na pstruhy přidáme bílé víno, balzamikový ocet, vodu, kůru z citronu, mrkev, bylinky, koření a připravujeme.

Po přípravě rozehřejeme máslo v 6 PL šťávy, přidáme na pstruhy a ozdobíme kolečky citronu.

Nastavení

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 12–15 minut

Losos s pórkem a šťávou z bílého vína

Časová náročnost:

45 (40) minut

Na 4 porce

Na lososa s pórkem

2 lodyhy pórků (à 200 g) | na tenké

kroužky

2 šalotky

1 PL másla

500 g filé z lososa, zpracované

sůl

pepř

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 4 (2) minuty

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 6 minut

Na šťávu z bílého vína

125 ml suchého bílého vína

4 PL rybího vývaru

30 g másla | studeného

Na ozdobení

1 PL kopru | nasekaného

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Pórek a šalotku s máslem vložíme do napařovací misky s plným dnem, přikryjeme a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Filé z lososa nakrájíme na 4 porce, položíme na pórek a šalotku. Osolíme, opepříme a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Bílé víno a rybí vývar zahřejeme v hrnci, vmícháme vložky másla, osolíme, opepříme a přidáme k filé a pórků.

Ozdobíme koprem a podáváme.

Mušle v omáčce

Časová náročnost:

40 minut

Na 4 porce

Na omáčku

2 šalotky | na jemné kostičky
3 stroužky česneku | na jemné kostičky
1 velké rajče | na jemné kostičky
125 ml bílého vína
350 ml propasírovaných rajčat
180 g anglické slaniny | na proužky
1 špetka šafránu
1 stříknutí tabaska
1 citron | velký hranolek
3 stonky petrželky
6 snítek tymiánu

Na mušle

700 g mušlí, zpracovaných
sůl
zrnka černého pepře | čerstvě pomletá

Na ozdobení

2 PL petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem
kuchyňská nit

Příprava

Šalotku, česnek, rajčata, bílé víno, propasírovaná rajčata, anglickou slaninu, šafrán, tabasko a hranolek citronu dáme do napařovací misky s plným dnem.

Petrželku a tymián svážeme a přidáme do napařovací misky, kterou přikryjeme. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Automatický program:

Podle průběhu programu dáme mušle k omáčce a připravujeme dále nepřikryté.

Manuálně:

Podle 2. kroku přípravy dáme mušle k omáčce a připravujeme dále nepřikryté.

Bylinky vyjmeme, citron vylisujeme, dochutíme solí a pepřem.

Podáváme ozdobené petrželkou.

Nastavení

Automatický program

Mušle | Mušle v omáčce
Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy
Provozní způsob: Příprava v páře
Teplota: 100 °C
Doba přípravy: 25 minut

2. krok přípravy
Provozní způsob: Příprava v páře
Teplota: 100 °C
Doba přípravy: 5 minut

Mořský ďas s hřibkovou omáčkou

Časová náročnost:

45 (40) minut + 12 hodin na namáčení

Na 4 porce

Přísady

30 g sušených hřibů

100 g šalotky | nasekané na kostičky

20 g másla

4 filé z mořského ďasa (à 150 g) | bez kůže

1 citron | jen šťáva

150 ml zeleninového vývaru

2 PL suchého bílého vína

150 g zakysané smetany

50 g smetany

sůl

pepř

Příslušenství

2 napařovací misky s plným dnem

Příprava

Hřiby přes noc namočíme, potom necháme okapat a nakrájíme na malé kousky.

Šalotku s máslem dáme do napařovací misky s plným dnem, přikryjeme a dusíme podle 1. kroku přípravy.

Přidáme k tomu hřiby a necháme dusit 2 minuty.

Mořského ďasa okyselíme citronovou šťávou. Se zeleninovým vývarem a bílým vínem dáme do další napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle 2. kroku přípravy. Mořského ďasa necháme v teple stranou.

Na varné desce z vývaru, šalotky, zakysané smetany a smetany připravíme omáčku. Osolíme, opepříme a přidáme k rybě.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 4 (2) minuty

2. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 8–10 minut

Ryby

Tuňák na rajčatové rýži

Časová náročnost:

55 (105) minut + 4 hodiny na marinování

Na 4 porce

Na marinádu

1 svazek citronového tymiánu (à 30 g)

2 stroužky česneku

2 šalotky

80 ml olivového oleje

5 kuliček černého pepře

Na tuňáka

4 steaky z tuňáka (à 125 g), zpracované

Na rajčatovou rýži

500 g rajčat

200 g dlouhozrné rýže

1 ČL hořčičných semínek

250 ml zeleninového vývaru

1 PL rajského protlaku

sůl

pepř

100 g hrachu, mraženého

Na ozdobení

5 stonků bazalky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Otrháme lístky z citronového tymiánu. Několik lístků necháme stranou na ozdobení. Česnek a šalotku oloupeme, spolu s citronovým tymiánem nasekáme najemno, smícháme s olivovým olejem a kuličkami pepře.

Tuňáka vložíme do marinády a marinujeme přikryté 4 hodiny v chladničce.

Rajčata nakrojíme do kříže, vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a dusíme podle 1. kroku přípravy.

Rajčata necháme krátce vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostky.

Dlouhozrnou rýži, hořčičná semínka a zeleninový vývar s rajčatovým protlakem dáme do napařovací misky s plným dnem, osolíme, opepříme a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Rajčata a hrách vmícháme do dlouhozrné rýže, položíme na to tuňáka, lehce osolíme, vše pokapeme marinádou a připravujeme podle 3. kroku přípravy.

Navrch nasypeme citronový tymián, bazalku a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 1 minuta

2. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 12 (6) minut

3. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10 minut

Masové pokrmy z parní trouby Miele jsou obzvlášť jemné, šťavnaté a delikátní, navíc se s jistotou podaří. Živiny – vysoce hodnotná bílkovina, vitamíny a minerální látky v drůbeži, vitamín B ve vepřovém mase a vysoký podíl železa u hovězího – zůstanou ve velké míře zachovány. Při přípravě masa v páře vzniká extrakt tvořený masem a tukem, který se výborně hodí jako základ do omáček. Pokud si přejete hnědou kůrku, musíte maso orestovat na pánvi a následně připravit v páře.

Maso

Masové kuličky s čínským zelím

Časová náročnost:

40 minut

Na 4 porce

Na masové kuličky

15 g zázvorového kořene | rozdrčeného

2 stroužky česneku | rozdrčené

750 g mletého masa, vepřového

1 ČL čínského prášku z 5 koření

½ ČL mleté skořice

2 PL sójové omáčky

sůl

Na čínské zelí

100 g mrkve | na jemné hranolky

1 čínské zelí (à 750 g) | rozdělené na listy

200 g čínských vaječných těstovin (vaječné Mie nudle)

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

napařovací miska s plným dnem
síto

Příprava

Zázvor a česnek prohněteme s mletým masem, čínským práškem z 5 koření, skořicí a sójovou omáčkou, osolíme a vytvarujeme z toho 32 kuliček.

Mrkev a čínské zelí rozložíme v napařovací misce s perforovaným dnem, přidáme masové kuličky a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Čínské vaječné těstoviny se solí dáme do napařovací misky s plným dnem. Nalijeme tolik vody, aby čínské vaječné těstoviny byly ponořené. Přidáme k masovým kuličkám do ohřevného prostoru a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Čínské vaječné těstoviny necháme okapat na sítu. Přidáme do misek s čínským zelím, mrkví, masovými kuličkami a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 6–7 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 6–7 minut

Kuřecí prsní filety se sušenými rajčaty

Časová náročnost:

35–40 minut

Na 4 porce

Na kuřecí prsní filety

4 kuřecí prsní filety (à 150 g), zpracované
sůl

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 8 minut

Na nádivku z tvarohového sýru

75 g tvarohového sýru, tučného

30 g crème fraîche

15 g bazalky

15 g oregana

sůl

pepř

koriandr

50 g rajčat, sušených, nakládaných

v oleji

Příslušenství

síto

napařovací miska s perforovaným dnem

4 dřevěné špízy

Příprava

Na kuřecích prsních filetech nakrojíme na boku kapsu a prsa osolíme.

Tvarohový sýr, crème fraîche, bazalku a oregano smícháme a okořeníme solí, pepřem a koriandrem.

Rajčata necháme dobře okapat v sítu, nakrájíme najemno a vmícháme do nádivky z tvarohového sýru.

Nádivkou z tvarohového sýru naplníme kuřecí prsní filety a v případě potřeby uzavřeme dřevěným špízem.

Vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme.

Maso

Kuřecí nudličky s paprikou

Časová náročnost:

55–60 minut + 15 minut na marinování

Na 4 porce

Na kuřecí nudličky

3 kuřecí prsní filety (à 150 g), zpracované

2 červené papriky | na tenké proužky

Na marinádu

3 PL oleje

2 ČL sladké mleté papriky

3 ČL kari

Na omáčku

100 g smetany

100 g crème fraîche

sůl

pepř

kari

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Kuřecí prsní filety nakrájíme na proužky tloušťky 1 cm. Papriku s masem vložíme do napařovací misky s plným dnem.

Z oleje, mleté papriky a kari vyrobíme marinádu a maso v ní necháme naložené 15 minut.

Smícháme smetanu a crème fraîche, okořeníme solí a pepřem. Nalijeme na maso a zeleninu a připravujeme.

Po přípravě znovu ochutíme solí, pepřem a kari.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 12–14 minut

Telecí filé s bylinkami

Časová náročnost:

55 (35) minut

Na 4 porce

Přísady

600 g telecího filé, zpracovaného
sůl

citronový pepř

½ svazek petrželky (à 30 g)

½ svazek kerblíku (à 15 g)

½ svazek bazalky (à 15 g)

½ svazek estragonu (à 15 g)

2 ČL kapar

100 ml suchého bílého vína

100 ml zeleninového vývaru

¼ citronu, chemicky neošetřený | jen
kůra | nastrouhaná

100 g smetany

1 PL vody

1 PL potravinářského škrobu

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

jemné struhadlo

síto

Příprava

Telecí filé potřeme solí, citronovým
pepřem a vložíme do napařovací misky
s plným dnem.

Bylinky omyjeme, osušíme, otrháme
lístky a necháme stranou. Stonky byli-
nek s kaparami dáme k telecímu filé,
přidáme bílé víno, zeleninový vývar a
připravujeme.

Mezitím lístky bylinek nasekáme
najemno a smícháme s kůrou z citronu.

Po přípravě telecí filé vyjmeme a nechá-
me v teple stranou. Vzniklou šťávu nali-
jeme přes síto do hrnce, přidáme

smetanu a přivedeme k varu. Necháme
asi 5 minut povařit, pak ochutíme. Po-
travinářský škrob rozmícháme ve vodě
a omáčku podle potřeby lehce zahustí-
me.

Telecí filé obrátíme v bylinkách s citro-
novou kůrou.

Telecí filé nakrájíme a podáváme
s omáčkou.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 25–30 (15) minut

Maso

Zelné rolády

Časová náročnost:

85 minut

Na 4 porce

Na bílé zelí

1 bílé zelí (à 1,2 kg)

Na nádivku

2 housky

1 cibule | nakrájená na kostičky

30 g přepuštěného másla

450 g mletého masa, polovina hovězí,

polovina vepřové

1 vejce, velikost M

2 stroužky česneku | najemno nasekané
sůl

pepř

majoránka

2 ČL petrželky | nasekané

Na zeleninu

4 šalotky | nasekané na jemné kostičky

2 stroužky česneku | najemno nasekané

2 žluté papriky (à 175 g) | nakrájené na
větší kostky

2 červené papriky (à 175 g) | nakrájené
na větší kostky

100 g zakysané smetany

1 citron | jen šťáva

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

tyčový mixér

Příprava

Z bílého zelí odstraníme košťál a blanšírujeme ho v napařovací misce s plným dnem podle nastavení.

Odstraníme vnější listy a vyložíme jimi pracovní plochu.

Na nádivku namočíme housku ve vodě, dobře vymačkáme a propasírujeme.

Cibuli osmahneme na přepuštěném máse.

Mleté maso, hmotu z housky, vejce, česnek, koření, petrželku a cibuli dobře promícháme.

Listy bílého zelí vytlačíme naplocho a rozložíme na nich nádivku. Listy bílého zelí na boku zkrátíme a srolujeme.

Šalotku, česnek a papriku dáme do napařovací misky s plným dnem, zelné rolády položíme uzavřením směrem dolů na zeleninové lůžko a spustíme automatický program nebo připravujeme podle manuálních nastavení.

Zelné rolády vyjmeme z napařovací misky a odstavíme na teplém místě.

Zakysanou smetanu a citronovou šťávu dáme k zelenině, rozmixujeme tyčovým mixérem a ochutíme solí.

Automatický program a manuálně: Zelné rolády položíme do paprikové omáčky a přípravu dokončíme podle kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program a manuálně

Blanšírování bílého zelí

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba trvání: 10–15 minut

Nastavení

Automatický program

Příprava zelných rolád

Maso| Hovězí| Zelné závitky

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

Příprava zelných rolád

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 30 minut

Automatický program a manuálně

Dokončení přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

Maso

Dušené jehněčí se sušenými švestkami

Časová náročnost:

100 (70) minut

Na 4 porce

Na jehněčí

800 g jehněčího (kýta), zpracovaného | nakrájeného na kostky

Na orestování

4 PL přepuštěného másla

Na jehněčí vývar

3 červené cibule | na hranolky

sůl

½ ČL mleté skořice

½ ČL mletého římského kmínu

½ ČL mletého koriandru

½ ČL mletého cayenského pepře

150 ml jehněčího vývaru

3 bobkové listy

Na sušené švestky

600 g mrkve | nakrájené na kolečka

1 chemicky neošetřený citron | na osminky

250 g sušených švestek

Na kuskus

200 g kuskusu

Na sezamový jogurt

30 g sezamu

2 stroužky česneku | rozdrcené

300 g přírodního jogurtu, 3,5 % tuku

Na ozdobení

2 snítky čerstvého koriandru

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Přepuštěné máslo rozežřejeme na pánvi a jehněčí po porcích ze všech stran prudce orestujeme.

Jehněčí s cibulí vložíme do napařovací misky s plným dnem, okořeníme solí, skořicí, římským kmínem, koriandrem a cayenským pepřem. Přilijeme jehněčí vývar, přidáme bobkové listy a jehněčí připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Na sezamový jogurt si necháme stranou trochu šťávy z citronu.

Po přípravě mrkev a citron se sušenými švestkami přidáme k jehněčímu a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Po přípravě přidáme kuskus a připravujeme doměkka podle 3. kroku přípravy.

Mezitím sezam mírně orestujeme na pánvi bez tuku. Česnek smícháme s jogurtem, sezamem, ochutíme solí a šťávou z citronu.

Po přípravě odstraníme bobkové listy, dochuťme solí a kořením, ozdobíme snítkami koriandru a podáváme se sezamovým jogurtem.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 35 (17) minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 20 (8) minut

3. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 5 (2) minuty

Maso

Jehněčí panenka se zelenými fazolkami

Časová náročnost:

50 minut

Na 4 porce

Na fazolky

750 g zelených fazolek

1 svazek saturejky (à 30 g)

1 červená cibule | najemno nakrájená
sůl

30 g másla

100 ml jehněčího vývaru

250 g cherry rajčátek

Na jehněčí panenky

4 jehněčí panenky (à 150 g), zpra-
cované

2 stroužky česneku | rozdrcené
pepř

Na orestování

3 PL olivového oleje

Na šťávu z pečeně

4 PL balzamického octa

100 ml jehněčího vývaru

Na zahuštění

1 PL vody

1 PL potravinářského škrobu

Na ochucení

1 špetka cukru

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Fazolky se saturejkou a cibulí dáme do napařovací misky s plným dnem a osolíme. Rozložíme na ně vločky másla, přilijeme jehněčí vývar a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Jehněčí panenky potřeme česnekem, solí a pepřem. Olivový olej rozpálíme na pánvi a jehněčí panenku ze všech stran orestujeme. Jehněčí panenky vyjmeme z pánve. Šťávu z pečeně zalijeme balzamickým octem a jehněčím vývarem.

Jehněčí panenky a cherry rajčátka přidáme k fazolkám, přelijeme šťávou z pečeně a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Šťávu z fazolek nalijeme do hrnce a povaříme. Ochutíme balzamickým octem, solí, pepřem a cukrem. Potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím lehce zahustíme.

Podáváme s jehněčími panenkami a fazolkami se zeleninou.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 8–10 minut

Nadívaná krutí prsa

Časová náročnost:

120 (90) minut

Na 6 porcí

Na meruňkové pyré

1 cibule | nakrájená

120 g sušených meruněk | nakrájených

1 PL másla

50 ml suchého sherry

sůl

cayennský pepř

Na krutí prsa

1 krutí prso (à 1,5 kg), zpracované

Na zeleninu

1 kg mrkve | na silná kolečka

2 svazky jarní cibulky (à 150 g) | na

tenké kroužky

pepř

Na nádivku

100 g tvarohového sýru, tučného

1 ČL medu

100 g anglické slaniny, na plátky

Na orestování

3 PL slunečnicového oleje

Na šťávu z pečeně

100 ml suchého sherry

100 ml slepičího vývaru

100 g smetany

30 ml suchého sherry

1 PL vody

1 PL potravinářského škrobu

Příslušenství

2 napařovací misky s plným dnem

potravinářská fólie

kuchyňská nit

palička na maso

Příprava

Cibuli a meruňky smícháme v napařovací misce s plným dnem s máslem, sherry, solí, cayennským pepřem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Krutí prsa nakrájíme tak, aby vznikl co největší plochý plátek masa. Paličkou na maso v potravinářské fólii rozklepeme, osolíme a opeříme.

Mrkev a jarní cibulky vložíme do napařovací misky s plným dnem, osolíme a opeříme.

Meruňkové pyré necháme mírně vychladnout, smícháme s tvarohovým sýrem, ochutíme solí, cayennským pepřem a medem. Natřeme na pečínku, kterou obložíme plátky slaniny. Pečínku srolujeme, svážeme kuchyňskou nití a ze všech stran prudce orestujeme v rozpaleném slunečnicovém oleji.

Nadívaná krutí prsa položíme na zeleninu v napařovací misce. Šťávu z pečeně zalijeme sherry a slepičím vývarem, nalijeme na zeleninu a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Šťávu z pečeně nalijeme do hrnce, přidáme smetanu a přivedeme k varu. Necháme 5 minut povařit, ochutíme solí, pepřem a sherry. Potravinářský škrob rozmícháme s vodou a omáčku tím zahustíme.

Maso

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 4 (2) minuty

2. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 80–90 (55–60) minut

Hovězí svíčková

Časová náročnost:

40–90 minut

Na 4 porce

Přísady

450–650 g hovězí svíčkové, zpracované | kus nebo medailonky

3 PL oleje

250 g zakysané smetany

70 g majonézy

3 ČL křenového krému

2 ČL hrubozrnné hořčice

3–4 sušená rajčata | najemno nakrájená
sůl

pepř

1–2 bagetové housky | podélně rozpuhlené

Na ozdobení

100 g rukoly

Příslušenství

kuchyňská nit

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Hovězí svíčkovou (kus nebo medailonky) svážeme tak, aby vznikly rovnoměrně silné kusy.

Olej rozpálíme na pánvi a hovězí svíčkovou (kus nebo medailonky) orestujeme do zlatohněda, vložíme do napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle automatického programu nebo manuálních nastavení.

Hovězí svíčkovou (kus nebo medailonky) po přípravě necháme odpočívat 5–10 minut. Mezitím smícháme zakysanou smetanu, majonézu, křenový krém, hořčici, rajčata, sůl, pepř a natřeme tím poloviny baget.

Hovězí svíčkovou (medailonky) nakrájíme na velmi tenké plátky a položíme na bagetové housky. Ozdobíme rukolou.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí svíčková |

Kus / Medailonky

Doba trvání programu pro kus: 60 minut

Doba trvání programu pro medailonky:
20 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota pro všechny velikosti masa:

53 / 63 / 75 °C | rare / medium / well-done

Doba přípravy:

Pro jeden kus: 70 / 60 / 50 minut |

rare / medium / well-done

Pro medailonky tloušťky 1 cm: 10 minut

Pro medailonky tloušťky 2 cm:

30 / 20 / 20 minut |

rare / medium / well-done

Pro medailonky tloušťky 3 cm:

40 / 30 / 30 minut |

rare / medium / well-done

Tip

Stupeň propečení závisí na tloušťce masa. U tenkých kusů masa zvolte nejprve kratší dobu přípravy.

Maso

Hovězí svíčková pošírovaná zeleninou

Časová náročnost:

50 (45) minut

Na 2 porce

Na zeleninu

250 ml hovězího vývaru

200 g mrkve | na kousky velikosti sousta

200 g květáku | na růžičky

2 cukety (à 200 g) | na kousky velikosti sousta

8 jarních cibulek | bez zelené natě

100 g jemných hrachových lusků

Na hovězí filé

500 g hovězí svíčkové, zpracované petrželka | nasekaná

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Hovězí vývar připravujeme v napařovací misce s plným dnem s mrkví a květákem podle 1. kroku přípravy.

Přidáme k tomu cukety, jarní cibulku a hrachové lusky a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Zeleninu vyjmeme ze zeleninového vývaru a necháme v teple stranou.

Hovězí svíčkovou nakrájíme na plátky tloušťky 1 cm a pošírujeme ve vzniklé šťávě podle 3. kroku přípravy.

Maso uspořádáme se zeleninou a podáváme ozdobené petrželkou.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 8 (4) minuty

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

3. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 4 (2) minuty

Hovězí hašé

Časová náročnost: 250 minut

Na 8 porcí

Přísady

30 g másla

3 PL oleje

1,2 kg hovězího masa, zpracovaného | nakrájeného na kostky

sůl

pepř

500 g cibule | nakrájené na kostičky

2 bobkové listy

4 hřebíčky

1 PL hnědého cukru

2 PL pšeničné mouky, typ 405

1,2 l hovězího vývaru

70 ml octa

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Máslo zahříváme na pánvi. Jakmile se přestanou vytvářet bublinky, přidáme olej a rozpálíme.

Hovězí maso osolíme, opeříme a ze všech stran orestujeme.

Přidáme cibuli, bobkový list, hřebíček, cukr a restujeme další 3 minuty.

Hovězí maso poprášíme pšeničnou moukou a smažíme další 2–3 minuty.

Za stálého míchání přidáváme hovězí vývar a ocet, až vznikne hladká omáčka.

Hovězí maso vložíme do napařovací misky s plným dnem a připravujeme.

Osolíme, opeříme a podáváme.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Hovězí hašé

Doba trvání programu: 180 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 180 minut

Maso

Hovězí Eintopf

Časová náročnost:

150 minut

Na 4 porce

Na hovězí maso

60 g pšeničné mouky, typ 405

pepř | čerstvě namletý

1 kg hovězího masa (plecko) | na kostky

3 PL oleje

1 velká cibule | na tenká kolečka

1 velký stonek pórků | na jemné kroužky

350 g mrkve | nakrájené na kostky

3 stonky celeru | nakrájeného na kostky

250 g žampionů | rozčtvrcených

2–3 snítky tymiánu

2 bobkové listy

200 ml hovězího vývaru

200 ml černého piva

2 PL kečupu

Na knedlíky

100 g pšeničné mouky, typ 405

3 g prášku do pečiva

50 g přepuštěného másla

1 ČL petrželky | nasekané

½ ČL pažitky | nakrájené

sůl

kuličky černého pepře, čerstvě pomleté

4–5 PL vody | studené

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Pšeničnou mouku okořeníme pepřem a obalíme v ní hovězí maso.

Polovinu oleje rozpálíme na pánvi a hovězí maso v malých porcích postupně orestujeme ze všech stran a necháme si stranou.

Druhou polovinu oleje rozpálíme na pánvi a 3 minuty v něm restujeme cibuli. Přidáme pórek, mrkev, celer a smažíme dalších 5 minut.

Přidáme žampiony, tymián a bobkové listy.

Přidáme hovězí maso, hovězí vývar, černé pivo a kečup, krátce povaříme, vložíme do napařovací misky s plným dnem a přikryjeme. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Mezitím dáme do mísy pšeničnou mouku a prášek do pečiva, přidáme přepuštěné máslo, petrželku a pažitku, osolíme a opeříme, přimícháme vodu a vytvoříme měkké těsto.

Těsto rozdělíme na 8 porcí a pomoučenýma rukama vytvarujeme kuličky.

Automatický program:

Podle průběhu programu hovězí Eintopf krátce zamícháme, přidáme knedlíky, polijeme trochou šťávy a připravujeme dále.

Manuálně:

Hovězí Eintopf krátce zamícháme, přidáme knedlíky a polijeme trochou šťávy. Přípravu dokončíme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Polévky/eintopf| Hovězí kotlík s knedlíčky

Doba trvání programu: 120 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 90 minut

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 30 minut

Maso

Saucisson

Časová náročnost:

25 minut

Přísady

100-750 g salámu saucisson

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

Saucisson dáme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme.

Nastavení

Automatický program

Uzeniny | Uzenina Saucisson

Nastavení volíme podle množství:

100–200 g

200–300 g

300–400 g

400–750 g

Doba trvání programu: 10–20 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 10–20 minut

Vepřové medailonky se žampiony a jablky

Časová náročnost:

60 minut + 3 hodiny na marinování

Na 4 porce

Na marinádu

1 červená cibule | nakrájená

4 PL calvadosu

2 ČL lehce pikantní hořčice

150 ml jablečné šťávy

150 ml masového vývaru

černý pepř

Na vepřové medailonky

8 vepřových medailonků (à 75 g)

Na žampiony s jablky

700 g malých hnědých žampionů

4 kyselejší jablka | na měsíčky

Na orestování

1 PL přepuštěného másla

Na vylepšení a zahuštění marinády

150 g smetany

sůl

čerstvě namletý pepř

1 PL vody

1 PL potravinářského škrobu

1 ČL nasekané petrželky

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

síto

Příprava

Na marinádu smícháme cibuli s calvadosem, hořčicí, jablečnou šťávou, masovým vývarem a pepřem. Vepřové medailonky vložíme do marinády a necháme naložené, přikryté 3 hodiny v chladničce.

Žampiony a jablka rozložíme v napařovací misce s plným dnem.

Vepřové medailonky vyjmeme z marinády, necháme dobře okapat v sítu.

Přepuštěné máslo rozehřejeme na pánvi a vepřové medailonky ve 2 porcích krátce prudce orestujeme z obou stran.

Mezitím marinádu smícháme se smetanou, osolíme a nalijeme na žampiony s jablky. Navrch položíme vepřové medailonky, přelijeme šťávou z pečeně, opepříme a připravujeme.

Vzniklou omáčku nalijeme do hrnce, vepřové medailonky a žampiony s jablky krátce odstavíme v teplém ohřevném prostoru. Omáčku povaříme, potravinářský škrob rozmícháme ve vodě a omáčku tím lehce zahustíme a ochutíme.

Podáváme s vepřovými medailonky, žampiony s jablky a petrželkou.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10–12 minut

Maso

Tafelspitz s jablečno-křenovou omáčkou

Časová náročnost:

155–165 (80–90) minut

Na 4 porce

Na tafelspitz

200 g mrkve | nakrájené na kostky

200 g celeru | nakrájeného na kostky

50 g petržele | nakrájené na kostky

800 g telecí květové špičky, zpracované

2 ČL soli

5 kuliček pepře

2 bobkové listy

Na zeleninu

250 g malých brambor typu A | na plátky

250 g mrkve ve svazku | na plátky

250 g kedlubny | na plátky

Na omáčku

2 kyselejší jablka | nahrubo nastrohaná

200 g zakysané smetany

1 svazek pažitky (à 20 g) | nakrájené na válečky

1 PL nastrohaného křenu

pepř

Příslušenství

2 napařovací misky s plným dnem

Příprava

Mrkev, celer a petržel s masem, solí, kuličkami pepře a bobkovými listy vložíme do napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Po uplynutí doby přípravy odebereme ze vzniklé šťávy 6 PL, napařovací miska s masem přitom zůstává v ohřevném prostoru. Šťávu přidáme k bramborám, mrkvi a kedlubně do napařovací misky s plným dnem. Tuto napařovací misku

zasuneme k první napařovací misce do ohřevného prostoru a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Jablka smícháme se zakysanou smetanou. Přidáme k tomu pažitku a křen. Osolíme a opepříme.

Maso nakrájíme proti vláknům na tenké plátky a podáváme se zeleninou a omáčkou.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 110–120 (45–50) minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 15 (8) minut

Tafelspitz na vídeňský způsob

Časová náročnost:

160 minut

Na 10 porcí

Přísady

2 kg hovězí květové špičky, vcelku,
zpracované

2 cibule | rozpůlené

1 svazek zeleniny do polévky | nahrubo
nakrájené

15 g libečku

7 zrněk pepře

2 bobkové listy

5 kuliček jalovce

sůl

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Maso položíme stranou s tukem
směrem dolů do napařovací misky
s plným dnem.

Cibuli silně orestujeme stranou s řezem
směrem dolů na železné pánvi bez tu-
ku.

Zeleninu do polévky, bylinky, cibuli a
koření dáme k masu a připravujeme.

Tafelspitz necháme před krájením tro-
chu odpočinout.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Vídeňský tafelspitz

Doba trvání programu: 150 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 150 minut

Maso

Tikka Masala s rýží

Časová náročnost:

60 minut + 30 minut na marinování

Na 4 porce

Na kuře

4 stroužky česneku | na jemné kostičky

2,5 cm zázvoru | na jemné kostičky

1 velká červená chilli paprička | na jemné kostičky

2 ČL mletého římského kmínu

2 ČL mletého koriandru

1 ČL kurkumy

1 ČL mleté papriky

1 ČL Garam Masala

1 ČL soli

1½ PL oleje

100 g přírodního jogurtu

500 g kuřecích prsních filet, zpracovaných | nakrájených na kostky

2 cibule | na proužky

1 PL oleje

1 PL másla

1 plechovka rajčat, nakrájených

(à 400 g)

1 PL rajského protlaku

1 EL čatní s mangem

100 ml smetany

Na rýži

300 g rýže basmati

450 ml vody

Na ozdobení

½ svazku koriandru | nasekaného

Příslušenství

2 napařovací misky s plným dnem
tyčový mixér

Příprava

Z česneku, zázvoru a chilli spolu s kořením, solí a olejem vypracujeme mixérem pastu. Smícháme s jogurtem a kuřecí prsní filety zde marinujeme nejméně 30 minut.

Cibuli dusíme 10–12 minut na oleji a máse, až zesklivatí. Přidáme kuřecí prsní filety, marinádu a připravujeme další 3–4 minuty na středním ohni.

Přidáme rajčata, rajčatový protlak, čatní s mangem a smetanu, krátce povaříme, vložíme do napařovací misky s plným dnem a přikryjeme. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Rýži basmati dáme do napařovací misky s plným dnem, přelijeme vodou.

Automatický program:

Podle průběhu programu k tomu přidáme rýži basmati a připravujeme dále.

Manuálně:

Přidáme k tomu rýži basmati a přípravu dokončíme podle 2. kroku přípravy.

Ozdobíme koriandrem.

Nastavení

Automatický program

Maso | Drůbež | Kuře | Kuře Tikka Masala s rýží

Doba trvání programu: 30 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 15 minut

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 15 minut

Polévky a Eintopf

Již název říká, jak praktická je příprava: stačí jeden hrnec pro všechny přísady a z masa, zeleniny, brambor a jiných surovin se společně připraví chutný, sytý hlavní pokrm. Jednoduchá příprava je užitečná také při vaření pro mnoho osob. Eintopf jsou přitom nádherně mnohostranné a jako vegetariánská varianta chutnají stejně tak dobře jako s masem, uzeninou, rybou nebo mušlemi. V mnoha kulturách jsou nedílnou součástí jídelníčku.

Fazolový eintopf s jehněčím

Časová náročnost:
55–60 (45–50) minut
Na 4 porce

Přísady

500 g jehněčího, zpracovaného | nakrájeného na kostky
2 PL slunečnicového oleje
1 cibule | nakrájená
200 ml zeleninového vývaru
400 g brambor typu A | nakrájených na kostky
200 g zelených fazolek | rozpůlených
3 mrkve (à 60 g) | nakrájené na kostky
1 snítka rozmarýny | jen nasekané lístky
300 ml zeleninového vývaru
sůl
pepř

Na ozdobení

2 jarní cibulky | na tenké kroužky

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Jehněčí maso osmahneme na pánvi na slunečnicovém oleji. Po chvíli k němu přidáme cibuli a osmahneme. Zalijeme zeleninovým vývarem.

Jehněčí maso se šťávou vložíme do napařovací misky s plným dnem. Přidáme brambory, zelené fazolky, mrkev a rozmarýn a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Po přípravě přidáme zbývající zeleninu, osolíme, opepříme a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Krátce před podáváním ozdobíme jarní cibulkou.

Nastavení

1. krok přípravy
Teplota: 100 (120) °C
Doba přípravy: 15 (7–8) minut

1. krok přípravy
Teplota: 95 °C
Doba přípravy: 2 minuty

Tip

Místo jehněčího masa můžeme použít hovězí maso, masové nebo uzeninové knedlíčky.

Polévky a Eintopf

Rybí eintopf

Časová náročnost:

35–40 minut

Na 4 porce

Na rybu

500 g filé z parmice, zpracovaného

2 PL citronové šťávy

sůl

200 g mrkve | nakrájené na kostky

200 g hrachu

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

Na omáčku

100 g crème fraîche

100 g smetany

2 PL suchého bílého vína

1 PL potravinářského škrobu

pepř

cukr

1 PL kopru | najemno nasekaného

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Filé z parmice potřeme citronovou šťávou a osolíme.

Filé z parmice vložíme do napařovací misky s plným dnem. K rybě přidáme mrkev a hrách a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Mezitím smícháme na omáčku všechny další přísady, po skončení přípravy ji nalijeme na rybu a připravujeme dále podle 2. kroku přípravy.

Dochutíme solí, pepřem a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 8 minut

Gulášová polévka

Časová náročnost:

125 minut

Na 4 porce

Příklady

250 g brambor, typ A

25 g přepuštěného másla

200 g cibule | nakrájené na kostičky

250 g hovězího masa (plecko) | na kostky velikosti 1–1,5 cm

20 g pšeničné mouky, typ 405

20 g rajského protlaku

sůl

pepř

20 g sladké mleté papriky

3 stroužky česneku | nasekané

1 PL sušené majoránky

1 ŠN mletého kmínu

1 PL octa

1 l zeleninového vývaru

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky velikosti asi 1 x 1 cm a dáme do mísy se studenou vodou, aby nezhnědly.

Na pánvi rozpálíme přepuštěné máslo a pomalu na něm restujeme cibuli, dokud nezíská zlatožlutou barvu.

Cibuli dáme do napařovací misky s plným dnem, přidáme k ní hovězí maso, pšeničnou mouku, rajčatový protlak, veškeré další koření a ocet.

Přilijeme zeleninový vývar, dobře promícháme a spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Automatický program:

Podle průběhu programu k tomu přidáme brambory a dokončíme přípravu.

Manuálně:

Přidáme k tomu brambory podle

2. kroku přípravy a přípravu dokončíme.

Dochutíme solí.

Nastavení

Automatický program

Maso | Hovězí | Gulášová polévka

Doba trvání programu: 105 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 60 minut

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 45 minut

Polévky a Eintopf

Slepičí polévka

Časová náročnost:

125 (90) minut

Na 6 porcí

Přísady

1 slepice na polévku (à 1,5 kg), zpracovaná

200 ml vody

1 kg zeleniny na polévku

120 g nudlí do polévky

800 ml vody

sůl

pepř

1 PL petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

síto

Příprava

Do napařovací misky s plným dnem dáme vodu a slepici.

Zeleninu na polévku očistíme, oloupejme, polovinu nakrájíme na velké kousky, přidáme ke slepici a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Zbývající zeleninu na polévku nakrájíme najemno, pórek nakrájíme na kroužky, mrkev a celer na jemné proužky a necháme si stranou.

Po skončení doby přípravy vyjmeme slepici z tekutiny, vývar přelijeme přes síto a vrátíme do napařovací misky s plným dnem.

Maso uvolníme, nakrájíme na kousky velikosti sousta a dáme spolu s polévkovou zeleninou, nudlemi a zbývající vodou do napařovací misky s plným

dnem a připravujeme podle 2. kroku přípravy. Pokud je polévka příliš hustá, přidáme vodu.

Osolíme, opepříme, posypeme petrželkou a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 50 (25) minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10 minut

Tip

Místo slepice na polévku můžeme použít krůtu.

Bramborová polévka

Časová náročnost:

50 (45) minut

Na 4 porce

Přísady

180 g póru | na kroužky

250 g brambor, typ C | nakrájených na kostky

500 ml zeleninového vývaru

sůl

pepř

100 g smetany

2 ČL bazalky | nasekané

2 ČL petrželky | nasekané

2 ČL pažitky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

tyčový mixér

Příprava

Pórek a brambory se zeleninovým vývarem dáme do napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Polévku v napařovací misce rozmixujeme tyčovým mixérem, dochutíme solí a pepřem. Vmícháme smetanu a zahřejeme podle 2. kroku přípravy.

Smícháme bazalku, petrželku a pažitku, přidáme do polévky a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 16 (8) minut

2. krok přípravy

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 2 minuty

Polévky a eintopfy

Dýňová polévka po australsku

Časová náročnost:

35 minut

Na 4 porce

Přísady

1 kg dýňové dužniny | nakrájené na kostky

400 g sladkých brambor | nakrájených na kostky

2 cibule | nakrájené na kostky

250 ml slepičího vývaru

sůl

pepř

Na ozdobení

250 g trvanlivého salámu (chorizo) | nakrájeného na kostičky

250 ml zakysané smetany

10 g zeleného koriandru | nasekaného

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

Dužninu z dýně, sladké brambory a cibuli vložíme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravujeme.

Chorizo orestujeme.

Zeleninu rozmixujeme, přidáme slepičí vývar a asi 250 ml zachycené tekutiny, zamícháme, dochutíme solí a pepřem.

Polévku nalijeme do předehřáté polévkové mísy. Ozdobíme smetanou, salámem chorizo a zeleným koriandrem.

Nastavení

Automatický program

Polévky/eintopf | Dýňová polévka

Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 25 minut

Krémová mrkvová polévka

Časová náročnost:

45–50 (40) minut

Na 4 porce

Přísady

500 g mrkve | nakrájené na kostky

50 g cibule | nakrájené na kostky

½ stroužku česneku | nejmenno nakrájeného

40 g másla

750 ml zeleninového vývaru

1 ČL sladké mleté papriky

125 g zakysané smetany

sůl

pepř

2. krok přípravy

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 2 minuty

Na ozdobení

1 PL petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

tyčový mixér

Příprava

Mrkev, cibuli a česnek s máslem, zeleninovým vývarem a mletou paprikou dáme do napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Přísady rozmixujeme tyčovým mixérem v napařovací misce. Vmícháme zakysanou smetanu a krémovou mrkvovou polévku zahříváme podle 2. kroku přípravy.

Osolíme, opepříme, posypeme petrželkou a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 12–15 (6–8) minut

Polévky a eintopf

Maso s rýží

Časová náročnost:

90 minut

Na 4 porce

Přísady

250 g cibule | nakrájené na kostičky

2 PL přepuštěného másla

2 PL mleté papriky

1 PL rajského protlaku

250 g hovězího masa (plecko) | na

kostky velikosti 1 cm

250 g propasírovaných rajčat

1 PL vinného octa

1 stroužek česneku | najemno nakrájený

1 ČL majoránky

kmín

sůl

pepř

½ červené papriky (à 175 g) | nakrájené na malé kostky

½ žluté papriky (à 175 g) | nakrájené na malé kostky

250 g dlouhozrnné rýže

500 ml zeleninového vývaru

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Cibuli osmahneme na pánvi v přepuštěném másele.

Do cibule vmícháme mletou papriku a rajčatový protlak.

Hovězí maso dáme do napařovací misky s plným dnem. Přidáme cibuli, přepasírovaná rajčata, ocet z bílého vína, česnek a koření. Spustíme automatický program nebo připravujeme podle 1. kroku přípravy manuálních nastavení.

Automatický program:

Podle průběhu programu k tomu přidáme papriku s dlouhozrnnou rýží a zeleninovým vývarem a přípravu dokončíme.

Manuálně:

Přidáme k tomu papriku s dlouhozrnnou rýží a zeleninovým vývarem a přípravu dokončíme podle 2. kroku přípravy.

Nastavení

Automatický program

Polévky/eintopf | Rizoto na balk. způsob
Doba trvání programu: 70 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 45 minut

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 25 minut

Polévka s jarní zeleninou

Časová náročnost:

55 (50) minut

Na 4 porce

Přísady

150 g celeru | nakrájeného na jemné proužky

3 mrkve (à 60 g) | nakrájené na jemné proužky

200 g jarní cibulky | na kolečka

100 g jemných hrachových lusků

600 ml zeleninového vývaru

1 vejce, velikost M

1 PL strouhanky

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

1 PL kerblíku | nasekaného

1 PL petrželky | nasekané

Na ozdobení

1 PL petrželky | nasekané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Celer, mrkev, jarní cibulku a hrachové lusky dáme společně s polovinou zeleninového vývaru do napařovací misky s plným dnem a připravujeme podle 1. kroku přípravy.

Po skončení doby přípravy přidáme zbývající zeleninu a připravujeme dále podle 2. kroku přípravy.

Vejce, strouhanku, sůl, pepř, muškátový oříšek a nasekané bylinky společně smícháme, přidáme do jarní polévky a přípravu dokončíme podle 3. kroku přípravy.

Jarní polévku osolíme, opepříme, posypeme nasekanou petrželkou a podáváme.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 10 (5) minut

2. krok přípravy

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 2 minuty

3. krok přípravy

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 2 minuty

Dezerty

Čím by bylo menu bez sladké tečky na závěr? Dezert potěší Vás i celou Vaši rodinu včetně pozvaných hostů. Zákusek Vás hýčká, ať už je ve zdravější variantě s čerstvým ovocem, osvěžující s kapkou alkoholu, nebo sladký s cukrem a šlehačkou. Čím nápaditější a vzhledově lákavější, tím větší budí nadšení. Dopřejte si nakonec něco sladkého!

Ovocný pudink

Časová náročnost:

105 minut

Na 6 porcí

Na těsto

225 g sucharů

50 g másla

40 g tekutého medu

300 ml mléka, 3,5 % tuku

Na ovoce

200 g jahod | čtvrcených

125 g malin

125 g ostružin

1 malé kyselejší jablko | na kostičky

1 vanilkový lusk | jen vanilková dřev

40 g cukru

Na zmrzlinu

6 kopečků vanilkové zmrzliny

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

pudinková forma s poklicí, objem asi

1,25 l

rošt

Příprava

Suchary rozdrtíme nebo nahrubo pomeleme. Máslo s medem rozpustíme a s mlékem vmícháme do sucharů.

Jahody a jablko smícháme s bobulovým ovocem, vanilkovou dřev a cukrem.

Pudinkovou formu vymažeme, vložíme do ní $\frac{3}{4}$ těsta a po okrajích vytlačíme okraje těsta do stran. Naplníme bobulovým ovocem a mírně zatlačíme. Přikryjeme zbývajícím těstem a okraj

pevně zatlačíme. Pudinkovou formu uzavřeme poklicí. Na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Po přípravě necháme nejméně 15 minut odpočívat ve formě.

Vyklopíme na talíř, rozdělíme na porce a podáváme se zmrzlinou.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 60 minut

Tip

Místo pudinkové formy můžeme použít vyšší, žáruvzdornou zapékací formu. Na uzavření zapékací formy dvakrát složíme pečící papír, položíme na formu a přivážeme kuchyňskou nití.

Dezerty

Vánoční pudink

Časová náročnost:

380 minut + 24 hodiny na marinování

Na 4 porce

Na vánoční pudink

170 g pšeničné mouky, typ 405

¾ ČL skořice

¾ ČL koření Mixed Spices

115 g strouhanky

115 g přepuštěného másla

115 g hnědého cukru

30 g celých mandlí

115 g rozinek

115 g korintek

115 g sultánek

55 g kandovaných třešní

55 g kandovaného ovoce

1 malé jablko | nastrouhané

1 citron, chemicky neošetřený | jen kůra

1 pomeranč, chemicky neošetřovaný | jen kůra

½ pomeranč | jen šťáva

2 PL koňaku

2 vejce, velikost M

1 PL tekutého ječného sladu

75 ml černého piva, např. Guinness

Na keramickou mísu

1 PL másla

Příslušenství

keramická mísa, objem 1,2 litru

pečicí papír

alobal

rošt

Příprava

Pšeničnou mouku a koření přesejeme do velké mísy. Přidáme strouhanku, přepuštěné máslo, cukr, mandle, ovoce, ostrouhanou kůru z citrusů a pomerančovou šťávu. Uprostřed mísy vytvoří-

me dolík a přidáme koňak, rozšlehaná vejce a ječný slad. Postupně přidáváme černé pivo a mícháme, dokud nevznikne husté těsto. Mísu přikryjeme a necháme odpočívat přes noc.

Keramickou mísu vymažeme, vložíme do ní těsto a vytlačíme naplocho. Mísu přikryjeme pečicím papírem a alobalem, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme podle nastavení.

Mísu přikryjeme novým pečicím papírem a novým alobalem a uložíme na chladném, tmavém místě až do požadovaného použití.

Před podáváním ohřejeme.

Nastavení

Automatický program

Varianta příprava:

Dezert | Vánoční puding | Vaření

Doba trvání programu: 360 minut

nebo varianta ohřev:

Dezert | Vánoční puding | Ohřev

Doba trvání programu: 105 minut

Manuálně

Varianta příprava

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 360 minut

Varianta ohřev

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 360 minut

Tip

Ve Velké Británii se vánoční pudink jí tradičně na vánoční svátky, připravuje se 6–12 měsíců předem a příležitostně se napouští koňakem.

Dezerty

Crema Catalana

Časová náročnost:

50–55 minut + 4 hodiny na chlazení

Na 6 porcí

Přísady

450 g smetany

1 ČL vanilkového cukru

4 vejce, velikost M | jen žloutek

2 PL nasekaných mandlí

3 PL hnědého cukru

Příslušenství

6 formiček na suflé

rošt

Příprava

Smetanu v hrnci ohřejeme až krátce před vařením.

Sundáme z varné desky a vmícháme vanilkový cukr, žloutek a mandle.

Hmotou naplníme formičky na suflé, přikryjeme, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Necháme vychladnout v ledničce asi 4 hodiny. Poté posypeme hnědým cukrem.

Předehejeme gril.

4 minuty karamelizujeme pod grilem.

Nastavení

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 30–35 minut

Tip

Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít šálky.

Knedlíky v páře s meruňkovým kompotem

Časová náročnost:

90 minut

Na 6 porcí

Na těsto

21 g čerstvého droždí

125 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného

250 g pšeničné mouky, typ 405

35 g cukru

1 špetka soli

1 vejce, velikost M | jen žloutek

40 g másla | měkkého

Na meruňkový kompot

500 g meruňek | vypeckovaných | rozčtvrcených

20 g cukru

½ vanilkového lusku | jen vanilková dřev

50 ml meruňkového šťávy

Na mléčnou směs

100 ml mléka, 3,5 % tuku

25 g cukru

20 g másla

Na zpracování

1 PL pšeničné mouky, typ 405

Na drobenku

25 g másla

8 g vanilkového cukru

1 PL cukru

Příslušenství

jemné síto

mísa vhodná pro pečicí troubu

rošt

2 napařovací misky s plným dnem

Příprava

Pšeničnou mouku přesejeme do mísy, přidáme cukr, sůl, žloutek a máslo.

Droždí rozpustíme v mléce a přidáme ke směsi.

Z přísad během asi 7 minut vyhněteme hladké těsto. Z těsta vytvarujeme kouli, v otevřené misce ji na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a necháme kynout podle 1. kroku přípravy.

Na meruňkový kompot dáme meruňky s cukrem, vanilkovou dřeví a meruňkovou šťávou do napařovací misky s plným dnem a smícháme.

Na mléčnou směs dáme mléko, cukr a máslo do další napařovací misky s plným dnem. Kynuté těsto vyjmeme z ohřevného prostoru a rozdělíme na 6 porcí. Na zpracování nasypeme pšeničnou mouku, na ní vytvarujeme koule a necháme je 15 minut kynout přikryté na teplém místě.

Mléčnou směs zahřejeme v ohřevném prostoru podle 2. kroku přípravy.

Koule z těsta vložíme těsně vedle sebe do horkého mléka a napařovací misku přikryjeme. Spolu s meruňkami zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme současně podle 3. kroku přípravy.

Meruňkový kompot vyjmeme, pařený knedlíky připravujeme dále podle 4. kroku přípravy.

Dezerty

Máslo rozpustíme s vanilkovým cukrem. Pařené knedlíky tím potřeme a posypeme cukrem.

Podáváme s meruňkovým kompotem.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 40 °C

Doba přípravy: 15 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

100 °C; 5 minut

3. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 20 minut

4. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 10 minut

Kynuté knedlíky

Časová náročnost:

65–70 minut

Na 8 porcí

Na těsto

42 g čerstvého droždí

250 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného

500 g pšeničné mouky, typ 405

1 ČL cukru

1 špetka soli

50 g margarínu | měkkého

Na omáčku

4 PL povidel

250 g smetany

8 g vanilkového cukru

½ ČL mleté skořice

1 špetka soli

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

jemné síto

mísa vhodná pro pečicí troubu

rošt

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

Pšeničnou mouku přesejeme do mísy, přidáme máslo a sůl. Droždí rozpustíme v mléce a přidáme k mouce. Přidáme cukr, žloutek a máslo, hněteme asi 7 minut, abychom získali hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli. V otevřené míse na roštu vložíme do ohřevného prostoru a necháme vykynout podle 1. kroku přípravy.

Těsto rozdělíme na 8 kusů, vytvarujeme na knedlíky a necháme kynout 15 minut na teplém místě. Napařovací misku

s perforovaným dnem vymažeme, vložíme knedlíky a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Povidla, smetanu, vanilkový cukr, skořici a sůl v hrnci za stálého míchání krátce povaříme na varné desce a podáváme ke knedlíkům jako omáčku.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 40 °C

Doba přípravy: 15 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 14 minut

Tip

Mražené kynuté knedlíky necháme rozmrazovat 15 minut při pokojové teplotě a potom připravíme podle popisu v receptu.

Dezerty

Krupičné suflé

Časová náročnost:

70–75 minut

Na 8 porcí

Na mléčnou směs

1 vanilkový lusk

250 ml mléka, 3,5 % tuku

50 g másla

Na krupičnou hmotu

50 g tvrdé celozrnné pšeničné mouky

5 vajec, velikost M

60 g cukru

Do formy

1 PL másla

1 PL cukru

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

8 formiček na suflé

rošt

Příprava

Vanilkový lusk rozpůlíme po délce nožem a vyškrábeme dřev.

Mléko, máslo, vanilkovou dřev a vanilkový lusk dáme do napařovací misky s plným dnem a zahřejeme podle 1. kroku přípravy.

Mléčnou směs vyjmeme z ohřevného prostoru. Za stálého míchání přisypáváme tvrdou celozrnnou pšeničnou mouku a 1–2 minuty necháme odpočívat.

Ještě jednou zamícháme a připravujeme podle 2. kroku přípravy. Po polovině doby přípravu jednou zamícháme.

Krupičnou hmotu vyjmeme z ohřevného prostoru, dáme do mísy, zamícháme a přikrytou necháme vychladnout. Potom odstraníme vanilkový lusk.

Oddělíme žloutek od bílku, bílek si necháme na později. Žloutek zamícháme do krupičné hmoty. Z bílku s cukrem vyšleháme metličkou tuhý sníh a vmícháme ho do krupičné hmoty.

Formičky na suflé vymažeme a vysypeme cukrem. Formičky naplníme krupičnou hmotou, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme podle 3. kroku přípravy.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 1 minuta

3. krok přípravy

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 25–30 minut

Tip

Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít šálky.

Karamelový krém

Časová náročnost:

25 minut

Na 8 porcelánových formiček à 100 ml nebo 6 porcelánových formiček à 150 ml

Na karamel

100 g cukru

50 ml vody

Na vanilkový krém

500 ml mléka, 3,5 % tuku

1 vanilkový lusk | podélně naříznutý

4 vejce, velikost M

Na ozdobení

200 ml smetany | ušlehané

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem
rošť

Příprava

Cukr s vodou zkaramelizujeme na pánvi, tekutý karamel rozdělíme do porcelánových formiček.

Automatický program:

Podle průběhu programu dáme mléko a vanilkový lusk do napařovací misky s plným dnem a zahřejeme.

Manuálně:

Mléko a vanilkový lusk dáme do napařovací misky s plným dnem a zahříváme podle 1. kroku přípravy.

Po přípravě odstraníme vanilkový lusk.

Z vajec s cukrem vyšleháme pěnu, postupně vmícháme horké vanilkové mléko. Rozdělíme do porcelánových formiček.

Na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme dále podle automatického programu nebo podle 2. a 3. kroku manuálních nastavení.

Karamelový krém dáme na dvě až tři hodiny do chladničky.

Pro podávání vyklopíme na talíř a libovolně ozdobíme šlehačkou.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Karamelový krém

Doba trvání programu:

Pro 8 porcelánových formiček à 100 ml:
17 minut

Pro 6 porcelánových formiček à 150 ml:
18 minut

Manuálně

1. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 3 minuty

2. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 85 °C

Doba přípravy:

Pro 8 porcelánových formiček à 100 ml:
9 minut

Pro 6 porcelánových formiček à 150 ml:
12 minut

3. krok přípravy

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 40 °C

Doba přípravy: 5 minut

Dezerty

Moučník s karamellem a datlemi

Časová náročnost:

60–100 minut, podle formy

Na 12 porcí (napařovací miska nebo formičky na muffiny)

Na těsto

275 g sušených odpeckovaných datlí |

najemno nasekaných

1 ČL sody

250 ml vody | vařící

25 g másla

160 g hnědého cukru

2 vejce, velikost M

½ ČL vanilkové esence

3 g prášku do pečiva

195 g pšeničné mouky, typ 405

Na karamelový krém

225 g hnědého cukru

250 g smetany

40 g másla

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem (jako velká forma)

pečicí papír

nebo 12 formiček na muffiny, Ø 5 cm
rošt

Příprava

Datle se sodou dáme do mísy a přelijeme vařící vodou. Pro vychlazení postavíme stranou.

Z másla a cukru ve velké míse vyšleháme pěnu, postupně vmícháme vejce a vanilkovou esenci. Přidáme pšeničnou mouku, datle a tekutinu smíchané s práškem do pečiva.

Napařovací misku s plným dnem vyložíme pečicím papírem nebo připravíme 12 formiček na muffiny a dáme do nich těsto. Přikryjeme, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Na karamelový krém zahřejeme přísady v hrnci za stálého míchání na středním plameni. Vaříme 3 minuty, dokud se nevytvoří hustá hmota.

Ještě teplý moučník s karamellem a datlemi podáváme s karamelovým krémem.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Karamelovo-datlový dezert |

1 velký/ Více malých

Doba trvání programu:

Pro velkou formu (napařovací miska s plným dnem): 70 minut

Pro formičky na muffinky: 30 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy:

Pro velkou formu (napařovací miska s plným dnem): 70 minut

Pro formičky na muffinky: 30 minut

Višňový kompot s Amarettem

Časová náročnost:

75 minut

Na 4 porce

Přísady

2 kg višní | odpeckovaných

200 ml višňové šťávy

200 ml suchého červeného vína

300 g hnědého cukru

1 ČL mleté skořice

50 ml likéru Amaretto

Příslušenství

4 zavařovací sklenice s víčkem, těsněním a svorkami

Příprava

Zavařovací sklenice vypláchneme horkou vodou a vložíme do nich vrstvy višní.

Višňovou šťávu s červeným vínem, hnědým cukrem a skořicí přivedeme k varu, ochutíme likérem Amaretto.

Horkou tekutinu nalijeme na višně tak, aby byly ponořené. V případě potřeby okraje zavařovacích sklenic utřeme do sucha. Zavařovací sklenice dobře uzavřeme těsněním, víčkem a svorkami a připravujeme.

Zavařovací sklenice vyjmeme, necháme vychladnout, odstraníme svorky a zkontrolujeme utěsnění. Netěsné zavařovací sklenice rychle spotřebujeme. Zavařovací sklenice skladujeme na tmavém a chladném místě.

Nastavení

Teplota: 85 °C

Doba přípravy: 40 minut

Dezerty

Vařené hrušky

Časová náročnost:

35–85 minut

Na 12 porcí

Na šťávu

2 skořicové kůry

3 hřebíčky

½ citronu | jen kůra

1 bobkový list

400 ml červeného vína

300 ml vody

400 ml rybízové šťávy

100 g cukru

Na vařené hrušky

1 kg vařených hrušek

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Na šťávu dáme přísady do hrnce a uvedeme do varu.

Hrušky oloupeme, při tom neodstraňujeme stopky. Hrušky se mohou připravovat buď vcelku, jako poloviny nebo čtvrtiny.

Hrušky dáme do napařovací misky s plným dnem, přelijeme je šťávou tak, aby byly úplně ponořené. Hrušky vložíme do ohřevného prostoru a spustíme automatický program nebo připravujeme podle manuálních nastavení.

Automatický program:

Podle velikosti a způsobu nakrájení hrušek zvolíme průběh programu.

Manuálně:

Podle velikosti a způsobu nakrájení hrušek zvolíme dobu přípravy.

Vařené hrušky vložíme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Nastavení

Automatický program

Ovoce | Hrušky na vaření

Doba trvání programu: 21–75 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy:

celé hrušky: 50 / 70 / 75 minut | malé / střední / velké

poloviny hrušek: 35 minut

čtvrtiny hrušek: 27 minut

Tip

Pro dosažení optimálního výsledku vařené hrušky necháme máčet přes noc ve šťávě v chladničce.

Cheesecake s limetkou

Časová náročnost:

75 minut + 120 minut na chlazení

Na 12 porcí (rozkládací forma) nebo 6 porcí (formičky na suflé)

Příklady

200 g celozrnných keksů

100 g másla | rozpuštěného

750 g tvarohového sýru

225 g cukru

4 vejce, velikost M

4 limetky | šťáva a nastrohaná kůra

Na ozdobení

1 mango | oloupané, na plátky

3 mučenky jedlé | jen dužnina

Příslušenství

tyčový mixér

pečicí papír

rozkládací forma, Ø 26 cm

nebo 6 formiček na suflé

rošt

Příprava

Keksy rozmělníme tyčovým mixérem, přidáme máslo a dobře promícháme. Rozložíme na dně rozkládací formy vyložené pečicím papírem nebo do formiček na suflé, zatlačíme a odstavíme na chladném místě.

Tvarohový sýr, cukr, vejce, kůru a šťávu z limetky smícháme a rozprostřeme na keksovém korpusu.

Rozkládací formu nebo formičky na suflé přikryjeme, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Přikrytí odstraníme a odstavíme asi na 2 hodiny na chladném místě.

Před podáváním ozdobíme plátky manga a mučenkou jedlou.

Nastavení

Automatický program

Dezert | Cheesecake |

1 velký/ Více malých

Doba trvání programu:

Pro rozkládací formu: 60 minut

Pro formičky na suflé: 20 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy:

Pro rozkládací formu: 60 minut

Pro formičky na suflé: 20 minut

Dezerty

Mokkaflan

Časová náročnost:

45 minut

Na 4 porce

Na mokka mléko

200 ml mléka, 3,5 % tuku

100 g smetany

6 g instantního espressa v prášku

Na hmotu na flan

1 vejce, velikost M

3 vejce, velikost M | jen žloutek

60 g hnědého cukru

Na podávání

4 PL kávového likéru

250 g malin

Příslušenství

napařovací miska s plným dnem

síto

4 formičky na suflé

rošt

Příprava

Mléko a smetanu smícháme s espressem v prášku, nalijeme do napařovací misky s plným dnem a zahříváme podle 1. kroku přípravy.

Vejce, žloutek a hnědý cukr rozkvedláme metličkou a za stálého míchání k této směsi pomalu přidáváme mokka mléko. Hmotu na flan nalijeme přes síto do formiček na suflé, přikryjeme, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme podle 2. kroku přípravy.

Formičky vyjmeme z ohřevného prostoru a necháme vychladnout.

Před podáváním mokkaflany vyklopíme na talířky, pokapeme kávovým likérem a ozdobíme malinami.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 20 minut

Tip

Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít šálky.

Tvarohové knedlíky

Časová náročnost:

50 minut + 60 minut na chlazení

Na 10 porcí

Na tvarohové knedlíky

200 g másla

1 PL cukru moučka

1 PL rumu

1 ČL nastrouhané kůry z citronu

750 g nízkotučného tvarohu

2 vejce, velikost M

180 g strouhanky

1 špetka soli

Na strouhanku

150 g másla

250 g strouhanky

Do formy

1 PL másla

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

Příprava

V míse vymícháme z másla s moučkovým cukrem, rumem a kůrou z citronu pěnu.

Přidáme k tomu nízkotučný tvaroh, vejce, strouhanku, sůl a dobře promícháme.

Tvarohovou hmotu odstavíme nejméně na 1 hodinu na chladném místě.

Spustíme automatický program nebo předeřhřejeme ohřevný prostor.

Z tvarohové hmoty vytvarujeme 20 knedlíků. Napařovací misku s perforovaným dnem vymažeme, vložíme do ní tvarohové knedlíky a připravujeme.

Na strouhanku rozpálíme máslo na pánvi a přidáme strouhanku. Za stálého míchání strouhanku orestujeme do zlatohněda.

Knedlíky podáváme posypané praženou strouhankou.

Nastavení

Automatický program

Dezert| Tvarohové knedlíky

Doba trvání programu: 25 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 95 °C

Doba přípravy: 25 minut

Dezerty

Tvarohové suflé

Časová náročnost:

30–35 minut

Na 8 porcí

Přísady

280 g tvarohu, 20 % tuku

4 vejce, velikost M

1 ČL nastrouhané kůry z citronu

80 g cukru

Do formy

1 PL másla

1 PL cukru

Příslušenství

8 formiček na suflé

rošt

Příprava

Oddělíme žloutek od bílku a bílek si necháme na později. Tvaroh smícháme se žloutkem a přidáme k tomu kůru z citronu.

Z bílku s cukrem vyšleháme metličkou tuhý sníh a vmícháme ho do tvarohové hmoty.

Formičky na suflé vymažeme a vysypeme cukrem. Naplníme tvarohovou hmotou, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Nastavení

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 20–25 minut

Tip

Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít šálky.

Kdoulová pěna

Časová náročnost:

35(30) minut + 12 hodin na chlazení

Na 5 porcí

Přísady

600 g kdoulí | na kostky

1 citron | jen šťáva

4 plátky želatiny, bílé

8 g vanilkového cukru

50 g cukru

100 g zakysané smetany

250 g smetany

Na ozdobení

5 ČL kdoulového želé

50 g bílé čokolády | nastrohané

Příslušenství

napařovací miska s perforovaným dnem

síto

tyčový mixér

Příprava

Dužninu kdoulí smícháme s citronovou šťávou. Dáme do napařovací misky s perforovaným dnem a připravíme doměkka.

Želatinu namočíme ve studené vodě. Kdoule rozmixujeme tyčovým mixérem najemno, případně propasírujeme přes síto. Ochutíme vanilkovým cukrem a cukrem. Želatinu vymačkáme a rozpustíme v teplé hmotě. Vmícháme zakysanou smetanu. Krém necháme odstavený na chladném místě, než začne želírovat.

Ze smetany vyšleháme metličkou tuhou šlehačku a vmícháme ji do krému.

Kdoulovou pěnu necháme přes noc ztuhnout v chladničce.

Pro podávání oddělíme z kdoulové pěny noky.

Uspořádáme s kdoulovým želé a posypeme čokoládou.

Nastavení

Teplota: 100 (120) °C

Doba přípravy: 10 (5) minut

Dezerty

Hrušky pošírované v červeném víně

Časová náročnost:

45 minut + 12 hodin na chlazení

Na 4 porce

Na šťávu s červeným vínem

1 chemicky neošetřený pomeranč | šťáva a 2–3 tenké proužky pomerančové kůry

500 ml suchého červeného vína

60 g hnědého cukru

¼ ČL mleté skořice

Na vanilkový krém

75 g cukru

1 vanilkový lusk | jen vanilková dřev

50 g smetany

Na hrušky

4 tvrdší hrušky

Na podávání

250 g mascarpone

100 g nízkotučného tvarohu

Příslušenství

2 napařovací misky s plným dnem

Příprava

Šťávu z pomeranče, červené víno, hnědý cukr, skořici a kůru z pomeranče dáme do napařovací misky s plným dnem a zahříváme podle 1. kroku přípravy.

Na vanilkový krém smícháme cukr, vanilkovou dřev a smetanu v napařovací misce s plným dnem.

Hrušky oloupeme, stopky neodstraňujeme. Celé hrušky vložíme do šťávy s červeným vínem.

Obě napařovací misky s vanilkovým krémem a hruškami ve šťávě připravujeme současně podle 2. kroku přípravy.

Po přípravě vyjmeme vanilkový krém z ohřevného prostoru a necháme vychladnout.

Hrušky na červeném víně ve šťávě jednou obrátíme a pošírujeme dále podle 3. kroku přípravy, dokud nejsou měkké.

Po pošírování odstraníme kůru z pomeranče ze šťávy s červeným vínem. Hrušky ve šťávě s červeným vínem odstávíme přes noc v chladničce, stejně tak vanilkový krém.

Před podáváním smícháme mascarpone a nízkotučný tvaroh s vanilkovým krémem. Hrušky pokapeme trochou šťávy s červeným vínem a podáváme s vanilkovým krémem.

Nastavení

1. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 5 minut

2. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 8 minut

3. krok přípravy

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 8 minut

Treacle Sponge Pudding

Časová náročnost:

70–120 minut, podle formy

Na 6 porcí (mísa nebo formičky)

Do formy

1 PL másla

Na pudink

3 PL světlého cukrového sirupu

125 g pšeničné mouky, typ 405

5 g prášku do pečiva

125 g másla | měkkého

3 vejce, velikost M

125 g cukru

1 PL sirupu z cukrové řepy

3 PL světlého cukrového sirupu

Příslušenství

1 velká keramická mísa (1 litr)

6 formiček à 150 ml

pečicí papír

alobal

kuchyňská nit

napařovací miska s plným dnem

Příprava

Keramickou mísu nebo formičky vymažeme. Dáme do nich cukrový sirup.

Pšeničnou mouku a prášek do pečiva přesejeme do velké mísy, přidáme máslo, vejce, cukr a sirup z cukrové řepy, během 2 minut vymícháme hladké těsto a vložíme do keramické mísy nebo formiček. Spodní stranou lžice vyhladíme.

Z pečicího papíru vystříháme kruh případně několik kruhů větších než horní okraj keramické mísy nebo formiček.

Kruh resp. kruhy uprostřed dvakrát přeložíme a umístíme na keramickou mísu

nebo formičky. Přikryjeme alobalem, na boku založíme a kuchyňskou nití upevníme na okraji mísy.

Keramickou mísu resp. formičky postavíme do napařovací mísky s plným dnem a připravujeme.

Pudink uvolníme nožem od okraje, vyklopíme na předehřáté talíře a přelijeme cukrovým sirupem.

Ihned podáváme.

Nastavení

Automatický program

Dezert| Treacle Sponge Pudding|

1 velký/ Více malých

Doba trvání programu:

Pro keramickou mísu: 90 minut

Pro formičky: 40 minut

Manuálně

Provozní způsob: Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy:

Pro keramickou mísu: 90 minut

Pro formičky: 40 minut

Dezerty

Pudink s vlašskými ořechy a čokoládou

Časová náročnost:

65–70 minut

Na 8 porcí

Na pudink

100 g tmavé čokolády

5 vajec, velikost M

80 g másla

80 g cukru

8 g vanilkového cukru

80 g mletých vlašských ořechů

80 g strouhanky

Do formy

1 PL másla

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

8 formiček na suflé

rošt

Příprava

Čokoládu rozpustíme a oddělíme žloutek od bílku. Bílek si necháme stranou na později. Vymícháme pěnu z másla, cukru a vanilkového cukru, přidáme žloutek a smícháme.

Čokoládu necháme vychladnout a s ořechy a strouhankou ji opatrně vmícháme do hmoty.

Z bílku vyšleháme metličkou tuhý sníh a přimícháme ho do hmoty.

Formičky na suflé vymažeme a vysypeme moučkovým cukrem.

Hmotou naplníme formičky na suflé, na roštu zasuneme do ohřevného prostoru a připravujeme.

Nastavení

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 30 minut

Tip

Jako náhradu za formičky na suflé můžeme použít šálky.

Parní trouba by nebyla plnohodnotný výrobek Miele, kdyby neměla několik dalších komfortních využití. Díky tomu je cenným pomocníkem při konzervování, ať už je to blanšírování před zamražením, nebo zavařování. Po zmražení se mražené potraviny nejlépe znovu rozmrazí v parní troubě. A při ohřívání již uvařených pokrmů prokáže přístroj opět svůj talent krátkými, šetrnými regeneračními přestávkami.

Zavařování v parní troubě Miele

Zavařování slouží ke konzervování různých potravin a vytvoření jejich zásoby. Protože k zavařování se hodí stejně tak ovoce, zelenina i maso, dokáží ocenit výhody zavařování jak majitelé zahrádek po bohaté úrodě, tak také velké rodiny a všechny pohostinné domácnosti. Zásoba ovoce a zeleniny se v ideálním případě vytváří v sezoně, kdy je zachována většina vitamínů a minerálních látek a jsou nejnižší ceny. Díky udržování zásob s výhledem dopředu se později vyhneme mnoha dalším nákupům a svědčí to i o péči o rodinu a hosty. Tím, že brzdí nebo dokonce zastavuje biochemické a mikrobiologické procesy, které časem vedou ke zkažení potravin, zachovává zavařování chuť a při odborném provedení prodlužuje trvanlivost stravy.

Zavařování

Používejte jen bezvadné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnílých míst.

Sklenice

Používejte jen bezvadné, čistě umyté sklenice a příslušenství. Můžete používat sklenice se šroubovacím víčkem stejně jako se skleněným víčkem a gumovým těsněním. Dbejte na to, aby byly sklenice stejně velké, aby se vše zavařilo rovnoměrně. Okraje sklenic po naplnění zavařovanými potravinami očistěte čistou utěrkou a horkou vodou a sklenice uzavřete.

Ovoce

Ovoce pečlivě přeberte, krátce, ale důkladně umyjte a nechte okapat. Bobuloviny umývejte velmi opatrně, jsou velmi choulostivé a rychle se rozmačka-

jí. Odstraňte případně slupky, stopky, jádra nebo pecky. Větší ovoce nakrájejte. Například jablka nakrájejte na měsíčky. Pokud se mají zavařovat větší peckoviny s peckou (švestky, meruňky), ovoce několikrát propíchněte vidličkou nebo špejlí, protože jinak praskne.

Zelenina

Zeleninu umyjte, očistěte a nakrájejte. Zeleninu před zavařováním blanšírujte, aby si zachovala barvu. (Viz kapitola „Blanšírování v parní troubě Miele“).

Množství naplnění

Sklenice plňte potravinami jen volně, maximálně 3 cm pod okraj. Když potraviny stlačíte, zničí se buněčné stěny. Sklenicí měkce poklepejte na utěrce, aby se lépe rozložil obsah. Naplňte sklenice tekutinou. Zavařované potraviny musí být ponořené. U ovoce použijte cukerný roztok, u zeleniny podle chuti solný nebo octový roztok.

Maso a uzeniny

Maso před plněním částečně upečte nebo uvařte. Na plnění použijte šťávu z pečeně, kterou můžete nastavit vodou, nebo vývar, ve kterém se maso vařilo. Dbejte na to, aby okraj sklenice nebyl mastný. Sklenice s uzeninami se smí plnit jen do poloviny, protože hmota během zavařování vystoupá nahoru.

Tipy

Využívejte teplo dohřevu tak, že sklenice vyjmete z ohřevného prostoru až 30 minut po vypnutí. Sklenice pak nechte pomalu chladnout přikryté utěrkou po dobu asi 24 hodin.

Postup

- Zasuňte rošt do nejnižší výškové úrovně.
- Postavte stejně velké sklenice na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.

Zavařování v parní troubě Miele

zavařovaná potravina	teplota ve °C	čas* v minutách
bobuloviny		
rybíz	80	50
angrešt	80	55
brusinky	80	55
peckoviny		
třešně	85	55
mirabelky	85	55
švestky	85	55
broskve	85	55
ryngle	85	55
jádrové ovoce		
jablka	90	50
jablečná přesnídávka	90	65
kdoule	90	65
zelenina		
fazole	100	120
tlusté fazole	100	120
okurky	90	55
maso		
předvařené	90	90
pečené	90	90

* Tyto údaje se vztahují k 1litrovým sklenicím. U ½litrových sklenic zkrátte celkový čas o 15 minut. U ¼litrových sklenic zkrátte celkový čas o 20 minut.

Ve svém přístroji můžete odšťavňovat měkké ovoce, například bobuloviny nebo třešně. K získání šťávy je nejvhodnější přezrálé ovoce; čím je ovoce zralejší, tím více šťávy získáte a bude aromatictější.

Příprava

Ovoce určené k odšťavnění přeberte a umyjte. Poškozená místa vykrojte. Stopky hroznů vína a višně odstraňte, protože obsahují hořké látky. U bobulovin nemusíte stopky odstraňovat.

Tipy

Pro zaokrouhlení chuti smíchejte sladké ovoce s trpkým. Množství šťávy a aroma se částečně zlepší, když k ovoci přidáte cukr a ten se může několik hodin nasávat. Doporučujeme na 1 kg sladkého ovoce 50–100 g cukru, na 1 kg trpkého ovoce 100–150 g cukru. Pokud chcete uchovat získanou šťávu, za horka jí naplňte čisté lahve a hned je uzavřete.

Postup

- Položte připravené ovoce do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Abyste zachytili šťávu, umístěte pod ni napařovací misku s plným dnem nebo záchytnou misku.

Nastavení

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 40–70 minut

Odšťavňování v parní troubě Miele

Odšťavňování	teplota* ve °C	čas* v minutách
měkké ovoce		
např. bobuloviny	100	40–70
středně tvrdé ovoce		
např. jablka, hrušky	120	30–45
tvrdé ovoce		
např. kdoule	120	40–50

* Hodnoty platí pro parní troubu a tlakovou parní troubu.

Zmrazování potravin je nejpřirozenější a snad nejvhodnější způsob konzervace. Při zmrazování se ztrácí jen málo vitamínů, minerální látky dokonce zůstanou zachované všechny. Protože mikroorganismy nejsou při zmrazování zcela usmrceny, měli byste mražené potraviny po vyjmutí rychle připravit a zkonzumovat. Podle druhu a velikosti potraviny se další zpracování provádí ve zmraženém, částečně rozmraženém nebo rozmraženém stavu. Při rozmrazování Vám parní trouba pomáhá šetrným způsobem. Zvolte provozní způsob „rozmrazování“ (v závislosti na modelu). Nastavte teplotu a čas podle tabulky pro rozmrazování. Dodržujte prosím také vyrovnávací doby, slouží k rovnoměrnému rozložení tepla.

- Rozmrazované potraviny můžete po polovině doby obrátit a navzájem oddělit. To platí zvláště pro silné rozmrazované kusy (například kusy pečeně).
- Rozmražené potraviny nechte po uplynutí času ještě nějakou dobu odstát při pokojové teplotě. Tato vyrovnávací doba (viz tabulka „Rozmrazovaná potravina“) je nutná, aby se rozmrazované potraviny mohly zcela rozmrazit.

Respektujte prosím následující:

- Na zmrazení použijte co nejplošší nádoby, značně zkrátí dobu rozmrazování.
- Zmrazujte menší porce odpovídající spotřebě. Několik menších porcí se dá rozmrazit šetrněji a rychleji než jedna velká porce.
- Mražené potraviny stejného druhu a velikosti (například několik kuřecích stehen) lze rozmrazovat společně, aniž se změní nastavení teploty nebo doba rozmrazování oproti rozmrazování jen jedné potraviny, pokud je zmrazíte jednotlivě.
- Vyjměte potraviny k rozmrazování ze zmrazovacího obalu (výjimky: chléb, pečivo) a položte je na mělký talíř nebo do mělké napařovací misky.

Rozmrazování v parní troubě Miele

Rozmrazovaná potravina	hmotnost v gramech	teplota* ve °C	doba roz- mrazování* v minutách	vyrovnávací doba* v minutách
mléko/mléčné výrobky				
plátkový sýr	125	60	15	10
tvaroh	250	60	20–25	10–15
smetana	250	60	20–25	10–15
měkký sýr	100	60	15	10–15
ovoce				
jablečná přesnídávka	250	60	20–25	10–15
kousky jablek	250	60	20–25	10–15
meruňky	500	60	25–28	15–20
jahody	300	60	8–10	10–12
maliny/rybíz	300	60	8	10–12
třešně	150	60	15	10–15
broskve	500	60	25–28	15–20
švestky	250	60	20–25	10–15
angrešt	250	60	20–22	10–15
zelenina				
např. kapusta, červené zelí, špenát; mražená v bloku	300	60	20–25	10–15
ryba				
rybí filety	400	60	15	10–15
pstruzi	500	60	15–18	10–15
humři	300	60	25–30	10–15
krabi	300	60	4–6	5
maso				
pečeně	na plátky	60	8–10	15–20
sekaná	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
guláš	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
játra	250	60	20–25	10–15

Rozmrazování v parní troubě Miele

Rozmrazovaná potravina	hmotnost v gramech	teplota* ve °C	doba roz- mrazování* v minutách	vyrovnávací doba* v minutách
zaječí hřbet	500	50	30–40	10–15
srnčí hřbet	1000	50	40–50	10–15
řízek/kotleta/klobása	800	60	25–35	15–20
drůbež				
kuře	1000	60	40	15–20
kuřecí stehna	150	60	20–25	10–15
kuřecí řízky	500	60	25–30	10–15
krůtí stehna	500	60	40–45	10–15
hotové pokrmy				
maso, zelenina, příloha	480	60	20–25	10–15
eintopf, polévky	480	60	20–25	10–15
pečivo				
pečivo z listového těsta	–	60	10–12	10–15
pečivo z kynutého těsta	–	60	10–12	10–15
pečivo/moučník z třeného těsta	400	60	15	10–15
housky/chléb				
housky	–	60	30	2
žitný chléb, krájený	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
celozrnný chléb, krájený	250	60	65	15
bílý chléb, krájený	150	60	30	20

* Hodnoty platí pro parní troubu a tlakovou parní troubu.

Blanšírování v parní troubě Miele

Blanšírování slouží jako příprava ke konzervování zeleniny a ovoce. Krátké tepelné zpracování při blanšírování vyřazuje z funkce enzymy obsažené v potravinách rostlinného původu a předchází tím změně barvy a chuti a větší ztrátě vitamínů. Aby se potraviny nedovařily, měly by se bezprostředně po blanšírování vychladit v ledové vodě.

Dělá se to takto:

Zeleninu nebo ovoce očistíme, omyjeme, velké druhy rozdělíme (květák a brokolici na růžičky, pórek, mrkev a kedlubny rozkrájíme) a v napařovací misce s perforovaným dnem vložíme do parní trouby. Při teplotě 100 °C činí doba blanšírování pro všechny potraviny asi 1 minutu. Po spaření je dejte do ledové vody, aby se rychle ochladily.

Blanšírovat se mohou tyto potraviny:

jablka, meruňky, hrušky, broskve, květák, fazole (zelené nebo žluté), brokolice, hrách, kapusta, kedlubny, mrkev, chřest, špenát, pórek

Blanšírovat by se neměly tyto potraviny:

bobuloviny, bylinky

Ohřívání v parní troubě Miele

Ohřívát můžete v napařovacích miskách s perforovaným nebo plným dnem stejně jako v servírovacím nádobí. Při ohřívání v servírovacím nádobí máte tu výhodu, že se současně zahřeje nádobí a udržuje se teplota pokrmu. Podle druhu servírovacího nádobí se může změnit doba ohřívání.

Doporučuje se omáčky ohřívát zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují v omáčkách (např. guláš).

Ohřívání v parní troubě Miele

potravina	pro parní troubu čas v minutách* při 100 °C	pro tlakovou parní troubu čas v minutách* při 95 °C
zelenina		
např. mrkev, květák, kedlubna, fazole	6–7	3–4
přílohy		
např. těstoviny, rýže	3–4	4–5
brambory, podélně půlené	12–14	4–5
knedlíky	15–17	4–5
maso a drůbež		
např. pečeně na plátky, tloušťka 1½ cm	5–6	5–6
rolády, nakrájené na plátky	5–6	5–6
guláš	5–6	5–6
jehněčí ragú	5–6	5–6
hovězí karbanátky	13–15	5–6
kuřecí řízky	7–8	5–6
krůtí řízky	7–8	5–6
ryba		
rybí filé, tloušťka 2 cm	6–7	3–4
rybí filé, tloušťka 3 cm	7–8	3–4
jídla na talíři		
např. špagety, rajská omáčka	13–15	4–5
vepřová pečeně, brambory, zelenina	12–14	5–6
plněný paprikový lusk (půlený), rýže	13–15	5–6
kuřecí kostky, rýže	7–8	5–6
zeleninová polévka	2–3	4–5
krémová polévka	3–4	4–5
vývar	2–3	4–5
eintopf	4–5	5–6

* Časy platí pro potraviny, které se ohřívají na talíři. Aby na nádobí nekondenzovala pára, přikryvejte jídla hlubokým talířem.

Příprava v parní troubě Miele

Doba přípravy potraviny závisí mimo jiné na čerstvosti, jakosti, velikosti kusů, původu a na požadovaném stupni přípravy. Protože u zeleniny a ovoce se může velmi značně lišit velikost kusů a stupeň rozdělení, vychází se u této kategorie ze střední velikosti kusu a středního stupně přípravy „al dente“. Luštěniny se podle druhu mohou zpracovávat dále velmi odlišným způsobem. Z tohoto důvodu jsou doby přípravy pro hrách, fazole a čočku koncipovány tak, aby potravina byla uvařená, ale ještě si zachovala svůj tvar.

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu přípravy. V případě potřeby můžete dovařit. Doba přípravy začíná až po dosažení nastavené teploty.

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
zelenina						
artyčoky	100	32–38	120	12–14	•	
květák, celý	100	27–28	100	27–28	•	
květák, růžičky	100	8	120	2	•	
fazole, zelená	100	10–12	120	2	•	
brokolice, růžičky	100	3–4	100	3–4	•	
stolní mrkev, nakrájená	100	6	120	1	•	
mrkev, celá	100	7–8	120	3	•	
mrkev, půlená	100	6–7	120	3	•	
mrkev, nakrájená	100	4	120	1	•	
čekankové puky, půlené	100	4–5	100	4–5	•	
čínské zelí, nakrájené	100	3	120	1	•	
hrách	100	3	100	3	•	
jemné hrachové lusky	100	5–7	100	5–7	•	
fenykl, půlený	100	10–12	120	4–5	•	
fenykl, proužky	100	4–5	120	2	•	
kapusta, nakrájená	100	23–26	120	4–6	•	
brambory typu A, oloupané, celé	100	27–29	100	27–29	•	
brambory typu A, oloupané, půlené	100	21–22	120	9	•	
brambory, typ A, oloupané, čtvrcené	100	16–18	120	6	•	

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
brambory převážně typu A, oloupané, celé	100	25–27	100	25–27	•	
brambory převážně typu A, oloupané, půlené	100	19–21	120	7	•	
brambory převážně typu A, oloupané, čtvrcené	100	17–18	120	5	•	
brambory typu C, oloupané, celé	100	26–28	100	26–28	•	
brambory typu C, oloupané, půlené	100	19–20	120	7	•	
brambory typu C, oloupané, čtvrcené	100	15–16	120	5	•	
brambory ve slupce, typ A	100	30–32	100	30–32	•	
kedluben, na hranolky	100	6–7	120	2	•	
dýně, nakrájená na kostky	100	2–4	100	2–4	•	
kukuřičné klasy	100	30–35	120	15	•	
mangold, nakrájený	100	2–3	100	2–3	•	
paprika, nakrájená na kostky nebo proužky	100	2	100	2	•	
houby	100	2	100	2	•	
pórek, nakrájený	100	4–5	120	1	•	
pórek, půlené lodyhy	100	6	100	6	•	

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
romanesco, celé	100	22–25	100	22–25	•	
romanesco, růžičky	100	5–7	120	2	•	
růžičková kapusta	100	10–12	120	3–4	•	
červená řepa, celá	100	53–57	120	24–26	•	
červené zelí, nakrájené	100	23–26	120	4	•	
černý kořen, celý, o tloušťce palce	100	9–10	120	3–4	•	
celer, na hranolky	100	6–7	120	2	•	
chřest, zelený	100	7	100	7	•	
chřest, bílý, o tloušťce palce	100	9–10	100	9–10	•	
špenát	100	1–2	100	1–2		•
špičaté zelí, nakrájené	100	10–11	120	2–3	•	
celerová nať, nakrájená	100	4–5	120	1–2	•	
tuřín, nakrájený	100	6–7	120	2–3	•	
bílé zelí, nakrájené	100	12	120	2	•	
kadeřavá kapusta, nakrájená	100	10–11	120	2	•	
cukety, kolečka	100	2–3	100	2–3	•	
luštěniny						
fazole, nenamáčené, v poměru s vodou 1:3						
ledvinové fazole	100	130–140	100	130–140		•
červené fazole (Azuki)	100	95–105	100	95–105		•

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
černé fazole	100	100–120	120	15–16		•
křepelčí fazole	100	115–135	100	115–135		•
bílé fazole	100	80–90	100	80–90		•
fazole, namáčené, ponořené ve vodě						
ledvinové fazole	100	55–65	120	7		•
červené fazole (Azuki)	100	20–25	120	3		•
černé fazole	100	55–60	120	7		•
křepelčí fazole	100	55–65	120	7		•
bílé fazole	100	34–36	120	7		•
hrách, nenamáčený, v poměru s vodou 1:3						
žlutý hrách	100	110–130	100	110–130		•
zelený hrách, loupaný	100	60–70	100	60–70		•
hrách, namáčený, ponořený ve vodě						
žlutý hrách	100	40–50	120	11		•
zelený hrách, loupaný	100	27	120	9		•
čočka, nenamáčená, v poměru s vodou 1:2						
hnědá čočka	100	13–14	100	13–14		•
červená čočka	100	7	100	7		•
ovoce						
jablka, na kousky	100	1–3	100	1–3		•
hrušky, na kousky	100	1–3	100	1–3		•
třešně a višně	100	2–4	100	2–4		•
mirabelky	100	1–2	100	1–2		•

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
nektarinky/ broskve, na kousky	100	1–2	100	1–2		•
švestky	100	1–3	100	1–3		•
kdoule, na kostky	100	6–8	120	3–4		•
rebarbora, na kousky	100	1–2	100	1–2		•
angrešt	100	2–3	100	2–3		•
slepičí vejce						
vejce, velikost M, naměkko	100	4	100	4	•	
vejce, velikost M, nahniličku	100	6	100	6	•	
vejce, velikost M, natvrdo	100	10	100	10	•	
vejce, velikost L, naměkko	100	5	100	5	•	
vejce, velikost L, nahniličku	100	6–7	100	6–7	•	
vejce, velikost L, natvrdo	100	12	100	12	•	
ostatní						
rozpuštění čokolády	65	20	65	20		•
blanšírování zeleniny	100	1	100	1	•	
blanšírování ovoce	100	1	100	1	•	
dušení cibule	100	4	120	2		•
rozpuštění sádla	100	4	120	2		•

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
ohřívání tekutin, šálek/pohárek	100	2	100	2		•
výroba jogurtu, jogurtové sklenice	40	300	40	300	•	
kynutí těsta, miska/mísa	40	min. 15	40	min. 15	•	
loupání rajčat	95	1	95	1	•	
loupání papriky	100	4	100	4	•	
nahřívání vlhkých ubrousků	70	2	70	2	•	
rozpuštění medu	60	90	60	90	•	
konzervace jablek	50	5	50	5	•	
vaječná zavářka	100	4	120	2		•
obilí (v poměru s vodou)						
amarant (1:1,5)	100	15–17	120	8		•
bulgur (1:1,5)	100	9	120	4		•
zelená špalda, celá (1:1)	100	18–20	120	9		•
zelená špalda, šrotovaná (1:1)	100	7	120	4		•
oves, celý (1:1)	100	18	120	9		•
oves, šrotovaný (1:1)	100	7	120	4		•
proso (1:1,5)	100	10	100	10		•
polenta (1:3)	100	10	100	10		•
quinoa (1:1,5)	100	15	120	7		•
žito, celé (1:1)	100	35	120	18		•

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
žito, šrotované (1:1)	100	10	120	5		•
pšenice, celá (1:1)	100	30	120	15		•
pšenice, šrotovaná (1:1)	100	8	120	4		•
knedlíky						
pařené knedlíky	100	30	100	30	•	
kynuté knedlíky	100	20	100	20	•	
bramborové knedlíky ve varném sáčku, ponořené ve vodě	100	20	100	20		•
houškové knedlíky ve varném sáčku, ponořené ve vodě	100	18–20	100	18–20		•
těstoviny						
Tagliatelle, ponořené ve vodě	100	14	120	8		•
nudle do polévky, ponořené ve vodě	100	8	100	8		•
rýže (v poměru s vodou)						
rýže basmati (1:1,5)	100	15	120	7		•
rýže parboiled (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
celozrnná rýže (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
divoká rýže (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
kulatá rýže (v poměru s tekutinou)						

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
mléčná rýže (1:2,5)	100	30	100	30		•
rýže na rizoto (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
zahušřovadla						
želatina	90	1	90	1		•
moučné knedlíky	100	3	100	3		•
ságo						
1 x zamíchat	100	20	–	–		•
bez míchání	–	–	120	6		•
ryby a mořské plody						
úhoř	100	5–7	100	5–7	•	
okoun	100	8–10	100	8–10	•	
krevety	90	3	90	3	•	
pražma, filety	85	3	85	3	•	
pstruh, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
garnáty	90	3	90	3	•	
halibut, filety	85	4–6	85	4–6	•	
svatojakubské mušle	90	5	90	5	•	
tresčí filé	100	6	100	6	•	
kapr, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
tygří krevety	90	4	90	4	•	
losos, filé	100	6–8	100	6–8	•	
losos, steak	100	8–10	100	8–10	•	
pstruh lososovitý	100	14–17	100	14–17	•	•
langusty	95	10–15	95	10–15	•	

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
slávky	90	12	90	12	•	•
pangasius, filé	85	3	85	3	•	
parmice, filé	100	6–8	100	6–8	•	
treska jednoskvrnná, filé	100	4–6	100	4–6	•	
platýs, filé	85	4–5	85	4–5	•	
mořský dás, filé	85	8–10	85	8–10	•	
mořský jazyk, filé	85	3	85	3	•	
kambala, filé	85	5–8	85	5–8	•	
tuňák, filé	85	5–10	85	5–10	•	
Venušiny mušle	90	4	90	4	•	•
candát, filé	85	4	85	4	•	
maso a uzeniny						
hovězí koleno, ponořené ve vodě	100	110–120	120	45–50		•
klobásky	90	6–8	90	6–8	•	•
ovarové kolínko	100	135–145	120	75–80		•
kuřecí prsa	100	8–10	100	8–10	•	•
koleno	100	105–115	120	58–63		•
vysoké žebro, ponořené ve vodě	100	110–120	120	38–43		•
telecí ragú	100	3–4	100	3–4	•	
kotleta, plátky	100	6–8	120	3–4	•	•
jehněčí ragú	100	12–16	120	6–8		•
krůtí roláda	100	12–15	100	12–15	•	
krůtí řízky	100	4–6	100	4–6	•	•
krůta	100	60–70	120	30		•

Příprava v parní troubě Miele

připravovaný pokrm	pro parní troubu		pro tlakovou parní troubu		varné nádobi	
	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	teplota ve °C	doba přípravy v minutách	napařovací miska s perforovaným dnem	napařovací miska s plným dnem
krátké hovězí žebro, ponořené ve vodě	100	130–140	120	50–55		•
hovězí guláš	100	105–115	120	30–35		•
slepice na polévku, ponořená ve vodě	100	80–90	120	40		•
vídeňský tafelspitz	100	110–120	120	45–50		•
bílá klobása	90	6–8	90	6–8	•	•

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Německo

