



OMÁČKY A PREDJEDLÁ

DOMÁCA MAJONÉZA



Príprava: 5 min

1 miska	250ml slnečnicového oleja
	1 čl horčice
	2 pl octu
	1 vaječný žltok
	soľ a čierne korenie

1. Do mini misky pridáme vaječný žltok, horčicu a 1 ČL oleja.
2. Miešajte 20 sekúnd. Potom počas chodu prístroja pridajte polovicu oleja cez plniacu trubicu, najprv pomaly, a potom postupne rýchlejšie, keď zmes začne hustnúť.
3. Pridajte soľ a čierne korenie, znovu zapnite robot a postupne pridávajte zvyšok oleja tak, ako predtým. Ak používate ocot, pridajte ho na samom konci.

Tip kuchára: pred začatím sa uistite, že všetky ingrediencie majú izbovú teplotu. Pre ľahšiu majonézu použite celé vajcia.



OMÁČKA AIOLI



Príprava: 10 min

1 miska | ingrediencie k 1 miske majonézy
3 strúčiky cesnaku

1. Ošúpte strúčiky cesnaku. Rozpolte ich pozdĺžne.
2. Cesnak miešajte 20 sekúnd v mini miske.
Majonézu pripravte v tej istej miske na cesnakovú pastu podľa receptu na str. 2.

Tip kuchára: Je vhodnou omáčkou na zeleninové tyčinky.

PESTO



Príprava: 10 min

1 miska | 50 g píniových orieškov
50 g čerstvo nastrúhaného parmezánu
100 ml olivového oleja
2 malé strúčiky cesnaku
15 g bazalky

1. Bazalku umyte, odstráňte stonky a opatrne osušte.
2. Strúčiky cesnaku ošúpeme, pozdĺžne rozpolíme.
3. Do mini misky pridáme všetky ingrediencie okrem oleja. Pulzujte s robotom 10-krát alebo kým nebude zmes hladká.
4. Prepnite na nepretržitý režim a cez otvor vo veku nalejte olivový olej.

Tip kuchára: Pesto je vynikajúce servírované s cestovinami.



DIJONSKÁ OMÁČKA



Príprava: 5 min

1 miska

- 2 plátky uvarenej šunky
- 2 lyžice kyslej smotany
- 1 ČL plnotučnej horčice

1. Šunku nakrájajte na veľké kúsky a vložte ich do mini misky.
2. Pulzujte robotom 4-5 krát alebo kým nie je všetko jemne nasekané.
3. Pridajte kyslú smotanu a horčicu.
4. Opäť zapulzujte 4-krát a omáčka je hotová!

Tip kuchára: obzvlášť dobré s mrkvovými alebo cuketovými tyčinkami a ružičkami karfiolu.

GUACAMOLE



Príprava: 5 min

1 miska

- 2 ks zrelého avokáda
- 2 PL kyslej smotany
- 1 malá cibuľa (alebo jarná cibuľka)
- šťava z ½ citróna
- 1 ČL čili prášku
- soľ a čierne korenie

1. Cibuľu ošúpeme a rozštvrtíme a vložíme do mini misky. Pulzujte 3-krát.
2. Avokádo rozpolte, vyhodte kôstku, vyberte dužinu a nakrájajte na veľké kúsky.
3. Zapnite kuchynský robot a pridajte avokádo k cibuli pomocou plniacej trubice spolu s citrónovou šťavou, smotanou, chilli práškom a trochou olivového oleja.
4. Miešajte asi 1 minútu, aby ste získali hladké pyrú. Okoreníme podľa chuti.

Tip kuchára: na záver pridajte trochu paradajok nakrájaných na malé kocky.





CHLIEB A PEČENIE

DOMÁCI CHLIEB

Príprava: 10 min Čas vykysnutia: 2hod 30 min Pečenie: 30 min



1 malý bochník

250g pšeničnej chlebovej múky
160ml vody
5g čerstvého droždia
5g soľ

1. Droždie vmiešame vidličkou do vody, kým sa nerozpustí. Nechajte 1 minútu odpočívať.
2. Vložte múku, soľ a droždie do hlavnej misy vybavenej čepelou na cesto. Spracovávame 1 minútu alebo kým sa z cesta nevytvorí guľa.
3. Cesto pomúčenými rukami vyberte z misy, vyvaľkajte z neho guľu a vložte ju späť do veľkej misy. Zakryte príľnavou fóliou alebo vlhkou handričkou. Necháme vykysnúť cca. 2 hodiny.
4. Cesto pomúčenými rukami vyberieme z misy a položíme na múkou posypanú pracovnú dosku. Jemne ho sploštíme obr. A. Priložte dve strany do stredu a otočte ho obr. B.
5. Cesto pol ožime na plech vystlaný papierom na pečenie. Zakryte vlhkou utierkou a nechajte kysnúť 1 hodinu.
6. 20 minút pred koncom doby kysnutia naplňte vodou j jednu nádobu na odkvapkávanie v rúre.
7. Rúru predhrejte na 220 °C.
8. Bochník zľahka poprášime múkou a mokrou čepelou ostrého noža (obr. C) vyrežeme hlboký kríž.
9. Pečieme cca. 25 minút alebo do zlatista. Ak chcete skontrolovať, či je hotový, otočte ho a prudko naň zaklopte. Mal by znieť duto.
10. Chlieb necháme vychladnúť na mriežke.

Množstvo surových ingrediencií môžete zdvojnásobiť pri modeloch CS4200, CS5200 a Patisier.

Tip kuchára: nikdy nedovoľte, aby sa droždie dostalo do priameho kontaktu so soľou.

Rôzne zna ky múky vyžadujú rôzne množstvá vody. alšie rady týkajúce sa požadovaného množstva vody nájdete v pokynoch na obale múky.

A



B



C





VEGGIE PIZZA



Príprava: 45 min Čas vykysnutia: od 30min do 1h Pečenie: 15-20 min

1 veľká pizza

Cesto
200g pšeničnej chlebovej múky
100ml vody
2 pl olivového oleja
4g soľ
5g čerstvého droždia
1 čl oregána

Topping
300g mozzarella
6 pl paradajková omáčka
1 malá cuketa
2 paradajky
1 cibuľa
čerstvá bazalka
čili olej

Príprava cesta:

1. Droždie vmiešame vidličkou do vody, kým sa nerozpustí. Nechajte 1 minútu oddýchnuť.
2. Vložte soľ, múku, oregano, olej a droždie do hlavnej misy vybavenej čepelou na cesto. Spracovávame 1 minútu alebo kým sa z cesta nezačne tvoriť guľa. Ak je to potrebné, oškrabte steny misy špachtľou a spustite procesor ešte na niekoľko sekúnd.
3. Cesto pomúčenými rukami vyberte z misy a vyvalkajte z neho guľu. Vložte ho do veľkej nádoby na miešanie a prikryte potravinovou fóliou alebo vlhkou utierkou. Nechajte vykysnúť cca. 1 hodinu.
4. Pomúčenými rukami zrazte cesto niekoľkými jemnými údermi A .
5. Naplňte vodou jednu nádobu na odkvapkávanie v rúre a predhrejte rúru na 240 °C.
6. Cesto rozvalkajte B. na múkou posypanej pracovnej doske tak, aby sa vytvoril jeden veľký pizza základ (alebo dva menšie).
7. Celý základ popichajte vidličkou C .

Rôzne značky múky vyžadujú rôzne množstvá vody. Ďalšie rady týkajúce sa požadovaného množstva vody nájdete v pokynoch na obale múky.

A



B



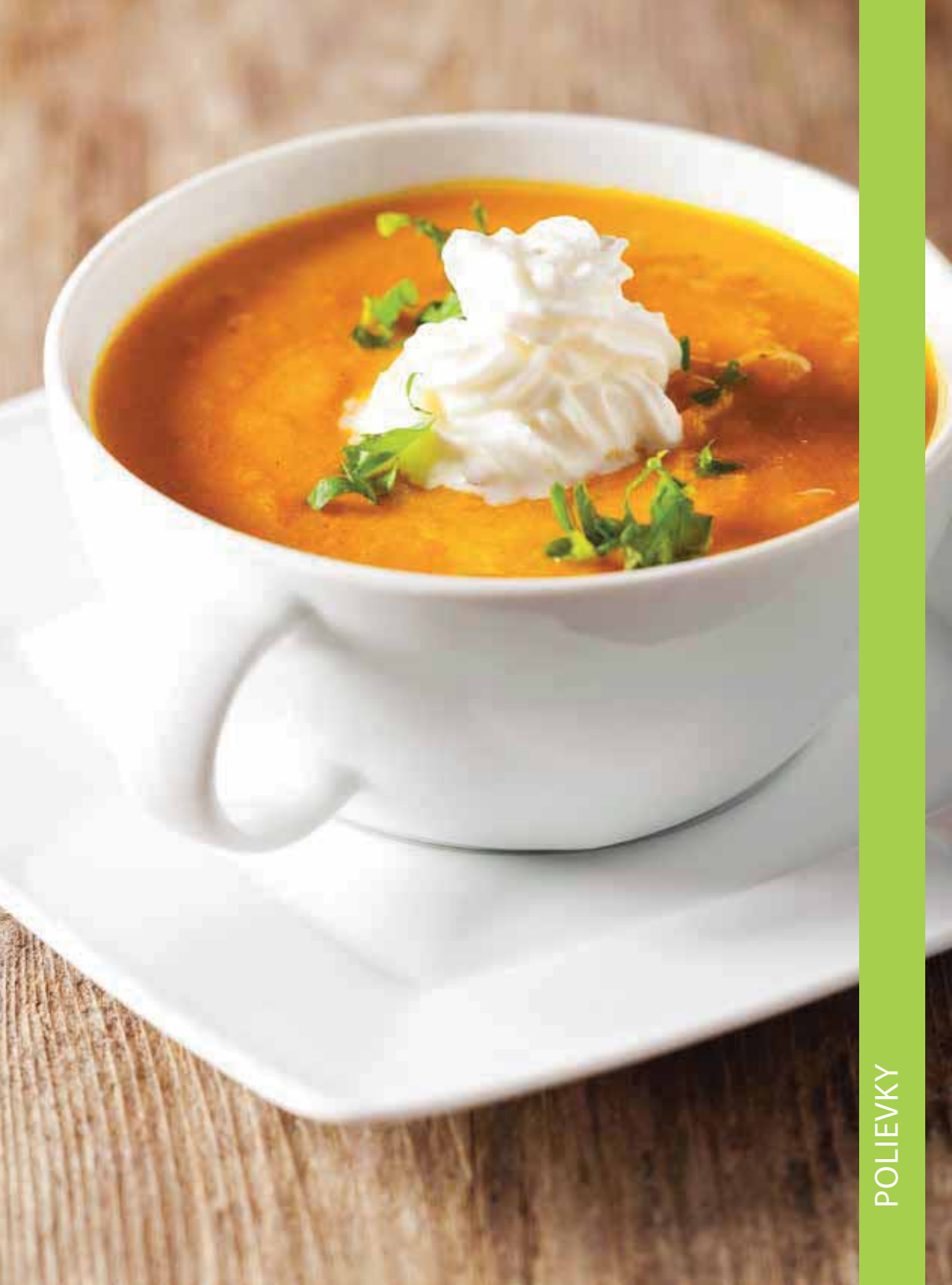
C



Príprava oblohy:

1. Umyte zeleninu a ošúpte cibuľu. Vložte 2 mm kotúč na krájanie do misky midi. Nakrájajte cibuľu a odložte. Cuketu a paradajky nakrájajte, preložte do cedníka a posypte soľou, aby ste sa zbavili prebytočnej šťavy.
2. Na troche olivového oleja opražíme nakrájanú cibuľu.
3. Paradajkový coulis rozložíme na základ pizze. Pridajte cibuľu a scedenú cuketu a plátky paradajok. Navrch poukladáme okrúhle plátky mozzarely. Každú vrstvu dochutíme soľou a korením.
4. Teplotu rúry znížime na 220 °C a pizzu pečieme 15-20 minút v závislosti od hrúbky dna. Kontrolujte ju v pravidelných intervaloch.
5. Hne ako vyťahnete z rúry, posypte natrhanými lístkamierstvej bazalky a pokvapkajte ili olejom.





POLIEVKA COUNTRY



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patisserie
PRÍPRAVA	15 min	15 min	20 min	20 min
VARENIE	20 min	20 min	25 min	25 min
Pór	½	1 malý	1	1
Mrkvy	1	1	2	2
Zemiaky	1	1	1	2
Cibuľa	¼	¼	½	½
Strúčik cesnaku (rozdrvený)	½	½	1	1
Maslo	10g	15g	20g	25g
Voda	500ml	700ml	850ml	1 l
Soľ & čierne korenie				

1. Ošúpte a umyte zeleninu. Nakrájajte ich v miske midi vybavenej 2 mm kotúčom na krájanie.
2. V hrnci s hrubým dnom si na masle podusíme cibuľu. Pridáme ostatnú zeleninu a za stáleho miešania varíme 2 minúty.
3. Pridáme vodu a okoreníme podľa chuti. Dusíme domäkka 20-25 minút.
4. Prelejte polievku do hlavnej misy vybavenej hlavnou čepeľou a Blendermix-om. Miesajte, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
5. V prípade potreby polievku pred podávaním prihrejte v hrnci na miernom ohni.

Tip šéfkuchára: Pre ešte chutnejšiu polievku opečte na kocky nakrájanú slaninu s cibuľou.



STUDENÁ POLIEVKA S MASCARPONE A PAPRIKOU



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pafissier
PRÍPRAVA	20 min	20 min	30 min	30 min
ČAS NA ODSTÁTIE	3 hr	3 hr	3 hr	3 hr
VARENIE	30 min	30 min	35 min	35 min
Červená paprika (bez semien)	2	3	4	6
Zemiaky	½	1	2	2
Strúčiky cesnaku	½	1	2	2
Cibuľa	½	½	1	1
Zväzok čerstvých bylín	½	1	1	1
Mascarpone	50g	100g	150g	200g
Voda	400ml	600ml	800ml	1l
Olivový olej	2 PL	3 PL	5 PL	6 PL
Štipka mletého zázvoru	1	2	3	4
Kajenské korenie a soľ				

1. Ošúpeme zemiaky, cibuľu.
2. Nakrájajte papriku v midi miske pomocou 4 mm kotúča na krájanie, potom zemiaky a nakoniec cibuľu. Odložte bokom.
3. V hrnci s hrubým dnom na troche olivového oleja na miernom ohni 2 minúty jemne opražíme cibuľu.
4. Pridajte papriku a cesnak a za stáleho miešania varte 10 minút.
5. Zalejeme vodou a dochutíme soľou. Pridajte zemiaky, zázvor a zväzok bylín. Mierne varte tak dlho, ako je uvedené v tabuľke.
6. Vyhodte zväzok bylín. Zmiešajte zeleninu s mascarpone a olivovým olejom v hlavnej miske s kovovou čepelou a mixérom Blendermix. Postupne pridávajte tekutinu na varenie cez plniacu trubicu. Dochutíme kajenským korením.
7. Necháme schladnúť aspoň 3 hodiny v chladničke.
8. Tesne pred podávaním posypte jemným čili práškom.





PREDJEDLÁ

COLESLAW ŠALÁT

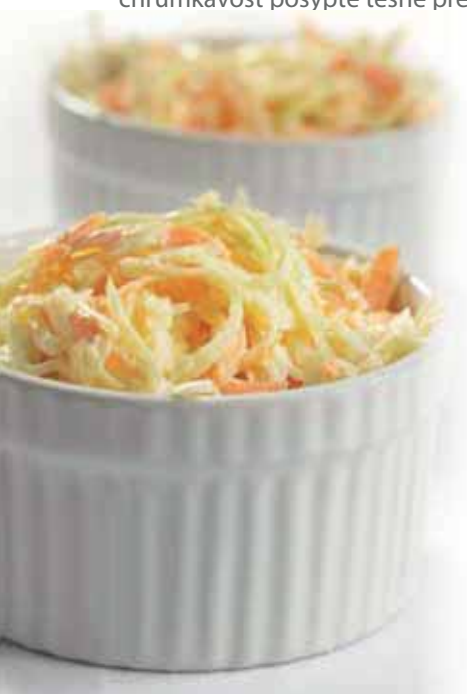


PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PRÍPRAVA	10 min	10 min	10 min	10 min
Biela kapusta hlávková	1/6	1/4	1/2	1
Cibuľa	1/4	1/2	1	1 1/2
Mrkva	2	3	4	6
Horčica	1/2 ČL	1 ČL	1 1/2 ČL	2 ČL
Majonéza	2 PL	4 PL	6 PL	8 PL
Biely vínny ocot	1/2 PL	1 PL	2 PL	3 PL

Soľ, korenie a cukor

1. Majonézu pripravte podľa receptu na str. 2 a rozdeľte množstvo na polovicu.
2. Umyte zeleninu, ošúpte cibuľu a mrkvu. Nastrúhajte mrkvu v midi miske pomocou 2 mm strúhacieho kotúča. Odložte bokom.
3. Vymeňte kotúč na strúhanie za 4 mm kotúč na krájanie. Nakrájajte kapustu a cibuľu.
4. Zeleninu premiestnite do misky na miešanie. Pridajte majonézu, ocot, horčicu, soľ, korenie a cukor.
5. Dochuťte.
6. Dobre premiešajte a uchovávajte v chladničke, kým nie je pripravený na servírovanie.

Tip šéfkuchára: pre sladkokyslé predjedlo pridajte hrozienka. Pre extra chrumkavosť posypte tesne pred podávaním vlaškými orechmi.



FRANCÚZSKA PAŠTÉTA



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtisier
PRÍPRAVA	10 min	10 min	10 min	10 min
PEČENIE	2 h	2 h	2½ h	2½ h
ZARIADENIE: FORMA NA TERINE				
Bravčové mäso	250g	500g	750g	1kg
Kuracie pečienky	125g	250g	375g	500g
Telacie rezne	60g	125g	190g	250g
Vajcia	1	1	2	3
Koňak	1 PL	2 PL	3 PL	4 PL
Bravčový kotlík* (voliteľné)	1	1	1	1
Čerstvý tymián a bobkové listy				
Soľ a čierne korenie				

1. Predhrejete rúru na 180 °C
2. Kuracie pečienky, bravčové mäso, soľ a korenie vložte do hlavnej misky s kovovou čepeľou.
3. Niekoľkokrát zatlačte. Pridajte vajcia a koňak cez plniacu trubicu. Znovu pulzujte 5-6 krát. Mäso by nemalo byť nasekané príliš najemno.
4. Masť vymačkáme a vystelieme ňou terinu.
5. Tretinu zmesi preložíme do teriny, pridáme časť telacieho mäsa nakrájaného na tenké pásiky a posypeme tymianom. Opakujte tento postup a zakončíte poslednou tretinou.
6. Ozdobte niekoľkými bobkovými listami a vetvičkami tymiánu.
7. Nalejte trochu vody do odkvapkávacej misky rúry (alebo inej misky), vložte do nej terinu a pečte v rúre tak dlho, ako je uvedené v tabuľke.
8. Nechajte vychladnúť a potom preložte do chladničky.

Tip šéfkuchára: podávajte s hriankami a uhorkami.





ZELENINY

ZEMIAKOVÉ ROSTI



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtisier
PRÍPRAVA	20 min	20 min	25 min	30 min
PEČENIE	30 min	30 min	30 min	30 min
Zemiaky	600g	1kg	1.5kg	2kg
Strúčiky cesnaku	2	3	4	5
Maslo	25g	40g	60g	80g
Olej	2 PL	3 PL	5 PL	6 PL
Vňať petržlenu	4	6	8	12
Sol' a čierne korenie				

1. Zemiaky ošúpeme, opláchneme a osušíme.
2. Cesnak ošúpeme, pozdĺžne prekrájame na polovicu a odstránime stredový výhonok. Umyte a osušte petržlenovú vňať. Cesnak a petržlenovú vňať vložte do mini misky a 4-krát premiešajte.
3. Zemiaky nastrúhajte v midi miske pomocou 2 mm strúhadla.
4. Nastrúhané zemiaky preložime do misky s cesnakovo-petržlenovou vňaťou. Dôkladne premiešame a okoreníme. Môžete si upiecť buď veľkú placku na celú panvicu, alebo zmes rozdeliť na malé guľôčky a sploštiť ich, aby vznikli malé placky.
5. Na panvici rozohrejeme olej a maslo. Rosti preložime na panvicu a na miernom ohni pečieme 15 minút.
6. Keď je spodná strana zlatohnedá, otočte rosti.
7. Pečte ďalších 15 minút.

Tip šéfkuchára: Vynikajúce s pečeným kuracím mäsom alebo hovädzím rebierkom.



GRATINOVANÉ ZEMIAKY



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PRÍPRAVA	20 min	20 min	25 min	35 min
PEČENIE	1h	1h	1h10 min	1¼ h
Zemiaky	600g	1kg	1.5kg	2kg
Tvrdý syr Gruyère	80g	150g	180g	200g
Hustá kyslá smotana	50ml	80ml	120ml	160ml
Maslo	20g	30g	45g	60g
Mlieko	200ml	500ml	750ml	1l
Strúčiky cesnaku	1	1	1	1
Štipka mletého muškátového orieška	1	1	1	1
Soľ a čierne korenie				

1. Nastrúhajte syr v midi miske pomocou 2 mm strúhadla. Odložte bokom.
2. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a osušíme.
3. Vymeňte disk na strúhanie za 2 mm disk na krájanie. Nakrájajte zemiaky
4. Predhrejete rúru na 180 °C
5. Ošúpeme a rozpolíme strúčiky cesnaku. Potrieme nimi vnútro zapekacej misy. Zapekaciu misku namažte maslom. Na spodok poukladajte vrstvu nakrájaných zemiakov, pridajte nastrúhaný syr, soľ, korenie a trochu smotany. Tieto kroky opakujte, kým neminiete všetky ingrediencie, končiac syrom.
6. Do mlieka vmiešame mletý muškátový oriešok a zalejeme ním zemiaky.
7. Pečieme v rúre. Zemiaky sú upečené, keď sa dajú ľahko prepichnúť nožom.
8. Servírujte ihneď.





ORIENTÁLNE RYBACIE PLACKY



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtisseries
PRÍPRAVA	15 min	15 min	15 min	15 min
PEČENIE	10 min	10 min	10 min	10 min
POČET PLACIEK	6	12	18	24
Treska	230g	450g	680g	900g
Rybacia omáčka namočená	1 PL	2 PL	3 PL	4 PL
Mletá kurkuma	½ ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Mletá rasca	½ ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Mletý zázvor	½ ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Vajcia	1	1	2	2
Cukor	½ ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Vňať citrónovej trávy	1	2	3	4
Čerstvé zelené chilli papričky	½	1	1	2
Soľ a čierne korenie				

1. Odstráňte vonkajšie listy a tvrdú časť citrónovej trávy. Nakrájajte mäkké vnútorné jadro a odložte bokom.
2. Chilli papričky zbavíme semienok a odložíme bokom.
3. Citrónovú trávu spracujte v mini miske 40 sekúnd. Pridajte chilli papričky a nechajte robot pracovať ďalších 5-10 sekúnd.
4. Vložte rybu do hlavnej misky s kovovou čepeľou, potom pridajte zmes chilli a citrónovej trávy a všetky ostatné ingrediencie. Podľa chuti okoreníme. Pulzujte 7-10 krát, aby sa dosiahla rovnomerná konzistencia.
5. Zo zmesi tvarujte guľôčky s priemerom 3 cm. Splošte ich rukou.
6. Na panvici rozohrejeme olej a placky opekáme z každej strany asi 2 minúty.

Tip šéfkuchára: lahodné so sladkokyslou omáčkou. Pre chrumkavejšiu štruktúru pridajte surové zelené fazulky.



SOUFFLÉ Z ÚDENÝCH LOSOSOV



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Pâtissier
PRÍPRAVA	20 min	20 min	25 min	25 min
PE ENIE	10 min	10 min	15 min	20 min
Forma na pečenie s rovnomernými stranami				
Údený losos	50g	100g	150g	200g
Ryžová múka	15g	25g	40g	50g
Žĺtky	1	2	3	4
Vaječné bielka	2	3	5	7
Mlieko	80ml	100ml	150ml	200ml
Ketchup	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vodka	1 tbsp	1 tbsp	1 ½ tbsp	2 tbsp
Štipka kajenského korenia	1	1	1	2
Štipka mletého muškátového orieška	1	2	3	4
Hladká múka	1 tbsp	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Kocka masla	1	1	2	2
Soľ a čierne korenie				

1. Lososa nakrájajte na kúsky a vložte do mini misky. Dvakrát pulzujte a potom nechajte robota ísť nepretržite 1 minútu. Odložte bokom.
2. Mlieko a ryžovú múku zmiešame a varíme v hrnci na miernom ohni, postupne privedieme k bodu varu. Odstráňte z ohňa.
3. Do hrnca pridajte lososa spolu so žĺtkami, kečupom, vodkou, kajenským korením, čiernym korením a muškátovým orieškom.
4. Dôkladne premiešajte.
5. Rúru predhrejete na 150 °C
6. Vaječné bielky vyšľaháme v hlavnej miske s metličkou po dobu 5 minút, pred začatím nezabudnite odstrániť tlačku.
7. Formu vymastíme a poprášime múkou.
8. Stierkou jemne vmiešame bielky do lososovej zmesi. Forma by nemala byť plná viac ako do troch štvrtín.
9. Pečieme tak dlho, ako je uvedené v tabuľke. Ihneď podávajte.



MÄSO

HAMBURGERY



Príprava: 10 min Čas na odstatie: 1 hod

Pečenie: 10 min

6 hamburgerov

Žemle

- 300g hladkej múky
- 120ml vlažná voda
- 10g čerstvého droždia
- 40g roztopeného masla
- 25g cukru
- 3g soli
- 1 vajce
- 1 vaječný žltok rozšľahaný s 3 PL mlieka

Mleté mäso

- 400g hovädzieho mäsa
- ½ červenej cibule
- 1 PL olivového oleja
- soľ a čierne korenie

Náplň

- 2 paradjky
- ½ červenej cibule
- 1 ľadový šalát
- 6 plátkov syru
- majonéza, ketchup

Na prípravu žemlí

Do teplej (35 °C) vody vidličkou vmiešame droždie, kým sa nerozpustí. Nechajte 1 minútu odpočívať.

Vložte soľ, múku, cukor, maslo, vajce a droždie do hlavnej misy s čepeľou na cesto. Spracujte 30 sekúnd.

Cesto premiestnite pomocou špachtle do misky vysypanej múkou. Prikryte vlhkou utierkou. Nechajte 30 minút odstať.

Cesto vyklepte niekoľkými jemnými údermi. Vyklopte na pomúčenú pracovnú dosku. Rozdeľte na 6 rovnakých častí pomocou ostrého noža. (obr.A) Z cesta vytvarujte žemle s hladkou vrchnou časťou, aby mali po upečení jednotný vzhľad. (obr.B)

Vyberte mriežku z rúry a vyložte ju papierom na pečenie. Navrch poukladáme žemle, prikryjeme vlhkou utierkou a necháme kysnúť ďalších 30 minút.

Rúru si predhrejte na 220 °C.

Žemle potrieme zmesou vajec a mlieka. (obr.C)

Posypte sezamovými semienkami (obr.D)

Pečieme v rúre 10 minút alebo dozlatista. Pred konzumáciou nechajte vychladnúť.



Na prípravu hamburgerov a náplne

Umyte šalát. Cibuľu ošúpeme a rozpolíme. Nakrájajte paradajky, jednu z polovic cibule a šalát v midi miske pomocou 2 mm disku na krájanie. Odložte bokom.

Zvyšnú polovicu cibule nakrájajte na kúsky, preložte do hlavnej misy s kovovou čepeľou a 5-krát zapulzujte s robotom.

Mäso nakrájajte na veľké kusy. Pridajte k cibuli v hlavnej miske. Niekoľkokrát zapulzujte - mäso by malo byť pomleté, nie úplne rozdrvené. Dochuťte. Stlačte ešte 2 krát.

Vytvarujte hamburgery rukami. Smažte ich na panvici s trochou olivového oleja asi 2 minúty z každej strany.

Ku každému hamburgeru pridajte plátok syra. Panvicu prikryte, kým nie je čas podávať.

Majonézu pripravte podľa receptu na str. 2., množstvo rozdeľte na polovicu.

Žemle rozkrojte, naplňte paradajkami, šalátom, mäsovou plackou, majonézou a kečupom. Jedzte, kým sú horúce.

Tip šéfkuchára: pre ešte chutnejšie hamburgery pridajte do každého plátok slaniny. Podávame s hranolkami.



KEBAB



PORCIA	2	4-6	6-8	8 +
KUCHYNSKÝ ROBOT	3200	3200	4200	5200/Patisier
PRÍPRAVA	20 min	20 min	20 min	20 min
PEČENIE	10 min	10 min	10 min	10 min
Hovädzie mäso	250g	500g	700g	1kg
Cibuľa	½	½	1	1
Vňať čerstvého koriandra	1	1	3	3
Vňať čerstvej mäty	1	1	3	3
Mletá rasca	1 ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Mletá paprika	1 ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Ras el hanout (marocká) zmeskorenia	1 ČL	1 ČL	2 ČL	2 ČL
Olivový olej	1 ČL	2 ČL	3 ČL	4 ČL

So a ieme korenie

Odstráňte listy mäty a koriandra zo stoniek a vložte ich do hlavnej misy s kovovou čepeľou. Spracujte niekoľko sekúnd.

Cibuľu ošúpeme a nakrájame na veľké kúsky. Pridajte k bylinkám v hlavnej miske a 5-krát pulzujte robotom. Odložte bokom.

Mäso nakrájajte na veľké kusy a premiestnite do hlavnej misy. Mäso spracovávame 20 sekúnd, alebo kým nie je mäso nasekané, ale nie rozdrvené. Pridajte olivový olej, cibuľu, bylinky a korenie. Dochutíme soľou a korením. Pulzujte dvakrát.

Zo zmesi tvarujte rukami malé fašírky. Navlečte ich na špajle, na každú asi štyri. Pečte ich na grile alebo na veľkej neprilnavej panvici.

Pečenie fašírky by malo trvať asi 10 minút, no pozorne ich sledujte.





DEZERTY

TIRAMISU



Príprava: 30 min

Čas na odstatie: od 6 do 24h

Porcie 6-8	400g mascarpone	4 PL kakaového prášku
	60g cukru	3 PL mandľového likéru
	200ml kávy	5 vajec
	30 dlhých piškót	

1. Hodinu vopred vyberte mascarpone z chladničky.
2. Oddel'te vajcia. Cukor a žltky vyšľaháme v hlavnej miske veľkým nožom do nadýchanej hmoty.
3. Pridajte amaretto a mascarpone. Mešame ešte 2 minúty. Preložte do misky na miešanie.
4. Umyte a osušte hlavnú misku, do misky so šľahačom dáme bielka a šľaháme 5 minút, pričom nezabudnime odstrániť tlačku.
5. Stierkou jemne vmiešame sneh z bielkov do zmesi s mascarpone.
6. Polovicu piškót krátko ponorte do kávy. Umiestnite ich do sklenenej misky a potom zakryte polovicou zmesi. Vrch posypte trochu kakaového prášku. Opakujte tieto kroky so zvyšnými piškótami a zmesou mascarpone a dokončite poprášením kakaovým práškom.
7. Tiramisu dajte do chladničky aspoň na 6 hodín.

Tip šéfkuchára: ak nemáte kakaový prášok, nastrúhajte čokoládu na strúhadle na parmezán.



INSTANTNÁ MANGO ZMRZLINA



Príprava: 10 min

Porcie 4 | 300g mrazené mango
125 g smotanového jogurtu
1 ks keksíku speculoos

1. Nechajte mango trošku rozmraziť.
2. Vložte keksí k do hlavnej misy s kovovou čepeľou a mixujte 30 sekúnd.
3. Pridajte jogurt a mango. Miešajte 30 sekúnd.
4. Špachtľou zoškrabte zmes zo stien misy. Miešajte ďalších 30 sekúnd. Servírujte ihneď.

Tipy šéfkuchára: pre ešte chutnejšiu verziu nahradte jogurt 2 kopčekmi vanilkovej zmrzliny. Môžete použiť aj mrazené jahody, broskyne, melón atď.

HRUŠKOVÉ A ČOKOLÁDOVÉ MUFFÍNY



Príprava: 10 min Pečenie: 20-25 min

10-12 muffiov | 100g čokoládové kúsky 1 balenie jogurtu (125g)
4 polovice hrušiek rastlinný olej
3 vajcia 3 jogurtový pohár hladkej
1 PL kypriaceho prášku múky
2 jogurtový pohár cukru

1. Predhrejte rúru na 180 °C
2. Pomocou pohára na jogurt odmerajte ingrediencie a do misy s kovovou čepeľou vložte vajcia, jogurt, olej a cukor. Miešajte 20 sekúnd.
3. Pridajte múku a kypriaci prášok. Miešajte ďalších 20 sekúnd. V prípade potreby zmes zo stien misy zoškrabte špachtľou. Pridajte polovice hrušiek nakrájané na veľké kúsky a čokoládové kúsky. Pulzujte dvakrát.
4. Formičky na muffiny vymastíme a vysypeme múkou.
5. Rozdeľte zmes medzi formičky a naplňte ich maximálne do troch štvrtín. Pečieme asi 20-25 minút.



CHESECAKE S MALINOVÝM COULISOM



Príprava: 15 min Čas na odstatie: 2 h

Porcie 4-6

200g sušienky
500g mascarpone
100ml smotana našľahanie
50g roztopené maslo
50g práškový cukor
3 limetky

Malinový coulis

500g malín
150g práškový cukor
Niekoľko kvapiek citrónovej šťavy

1. Rozdrvte sušienky a premiešajte ich s maslom v hlavnej miske pomocou kovovej čepele.
2. Túto sušienkovú hmotu rozotrieme na dno tortovej formy. Nechajme vychladnúť.
3. Kôru limetiek ostrúhame a dve z nich odšťavíme.
4. V hlavnej mise metličkami vyšľaháme mascarpone, smotanu, práškový cukor, limetkovú kôru a šťavu.
5. Pomocou špachtle túto zmes rozotrieme na vrch sušienkového základu.
6. Nechajte vychladnúť aspoň 2 hodiny.

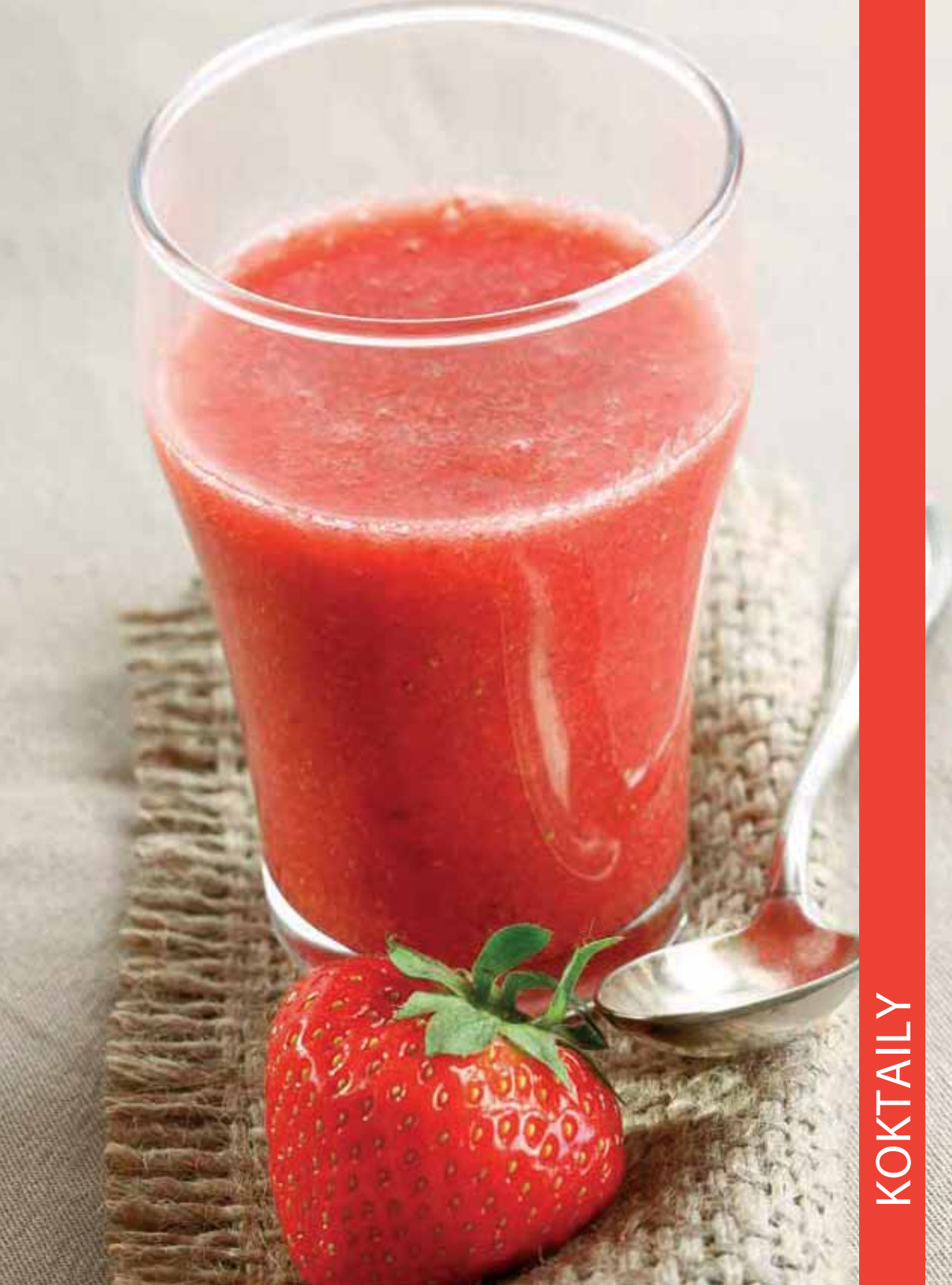
Tip šéfkuchára: tento cheesecake je chutný aj bez coulis.

Na prípravu malinového coulis

1. Umyte maliny.
2. Vložte maliny a cukor do hlavnej misy s kovovou čepelou.
3. Pridajte pár kvapiek citrónovej šťavy. Miešajte 1 minútu.
4. Ochutnajte coulis a v prípade potreby pridajte trochu cukru.
5. Coulis prepasírujte cez sitko, aby ste odstránili jadierka.
6. Uchovávajte v chladničke.

Tipy šéfkuchára: v prípade červeného bobuľového coulis nahradte polovicu malín jahodami. Coulis bude ešte lepšie, ak použijete doplnok Blendermix.





KOKTAILY

MEDOVÝ KOKTAIL S ČERVENÝM MELÓNOM



Príprava: 10 min

Porcie 4	350 g červeného melónu
	250 ml jablkovej šťavy
	2 banány
	2 PL medu

1. Dužinu melónu nakrájame na kúsky. Nakrájajte banány.
2. Miešajte všetky ingrediencie v hlavnej nádobe s kovovou čepeľou a mixérom Blendermix 1 minútu. Pite vychladené.

MRAZENÁ LIMETKA



Príprava: 5 min

Porcie 4	30ml mäťového sirupu
	4 pomaranče
	2 kôpky limetového sorbetu

1. Odšťajte pomaranče v hlavnej miske vybavenej lisom na citrusy.
2. Vymeňte lis na citrusy za kovovú čepeľ a mixér Blendermix. Pridajte sirup a sorbet. Miešajte 15 sekúnd. Ihneď podávajte.

BANÁNOVÝ A SÓJOVÝ MLIEČNY ŠEJK



Príprava: 5 min

Porcie 4	400ml sójového mlieka	3 PL mletých mandlí
	2 banány	3 PL javorového sirupu
	5 kociek ľadu	2 ČL škorice

1. Banány ošúpeme, nakrájame na kúsky a vložíme do hlavnej misky s kovovou čepeľou a mixérom Blendermix.
2. Pridajte sójové mlieko, mleté mandle, javorový sirup, škoricu a kocky ľadu. Miešajte 2 minúty. Ihneď podávajte.



MANGOVÝ KOKTAIL



Príprava: 10 min

Porcie 2

- 150ml vody
- 1 mango
- 1 balenie krémového jogurtu
- 1 ČL medu
- 1 PL citrónovej šťavy

1. Mango ošúpeme a dužinu nakrájame na veľké kúsky. Vložíme všetky ingrediencie do hlavnej misky s kovovou čepeľou a mixérom Blendermix.
2. Miešajte 30 sekúnd. Servírujte ihneď.

JAHODOVÝ, MALINOVÝ A MELÓNOVÝ KOKTAIL



Príprava: 10min

Porcie 2

- 100g jahôd
- 100g malín
- ½ žltého melónu

1. Umyte maliny a jahody. Rozpolte melón, vyhodte kôstky a vydlabte dužinu.
2. Všetko ovocie vložte do hlavnej misky s kovovou čepeľou a mixérom Blendermix a mixujte 20 sekúnd. Servírujte ihneď.

