

# Obsah



## Základné recepty

36

- > Cestá
- > Omáčky

## Predjedlá

39

- > Predjedlá
- > Krémové polievky

## Hlavný chod

42

- > Mäso
- > Ryby
- > Zelenina

## Dezerty

48

## Nápoje

49

## Tabuľka príslušenstva a funkcií

50



Slovensky

# Cestá



## Cesto na biely chlieb

> **PRÍSADY** (Na jeden bochník chleba)

500 g múky ■ 300 g vlažnej vody ■ 2 vrecká pekárskeho kvasníc ■ 10 g soli

Do pracovnej nádoby robota so špeciálnym hnetačom cesta, dáme múku, soľ, pekársku kvasnicu. **Zvolíme rýchlosť 5/2**, stlačíme niekoľkokrát pulzové tlačidlo, potom necháme robot plynulo bežať a pridávame vlažnú vodu do plniaceho otvoru veka. **Keď cesto utvorí hladkú guľu** (okolo 40s), robot vypneme a necháme cesto kysnúť pri teplote prostre-

dia okolo 1/2 hod. Potom opäť spracujeme cesto, urobíme z neho bochník a položíme ho na maslom vymastený a múkou posypaný plech. Necháme ešte raz cesto kysnúť na vlahom mieste 1 hod. **Dáme do rúry** na 30min. na stupeň 8. Do rúry dáme aj malú nádobku s vodou, aby sa utvorila zlatistá kôrka.



## Krehké cesto

> **PRÍSADY** (Na koláčový korpus 350 g)

200 g múky ■ 100 g masla ■ 5 cl vody ■ štipka soli

Do pracovnej nádoby so špeciálnym hnetačom cesta dáme múku, maslo a soľ. **Zvolíme rýchlosť 5/2** a zapneme robot na niekoľko sekúnd než začneme pridávať vodu plniacim otvorom veka. Necháme

prístroj zapnutý pokým cesto nie je pekne hladké. **Necháme aspoň 1 hod.** odpočívať na studenom mieste, potom vyvalkáme a dáme piecť.



## Cesto na palacinky

> **PRÍSADY** (Na 20 palacieniek)

375 g múky ■ 3/4 l mlieka ■ 4 vajcia ■ 40 g cukru ■ 10 cl oleja  
■ 1 polievková lyžica pomarančových kvetov lebo alkoholu

Do nádoby mixéra dáme vajcia, olej, cukor, mlieko a zvolenú vôňu. **Zvolíme rýchlosť 5/2**, a necháme bežať niekoľko sekúnd. Potom otvorom dávkovacej zátky

pridáme múku a necháme bežať 1,5 min. **Necháme odpočinúť** aspoň 1 hod. než začneme piecť palacinky.





## Cesto na briošku

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

250 g múky ■ 5 g soli ■ 50 g cukru ■ 100 g masla ■ 2 celé vajcia a 1 žltok  
■ 2 polievkové lyžice vlažného mlieka ■ 1 vrecko pečárskych kvasníc

**Do pracovnej** nádoby robota s miesičom dáme múku, soľ, cukor, vajcia, pečárske kvasnice zmiešané s vlažným mliekom. Zvolíme rýchlosť **4/2**, a necháme bežať niekoľko sekúnd. Potom zvolíme rýchlosť **5/2**, a postupne pridávame maslo plniacim otvorom veka. **Necháme bežať** 3,5 min.

**Vymastíme maslom** a vysypeme múkou formu na briošku, dáme do nej cesto a necháme kysnúť na teplom mieste pokým forma nebude plná (2-3 hod.). **Pečieme v** rúre na stupeň 6 alebo na 180° a pečieme 25 min.



## Jemné krehké cesto

> **PRÍSADY** (Na jeden koláč)

250 g múky ■ 125 g cukru ■ 125 g masla ■ 1 vajce ■ 1 čajová lyžička vanilkového cukru  
■ trošku soli

**Do pracovnej** nádoby so špeciálnym hnetačom cesta dáme cukor, vajce a zmäknuté maslo. Zvolíme rýchlosť **2/1** na 25 sek. potom prejdeme na rýchlosť **4/2** na 45 sek. **Pridáme múku**, vanilku,

soľ. **Nastavíme rýchlosť 3/2** na 15 sek. potom prejdeme na rýchlosť **4/2** na 15 sek. Necháme 1 hod. odpočívať na studenom mieste.



## Cesto na pizzu

> **PRÍSADY** (Na jednu pizzu)

150 g múky ■ 90 g vlažnej vody ■ 2 polievkové lyžice olivového oleja  
■ 1/2 vrecka pečárskych kvasníc ■ soľ

**Do pracovnej** nádoby so špeciálnym hnetačom cesta nasypane múku a soľ. Zapneme na niekoľko sekúnd na rýchlosť **3/1**, potom prejdeme na rýchlosť **5/2**. Plniacim otvorom nalejeme vlažnú vodu,

potom olivový olej a necháme točiť, pokým cesto neutvorí peknú gufu. **Necháme kysnúť** až cesto zdvojnásobi svoj objem. Rozvaľkáme a vytvarujeme podľa potreby.



## Odpalované cesto

> **PRÍSADY** (Na 20 veľkých veterníkov alebo 40 malých)

30 cl vody ■ 120 g masla ■ troška soli ■ troška cukru ■ 240 g múky ■ 6 vajec

**V kastróle dáme** zohriať vodu s maslom, soľ a cukor. Keď začne vriieť, pridáme zaraz do kastróla všetku múku. Miešame vareškou až kým cesto vsiakne všetku tekutinu. Necháme vychladnúť.

**Vychladnuté cesto** dáme do pracovnej nádoby s plastovým hnetačom cesta. Zvolíme rýchlosť **4/1**, a plniacim otvorom veka po jednom pridávame celé vajčička, potom prepneme na rýchlosť **5/2**. Po pridaní všetkých vajec spracovávame

cesto ešte 1min. Malou lyžičkou alebo vreckom na zdobenie robíme malé kôpky cesta na maslom vymastený a múkou posypaný plech. **Dáme do rúry** na stupeň 6 na 40 min. Necháme vychladnúť v rúre s otvorenými dvierkami, nevyberáme ihneď z rúry, veterníky by mohli splasnúť. **Keď úplne** vychladnú, naplníme veterníky pevne ušľahanou šľahačkou alebo tortovým krémom.



Slovensky

# Omáčky



## Omáčka s avokádom

### > PRÍSADY

2 prírodné jogurty ■ 1 zrelé avokádo ■ šťava z 1/2 citróna ■ 1 kávová lyžička horčice ■ troška zeleného petržlenu ■ 1 malá cibula ■ soľ, čierne a Cayennské korenie

**Avokádo olúpeme** a vyberieme jadro. Dáme všetky prísady okrem avokáda do nádoby mixéra. Zvolíme rýchlosť 5/2 a zapneme. Vytiahneme dávkovaciu zátku a jej otvorom pridávame po kúskoch

avokádo. Necháme bežať 1 minútu. Dáme do chladničky, a podávame studenú ako prílohu k rybe alebo studenému mäsu.



## Majonéza

### > PRÍSADY

1 žĺtok ■ 1 polievková lyžica horčice ■ 1 kávová lyžička octu ■ 25 cl oleja ■ soľ a čierne korenie

**Do pracovnej** nádoby so šľahačom dáme žĺtok, horčicu, ocot, soľ a čierne korenie. Zvolíme rýchlosť 3/1 a pokým beží, prilievame tenkým pramienkom olej plniacim

otvorom. Po niekoľkých sekundách prejdeme na rýchlosť 4/2. **Akonáhle** sa olej spojí s ostatnými prísadami, prejdeme na rýchlosť 5/2 a necháme pracovať 30 sek.



## AĽoli

### > PRÍSADY

1 žĺtok ■ 3 strúčiky cesnaku ■ 1 polievková lyžica horčice ■ 1 kávová lyžička octu ■ 15 cl rastlinného oleja ■ 10 cl olivového oleja ■ soľ a čierne korenie

**Do minidrvičky** dáme olúpaný cesnak a necháme bežať niekoľko sekúnd rýchlosťou 4/2. Odložíme. Do pracovnej nádoby so šľahačom dáme žĺtok, horčicu, ocot, posekaný cesnak, soľ a čierne korenie. Zvolíme rýchlosť 3/1 a pokým

beží, prilievame tenkým pramienkom plniacim otvorom olej. Po niekoľkých sekundách prepne na rýchlosť 4/2. **Akonáhle** je všetok olej pridaný, prepne na rýchlosť 5/2. Necháme bežať 30 sek.



## Paradajkový pretlak

### > PRÍSADY (Pre 6 osôb)

1 kg paradajok ■ 1 žltá cibuľa ■ 1 strúčik cesnaku ■ 3 stébla petržlenu ■ 3 polievkové lyžice olivového oleja ■ soľ a čierne korenie

Olúpeme paradajky a rozkrájame na štyri kusy. **V pracovnej** nádobe s kovovým nožom sekáme 10 sekúnd cibuľu, cesnak a petržlen rýchlosťou 4. Na rajnici opožičíme pokrúžanú cibuľu s prísadami na olivovom oleji. Pridáme paradajky,

osolíme, okoreníme a varíme 1/2 hod. **V** pracovnej nádobe s nástavcom Maxipres so sitkom s drobnými otvormi paradajkovú zmes prepasírujeme rýchlosťou 1. **Podávame horúce** ako prílohu čerstvých cestovín.





Slovensky

# Predjedlá



## Slaný koláč quiche z Lotrinska

> **PRÍSADY** (Pre 6/8 osôb)

- krehké cesto z 350 g ■ 200 g údenej slaniny ■ 15 cl mlieka ■ 3 vajcia
- 250 g hustej čerstvej smotany ■ 100 g syra gruyère ■ soľ, čierne korenie
- strúhaný muškátový oriešok

**Pripravíme** krehké cesto. Cesto rozložíme do maslom vymastenej koláčovej formy Ø 30 cm. Pečieme v rúre na stupeň 6 do biela 20 min. V robote s rezacím systémom s nastavcom A na jemné strúhanie nastrúhame syr gruyère rýchlosťou 4/2 a odložíme. **Opečieme** slaninu na rajnici. Na robote vybavenom

šľahačom ušľaháme 3 vajcia, mlieko, čerstvú smotanu, soľ, čierne korenie a strúhaný muškátový oriešok. **Zvolíme rýchlosť 4/2** a šľaháme 40 sekúnd. Na predpečený koláč rozložíme slaninu, zalejeme rozšľahanými vajcami. Pospeme quiche strúhaným syrom gruyère a pečieme v rúre (stupeň 6) 25 minút.



## Lososový nákyp

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

- 250 g čerstvého lososa ■ 4 vajcia ■ 1/3 l hustej bešamelovej omáčky
- 1 kávová lyžička citrónovej šťavy ■ soľ a čierne korenie

**Pripravíme** bešamelovú omáčku a odložíme. V pracovnej nádobe vybavenej kovovým nožom sekáme lososa rýchlosťou 4/2 počas 30 sek. Pridáme 4 žltka, soľ, čierne korenie a citrón. Zvolíme rýchlosť 3/1 a mixujeme 20 sek. **Na rybu** nalejeme bešamel a opäť mixujeme 1 minútu rýchlosťou 3/1. Všetko dáme do veľkej šalátovej misy. Umyjeme

nádobu robota. **Na robote** vybavenom šľahačom šľaháme štyri bielka rýchlosťou 5/2 1 minútu 40 sek. Opatrne zamiešame ušľahaný sneh z bielkov do zmesi s lososom. Premiešame. Dáme do maslom vymastenej formy na nákyp a 30 minút pečieme v rúre na stupeň 6. Podávame hneď ako vyberieme z rúry.

38  
39



## Jemný slaný koláč

> **PRÍSADY** (Pre 8 osôb)

- Krehké cesto z 500 g ■ 200 g údenej slaninky ■ 200 g cibule
- 500 g hustej čerstvej smotany ■ 100 g syra gruyère ■ 4 celé vajcia a 3 žltky
- 20 g masla ■ 50 g múky ■ 3 polievkové lyžice vína Noilly ■ soľ, čierne korenie

**Pripravíme** krehké cesto a necháme 1 hod. odpočinúť. Zatiaľ na rajnici opečieme slaninku na kúsku masla. V pracovnej nádobe s rezacím systémom s nastavcom A na jemné strúhanie nastrúhame syr gruyère rýchlosťou 4/2. Odložíme. **V pracovnej** nádobe s kovovým nožom sekáme cibuľu rýchlosťou 4/2 niekoľko sekúnd. Pridáme ku slaninke a necháme opekať niekoľko minút. Cesto rozdelíme na dve časti, rozvaľkáme obe časti. **Koláčovú** formu vyložíme jednou časťou cesta, druhú zatiaľ odložíme. Do pracovnej

nádoby so šľahačom dáme celé vajcia, žltka, čerstvú smotanu, múku, soľ a čierne korenie, zvolíme rýchlosť 4/2 a šľaháme 1 minútu. Túto zmes nalejeme do koláčovej formy na cesto, pridáme slaninku s cibuľou, Noilly a posypeme syrom gruyère. **Všetko zakryjeme** druhou časťou cesta. Spojíme okraje oboch častí cesta a prítlačíme k sebe. Potrieme vrch koláča žltkom. V prostriedku cesta urobíme otvor, aby mohla unikáť para. Dáme piecť do rúry na stupeň 6 (180°) na 1 hod.





Slovensky

# Krémové polievky



## Šampiňónový krém

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

100 g zemiakov ■ 500 g čerstvých šampiňónov ■ 1 cibuľa ■ 3/4 l bujónu  
■ 15 cl mlieka ■ 2 polievkové lyžice čerstvej smotany ■ soľ a čierne korenie

V **tlakovom** hrnci na masle krátko opečieme zemiaky, šampiňóny a cibuľu. Pridáme 3/4 l bujónu, soľ a čierne korenie a necháme variť 10 minút. **Potom dáme** všetko do mixéra, pridáme mlieko a

čerstvú smotanu. **Zvolíme** rýchlosť 4/2, potom na niekoľko sekúnd rýchlosť 5/2 a mixujeme 1 minútu. Dáme do polievkovej misy a podávame horúce.



## Sedliacka polievka

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

2 zemiaky ■ 2 karočky ■ 1 kvaka ■ 1 biela časť póru ■ 1 cibuľa ■ trošku zeleru koreňového alebo vňate ■ pár stoniek zeleného petržlenu ■ soľ, čierne korenie ■ 1 l bujónu

Očistíme a umyjeme zeleninu, nakrájame na kúsky. **Osolíme**, okoreníme čiernym korením, a dáme všetko do tlakového hrnca variť na 15 minút. **Po uvarení** dáme

všetko do nádoby mixéra, zvolíme rýchlosť 5/2, a mixujeme 30s. **Dáme do** polievkovej misy a podávame horúce.



## Gaspacho

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

600 g zrelých paradajok ■ 3/4 papriky ■ 1 šalátová uhorka ■ 3 strúčiky cesnaku  
■ 1 cibuľa ■ 3 krajce chlebovej striedky ■ 1 kávová lyžička octu ■ 3 polievkové lyžice olivového oleja ■ 3 polievkové lyžice citrónovej šťavy ■ soľ, čierne korenie  
■ pár kvapiek Tabasca ■ 50 cl studenej vody

**Ošúpeme** paradajky a zbavíme ich semienok, olúpeme uhorku a vyberieme semienka z papriky. **Do nádoby** mixéra dáme všetku zeleninu pokrúpanú na kúsky,

cesnak, cibuľu a chlebovú striedku. **Pridáme olej**, ocot, citrón, studenú vodu, Tabasco, soľ a čierne korenie. Zvolíme rýchlosť 5/2 a mixujeme 1,5 minúty.





## Špargľový krém

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

700 g špargľových výhonkov ■ 1 pohár hydinového bujónu ■ 20 cl čerstvej smotany ■ 2 žltky ■ soľ, biele korenie ■ 1 lyžica pokrájanej pažítky

**Špargľu necháme** odkvapkát a potom pokrájame na 3-4 cm kúsky. Do nádoby mixéra dáme štavu zo špargle, pridáme pokrájanú špargľu, čerstvú smotanu, bujón, žltky, korenie a soľ. **Zvolíme** rýchlosť 5/2, a mixujeme 1 minútu. Nalejeme do sklenej nádoby a dáme

variť do mikrovlnnej rúry na 12 minút na stredný výkon. **Po uvarení** všetko dáme do nádoby mixéra a opäť miešame 20 sekúnd rýchlosťou 5/2. Ihneď nalejeme do tanierov a posypeme jemne nasekanou pažítkou.

40  
41



## Pórový krém

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

250 g pórov ■ 200 g zemiakov ■ 20 cl mlieka ■ 3/4 l teplej vody ■ muškátový oriešok ■ 30 g masla ■ petržlen ■ soľ, čierne korenie

**Ošúpeme póry** a nakrájame na kolieska. Pokrájaný pór dáme do pracovnej nádoby s kovovým nožom. Sekáme rýchlosťou 4/1, 20 sekúnd. V kastróle necháme roztopiť maslo a pridáme posekaný pór, zamiešame, zakryjeme, a podusíme 15 min. **Očistíme zemiaky.** Nakrájame na veľké kocky a pridáme ich k póru. Osolíme,

okoreníme čiernym korením a muškátovým orieškom, zalejeme vodou a mliekom. **Varíme** 1/2 hod. Po uvarení všetko nalejeme do nádoby mixéra, mixujeme rýchlosťou 5/2 40 sekúnd. Ihneď servírujeme, posypeme každý tanier zeleným petržlenom a podávame s osmaženou žemľou pokrájanou na kúsočky.



Slovensky

# Mäso



## Bravčové medailónky na karí

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

- 1,2 kg bravčových medailónkov ■ 3 polievkové lyžice oleja ■ 2 žlté cibule
- 3 strúčiky cesnaku ■ 30 g hrozienok ■ 4 olúpané a semenok zbavené paradajky
- 1 polievková lyžica karí v prášku ■ 10 cl Noilly (franc. korené víno) ■ 10 cl bujón
- 25 cl čerstvej tekutej smotany ■ soľ a čierne korenie

V **pracovnej** nádobe s kovovým nožom pokrájame cibule a cesnak rýchlosťou 5/2. Odložíme. Tiež kovovým nožom rozdrvíme olúpané a semenok zbavené paradajky. **Bravčové filé** pokrájame na 2 cm hrubé medailónky, okoreníme a opečieme na oleji. Potom mäso vyberieme a v tom istom oleji osmažíme cibuľu a cesnak. Pridáme hrozienka prv než cibuľa

sčervenie. **Ešte trošku** osmažíme. Pridáme paradajky a karí. Necháme 10 minút pustiť štavu. Pridáme plátky mäsa a vlejeme Noilly a bujón. Necháme zahustiť asi tak 10 minút. Pridáme smotanu, osolíme, okoreníme a dovaríme (asi 10 minút na prudkom ohni). **Upravíme** mäso, polejeme omáčkou. Podávame s ryžou upravenou ako pilaf.



## Musaka

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

- 600 g jahňaciny ■ 6 baklažánov ■ 4 paradajky ■ 3 cibule ■ 3 strúčiky cesnaku
- 150 g syra gruyère ■ Cayenské korenie ■ jemné bylinky ■ koriander ■ olivový olej
- soľ a čierne korenie

**Nakrájame** baklažány na silné kolieska (1cm), osolíme ich, aby pustili vodu. V robote s rezacím systémom a s nasadeným rezacím systémom A, zvolíme rýchlosť 4/2 a postrúhame syr. Odložíme. **Nasadíme** na robot kovový nôž, nakrájame cibuľu a cesnak rýchlosťou 4/2. V panvici na olivovom oleji osmažíme cibuľu a cesnak. **Olúpeme** paradajky a zbavíme ich semenok, sekáme rýchlosťou 4/2 10 sekúnd a odložíme. Posekáme i mäso rýchlosťou 5/2 po 20 sekúnd. Do panvice

s cibuľou pridáme mäso, paradajky, jemné bylinky, koriander a Cayenské korenie. **Osolíme** a okoreníme čiernym korením. **Varíme** 15 minút. Osušíme kolieska baklažánu obrúskom a necháme opieť z oboch strán na olivovom oleji. V pekáči rozložíme striedavo vrstvu baklažánu a vrstvu posekanej zmesi a skončíme vrstvou baklažánu. **Všetko posypeme** strúhaným syrom. Pečieme v rúre 30 minút na stupeň 6. Podávame horúce.



## Plnené paradajky

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

- 6 pekných paradajok ■ 300 g bravčového karé bez kosti ■ 4 krajce chlebovej striedky
- 10 cl mlieka ■ 1/2 cibule ■ 1 strúčik cesnaku ■ 4 zelene petržleny, jemné bylinky
- olivový olej, ■ soľ a čierne korenie

**Krajce chlebovej striedky** namočíme do mlieka. Odložíme. Odkrojíme vrchnú časť paradajok (klobúčik) a vyberieme dužinu. Posolíme vnútrašok paradajok a obrátime na pijavý papier. **Do pracovnej** nádoby s kovovým nožom dáme cesnak, cibuľu, petržlen. Krájame rýchlosťou 4/2 pár sekúnd. Pridáme mäso, vyžmýkanú chle-

bovú striedku, trošku dužiny z paradajok, soľ, čierne korenie a jemné bylinky. Zvolíme rýchlosť 5/2 a sekáme 25 sekúnd. **Touto sekanou** zmesou naplníme paradajky, na každú kvapneme trošku olivového oleja, potom prikryjeme klobúčikom. **Necháme** piecť v rúre 45 minút na stupeň 7 (210°C).





## Murárska sekaná

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

- 1,2 kg zemiakov ■ 400 g hovädzieho ■ 150 g náplne klobásy ■ 1 strúčik cesnaku
- 1 cibuľa ■ 1 celé vajce a 1 žltok ■ 3 stonky zeleného petržlenu ■ 5 cl vlažnej vody
- 50 g masla ■ 100 g syra gruyère ■ troška strúhanky ■ soľ, čierne korenie

**Očistíme zemiaky** a nakrájame na kúsky, varíme 45 min. v hrnci s vriacou osolenou vodou. V pracovnej nádobe s kovovým nožom krájame cibuľu, cesnak a zelený petržlen 8 sek. rýchlosťou 4. V panvici osmažíme cibuľu, cesnak a petržlen. V pracovnej nádobe s kovovým nožom sekáme hovädzie mäso rýchlosťou 5 počas 10 sek. **Do panvice** k cibuli pridáme mleté mäso, náplň klobásy a celé vajce, osolíme, okoreníme a necháme dusiť 10 min. V pracovnej nádobe s rezacím systémom s nastavcom A postrúhame syr rýchlosťou 4. Odložíme. Keď sú zemiaky

uvarené, prepasírujeme ich v pracovnej nádobe s nasadeným Maxipresom, rýchlosťou 1. **Snímeme príslušenstvo** a zamiešame kašu v mise. Pridáme mlieko, maslo, žltok, soľ, čierne korenie a opäť zamiešame. Do maslom vymastenej misy na zapekanie rozložíme polovicu kaše, potom mäso a pokryjeme všetko druhou polovicou kaše. **Posypeme** postrúhaným syrom a opraženou strúhankou. Navrch pokladíme zopár kúskov masla a pečieme v rúre 30 minút na stupeň 6, potom 5 minút v polohe gril. Ihneď podávame.



## Tatársky biftek

> **PRÍSADY** (Pre 4 osoby)

- 600 g hovädzieho mäsa ■ Tabasco ■ Cayenské korenie ■ Worcesterová omáčka
- 1 veľká žltá cibuľa ■ 4 vajcia ■ 4 lyžice odkvapkaných kapár
- 4 - 6 kúskov petržlenovej vňate ■ soľ

V **pracovnej** nádobe máme nasadený kovový nôž, zvolíme rýchlosť 4/2 a pár sekúnd krájame cibuľu. Odložíme. Potom dáme do pracovnej nádoby hovädzie mäso, osolíme, a pridáme štipku **Cayenského** korenia, pár kvapiek Worcesterovej omáčky a Tabasca. Všetko sekáme 15 sekúnd rýchlosťou 5/2.

Posekané mäso rozdelíme do tanierov, uprostred urobíme jamku, do nej dáme surový žltok v polovičke škrupiny. **Okolo** mäsa rozložíme lyžicu pokrájanej cibule, kapár, a kučeravý zelený petržlen. **K tatárskemu** bifteku môžeme podávať kečup, olivový olej a Worcesterovú omáčku.



## Osso Bucco

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

- 6 hrubých kúskov z tefacieho kolena ■ 500 g karotky ■ 3 kúsky zelerovej vňate
- 3 žlté cibule ■ 800 g olúpaných a semienok zbavených paradajok
- 3 strúčiky cesnaku ■ 1,5 dl suchého bieleho vína ■ 1/3 l bujónu ■ kôra z 1/2 citróna
- olivový olej ■ 1 zväzok čerstvých bylín ■ pár stoniek kučeravého zeleného petržlenu

**Do rajnice** nalejeme troška olivového oleja a opečieme kúsky teľaciny. V pracovnej nádobe s kovovým nožom krájame cibuľu, cesnak, karotky a zelerovú vňať rýchlosťou 5/2 počas 10 sek. (nie na kašu). Vyberieme mäso z rajnice a dáme na 10 minút podusť pokrýjanú zeleninou. V pracovnej nádobe stále s kovovým nožom nakrájame nahrubo paradajky rýchlosťou 4/2. **Paradajky** pridáme k ostatnej zelenine, potom i mäso. Osolíme, okoreníme, zaleje-

me horúcim bujónom a suchým bielym vínom, pridáme zväzok bylín. V mini drvičke sekáme citrónovú kôru pár sekúnd rýchlosťou 5/2. Poprášime s ňou pripravenú zmes. **Prikryjeme** pokrievkou a necháme dusiť na miernom ohni 1,5 hod. Nakoniec vyberieme zväzok bylín, a rozložíme Osso Bucco i so zeleninou na servírovaciu misu. **Posypeme** kučeravým zeleným petržlenom.



Slovensky

# Ryby



## Slaný koláč s lososom

> **PRÍSADY** (Pre 6/8 osôb)

Krehké cesto ■ 350 g karotiek ■ 350 g tekvičiek ■ 350 g čerstvého lososa ■ 3 vajcia ■ 20 cl čerstvej smotany ■ 10 cl mlieka ■ soľ a čierne koreníe ■ paprika



Prípravíme si krehké cesto. **Rozložíme** ho do koláčovej formy vymastenej maslom, Ø 30 cm. V rúre na stupeň 6 pečieme cesto do biela 20 min. V pracovnej nádobe s rezacím systémom s nástavcom C na strúhanie na hrubo nastrúhame rýchlostou 4/2 karotky a tekvičky. Do panvice zľahka vymastenej maslom dáme dusiť zeleninu na miernom ohni asi na

pätnásť minút. Na predpečené cesto rozložíme zeleninu a rybu pokrájanú na úzke prúžky. **Do pracovnej** misy so šľahačom dáme vajcia, smotanu, mlieko, papriku, soľ, čierne koreníe a šľaháme 10 sek. rýchlostou 4/2, potom prejdeme na rýchlosť 5/2 na 20 sek. **Túto zmes** nalejeme na zeleninu a dáme do rúry na stupeň 6 na 35 min. Podávame horúce.



## Tatársky biftek z lososa

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

450 g čerstvého lososa ■ 3 polievkové lyžice olivového oleja ■ 3/4 kávovú lyžičku soli ■ 3 štipky čierneho koreníe ■ 1 1/2 kávovej lyžičky horčice ■ 3/4 kávovej lyžičky Worcesterovej omáčky

**Dáme lososa** do pracovnej nádoby s kovovým nožom a zapneme na 10 sek. pri rýchlosti 4/2. **Pridáme** olivový olej, horčicu, soľ, čierne koreníe a

Worcesterovú omáčku. Spustíme na 30 sek. pri rýchlosti 4/2. **Podávame** vychladené na hriankach.



## Krevety so zeleninkou

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

42 kreviet ■ 2 pekné tekvičky ■ 1 červená paprika ■ 1 fenikel ■ 2 cibule ■ 3 strúčiky cesnaku ■ 2 citrónové šťavy ■ 10 cl rybacieho výťažku ■ 5 cl vína Noilly-Prat ■ 5 polievkových lyžíc olivového oleja ■ soľ a čierne koreníe



**Olúpeme** krevety a necháme ich macerovať v citrónovej šťave. V pracovnej nádobe s kovovým nožom krájame pár sekúnd cibuľu a cesnak rýchlostou 4/2. **Dáme ich** do panvice na olivový olej a na miernom ohni osmažíme. V pracovnej nádobe vybavenej rezacím systémom s nástavcom H pokrájame papriku prekrojenú na polovicu a rovnako fenikel. **Umyjeme** tekvičky, ale nelúpeme a nakrájame rýchlostou 2/1. K cibuli do panvice pridá-

me pokrájanú zeleninu. Prípravíme rybací výťažok a nalejeme ho na zeleninu. **Pridáme Noilly**, osolíme, okoreníme a varíme na strednom ohni 15-20 min. Necháme odkvapkať krevety a pridáme ich do panvice a opekáme pár minút na silnom ohni za stáleho obracania. **Na každý** tanier na rozloženú zeleninu dáme 7 kreviet. Podávame veľmi horúce s ryžou a šalátom.





## Brandáda z tresky

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

1,2 kg nasolenej tresky ■ 6 strúčkov cesnaku ■ zväzok bylínok  
■ 25 cl vlažného mlieka ■ 10 cl olivového oleja ■ čierne korenie

Tresku odsolujeme 12 hodín v nádobe so studenou vodou, ktorú občas vymieňame. **3 l vody so** zväzkom bylínok privedieme k varu. Keď voda varí, pridáme tresku nakrájanú na kúsky. Varíme 10 minút, potom tresku scedíme. **V mini drvičke** rozdrvíme cesnak rýchlosťou 4/2 za 5 sek. Odložíme. Do pracovnej misy s kovovým nožom dáme tresku, rozdrvený cesnak,

okoreníme. **Dáme na rýchlosť 4/2** na 25 sek. potom prejdeme na rýchlosť 2/1. Plniacim otvorom pomaly striedavo prilievame olivový olej a vlažné mlieko. Necháme spustené, až kým zmes nie je hladká. **Dokoreníme.** Zmes dáme do pekáča na zapiekanie. **Pečieme** 10 minút na v stupeň 6, potom 10 minút v polohe gril. Ihneď podávame so zeleným šalátom.

44  
45



## Orech mušle St Jacques na víne Noilly

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

18 vnútrajškov čerstvých mušlí sv. Jakuba ■ 500 g bielej časti póru ■ 1/3 l mlieka  
■ 1/2 kávová lyžička karí v prášku ■ 2 polievkové lyžice čerstvej tekutej smotany  
■ 25 cl vína Noilly-Prat ■ soľ a čierne korenie ■ petržlen

**V pracovnej** nádobe s kovovým nožom nahrubo nasekáme biele časti póru. Nasekaný pór dáme variť do mlieka na 20 min. Osolíme, okoreníme. **Po uvarení** dáme obsah kastróla do nádoby mixéru, pridáme smotanu, karí, dáme na rýchlosť 5/2 na 30 sek. Omáčku dáme späť do

kastróla a udržujeme teplú. Na strednom ohni varíme vnútrajšky - orechy mušlí sv. Jakuba v Noilly-Prat 10 min. Osolíme, okoreníme. **Do každého** taniera dáme dve lyžice pórovej omáčky, a navrch dáme 3 orechy mäsa mušlí Sv. Jakuba. Posypeme zeleným petržlenom. Podávame horúce.





Slovensky

# Zelenina



## Zapečené zemiaky z Dauphiné

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

1 kg zemiakov ■ 30 cl mlieka ■ 25 cl tekutej smotany ■ 1 strúčik cesnaku ■ 3 žltky  
■ 100 syra gruyère ■ soľ, čierne korenie, strúhaný muškátový oriešok

**Na robote** s rezacím systémom s nástavcom A na jemné strúhanie postrúhame syr gruyère rýchlosťou 4/2. Odložíme. Očistíme zemiaky a pokrájame v pracovnej nádobe robota s rezacím systémom s nástavcom H rýchlosťou 2/1. **Plátky** zemiakov rozložíme do pekáča vymastého maslom a vytretého strúčikom

cesnaku. **Do pracovnej** nádoby robota so šľahačom dáme žltka, mlieko, tekutú smotanu, soľ, čierne korenie, a strúhaný muškátový oriešok. Šľaháme rýchlosťou 4/2 1 minútu. Túto zmes nalejeme na zemiaky. **Posypeme strúhaným** syrom a kúsočkami masla. Pečieme 1 hodinu v rúre na stupeň 7.



## Zapečené tekvičky

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

1 kg tekvičiek ■ 3 vajcia ■ 250 g čerstvej smotany ■ 100 g syra gruyère  
■ soľ, čierne korenie, muškát

**V pracovnej** nádobe s rezacím systémom s nasadeným nástavcom H, zvolíme rýchlosť 2/1 a pokrájame tekvičky. Povaríme 4-5 minút v osolenej vriacej vode. Necháme odkvapkať. **Dáme tekvičky** do maslom vymastenej ohnivzdornej misy. V pracovnej nádobe s krájačom zeleniny a nástavcom A nastrúhame syr gruyère rýchlosťou 4/2. Odložíme. V

pracovnej nádobe so šľahačom ušľaháme vajcia, smotanu, pridáme syr, soľ, čierne korenie a muškát. Zvolíme rýchlosť 4/2 a necháme bežať 10 sekúnd, potom prepne na 20 sekúnd na rýchlosť 5/2. Pripravenú zmes nalejeme na tekvičky a dobre zamiešame. Pečieme v rúre 15 minút na stupeň 8 a 10 minút v polohe gril. Podávame horúce.



## Karotková kaša

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

1,2 kg karotky ■ 300 g zemiakov ■ 100 g tekutej smotany ■ 40 g masla ■ 1 žltok  
■ soľ a čierne korenie

**Očistíme** zemiaky a karotku, dáme variť do tlakového hrnca na 15 min. V pracovnej nádobe s nástavcom Maxipress (sitko s veľkými otvormi) prepasírujeme uvarenú zeleninu rýchlosťou 1. **Keď je všetka**

zelenina prepasírovaná snímneme nástavec a varešku zapracujeme maslo, smotanu, žltok, soľ a čierne korenie, zamiešame. **Podávame horúce.**





## Zemiakový náryp v malých miskách

46  
47

> **PRÍSADY** (Pre 8 osôb)

500 g zemiakov ■ 1 rozdrvený strúčik cesnaku ■ 5 cl teplého mlieka ■ 60 g masla  
■ 4 vajcia ■ jemné bylinky, muškátový oriešok ■ soľ, čierne korenie

**Ošúpeme zemiaky** a pokrájame na malé kocky. Dáme variť na 45 minút do vriacej osolenej vody. Na konci varenia pridáme rozdrvený strúčik cesnaku a necháme na miernom ohni ešte 5 minút. Zlejeme vodu.

**Do pracovnej nádoby** s hnetáčom dáme zemiaky, mlieko, maslo, muškát, soľ, čierne korenie a jemné bylinky, miešame rýchlosťou 5/2 1 minútu. Zvolíme rýchlosť 4/1 a plniacim otvorom pridávame po

jednom 4 žltky, potom prejdeme na rýchlosť 5/2 a ešte miešame 30 sekúnd. Všetko dáme do šalátovej misy. V pracovnej nádobe so šľahačom na rýchlosť 5/2 šľaháme sneh z bielkov so štipkou soli 2,5 min. Do kaše zľahka zamiešame sneh z bielkov. Túto zmes rozdelíme do jednotlivých malých formičiek a pečieme v rúre na stupeň 6 (180°) 30 minút. **Podávame** k mäsu alebo so zeleným šalátom.



## Šošovičná kaša

> **PRÍSADY** (Pre 4/6 osôb)

500 g šošovice v konzerve ■ 1 cibuľa so zapichnutým hrebíčkom ■ 1 strúčik cesnaku  
■ 2 polievkové lyžice tekutej čerstvej smotany ■ 3 stonky petržleny  
■ 1/2 kocky hydínového bujónu, ■ 1/4 l vody ■ soľ a čierne korenie

**Dáme do kastróla** na 20 minút zohrievať šošovicu s cibuľou, strúčikom cesnaku, petržlenom, s 1/2 kockou bujónu a 1/4 l vody, soľou a čiernym korením. V pracovnej nádobe s Maxipressom a so sitkom s veľkými otvormi prepasírujeme uvarenú

zeleninu rýchlosťou 1. Keď je všetka zelenina prepasírovaná, snímeme príslušenstvo a potom vareškou vmiešame smotanu, zamiešame. **Podávame horúce** ako prílohu k bielu mäsu.



Slovensky

# Dezerty



## Jogurtový koláč

> **PRÍSADY** (6/8 osôb)

1 hrnček prírodného jogurtu (slúži ako odmerka) ■ 2 hrnčeky práškoveho cukru  
■ 3 hrnčeky múky ■ 1/2 hrnčeka oleja ■ 3 vajcia ■ 1 prášok do pečiva

**Všetky prísady** dáme do pracovnej nádoby s miesičom. Zapneme na 2 minúty na rýchlosť 3/1 a prejdeme na rýchlosť 5/2 tiež na 2 minúty. Cesto musí byť pekné

hladké. **Cesto dáme** do tortovej formy a vložíme do rúry nastavenej na stupeň 6 na 50 min.



## Ovocný nákyt Clafoutis

> **PRÍSADY** (Pre 6/8 osôb)

3 vajcia ■ 1/3 l mlieka ■ 150 g cukru ■ 120 g múky  
■ 300 g ovocia podľa výberu : jablká - hrušky - čerešne - slivky

**Prípravíme** ovocie, ak treba: ošúpeme, vyberieme jadrá a kôstky. Nakrájame na malé kocky lebo na plátky. Vymastíme maslom a vysypeme múkou tortovú lebo koláčovú formu Ø 30cm. **Poukladáme** pripravené ovocie. Do nádoby mixéra dáme vajcia, mlieko, cukor. Zvolíme

rýchlosť 5/2 a zapneme prístroj. **Postupne** plniacim otvorom pridávame múku. Necháme mixovať 60 sekúnd. Túto zmes nalejeme na ovocie a dáme na do rúry na stupeň 6 na 40 min. Nákyt podávame vlažný či studený, doplnený hustým žltkovým krémom.



## Koláč z treného cesta Quatre-quarts

> **PRÍSADY** (Pre 6/8 osôb)

4 vajcia ■ 200 g múky ■ 200 g masla ■ 200 g cukru ■ 1 prášok do pečiva

**Do pracovnej** nádoby s miesičom dáme múku, prášok do pečiva, cukor, maslo a vajcia. Zvolíme rýchlosť 5/2 na 2,5 minúty.

Dáme do maslom vymastenej a múkou vysypanej formy na srnčí chrbát. **V rúre nastavenej** na stupeň 6 pečieme 55 min.



## Jablčný koláč Tatin

> **PRÍSADY** (Pre 6/8 osôb)

120 g cukru ■ 1 vanilkový cukor ■ 80 g masla ■ 1 citrónová šťava  
■ 5 - 6 jablák (podľa veľkosti)

**Prípravíme** si krehké cesto. Z cukru, vanilkového cukru, masla a citrónovej šťavy urobíme karamel do tortovej formy. Akonáhle sa začne sfarbovať, zamiešame prísady a necháme trochu zhnednúť, potom necháme vychladnúť. **Olúpané a** na štvrtky nakrájané jablká ukladáme vypuklou stranou ku dnu formy a trošku

ich pritlačáme k sebe. **Rozvalkaným** cestom zakryjeme jablká. Okraje cesta zastrčíme dovnútra formy, pozdĺž steny. Pečieme 45 minút pri teplote 6 (180°). **Podávame vlažné** s ušľahanou čerstvou smotanou alebo s kopčekom vanilkovej zmrzliny.





Slovensky

# Nápoje



## Svieži koktail

> **PRÍSADY** (Na 6 pohárov)

25 cl pomarančovej šťavy ■ šťava z 1 citróna ■ 6 polievkových lyžíc tekutého medu  
■ 2 žltka ■ 4 kocky ľadu ■ 4 polievkové lyžice čerstvej smotany

**Do nádoby** mixéra dáme všetky prísady. **Nastavíme** na rýchlosť 5/2 na 1 min. Ihneď nalievame do pohárov.



## Studená káva Frappé

> **PRÍSADY** (na 8 pohárov)

1/2 l odtučneného mlieka ■ 6 kávových lyžičiek rozpustnej kávy  
■ 6 polievkových lyžíc cukru ■ 6 kociek ľadu

**Do nádoby** mixéra dáme všetky prísady a mixujeme 1,5 min. rýchlosťou 5/2. **Ihneď** nalievame do koktailových pohárov.



## Energetický koktail

> **PRÍSADY** (na 8 pohárov)

75 cl pomarančovej šťavy ■ 1 banán ■ 100 g rapikového zeleru ■ 200 g karotky  
■ šťava z 1 citrónu ■ 8 kociek ľadu

**Olúpeme karotku** a zeler. **Do nádoby** mixéra dáme všetky prísady a mixujeme 1 min. rýchlosťou 5/2.



## Ovocný koktail

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

1/3 l dobre vychladenej pomarančovej šťavy ■ 2 plátky z čerstvého ananásu  
■ 1 banán ■ 10 jahôd lebo malín ■ 2 poháre dobre vychladenej sódočky  
■ 2 kocky ľadu ■ 1 vrecko vanilkového cukru

**Všetky prísady** okrem sódočky dáme do nádoby mixéra. **Mixujeme** 30 sek. rýchlosťou 5/2. Potom otvorom veka pridáme sódočku, zatiaľ čo mixér stále pracuje. **Mixujeme** ešte 1 min. Ihneď podávame.



## Mliečny koktail s ovocím

> **PRÍSADY** (Pre 6 osôb)

Ovocie podľa výberu: 1 banán lebo 2 kiwi lebo 200g jahôd lebo malín 1/2 l napoly odstredeneho chladného mlieka ■ 30 g cukru ■ 3 kocky ľadu















**Všetky** prísady dáme do nádoby mixéra a mixujeme 30 sek. rýchlosťou 4/2, potom 30 sek. rýchlosťou 5/2. **Ihneď podávame.**

48

49

# Tabuľka príslušenstva / funkcií\*

Slovensky

FUNKCIE	PRÍSLUŠENSTVO	RECEPTY
EMULGOVAŤ ŠLAHAŤ	 ŠLAHAČ   Emulzný disk	Omáčky, majonézy, sneh z bielkov, šľahačka, nákypy, čokoládový krém, malinová zmrzlina, Tiramisu.
MIEŠAŤ	 Nádoba mixéra   Kovový nôž	Ľahké cestá : cestá na zákusky, mliečne koktaily, koktajly, ovocný náryp, trené cesto.
MIESIŤ	 Plastový hnetač   Kovový nôž	Ťažké cestá : chlebové cesto, krehké cesto, jemné krehké cesto, cesto na briošku, cesto na pizzu. Ľahké cestá : na zákusky, trené cesto, jogurtové cesto, koláč s hubami.
SEKAŤ / STRÚHAŤ (veľké množstvá)	 Kovový nôž	Másá, zelenina, ryby, syry, cibuľa, cesnak, ovocie, orešky, orechy, čokoláda, pórový krém, tatársky biftek.
SEKAŤ/STRÚHAŤ NA VEL'MI JEMNO (malé množstvá)	 Mini-drvička	Cibuľa, cesnak, jemné bylinky, kôra citrusových plodov, sušené ovocie.
JEMNE MIXOVAŤ/ HOMOGENIZOVAŤ	 Nádoba mixéra   Kovový nôž	Polievky, krémy, omáčky, palacinkové cesto, mliečne koktaily.
STRÚHAŤ/KRÁJAŤ NA PLÁTKY	 Rezací systém strúhanie (A/C) Rezací systém krájanie (D/H)	Tvrдый сыр, zelenina, ovocie.
LISOVAŤ CITRUSOVÉ PLODY	 Lis na citrusy	Pomaranče, citróny.
ROZMELNIŤ NA KAŠU/PRIPRAVIŤ PRETLAK	 Maxipress	Zeleninové kaše, ovocné kaše, paradajkový pretlak, ovocný pretlak.
VYTLAČIŤ ŠŤAVU	 Odšťavovač	Ovocné šťavy: jablčná šťava. Zeleninová šťava: paradajková šťava, mrkvová šťava.

\* podľa modelu

Rýchlosti sú v každom recepte uvádzané dvoma číslami: napr. 5/2. Prvé platí pre päťrýchlostné modely a druhé pre dvojrýchlostné modely.