



Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

Kniha receptů pro
multifunkční hrnec good to go

Rejstřík receptů



We Get Life.

pro pocit jako doma.

Russell Hobbs vždy zastával speciální místo v domácnostech a dbá na to, aby byla každému produktu věnována speciální péče, a tak zvládnul zjednodušit a zlepšit život spotřebitele.

Naším závazkem a posláním je být vždy pomocníkem v srdci vaší domácnosti. Jsme tu pro vás už od poloviny minulého století, kdy Russell Hobbs uvedl na trh svou první automatickou konvici, díky které nebylo zapotřebí hlídat vodu při jejím vaření. Navrhujeme naše produkty a jejich vlastnosti tak, aby vám zapadli do života.

Díky našim zkušenostem v kategorii malých domácích spotřebičů, si mohou být spotřebitelé jisti, že jsou pro nás jejich potřeby a životy důležité, a tomu přizpůsobujeme naše produkty. Čas je to nejcennější, a proto jsme tu, abyste si ho mohli užít co nejvíce se svými blízkými. Vyberte si ze široké škály našich produktů, které vám usnadní život a vy si tak budete moci užít co nejvíce času se svými nejmilejšími.

4 Základní recepty

- 4 Rybí vývar
- 5 Kuřecí vývar
- 6 Restovaná cibule
- 7 Nakládaná cherry rajčata

8 Polévky

- 8 Krémová houbová polévka s červenou rýží
- 9 Marocká čočková polévka
- 10 Polévka z mořského d'asa na způsob ramen
- 11 Polévka s masovými kuličkami a zkaramelizovanou cibulkou
- 12 Zeleninová polévka na thajský způsob

13 Předkrmy

- 13 Vichyssoise s pečenou hruškou
- 14 Topinky s eskalibadou a uzenými sardinkami
- 15 Gyoza knedlíčky s krevetami

16 Přílohy a lehčí jídla

- 16 Fazole s mušlemi
- 17 Dušené fazole se šunkou a vejcem
- 18 Horská rýže s houbami, klobásou a žebry

19 Vegetariánské

- 19 Dušená zelenina
- 20 Dušená čočka
- 21 Hnědá rýže s cuketou a chřestem
- 22 Celozrnné makarony s cuketou
- 23 Vegetariánská boloňská směs
- 24 Rizoto s houbami

25 Maso

- 25 "Pomalé" těstoviny
- 26 Hovězí guláš s bramborem
- 27 Trhané vepřové maso
- 28 Jehněčí kari
- 29 Marinovaný králík
- 30 Hovězí pečeně
- 31 Limetková kuřecí křídélka
- 32 Grilované kuře
- 33 Pomalu dušené hovězí maso
- 34 Chilli con carne s dýní
- 35 Burgery s trhaným vepřovým masem
- 36 Pečené kuřecí paličky

37 Ryby a mořské plody

- 37 Treska na cizrně se špenátem
- 38 Rybí rolky s dušenou zeleninou
- 39 Dušená ryba
- 40 Dušené mušle s fenyklem
- 41 Losos s quinou a červenou řepou
- 42 Citronový sos vide losos
- 43 Dušená treska se zeleninou

44 Dezerty a sladká jídla

- 44 Hrušky na víně
- 45 Mléčná rýže
- 46 Kořeněná horká čokoláda
- 47 Španělský flan
- 48 Tvarohový koláč na páře

Základní recepty



Funkce:
Pomalé vaření

Počet porcí:
4

Ingredience:

- 1 kg rybích kostí / hlav
- 1 malá cibule
- 1 malá mrkev
- 2 stroužky česneku
- 4 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list nebo snítka petržele
- 1,5 l vody

Rybí vývar

Postup:

1. Oloupejte a nakrájejte zeleninu. Důkladně omyjte kosti a hlavy (pro eliminaci stop po krvi a vnitřnostech) a pokud jsou velké, nakrájejte je.
2. Všechny ingredience vložte do nádoby a zalijte vodou. Zavřete víko a aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě na 2 hodiny.
3. Vývar přecedte přes cedník nebo plátýnko. Můžete ho rovnou použít nebo zamrazit.

Tipy:

1. Voda k přípravě vývaru i připravený vývar musí být před vařením vždy studené.
2. Domluvte se v obchodě s rybami, aby vám dávali kosti a hlavy ryb stranou a postupně je uchovávejte v mrazáku. Jakmile budete mít dostatečné množství, můžete se vrhnout na přípravu vývaru.
3. Pro výrobu vývaru jsou ideální bělomasé ryby, ale je možné použít i tučnější ryby. Vývar z nich bude více aromatický, ale můžete ho použít pro přípravu dušených pokrmů jako je například tuňákový guláš.
4. Pokud chcete, aby měl vývar výraznější barvu, nejdříve kosti a zeleninu opečte za pomoci funkce opékání.
5. Vývar předem nesolte. Jelikož se do většiny pokrmů přidává jako základ, mohlo by tak dojít k přesolení pokrmu.



Funkce:
Pomalé vaření

Počet porcí:
4

Ingredience:

- 1 kg kuřecích skeletů nebo křídél
- 1 mrkev
- 1 malá cibule
- 1 řapík celeru
- zelená část pórků
- 2 stroužky česneku
- 4 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list
- 2 l vody

Kuřecí vývar

Postup:

1. Oloupejte a nakrájejte zeleninu. Skelety důkladně očistěte o tučnější nebo krvavější části a rozdělte na dvě části.
2. Všechny ingredience vložte do nádoby a zalijte vodou. Zavřete víko a aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě na 12 hodin.
3. Vývar přecedte přes cedník nebo plátýnko. Můžete ho rovnou použít nebo zamrazit.

Tipy:

1. Voda k přípravě vývaru musí být před vařením vždy studená.
2. Pokud chcete, aby měl vývar výraznější barvu, nejdříve skelety a zeleninu opečeme za pomoci funkce opékání.
3. Vývar lze připravit i ze středního kuřete. Maso je možné poté použít do omáčky.
4. Vývar předem nesolte. Jelikož se do většiny pokrmů přidává jako základ, mohlo by tak dojít k přesolení pokrmu.



Funkce:
Pomalé vaření, smažení

Porce:
4

Ingredience:
· 1 kg cibule
· Olivový olej
· Sůl

Restovaná cibule

Postup:

1. Oloupejte a nakrájejte cibuli najemno (kostičky nebo na proužky). Do hrnce dejte 2 lžíce olivového oleje, přidejte cibuli a sůl. Zakryjte víkem, nastavte na hrnci pomalé vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 4 hodiny. Párkrát během vaření promíchejte. Když je program u konce, sejměte víko, nastavte na hrnci funkci smažení a smažte cibulku za stálého míchání do křupava.

Tipy:

1. Připravte si takto větší množství restované cibulky, ušetří vám to spoustu času a využijete ji jako skvělý základ pro spoustu jídel.

2. Množství si můžete rozdělit na menší porce, uchovat v mrazáku a použít dle potřeby.

3. Mějte na paměti, že cibule při smažení značně ubude, z 1 kg čerstvé cibule připravíte přibližně 400 g restované cibulky.

4. Pro přidání chuti můžete cibuli zalit vínem nebo koňakem.



Funkce:
Sous vide

Porce:
4

Ingredience:
· 500 g cherry rajčat
· Extra panenský olivový olej
· 6 lístků čerstvé bazalky
· 3 sklenice s víčkem

Nakládaná cherry rajčata

Postup:

1. Rajčata omyjte a dobře osušte.

2. Vložte je do vysterilizovaných skleniček s pár lístky čerstvé bazalky.

3. Zalijte olivovým olejem a sklenice dobře utěsněte.

4. Sklenice vložte do hrnce a zalijte je vodou. Ujistěte se, že jsou kompletně pod vodou.

5. Na hrnci nastavte program sous vide, zvolte teplotu 75 °C a nastavte časovač na 1,5 hodiny.

6. Horké sklenice vyjměte z hrnce za pomoci kleští.

Tipy:

1. Rajčata můžete smíchat s dalšími ingrediencemi dle vaší chuti. Skvělý bude například česnek, černý pepř nebo jiná aromatická koření.

2. Rajčata se dají nakládat i bez slupky. Tu jednoduše odstraníte tak, že je na spodní části naříznete do křížku, spaříte na několik sekund ve vroucí vodě a následně hned přendáte do ledové vody.

3. Rajčata budou skvělým doplňkem do spousty jídel jako jsou saláty, těstoviny, pizza nebo ryby.

4. Pro krásně křupavá rajčata je před podáváním vyjměte z nálevu a lehce osmahněte na pánvi.

5. Olej z rajčat využijte na přípravu dresinků.

Polévky



Funkce:
Smažení, vaření

Porce:
4

Ingredience:

- 500 g žampionů nebo lesních hub (můžete kombinovat v libovolném poměru)
- 2 velké mrkve
- 1 cibule
- 4 řapíky celeru
- 6-8 sušených hub shiitake (můžete také použít sušené hříby)
- 2 stroužky česneku
- 2 lžičce olivového oleje
- 3 lžičce sójové omáčky
- 2 lžičce mouky
- 2 litry vývaru
- 150 ml 30% smetany
- 100 g červené nebo divoké rýže
- 1 lžička tymiánu
- Sůl a pepř na dochucení

Krémová houbová polévka s červenou rýží

Postup:

1. Aktivujte na hrnci funkci smažení, zahřejte olej a 15 minut smažte nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a na plátky nakrájenou mrkev, celer a žampiony a dochutěte solí, pepřem a tymiánem.
2. Po 15 minutách přepněte na funkci vaření.
3. Všechny ingredience důkladně posypte moukou, důkladně promíchejte, přidejte suchou rýži, smetanu, sójovou omáčku, sušené houby a zalijte vývarem.
4. Přikryjte pokličkou a vařte 45 minut. Krémová, lehce bylinková polévka plná chutí hub, výborná jak z žampionů, tak jiných druhů hub - hříbků, dokonce i lišek.



Funkce:
Smažení, vaření

Porce:
4

Ingredience:

- 200 g červené čočky
- 200 g zelené nebo černé čočky
- 3 velké mrkve
- 4-5 řapíků celeru
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 hrsti čerstvého špenátu
- 500 g rajčatového pyré
- 500 ml mandlového mléka
- 700 ml vody
- Po lžičce: sůl, kmín, uzená paprika, zázvor, skořice, koření Ras el Hannout

Marocká čočková polévka

Postup:

1. Aktivujte funkci smažení na 15 minut.
2. Rozehřejte olej a společně smažte 15 minut nakrájenou cibuli, mrkev, celer s prolisovaným česnekem a kořením.
3. Po 15 minutách přepněte na funkci vaření, vsypte oba druhy čočky, zalijte rajčatovým pyré, mandlovým mlékem a vodou.
4. Vařte 40 minut, po této době se červená čočka rozvaří a zelená nebo černá zůstane pevná, ale změkklá.
5. Polévku můžete podávat s kopečkem zakysané smetany, chlebem a zeleninou.



Funkce:
Smažení, vaření

Porce:
4

Ingredience:

- 400 g mořského d'asa
- 4 lžice olivového oleje
- 100 g jarní cibulky
- 8 g čerstvého zázvoru
- 75 g hub shiitake
- 3 lžice sójové omáčky
- 1 l rybího vývaru
- 120 g nudlí
- Pražený sezam
- Sůl

Polévka z mořského d'asa na způsob ramen

Postup:

1. Na dno hrnce nalijte trochu oleje a nastavte funkci smažení.
2. Vložte nejmenší nakrájenou jarní cibulku spolu se strouhaným zázvorem. Cibulku nechte zesklovatět. Bude to trvat přibližně 5 minut.
3. Přidejte houby shiitake, sójovou omáčku a vývar.
4. Aktivujte funkci vaření, zakryjte hrnec a na časovači nastavte 10 minut.
5. Přidejte nakrájeného mořského d'asa na 3cm kousky a nudle. Na časovači přidejte další 4 minuty.
6. Ochutnejte a osolte podle chuti.
7. Polévku podávejte v miskách společně se zelenými částmi jarní cibulky posypanou sezamovými semínky.

Tipy:

1. Můžete dochutit lžící miso omáčky nebo mořskou řasou wakame, v tomto případě budete muset do polévky přidat ještě trochu vývaru.
2. Využijte i zbylé části ryby pro přípravu rybího vývaru, který potom použijte jako základ pro polévku.
3. Polévku si můžete připravit s předstihem, ale v tom případě do ní ještě nepřidávejte nudle a rybu.
4. Polévku lze připravit z jakéhokoli druhu bělomasé ryby.



Funkce:
Smažení, vaření

Porce:
4

Ingredience:

- Na masové kuličky:
- 250 g mletého kuřecího masa
 - 1 plátek bílého chleba
 - 2 lžice mléka
 - 1/2 stroužku česneku, utřeného
 - 2 lžice strouhaného parmezánu
 - 1 žloutek
 - Sůl

Na dokončení:

- 2 cibule
- 200 g kapusty
- 700 ml kuřecího vývaru
- Hoblinky parmezánu
- Olivový olej

Polévka s masovými kuličkami a zkaramelizovanou cibulkou

Postup:

1. Do mísy vložte chléb a zalijte ho mlékem. Propracujte prsty a přidejte zbytek ingrediencí na masové kuličky. Dochuťte solí a dobře promíchejte. Tvarujte kuličky o velikosti přibližně 1,5 cm a uschovejte je v lednici.
2. Nalijte olej na dno hrnce a aktivujte funkci smažení. Přidejte nejmenší nakrájenou cibuli a smažte dozlatova.
3. Aktivujte funkci vaření a do hrnce přidejte masové kuličky, kapustu a kuřecí vývar a nastavte časovač na 20 minut.
4. Polévku podávejte v miskách posypanou hoblíčkami parmezánu.

Tipy:

1. Ušetřete si čas s přípravou polévky a použijte již předem připravenou restovanou cibulku.
2. Mleté kuřecí maso můžete nahradit směsí hovězího a vepřového mletého masa.
3. Polévku si lze připravit předem a udržet ji teplou za pomoci funkce udržování teploty až do jejího podávání.



Funkce:
Smažení, vaření

Porce:
4

Ingredience:

- 2 jarní cibulky
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička strouhaného zázvoru
- 1 velká mrkev
- 1 cuketa
- 250 g brokolice
- 80 g rýžových nudlí
- 1500 ml zeleninového vývaru
- 750 ml kokosového mléka
- 2 lžice červené kari pasty
- 4 lžice sójové omáčky
- 50 g fazolových klíčků
- Čerstvý koriandr

Zeleninová polévka na thajský způsob

Postup:

1. Do hrnce nalijte trochu oleje a aktivujte funkci smažení. Přidejte najemno nakrájenou cibulku, česnek a zázvor a nechte zesklovatět.
2. Nakrájejte mrkev a cuketu na jemné nudličky. Brokolici rozdělte na malé kousky a odřízněte košťál.
3. Přidejte do hrnce brokolici a mrkev a nechte opéct 2 minuty.
4. Podlijte zeleninovým vývarem. Přidejte kokosové mléko, kari pastu, sójovou omáčku a cuketu a dobře promíchejte.
5. Aktivujte funkci vaření, zakryjte a nechte přijít polévku k varu. Přidejte rýžové nudle, zamíchejte a vypněte.
6. Polévku podávejte ihned v miskách s fazolovými klíčky a lístky koriandru podle vaší chuti.

Tipy:

1. Polévku si můžete připravit předem, ale nudle do ní přidejte až těsně před podáváním.
2. Pokud chcete polévku obohatit o bílkoviny, můžete do ní přidat krevety nebo kuřecí maso.
3. V obchodě v sekcích asijské kuchyně seženete červenou kari pastu. Pokud ji nemůžete sehnat, nahraďte ji sušeným nebo čerstvým chilli a přidejte do základu při smažení cibule.

Předkrmy



Funkce:
Smažení, vaření, pečení

Porce:
4

Ingredience:

- 4 pórký
- 2 malé jarní cibulky
- 2 velké brambory
- 1 lžice másla
- Olivový olej
- 4 sklenice kuřecího vývaru
- 2 sklenice smetany
- Sůl a pepř
- 2 hrušky

Vichyssoise s pečenou hruškou

Postup:

1. Do hrnce dejte máslo s trochou olivového oleje a aktivujte funkci smažení.
2. Jakmile se máslo rozpustí, přidejte nakrájenou cibuli a bílou část pórků nakrájenou na jemné nudličky. Lehce osolte a nechte zesklovatět. Přidejte oloupané brambory nakrájené nadrobno. Opatrně vmíchejte.
3. Podlijte kuřecím vývarem, aktivujte funkci vaření, nastavte časovač na 20 minut, zakryjte a vařte dokud brambory nezměkknou.
4. Obsah hrnce přelijte do mixéru a rozmixujte na jemný krém. Dochutěte solí a pepřem, přidejte smetanu a znovu rozmixujte. Ochutnejte a dochutěte podle vaší chuti. Krém přelijte do uzavíratelné nádoby, nechte vychladnout a poté vložte do lednice (musí být dobře vychlazený).
5. Do hrnce vložte stojan na pečení a položte na něj hrušky. Aktivujte funkci pečení, nastavte časovač na 1 hodinu a přikryjte víkem. Po 30 minutách hrušky otočte za pomoci kleští a pokračujte v pečení. Vyzkoušejte zda jsou hrušky propečené za pomoci párátko. Poté vyndejte, nechte lehce zchladnout a nakrájejte na kostičky.
6. Krém podávejte v miskách spolu s kostičkami hrušky zakápnutý olivovým olejem.

Tipy:

1. Využijte celý pórek: zelenou část pečlivě omyjte a osušte, nakrájejte na kolečka a osmažte do křupava na oleji. Můžete ho použít jako ozdobu na polévku.
2. Nahraďte kuřecí vývar za zeleninový.
3. Polévku lze připravit den dopředu. Jednoduše ji znovu emulgujte před podáváním.



Funkce:
Pečení

Porce:
4

Ingredience:

- 1 malá paprika
- 1 malý lilek
- 1 malá cibule, rozpůlená
- 4 čtvercové ciabatty
- 8 uzených sardinek
- Vločky soli
- Olivový olej
- Mikro klíčky na zdobení

Topinky s eskalibadou a uzenými sardinkami

Postup:

1. Zeleninu dobře omyjte a osušte. Potřete trochou olivového oleje.
2. Na hrnci aktivujte funkci pečení, nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 30 minut.
3. Rozložte zeleninu na dno hrnce a zavřete víko. V půlce cyklu otočte zeleninu za pomoci kleští a pokračujte ve vaření. Zkontrolujte zda je zelenina hotová pomocí špejle nebo párátko.
4. Zeleninu vyjměte a nechte vychladnout. Olupejte a nakrájejte na proužky.
5. Otevřete ciabatty, vložte plátky zeleniny a 2 uzené sardinky. Dochuťte trochou olivového oleje a vločkami soli, ozdobte mikroklíčky.

Tipy:

1. Aby se zelenina lépe loupala, zabalte ji po vyjmutí z hrnce do pečicího papíru nebo novin.
2. Již opečenou zeleninu uchovávejte v lednici na plechu s olivovým olejem.



Funkce:
Vaření v páře, smažení

Porce:
4

Ingredience:

- Hotové těsto na gyoza knedlíčky, ideálně naporcované (kolečka)
- 300 g oloupaných krevet
- 3 jarní cibulky
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 2 lžice sójové omáčky
- 1 lžice sezamového oleje
- 10 g kukuřičného škrobu
- Sůl
- Cukr
- Opečený sezam
- Olivový olej

Gyoza knedlíčky s krevetami

Postup:

1. Krevety a zelenou část cibulky nakrájejte najemno. Smíchejte se zázvorem, sójovou omáčkou, sezamovým olejem, kukuřičným škrobem, osolte a oslaďte podle chuti. Dejte na chvíli odpočívat do lednice.
2. Připravte si hotové těsto na gyoza knedlíčky a lžičkou plňte směs do středu těsta. Okraje těsta navlhčete trochou vody a přimáčkněte k sobě. Ujistěte se, že je těsto pořádně uzavřené, aby z něj směs při vaření neutekla.
3. Do hrnce nalijte zhruba 2 cm vody ode dna a vložte stojan na vaření v páře. Vložte gyoza knedlíčky, zakryjte víkem a aktivujte funkci vaření v páře na 8 minut.
4. Knedlíčky vyjměte a dejte stranou.
5. Vodu z hrnce slijte a hrnec dobře osušte. Do hrnce vlijte trochu oleje a aktivujte funkci smažení. Vložte knedlíčky do hrnce a nechte je dozlatova opéct ze všech stran.
6. Podávejte posypané sezamem a jarní cibulkou.

Tipy:

1. Krevety můžete nahradit mletým masem.
2. Podávejte s omáčkou připravenou ze sójové omáčky, mirinu a sezamového oleje.
3. Hotové těsto seženete v asijských obchodech nebo si ho můžete připravit doma z 200 g hladké mouky, 80 ml horké vody a soli.

Přílohy a lehčí jídla



Funkce:

Pomalé vaření, smažení, vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 300 g velkých bílých fazolí
- 200 g mušlí
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- Šafrán
- 1 sklenka bílého vína
- 250 ml rybiho vývaru
- 1 lžice mouky
- 1 bobkový list
- Sůl
- Olivový olej
- Čerstvá petržel
- Minerální voda

Fazole s mušlemi

Postup:

1. Vložte mušle do studené slané vody, aby se zbavily písku. Uchovejte je v lednici a vodu vyměňte alespoň třikrát.
2. Namočte fazole do horké vody alespoň na 12 hodin.
3. Fazole sceďte a vložte je do hrnce společně s nakrájenou cibulí, bobkovým listem a rozmáčkнутým stroužkem česneku. Zalijte minerální vodou a dochuťte solí. Zakryjte, aktivujte program pomalého vaření při nízké teplotě na 8 hodin. Po skončení programu přelijte i s vodou z hrnce a nechte zchladnout.
4. Hrnce dobře omyjte a osušte. Přidejte olej, zbylé stroužky česneku nakrájené na plátky, aktivujte funkci smažení a nechte lehce osmažit (česnek nesmí ztmavnout). Přidejte mouku a krátce povařte. Vlijte bílé víno a nechte zredukovat.
5. Přidejte fazole (cibuli a česnek vyjměte podle vaší chuti) spolu s trochou vody z vaření a šafránem.
6. Aktivujte funkci vaření, přidejte scezené mušle a nasekanou petržel. Přikryjte a vařte, dokud se mušle neotevrou. Osolte podle chuti.
7. Podávejte ozdobené petrželkou.

Tipy:

1. Luštěniny je ideální vařit v minerální vodě, abyste dosáhli skvělého výsledku. Lze je vařit i v kohoutkové vodě, ale ta může být příliš tvrdá.
2. Nechte si luštěniny naložené ve vodě připravené v lednici a budete je mít vždy po ruce pro přípravu jakéhokoliv jídla.
3. Fazole lze zaměnit i za menší. Potom doporučujeme snížit dobu vaření na 6 hodin.
4. Mušle si můžete nechat předem rozevřít na páře a hotové je přidat k fazolím.



Funkce:

Smažení, sous vide

Porce:

4

Ingredience:

- 2 střední cibule
- 300 g baby fazolí, vařených
- 100 g iberské šunky
- 1 snítka máty
- 4 vejce
- Olivový olej

Dušené fazole se šunkou a vejcem

Postup:

1. Naplňte hrnce do poloviny horkou vodou a vložte do ní vejce za pomoci cedníku. Zakryjte víkem, aktivujte funkci sous vide, nastavte teplotu na 65 °C a časovač na 45 minut.
2. Vyjměte vejce za pomoci cedníku, vložte do ledové vody a nechte zchladnout. Vyjměte a dejte stranou.
3. Vylijte vodu z hrnce a dobře osušte.
4. Do hrnce nalijte olej a aktivujte funkci smažení. Přidejte najemno nakrájenou cibuli a špetku soli a smažte dozlatova.
5. Přidejte fazole, snítku máty a osmahněte další 2 minuty.
6. Fazole podávejte s nakrájenou šunkou a vařenými nebo pošírovanými vejci. Ozdobte snítkou máty.

Tipy:

1. Ušetřete čas smažením cibule a použijte již hotovou restovanou cibulku.
2. Zkuste doplnit artyčokovými srdíčky připravenými na páře.
3. Ideální je když mají vejce před vařením pokojovou teplotu.
4. Využijte pro přípravu receptu sezóny a použijte čerstvé fazole nebo hrášek.



Funkce:
Smažení, rýže

Porce:
4

Ingredience:

- 1 velká cibule
- 1 španělská paprička Padrón
- 2 zralá rajčata
- 1 sklenka vína nebo koňaku
- 300 g rýže
- 200 g nakrájeného vepřového žebra
- 200 g hub
- 200 g klobásy
- 720 ml kuřecího vývaru
- 1 snítka čerstvého tymiánu nebo rozmarýnu
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej

Horská rýže s houbami, klobásou a žebry

Postup:

1. Do hrnce nalijte trochu oleje a aktivujte funkci smažení. Postupně opečte jednotlivé části vepřových žeber a dejte stranou. To samé zopakujte i s klobásou.
2. Na stejném oleji (přidejte pokud je to potřeba) osmažte dozlatova nakrájenou cibuli a zelenou papriku. Přidejte nakrájená rajčata a pokračujte ve smažení dokud se nevypaří tekutina. Vlijte sklenici vína nebo koňaku a nechte zredukovat.
3. Přidejte rýži a nechte ji zesklivatět.
4. Přidejte vývar, bylinky, houby, přikryjte víkem a aktivujte funkci rýže. Počkejte do ukončení programu a nechte ještě 5 minut odpočinout.

Tipy:

1. Na přípravu můžete použít i sušené houby. Před vařením je namočte ve vodě, poté vodu slijte a přidejte k rýži.

Vegetariánské



Funkce:
Vaření na páře

Porce:
4

Ingredience:

- 2 brambory
- 2 mrkve
- 2 tuřiny (vodnice)
- 1 pastinák
- 1 červená řepa
- 1 batát
- 200 g hrášku
- 1 sklenice nakládaných hlaviček bílého chřestu
- Klíčky
- Olivový olej
- Vločky soli

Dušená zelenina

Postup:

1. Veškerou zeleninu oloupejte a nakrájejte na kostky o velikosti přibližně 2 cm. Vše kromě chřestu.
2. Naplňte hrnec vodou do výšky 2 cm a přidejte hrášek. Vložte dovnitř stojan na vaření v páře a přidejte zbylou zeleninu. Aktivujte funkci vaření na páře, nastavte časovač na 15 minut.
3. Vyjměte zeleninu a stojan na vaření v páře. Slijte vodu s hráškem a rozmixujte ho za pomoci tyčového mixéru. Pokud je potřeba, přidejte k hrášku trochu vody.
4. Dušenou zeleninu servírujte přelitou hráškovým pyré, ozdobte hlavičkami chřestu. Osolte a postříkejte trochu olivového oleje.

Tipy:

1. K obměně zeleninové směsi využijte sezónní zeleninu.
2. Slupky a odřezky ze zeleniny si uschovejte a využijte pro přípravu vývaru.
3. Obohaťte o bílkoviny přidáním iberské šunky nebo vařeného vejcem.



Funkce:
Pomalé vaření

Porce:
4

Ingredience:

- 300 g čočky
- 125 g choriza
- 1 klobása
- 125 g uzené slaniny
- 1 uzené žebro
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- Zelený pepř italského typu
- 1 zralé rajče
- 2 mrkve
- 2 brambory
- 1 bobkový list
- Šafrán

Dušená čočka

Postup:

1. Na dno hrnce vložte jednu cibuli nakrájenou na osminky a druhou nakrájenou nahrubo. Přidejte nakrájené rajče, stroužky česneku, zelený pepř, mrkev nakrájenou na střední kousky, čočku a bobkový list.
2. Zalijte vodou tak, aby byla hladina 2 prsty nad směsí, vložte obrané uzené žebro, chorizo, slaninu a klobásu.
3. Zavřete víko, aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 5 hodin.
4. Přidejte oloupané a nakrájené brambory, které zahustí omáčku uvolňováním škrobu. Dochutěte šafránem a na časovači přidejte tekutiny případným přidáním vody nebo vývaru.
5. Vyjměte klobásu a nakrájejte na kolečka a naservírujte čočku na talíř.

Tipy:

1. Čočku není potřeba dopředu namáčet pokud používáte drobnozrnou čočku. Klasickou čočku je lepší namočit asi 6 hodin před vařením.
2. Nahradejte nahrubo nakrájenou cibuli cibulí zkaramelizovanou, dodáte tak čočce výraznější chuť.



Funkce:
Smažení, rýže

Porce:
4

Ingredience:

- 300 g hnědé rýže
- 200 g čerstvého špenátu
- 1 svazek bílého chřestu
- 1 sklenka bílého vína
- 960 ml zeleninového vývaru
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 cuketa
- Olivový olej
- Sůl

Hnědá rýže s cuketou a chřestem

Postup:

1. Vložte špenát a vývar do mixéru a společně rozmixujte. Nechte zahřát.
2. Nalijte trochu oleje do hrnce, aktivujte funkci smažení a přidejte najemno nasekanou cibuli a česnek.
3. Přidejte chřest a cuketu nakrájené na 1 cm velké kousky a restujte 2 minuty.
4. Přidejte rýži a bílé víno. Nechte dál vařit a víno nechte odpařit.
6. Přidejte zeleninový vývar, ochutnejte a dochutěte. Aktivujte funkci rýže, zakryjte víkem a nechte vařit do ukončení programu.

Tipy:

1. Zeleninový vývar můžete nahradit kuřecím vývarem.
2. Jestli chcete rýži krémovější, přidejte na závěr 2 lžice másla a strouhaný parmazán.
3. Recept je možné připravit i z bílé rýže, jen je potřeba snížit množství tekutiny.



Funkce:

Vaření, smažení

Porce:

4

Ingredience:

- 300 g celozrnných makaronů
- 1 velká cuketa
- 8 proužků uzené slaniny
- 4 žloutky
- 400 ml smetany
- Strouhaný parmezán
- Čerstvý tymián
- Olivový olej
- Sůl
- Čerstvě mletý černý pepř
- 2 velké stroužky česneku

Celozrnné makarony s cuketou

Postup:

1. Do hrnce vlijte vodu, osolte a aktivujte funkci vaření. Jakmile se voda začne vařit, vsypte do ní makarony a vařte podle návodu na obalu. Dejte si stranou 2 lžíce vody z vaření a těstoviny slijte.
2. V míse smíchejte žloutky se smetanou a dvěma lžicemi parmezánu. Dochuťte solí a pepřem.
3. Hrnec dobře osušte, přidejte trochu oleje a aktivujte funkci smažení. Přidejte nakrájený česnek a slaninu nakrájenou na proužky a nechte péct dozlatova.
4. Přidejte cuketu nakrájenou na půlkolečka a tymián. Smažte 2 minuty.
5. Přidejte makarony a opatrně promíchejte.
6. Do hrnce vlijte žloutkovou směs a opatrně promíchejte. Hrnec vypněte a směs řádně promíchejte, aby se propojily všechny chutě.
7. Těstoviny servírujte ozdobené strouhaným parmezánem.

Tipy:

1. Pokud chcete vegetariánské jídlo, stačí vynechat slaninu.
2. Druh těstovin můžete zvolit podle vaší oblíbenosti, doporučujeme, aby byly těstoviny vroubkované, lépe na nich drží omáčka.



Funkce:

Smažení, vaření, pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 320 g špaget
- 100 g sójového granulátu
- 125 ml vody
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 800 g krájených rajčat bez slupky
- 1 snítky čerstvého oregana nebo tymiánu
- Kousek parmezánu
- Sůl
- Černý pepř
- Olivový olej
- 1 sklenice červeného vína

Vegetariánská boloňská směs

Postup:

1. Sójový granulát vložte do misky, zalijte vodou a nechte 20 minut nasáknout. Zbytek vody slijte.
2. Hrnec naplňte vodou a přidejte špetku soli. Aktivujte funkci vaření. Jakmile se voda začne vařit, vložte do ní špagety a vařte podle instrukcí na obalu. Dejte si stranou 2 lžíce vody ze špaget a těstoviny zcedte.
3. Hrnec dobře osušte a nalijte do něj trochu oleje, aktivujte funkci smažení. Přidejte nakrájený česnek, cibuli a špetku soli. Smažte dozlatova.
4. Přidejte sójový granulát, zalijte vínem a vařte dokud se víno nevypaří. Přidejte rajčata, bylinky, špetku soli a cukru, přikryjte víkem, aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 1,5 hodiny.
5. Přidejte špagety a vodu z těstovin, kterou jste si dali stranou. Dobře promíchejte.
6. Podávejte posypané strouhaným parmezánem.

Tipy:

1. Na přípravu směsi použijte pouze sójový granulát, sójové boby nebo nudličky by zůstaly tuhé.
2. Pro zjemnění kyselosti z rajčat přidejte 1 lžici cukru.



Funkce:
Smažení, rýže

Porce:
4

Ingredience:

- 250 g rýže na rizoto (nejlépe arborio)
- 250 g hnědých hub
- 400 g mražených hříbků (nebo 5-6 čerstvých)
- 1 cibule
- 600 ml vývaru
- 50 ml 30% smetany
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 2 lžice olivového oleje
- 2 lžice sójové omáčky
- 3 lžice strouhaného parmezánu (nebo grana padano)
- 3 lžice najemno nasekané petrželky
- 1/2 lžičky: pepř, kajenský pepř, tymián

Rizoto s houbami

Postup:

1. Aktivujte funkci smažení a nastavte na časovači 15 minut.
2. Rozehřejte olej a orestujte na něm nadrobno nakrájenou cibuli, nakrájené houby (mražené houby přidejte déle, jakmile bude zbytek hub zhnědlý).
3. Do hrnce nasypete suchou rýži, přidejte koření, promíchejte a vše společně nechte pár minut restovat.
4. Zalijte vývarem, dochutěte sójovou omáčkou a rajčatovým protlakem, přikryjte pokličkou a přepněte na funkci rýže přibližně na 20 minut - po této době by měla rýže většinu tekutiny absorbovat a změkhnout.
5. Zalijte smetanou, přidejte nastrouhaný sýr, nasekanou petrželku, důkladně promíchejte, aby se všechny chutě propojily.
6. Podávejte posypané strouhaným sýrem a zeleným, čerstvě mletým pepřem.

Maso



Funkce:
Smažení, pomalé vaření

Porce:
4-5

Ingredience:

- 500 g těstovin (např. makarony)
- 400 g mletého masa (např. kýty)
- 300 g strouhané mozzarely
- 1 cibule
- 2 mrkve
- 2 stroužky česneku
- 700 g rajčatové passaty
- 2 plechovky (800 g) krájených rajčat
- 1 lžice olivového oleje
- Po 1 lžičce: cukr, sůl, oregano
- Půl lžičky pepře a sladké papriky

„Pomalé“ těstoviny

Postup:

1. Aktivujte funkci smažení na 15 minut a zahřejte olej.
2. Orestujte najemno nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek.
3. Po chvíli přidejte mrkev nastrouhanou na hrubém struhadle, chvíli spolu vše orestujte, pak přidejte mleté maso.
4. Po čtvrt hodině přepněte na funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 1 hodinu.
5. K masu přidejte rajčata, passatu a koření, vše promíchejte, zakryjte pokličkou a nechte vařit.
6. Po hodině odeberte lžící polovinu omáčky.
7. Pak vysypte těstoviny rovnoměrně na omáčku v hrnci, posypte polovinou strouhaného sýra a zalijte zbytkem omáčky.
8. Navrch nasypete zbytek sýra, přikryjte pokličkou a pokračujte ve vaření další hodinu.
9. Před podáváním posypte bylinkami.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 500 g nakrájeného hovězího masa
- 1 cibule
- 1 zralé rajče
- 4 stroužky česneku
- 1 celá skořice
- 1 bobkový list
- Černý pepř
- Hřebíček
- 1 sklenice červeného vína
- 2 střední brambory
- 25 g mandlí
- Mletý muškátový ořech
- Olivový olej
- Sůl
- Mletý černý pepř

Hovězí guláš s bramborem

Postup:

1. Na dno hrnce nalijte olej a aktivujte funkci smažení.
2. Vložte do hrnce maso a nechte opéct dozlatova a obraťte. Vyjměte z hrnce, osolte, opepřete a nechte odpočívat.
3. Dno hrnce postříkejte ještě jednou olejem, vložte do něj nakrájenou cibuli, rajče nakrájené na osminky a lehce rozdrčený česnek.
4. Otevřete víko a vložte do hrnce zpátky maso, přidejte červené víno, pár kuliček černého pepře, hřebíček podle chuti, bobkový list a celou skořici. Podlijte vodou, zakryjte víko a aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě, nastavte časovač na 4 hodiny.
5. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky. Přidejte je do hrnce a pokračujte ve vaření dalších 2 hodiny.
6. Připravte si směs z pražených mandlí a muškátového oříšku. Přidejte do hrnce k ostatním ingrediencím a nechte vařit dalších 30 minut.

Tipy:

1. Místo vody můžete přidat do guláše hovězí vývar.
2. Pokud je omáčka příliš tekutá, můžete ji zahustit trochou kukuřičného škrobu.
3. Pro lepší barvu přidejte do omáčky trochu kurkumy nebo šafránu.
4. Využijte funkce udržování teploty, připravte si jídlo dopředu a pak udržujte teple pomocí této funkce. Guláš bude odleželý a to mu přidá na lepší chuti.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření, vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 1 250 g vepřové kýty
- 4 oloupané stroužky česneku
- 2 lžičky třtinového cukru
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 2 lžičky sušené cibule
- 400 ml masového vývaru
- 100 ml jablečného octa
- Olivový olej
- 1/4 bílého zelí
- 2 mrkve
- Grilovací omáčka
- 4 burgerové bulky

Trhané vepřové maso

Postup:

1. Za pomoci nože udělejte do masa 4 díry, do kterých vložte stroužky česneku. Maso lehce osolte.
2. V míse smíchejte cukr, černý pepř, papriku a sušenou cibuli. Maso obalte ve směsi.
3. Do hrnce nalijte trochu oleje a aktivujte funkci smažení. Maso vložte do nádoby a orestujte ze všech stran.
4. Zalijte hovězím vývarem a octem. Hrnc zakryjte poklicí, aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 10 hodin. Maso během vaření občas otočte.
5. Nakrájejte zelí a oloupanou mrkev na nudličky. Dejte stranou.
6. Vyjměte maso z hrnce a za pomoci vidličky ho roztrhejte.
7. Aktivujte funkci vaření a zredukujte šťávu vypěčenou z masa a poté promíchejte s trhaným masem.
8. Rozřízněte housky a vložte do nich trhané maso, pokapejte grilovací omáčkou a přidejte zelí a mrkev.

Tipy:

1. Pokud chcete zahustit omáčku z vaření, přidejte do ní trochu kukuřičného škrobu.
2. Pokud chcete pikantnější verzi, přidejte do směsi na obalení masa trochu chilli nebo kajenského pepře.
3. Místo kýty můžete použít maso z vepřových žebere.
4. Servírujte v kukuřičných plackách místo housky nebo jednoduše na talíři společně s rýží.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 400 g jahněčího masa, nakrájeného na kostky
- 500 g špenátu
- 4 jarní cibulky
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice čerstvého strouhaného zázvoru
- 1/2 lžičky chilli prášku
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička kardamonu
- 1 lžička semínek koriandru
- 1 lžice mleté kurkumy
- 1/2 lžičky římského kmínu
- 1/4 lžičky mletého kajenského pepře
- 200 g řeckého jogurtu
- Sůl
- Pepř
- Olivový olej
- 250 ml vody

Jahněčí kari

Postup:

1. Na dno hrnce nalijte trochu oleje a aktivujte funkci smažení.
2. Jahněčí maso okořeňte, vložte do hrnce a osmahněte. Vyndejte a dejte stranou.
3. Na stejném oleji osmahněte dozlatova nakrájenou cibuli, a nejmenno nasekaný česnek.
4. Maso vraťte do hrnce, přidejte koření a vše dobře promíchejte.
5. Přidejte 250 ml minerální vody, zakryjte víkem, aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 5 hodin.
6. Přidejte špenát a na časovači přidejte dalších 30 minut.
7. Otevřete víko, přidejte jogurt, snažte se odstranit veškerou syrovátku. Promíchejte a nechte vařit dalších 15 minut.
8. Servírujte kari společně s rýží a jogurtem.

Tipy:

1. Celé koření, které do omáčky přidáváte, vložte do čajového sáčku nebo uzavíratelného sítka a vařte v něm. Tím získá kari tu správnou chuť, ale nebudete z něj muset koření vybírat.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 1 naporcovaný králík
- 8 šalotek nebo 20 malých cibulí
- 8 stroužků česneku
- 3 střední mrkve
- 3 sklenice olivového oleje
- 1 sklenka bílého vína
- 2 skleničky sherry octa
- Aromatické bylinky - bobkový list, čerstvý tymián a rozmarýn, chilli
- Sůl a čerstvě mletý pepř
- Hřebíček
- Pár kuliček černého pepře

Marinovaný králík

Postup:

1. Otevřete víko a na dno hrnce nalijte půl hrnku oleje a aktivujte funkci smažení.
2. Králíka osolte a opeřete a osmahněte v oleji, vyndejte a dejte stranou.
3. Ve stejném oleji osmahněte oloupanou mrkev nakrájenou na plátky, šalotku a česnek nakrájené nadrobno. Přidejte kuličky pepře a hřebíček podle chuti.
4. Vraťte králíka do hrnce, přidejte bylinky a zalijte vínem, octem a olejem.
5. Aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě a nastavte časovač na 2,5 hodiny. Nechte v hrnci dokud vše nevychladne.

Tipy:

1. Králík bude chutnější když ho necháte v marinádě odležet alespoň pár hodin, nejlépe přes noc.
2. Můžete přidat citrusy.
3. Králíka můžete vyměnit za křepelky.
4. Množství octu lze upravit podle chuti.



Funkce:
Smažení, pečení

Porce:
4

Ingredience:
· 1 kus hovězího zadního (cca 1 250 g)
· Olivový olej
· Sůl
· Černý pepř

Hovězí pečeně

Postup:

1. Maso potřete olejem, aktivujte funkci smažení a maso vložte do hrnce. Opečte dozlatova ze všech stran. Vyjměte z hrnce, osolte a opepřete a dejte stranou.
2. Do hrnce vložte stojan na pečení a vložte na něj maso.

Tipy:

1. Ideální je maso pokojové teploty, proto jej alespoň hodinu před přípravou vyndejte z lednice.
2. V řeznictví si vyberte dost velký kus masa, který bude držet tvar.
3. Ideální je hovězí roštěná, skvěle ale poslouží i kýta nebo zadní.

3. Aktivujte funkci pečení, nastavte teplotu na 150 °C a časovač na 20 minut. Zakryjte víkem.
4. Vyjměte maso z hrnce za pomoci kleští a nechte odpočinout.

4. Maso můžete servírovat i studené, nakrájené na jemné plátky.
5. Do základu pod maso přidejte cibuli, sklenku vína a hovězí vývar a nechte zredukovat. Vznikne vám tak ideální omáčka vhodná k servírování.
6. Doplněte sušenými rajčaty v oleji.



Funkce:
Sous vide, smažení

Porce:
4

Ingredience:
· 16 kuřecích křídel z kuřat z volného chovu
· 3 limetky
· 1 lžička kurkumy
· 1 lžička mletého kmínu
· 1 lžička mletého koriandru
· 1 lžička čerstvého zázvoru
· Čerstvá máta
· Sůl
· Olivový olej

Limetková kuřecí křídélka

Postup:

1. Kuřecí křídélka lehce okořeníme.
2. Vymačkejte šťávu z limetek a smíchejte s kořením, nakrájeným zázvorem a pár lístky čerstvé máty. Přidejte křídla, dobře promíchejte a nechte marinovat minimálně hodinu, maximálně 3 hodiny.
3. Křídla vyjměte z marinády a vložte do sáčků, které následně zavakuujte nebo použijte uzavíratelné sáčky, ze kterých dostanete pryč veškerý vzduch.
4. Do hrnce nalijte do poloviny horkou vodu a vložte křídla (musí být kompletně ponořena). Zakryjte víkem, aktivujte funkci sous vide, nastavte teplotu na 75 °C a časovač na 75 minut.
5. Opatrně vyjměte křídla z hrnce, z hrnce vylijte vodu a osušte.
6. Otevřete sáčky a vyndejte křídla.
7. Aktivujte funkci smažení, potřete dno trochou olivového oleje a křídla osmahněte z obou stran dozlatova.
8. Křídla podávejte s několika měsíčky limetky a snítky máty.

Tipy:

1. Čerstvý koriandr můžete nahradit koriandrovým práškem a čerstvý zázvor za 1 lžičku sušeného zázvoru.
2. Pokud nemáte čas nechat křídla marinovat, dejte je do sáčku vařit přímo v marinádě.
3. Pokud máte rádi křídla křehčí, nastavte teplotu na 85 °C a časovač na 75 minut.
4. Opékejte křídla postupně, dosáhnete tak perfektního opečení a křupavosti.



Funkce:

Smažení, pečení

Porce:

4

Ingredience:

- 1 kuře (1,25–1,5 kg)
- Sůl
- Černý pepř
- 1 citron
- Aromatické bylinky (rozmarýn, tymián, saturejka)
- Olivový olej

Grilované kuře

Postup:

1. Kuře zevnitř řádně osolte a opepřete. Vložte dovnitř kuřete citron rozkrojený na čtvrtiny a aromatické bylinky podle chuti. Svažte nohy kuřete provázkem.
2. Kuře zvenku osolte, opepřete a potřete olivovým olejem.
3. Otevřete víko a vložte kuře do hrnce prsy dolů.
4. Aktivujte funkci pečení, nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 2 hodiny. Zavřete víko. V polovině cyklu kuře otočte.
5. Kuře vyjmeme a necháme pár minut odpočinout.

Tipy:

1. Ideální je, aby mělo kuře pokojovou teplotu, proto ho doporučujeme hodinu před pečením vyndat z lednice.
2. Doba pečení se odvíjí od velikosti kuřete, co kilo, to hodina.
3. Olej můžete nahradit máslem nebo vepřovým sádlem.
4. Podávejte s opečenými bramborami a papričkami Padrón.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 1 kg dobrého hovězího masa
- 500 g nových brambor
- 3–4 mrkve
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 3 bobkové listy
- 5–6 sušených hub
- 3 lžičce sójové omáčky
- 2 lžičky rajčatového protlaku
- 1 lžička tymiánu (čerstvého nebo sušeného)
- Po 1/2 lžičce: sladká a uzená paprika, sůl, pepř, cukr
- 3 lžičce mouky
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 litr vývaru
- 250 ml suchého vína

Pomaldu dušené hovězí maso

Postup:

1. Maso nakrájejte na stejně velké kostky (4–5 cm) a rovnoměrně obalte v mouce.
2. Aktivujte funkci smažení, nastavte na 15 minut a rozeďte olej. Orestujte hovězí maso.
3. Po 10 minutách přidejte najemno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a tymián, společně smažte 5 minut.
4. Do hrnce přidejte koření: sůl, pepř, cukr, papriku, sójovou omáčku, bobkový list, rajčatový protlak a sušené houby.
5. Vše zalijte vínem a vývarem, přepněte hrnec na funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a nastavte časovač na 2 hodiny.
6. Po uplynutí této doby vložte do omáčky oloupané brambory a mrkev nakrájenou na špalíčky. Nastavte časovač na další 2 hodiny.
7. Podávejte v miskách s pečivem.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření

Porce:

4-5

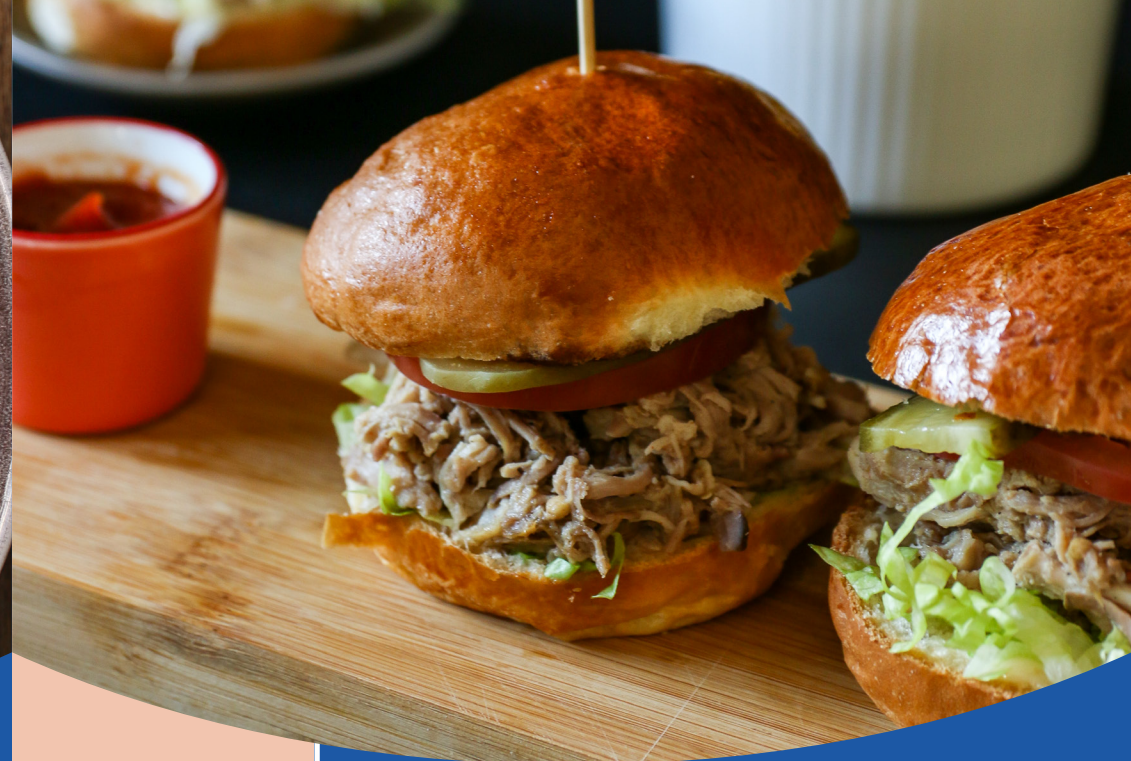
Ingredience:

- 400 g mletého vepřového masa (plec nebo kýta)
- 500 g dýně Hokkaido
- 700 g rajčatové passaty
- 800 g (2 plechovky) krájených rajčat
- 1 plechovka červených fazolí
- 1 plechovka kukuřice
- 1 velká cibule
- 1 červená paprika
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička hořkého kakaa
- Po 1 lžičce: sůl, skořice, pálivá a uzená paprika
- Špetka chilli
- K podávání: zakysaná smetana, čerstvý koriandr, čerstvé pečivo nebo tortily

Chilli con carne s dýní

Postup:

1. Aktivujte funkci smažení na 15 minut a nechte na rozeřítém oleji zesklivatět cibuli a česnek.
2. Po chvíli přijďte mleté maso, dýni nakrájenou na kostičky a pepř.
3. Přidejte zbylé koření a společně opékejte dokud neuplyne 15 minut.
4. Po uplynutí doby zapněte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě, nastavte časovač na 2 hodiny.
5. Do hrnce přidejte rajčatovou passatu, nakrájená rajčata, fazole, kukuřici, přisypte kakao, důkladně promíchejte, zakryjte pokličkou a vařte, dokud se hrnce nevypne.
6. Podávejte s kopečkem zakysané smetany, čerstvým koriandrem nebo petrželkou a pečenou tortilou.



Funkce:

Pomalé vaření

Porce:

10

Ingredience:

- 2 kg vepřové plece
- 4 lžíce soli
- 2 lžíce cukru
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička pepře
- 1 lžička pálivé papriky

Na burgery:

- Máslové housky
- Ledový salát
- Rajčata
- Nakládané okurky
- Červená cibule
- Oblíbená omáčka (majonéza, hořčice, kečup, barbeque)

Burgery s trhaným vepřovým masem

Postup:

1. Připravte si marinádu: ve 2 litrech vody rozpusťte sůl, cukr, přidejte bobkové listy a nové koření.
2. Do mísy vložte vepřovou kýtu, zalijte marinádou tak, aby v ní bylo maso zcela ponořené. Nechte marinovat alespoň 8 hodin.
3. Po této době vyjměte maso z marinády, potřete hořčicí, prolisovaným česnekem a posypte pepřem a paprikou.
4. Na hrnci aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě, vložte stojan na pečení a nastavte časovač na 10 hodin.
5. Maso položte na stojan, zakryjte pokličkou a nechte dusit.
6. Po skončení programu vyjměte z hrnce stojan na pečení a maso opatrně za pomoci vidliček roztrhejte na kousky.
7. Nahřáté máslové housky potřete oblíbenou omáčkou, naplňte trhaným masem a ozdobte zeleninou.
8. Podávejte s hranolkami.

Ryby a mořské plody



Funkce:

Pečení, smažení, rýže

Porce:

4

Ingredience:

- 8 kuřecích paliček (nebo 4 celá stehna)
- 4 lžíce olivového oleje
- Po půl lžičce: sůl, pepř, sladká paprika, bylinková směs (např. koření na drůbež)
- 200 g jasmínové rýže
- Do rýže špetka soli a kurkumy
- Jako příloha vařená zelenina, hlávkový salát nebo salát

Pečené kuřecí paličky

Postup:

1. Paličky polijte 2 lžicemi olivového oleje, posypte kořením a důkladně obalte.
2. Aktivujte funkci pečení, časovač nastavte na 1 hodinu, vložte dovnitř stojan na pečení, vložte paličky a zakryjte pokličkou.
3. Po hodině vyjměte paličky z hrnce, vytřete dno a přepněte na funkci rýže.
4. Do hrnce vložte rýži, zalijte půl litrem vody, přidejte sůl a kurkumy a vařte do automatického vypnutí hrnce.
5. Uvařenou rýži vyjměte z hrnce a aktivujte na hrnci funkci smažení.
6. Rozehřejte 2 lžíce oleje, položte do hrnce paličky kůží dolů a osmahněte dozlatova.
7. Až do podávání můžete na hrnci nastavit funkci udržování teploty.
8. Podávejte se zeleninou.



Funkce:

Smažení, pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 200 g cizrny Pedrosillano
- 1 cibule
- 1 bobkový list
- 200 g špenátu
- 8 kousků tresky
- 4 stroužky česneku
- 2 zralá rajčata
- 1 lžička sladké papriky
- 1 sklenka bílého vína
- 24 g pražených mandlí
- 1 lžička celého kmínu
- 1 plátek toastového chleba
- Olivový olej
- Voda
- Sůl

Treska na cizrně se špenátem

Postup:

1. Namočte cizrnu do dostatečného množství vlažné vody alespoň na 12 hodin. Slijte a vložte do hrnce.
2. Do hrnce přidejte společně nakrájenou cibuli, bobkový list a rozdrcený česnek. Podlijte horkou vodou a osolte. Zakryjte pokličkou a aktivujte funkci pomalého vaření při nízké teplotě na 8 hodin. Dejte stranou a nechte zchladnout.
3. Hrnec osušte a vlijte do něj olej. Aktivujte funkci smažení, přidejte 2 stroužky česneku nakrájené na plátky a orestujte. Přidejte nakrájená rajčata a smažte, dokud se nevypaří veškerá tekutina.
4. Přidejte papriku a víno a nechte zredukovat.
5. Přidejte cizrnu s trochou vody z vaření společně se špenátem. Zakryjte a aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě na 30 minut.
6. Připravte si omáčku smícháním opečeného chleba, 1 stroužku česneku, mandlí a kmínu.
7. Přidejte omáčku k cizrně, vložte tresku a nastavte na časovači ještě 15 minut. Ochutnejte a dochutěte.

Tipy:

1. Cizrna je jediná luštěnina, kterou je potřeba vařit rovnou v horké vodě.
2. Luštěniny je vhodné vařit v minerální vodě, aby byly perfektně uvařené. Kohoutková voda může být pro jejich vaření příliš tvrdá.
3. Pokud použijete větší cizrnu, prodlužte vaření ještě o 2 hodiny.
4. Doba úpravy tresky záleží na její tloušťce. Pokud budete používat odkrojky nebo menší části ryby, stačí nechat rybu dojít zbytkovým teplem.
5. Pokrm můžete doplnit o vařené vejce.
6. Aquafaba je voda, ve které jste vařili cizrnu. Je dokonalou náhradou za vaječné bílky, pokud používáte variantu bez přidání cibule a česneku.



Funkce:
Vaření v páře

Porce:
4

Ingredience:

- 4 filety bělomasé ryby (mořský jazyk, halibut, treska)
- 2 stroužky česneku
- 1 kus zázvoru, cca 5 cm
- 300 g míchané zeleniny (mrkev, fazole, hrášek, brokolice, houby)
- Sůl
- Černý peř
- Olivový olej

Rybí rolky s dušenou zeleninou

Postup:

1. Nasekejte česnek a zázvor na malé kousky a dejte do misky. Zalijte olivovým olejem a dobře promíchejte. Nechte marinovat alespoň 30 minut.
2. Filety jemně opeřete a potřete směsí oleje. Srolujte a propíchněte párátkem, aby držely tvar.
3. Nalijte do hrnce vodu, aby sahala 2 cm od dna. Vložte stojan na vaření v páře a vložte rybí rolky a nakrájenou zeleninu. Zakryjte víkem a aktivujte funkci vaření v páře. Nastavte časovač na 8 minut.
4. Rolky podávejte společně se zeleninou zakápnuté olivovým olejem a posypané čerstvě mletým pepřem.

Tipy:

1. Využijte daného ročního období a použijte sezónní zeleninu, kterou stačí upravit po dobu 10 minut. Využijte například chřest, hrášek, fazole.
2. Vodu, kterou použijete na přípravu ryby a zeleniny, můžete dochutit za pomoci aromatických bylinek.



Funkce:
Vaření, smažení

Porce:
4

Ingredience:

- 4 okouníci
- 1 střední cibule
- 1 španělská paprička Padrón
- 2 střední zralá rajčata
- 2 střední brambory
- 750 ml rybiho vývaru
- 1 stroužek česneku
- 20 g pražených mandlí
- 1 snítky čerstvé petrželky
- Olivový olej
- Sůl

Dušená ryba

Postup:

1. Vyfiletujte okouníka. Dejte stranou kosti a hlavy a připravte si z nich vývar.
2. Aktivujte funkci smažení. Nalijte trochu olivového oleje do hrnce a přidejte na kostičky nakrájenou cibuli. Přidejte rajče nakrájené na kostičky a smažte, dokud se neodpaří veškerá tekutina.
3. Přidejte oloupané a nakrájené brambory na středně velké kousky a nechte chvíli orestovat, aby se uvolnil škrob.
4. Zalijte rybím vývarem a aktivujte funkci vaření. Zakryjte víkem a nastavte časovač na 20 minut.
5. Mezitím si v misce smíchejte 1 stroužek česneku, pražené mandle a pár listů petrželky.
6. Do hrnce přidejte připravenou směs a filety okouníka (ty si předtím osolte a opeřete). Nastavte časovač na dalších 5 minut.
7. Podávejte v miskách ozdobené petrželkou.

Tipy:

1. Použijte jakoukoliv rybu s pevnou strukturou masa. Hlavní je, aby se ryba po vyfiletování nerozpadla.
2. Přidejte špetku anýzu, ten dodá rybě zvláštní nádech.
3. Místo vývaru můžete použít minerální vodu.
4. Nejlepší odrůdou brambor pro použití do receptu je Kennebec, protože se během vaření nerozpadne.



Funkce:

Vaření v páře, smažení

Porce:

4

Ingredience:

- 1 kg mušlí
- 1 malá bulva fenyklu
- 1 jarní cibulka
- 200 ml smetany ke šlehání
- Olivový olej
- Sůl

Dušené mušle s fenyklem

Postup:

1. Mušle dobře očistěte. Opláchněte studenou vodou a dejte stranou.
2. Odřízněte bulvu fenyklu od listů a zelenou část jarní cibulky a dejte stranou.
3. Do hrnce nalijte zhruba 2 cm vody ode dna a vložte do ní kousky fenyklu. Vložte stojan na vaření na páře a rozložte na něj mušle. Zakryjte víkem a aktivujte funkci vaření v páře. Nastavte časovač na 10 minut.
4. Mušle opatrně vyndejte a vodu slijte.
5. Hrnec omyjte, dobře osušte a vlijte do něj trochu olivového oleje. Aktivujte funkci smažení.
6. Přidejte nakrájenou cibuli a fenykl a nechte změkhnout. Zalijte smetanou a přidejte trochu vody z vaření mušlí, dokud vám nevznikne omáčka. Ochutnejte a osolte podle chuti.

Tipy:

1. Vyčistěte mušle za pomoci drátěnky. Použitou drátěnku vyhoďte nebo používejte pouze k čištění mušlí.
2. Před vařením uschovejte mušle v lednici zabalené do vlhké utěrky.
3. Vyhoďte všechny mušle, které byly před vařením otevřené nebo se po uvaření neotevřely.
4. Vodu můžete ovonět různými aromatickými ingrediencemi jako třeba citronem, bylinkami, vínem nebo sušeným anýzem.



Funkce:

Sous vide, rýže

Porce:

4

Ingredience:

- 4 širší filety lososa (cca 150 g na porci)
- 1 syrová červená řepa
- 1 balení baby špenátových listů
- 200 g quinoj
- Olivový olej
- Sůl
- Černý pepř
- Zakysaná smetana na ozdobu
- 1 citron

Losos s quinoou a červenou řepou

Postup:

1. Odstraňte z lososa všechny šupiny, okořeňte a zavakuujte v sáčku nebo vložte do uzavíratelného sáčku, ze kterého dostanete vzduch.
2. Naplňte hrnce do poloviny horkou vodou a vložte lososa (musí být úplně ponořený ve vodě). Zakryjte víkem, aktivujte funkci sous vide, nastavte teplotu na 43 °C a časovač na 25 minut.
3. Lososa opatrně vyjměte, vodu z hrnce slijte a hrnce osušte.
4. Quinou dobře propláchněte pod proudem tekoucí vody, abyste ji zbavili případných nečistot. Oloupejte a nastroujte řepu.
5. Vložte do hrnce quinoou společně se 480 ml vody a aktivujte funkci rýže.
6. Smíchejte quinoou s řepou a baby špenátem, dochuťte solí a pepřem, zakápněte olivovým olejem a promíchejte.
7. Podávejte společně s lososem nakrájeným na kousky. Můžete doplnit zakysanou smetanou a citronem.

Tipy:

1. Lososa můžete dopředu obalit ve směsi cukru a soli a nechat odpočinout 20 minut. Poté ho opláchněte a dobře osušte.
2. Jakmile je losos uvařený, můžete ho ještě zprudka orestovat, aby byl křupavý.
3. Quinou můžete nahradit například kuskusem. V tomto případě vařte ve stejném množství vody, kolik je kuskusu.
4. Pokud nemáte doma zakysanou smetanu, smíchejte 35% smetanu s pár kapkami citronu, promíchejte a nechte odpočívat.



Funkce:
Sous vide, smažení

Porce:
2

Ingredience:
 - 350-400 g lososa
 - 1 lžice olivového oleje
 - 1 lžice másla
 - Několik plátků citronu
 - Špetka soli a pepře

Citronový sous vide losos

Postup:

1. Do uzavíratelného sáčku vložte kus ryby, 2 plátky citronu, lžici olivového oleje, sůl a pepř. Před uzavřením dostaňte ze sáčku všechny vzduch.*
2. Naplňte hrnc vodou a aktivujte funkci sous vide. Teplotu nastavte na 55 °C a časovač na 1 hodinu.
3. Až voda dosáhne správné teploty, vložte sáčky s lososem do hrnce a přikryjte víkem. Sáček musí být zcela ponořený pod vodou. Až doba vaření vyprší, hrnc třikrát zapípa.
4. Takto připraveného lososa můžete rovnou podávat, pro ještě lepší chuť osmažte na troše másla do zlatavé barvy.
5. K tomu použijte funkci smažení.
6. Podávejte s hranolkami nebo bramborami a salátem.

*k odstranění vzduchu ze sáčku zkuste využít vakuovací zařízení nebo vyzkoušejte metodu ponoření do vody. Roh sáčku nechte pootevřený, jinak po celé délce sáček zavřete. Pomalu ponořte do studené vody. Dělejte to pomalu a držte roh sáčku nad vodou. Jak budete sáček nořit do vody, voda bude postupně vytlačovat vzduch ze sáčku. Sáček úplně uzavřete a vyjměte z vody. Dávejte pozor, aby se voda nedostala do sáčku.



Funkce:
Vaření na páře, smažení

Porce:
2

Ingredience:
 - 300-350 g filetu z tresky (bez kůže)
 - 200 g brambor
 - 200 g zelených fazolek
 - 200 g brokolice
 - Špetka soli
 a citronového pepře
 - Nakrájený kopr na posypání

Máslovo-citronová omáčka:
 - 3 lžice másla
 - Šťáva a kůra z půlky citronu
 - Špetka soli

Dušená treska se zeleninou

Postup:

1. Aktivujte na hrnci funkci vaření na páře - nalijte do hrnce vodu cca 2 cm ode dna, vložte stojan na vaření v páře a nastavte časovač na 30 minut.
2. Zatímco se přístroj nahřívá, omyjte rybu, posypte ji solí a citronovým pepřem.
3. Brambory oloupejte a nakrájejte na měsíčky, brokolici rozdělte na růžičky a fazole omyjte.
4. Jakmile zazní na hrnci zvukový signál, je připraven k použití.
5. Vložte brambory, po 5 minutách přidejte zeleninu a po dalších 5 minutách vložte rybu. Vše vařte ještě 10 minut.
6. Tresku a zeleninu vyjměte z hrnce, vylijte vodu, vytřete do sucha, nastavte na hrnci funkci smažení a nechte rozpustit máslo.
7. Přidejte citronovou šťávu a kůru, sůl a vše důkladně promíchejte.
8. Podávejte se zeleninou a máslovo-citronovou omáčkou.

Dezerty a sladká jídla



Funkce:

Sous vide, vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 4 tvrdé hrušky
- 400 ml červeného vína
- 175 g cukru
- 1 tyčinka skořice
- Citronová kůra
- 2 hřebíčky
- Pražené mleté mandle
- Lístky máty na ozdobu

Hrušky na víně

Postup:

1. Ve víně rozpustíte cukr. Přidejte koření a citronovou kůru.
2. Olupejte hrušky a zbavte je stopky.
3. Vložte hrušky do sáčku, přidejte kořeněné víno a zavakujte.
4. Naplňte hrnec do poloviny horkou vodou a vložte hrušky. Zakryjte víkem, aktivujte funkci sous vide, nastavte teplotu na 85 °C a časovač na 50 minut.
5. Hrušky opatrně vyjměte a zchladte v ledové vodě.
6. Vyprázdněte nádobu a dobře ji osušte.
7. Otevřete sáčky a veškeré víno z nich vlijte do hrnce, kde nechte zredukovat na omáčku.
8. Hrušky podávejte zalité zredukovanou omáčkou, posypané praženými mandlemi a lístky máty.

Tipy:

1. Přidejte koření podle vašich preferencí: kardamon, badyán, vanilku a jiné.
2. Zkuste na přípravu i jiné ovoce, například broskve.
3. Pokud máte omáčku rádi více hustou, přidejte do ní kukuřičný škrob a povařte.
4. Hrušky můžete macerovat ve víně delší dobu před samotným vařením.



Funkce:

Pomalé vaření

Porce:

4

Ingredience:

- 900 ml plnotučného mléka
- 125 g kulatozrné rýže
- 100 g cukru
- 1 malá celá skořice
- Citronová kůra
- Skořice k podávání

Mléčná rýže

Postup:

1. Do hrnce vlijte mléko, přidejte celou skořici a citronovou kůru. Aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a vařte 30 minut.
2. Přidejte rýži, zakryjte víkem a pokračujte další hodinu a půl. Občas opatrně promíchejte.
3. Přidejte cukr a promíchejte. Pokračujte ve vaření dalších 30 minut. Pokud máte rádi rýži řidší, přidejte více mléka.
4. Hotovou rýži (teplou nebo studenou) podávejte v miskách posypanou skořicí.

Tipy:

1. Pokud chcete mít rýži krémovější, přidejte místo části mléka 35% smetanu.
2. Na přípravu lze použít i odstředěné nebo bezlaktózové mléko.
3. Rýži můžete posypat hnědým cukrem a ten zkaramelizovat za pomoci flambovací pistole.
4. Proměňte klasickou rýži za čokoládovou přidáním 100 g kakaa a 150 g strouhané hořké čokolády. Zaměňte citronovou kůru za pomerančovou.



Funkce:
Pomalé vaření

Porce:
4

Ingredience:
- 1000 ml mléka
- 200 g hořké čokolády
a něco navíc na ozdobu
- 1 lžička kukuřičného
škrobu
- 3 zrnka kardamonu
- 3 hvězdičky anýzu
- 3 celé skořice
- Skořice na ozdobu
- Špetka soli

Kořeněná horká čokoláda

Postup:

1. Do hrnce vlijte mléko, přidejte celou skořici, kardamon a badyán. Aktivujte funkci pomalého vaření při vysoké teplotě a povařte 30 minut. Vyjměte koření.
2. Nasekejte hořkou čokoládu a vložte ji do teplého mléka. Aktivujte funkci vaření a míchejte dřevěnou vařečkou dokud se nerozpustí, přidejte špetku soli.
3. Přidejte kukuřičný škrob a dobře promíchejte. Míchejte do zhoustnutí.
4. Podávejte v mističkách, ozdobené strouhanou čokoládou a posypané skořicí. Doplňte celou skořicí.

Tipy:

1. Mléko můžete ochutit různými druhy koření (vanilka, muškátový ořech, hřebíček). Použijte ty, které máte rádi.
2. Pokud chcete přidat čokoládě šmrnc, přidejte špetku chilli.
3. Recept můžete připravit i za pomoci bílé čokolády.
4. Přidejte do čokolády špetku soli, ta zvýrazní její chuť.



Funkce:
Sous vide, vaření

Porce:
4

Ingredience:
- 600 ml plnotučného mléka
- 100 g třtinového cukru
- 5 vajec
- Karamel
- 4 skleněné nádoby

Španělský flan

Postup:

1. Dno skleniček lehce pokryjte karamel. Skleničky předtím vysterilizujte.
2. Mléko vlijte do hrnce a aktivujte funkci vaření. V mléce rozpusťte cukr a přidejte vejce. Dobře rozšlehejte a za stálého míchání vymíchejte v kompaktní směs.
3. Směs nalijte do 3/4 skleniček na karamel.
4. Skleničky vložte do hrnce, zavřete víčkem a do hrnce vlijte vodu tak, aby byly skleničky ponořené.
5. Aktivujte funkci sous vide, nastavte teplotu na 80 °C a časovač na 90 minut.
6. Skleničky vyjměte z hrnce za pomoci kleští a nechte zchladnout. Uložte do lednice alespoň na 6 hodin.
7. Opatrně vyklopte na talíř nebo servírujte přímo ve skleničkách.

Tipy:

1. Pokud chcete, aby byl základ krémovější, nahraďte část mléka smetanou.
2. Nejlepších výsledků dosáhnete když budou mít všechny ingredience pokojovou teplotu.
3. Nahraďte 100 ml mléka likérem, který dodá dezertu příjemnou změnu.
4. Obohaťte chuť mléka například o vanilku, skořici, kardamon nebo anýz.



Funkce:

Vaření na páře

Porce:

6

Ingredience:

- 250 g mascarpone
- 250 g krémového sýru
- 100 g cukru
- 1 lžice kukuřičného škrobu
- 2 vejce
- Moučkový cukr na ozdobu
- 1 vanička malin

Tvarohový koláč na páře

Postup:

1. Všechny ingredience vyšlehejte pomocí ručního šlehače.
2. Směs nalijte do formy o průměru 15 cm a povrch uhlad'te stěrkou.
3. Naplňte hrnec 2 cm vody, vložte stojan na vaření v páře a vložte do něj formu. Přikryjte formu plátýnkem tak, aby se nedotýkalo povrchu koláče. Aktivujte funkci vaření v páře a nastavte časovač na 45 minut.
4. Koláč vyjměte z hrnce a nechte ve formě zchladnout. Vyjměte z formy, pocukrujte moučkovým cukrem a ozdobte malinami.

Tipy:

1. Použijte jakýkoliv čerstvý smetanový sýr.
2. Zkuste přidat trochu sýru s modrou plísní pro zvláštní nádech.

©2024 Spectrum Brands, INC., Všechna práva vyhrazena

Žádná část této publikace nesmí být reprodukována v jakékoli hmotné formě (včetně kopírování a ukládání na jakémkoliv elektronickém zařízení) bez písemného souhlasu vlastníka autorských práv. Vyžádání povolení od držitele autorských práv k reprodukci jakékoliv části této publikace by měla být adresována na Marketingové oddělení, RRH Appliances Czech Republic s.r.o., Jindřicha z Lipé 108, 47001 Česká Lípa.

I když byla přijata veškerá opatření, aby byla zajištěna přesnost obsahu tohoto díla, Spectrum Brands, INC., nemůže převzít žádnou odpovědnost za ztrátu způsobenou jakékoli osobě, která jedná nebo se zdrží jednání v souladu s obsahem této publikace.

Upozornění: Neoprávněné jednání v souvislosti s tímto autorským dílem a jeho autorskými právy může mít za následek občanskoprávní nárok na náhradu škody a trestní řízení.



Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

