



Thinking of you
Electrolux

**VAŘENÍ, PEČENÍ
A GRILOVÁNÍ**
V MULTIFUNKČNÍ
PARNÍ TROUBĚ

OBJEVTE NOVÉ MOŽNOSTI

V jednoduchosti je krása. To platí i v kuchyni - jednoduché a rychlé vaření, které navíc prospívá lidskému zdraví, je v domácnostech stále více v kurzu. S multifunkční parní troubou ale rozhodně neplatí tvrzení, že co je zdravé, není dobré.

Myslet si, že v parní troubě se dá jídlo vařit a upravovat pouze v páře, by bylo velkým omylem. Můžete v ní jak grilovat, připravovat steaky, tak upéct domácí chléb nebo dokonce tvarohovou bábovku. Moderní parní trouba totiž disponuje nejen párou, ale i horkým vzduchem, grilem a nastavitelnými intervaly střídání páry a pečení, které zajistí křupavost a zabrání vysoušení pokrmů. Suroviny díky tomu neztrácejí chuť, vzhled ani svou přirozenou šťavnatost, a proto není potřeba výrazně je solit, kořenit nebo mastit. Oproti vaření ve vodě si potraviny zachovávají až o polovinu více nutričních hodnot, vitaminů a minerálních látek. Každé jídlo má své aroma, které se díky šetrnosti přípravy nevytratí. Již staří Číňané věděli, že využití páry je tou nejzdravější variantou přípravy jídel. Nyní máte i vy možnost vyzkoušet její účinnost díky multifunkční parní troubě Electrolux. Věříme, že při přípravě svých oblíbených pokrmů vytvoříte chuť, vůně a vzhled jídel, ze kterých se budou sbíhat sliny. Můžete směle konkurovat profesionálním kuchařům, navíc v teple svého domova.

Dobrou chuť!

Tým **Electrolux**





ANTONÍN BRADÁČ

Recepty v této kuchařce připravil **Antonín Bradáč**, profesionální kuchař a technolog společnosti **Electrolux**, držitel několika ocenění včetně zlaté medaile z mezinárodní kuchařské soutěže **Pattaya City Culinary Cup 2012** v Thajsku a člen kuchařského týmu **Czech Chefs**.

OBSAH

Recepty v sekci „Kombinujte dle chuti“	5
Recepty v sekci „Antonín Bradáč doporučuje“	42
Funkce parní trouby	87
Režim Vaření v páře a Eco vaření v páře	88
Režim Horká pára Interval	90
Režim Horká pára Interval plus	92
Režim Pravý horký vzduch a Horký vzduch s párou	93
Pečení s teplotní sondou	95
Postup při použití teplotní sondy bez předehřáté trouby	96
Postup při použití teplotní sondy s předehřátou troubou	97
Postup při pečení podle času bez předehřáté trouby	98
Postup při pečení podle času s předehřátou troubou	99
Profesionální příslušenství	100
Pomocníci do kuchyně – malé spotřebiče	102



**KOMBINUJTE
DLE CHUTI**

KOMBINUJTE DLE CHUTI:

Vařené brambory v celku	7
Vařená rýže	8
Vařená vejce	9
Bramborový knedlík	10
Houskový kynutý knedlík	11
Karlovarský knedlík	12
Jahodový kynutý knedlík	13
Zelenina v páře	14
Hovězí biftek	15
Vepřová panenka	16
Vepřový špíz	17
Pečená vepřová krkovička	18
Vepřový vrabec	19
Pečené vepřové koleno	20
Pečená vepřová žebra	21
Pečený vepřový bůček	22
Vepřová roláda	23
Sekaná pečeně	24
Karbanátky	25
Pečené kuře	26
Grilovaná kuřecí prsa	27
Kuřecí roláda	28
Pečené kuře s nádivkou	29
Martinská husa	30
Pečená kachna	31
Pečený pstruh	32
Mořský vlk pečený v solné krustě	33
Pečený steak z lososa	34
Italská focaccia	35
Bramborový chléb	36
Škvarkové placky	37
Buchtý s tvarohem	38
Tvarohová bábovka	39
Babiččina vánočka	40

VAŘENÉ BRAMBORY V CELKU

4 porce



1 kg brambor

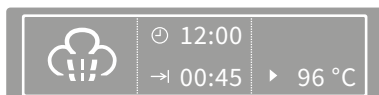
Brambory oloupeme a nasypeme do děrované nádoby, kterou vložíme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 60 minut**.

Výhodou vaření brambor v páře je, že se brambory nerozváří. Zachovávají si nutriční hodnotu, barvu i chuť.



VAŘENÁ RÝŽE

4 porce



500 g dlouhozrnné rýže
 650 ml teplé vody
 rostlinný olej
 sůl

Rýži důkladně propláchneme teplou vodou a necháme v cedníku okapat. Poté ji nasypeme do plné nádoby, osolíme, přidáme kapku oleje, teplou vodu a promícháme.

Nádobu vložíme do přehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 45 minut.**

Po uvaření rýži promícháme vidličkou a podáváme.

Chceme-li rýži opět prohřát, dáme ji do přehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 10–12 minut.**

Do nádoby se vejde maximálně 1 kg rýže.

Poměr rýže a vody se u jednotlivých druhů mírně liší:

1 kg dlouhozrnné rýže = 1,3l vody

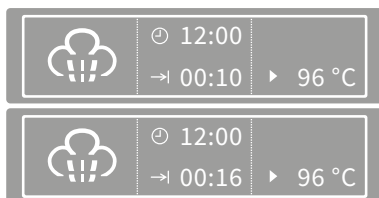
1 kg jasmínové rýže = 1,2l vody

1 kg rýže Parboiled = 1,5l vody

1 kg rýže Basmati = 1,2l vody



VAŘENÁ VEJCE



Vejsce patří mezi potraviny s nejvyváženějším obsahem nutričně významných látek a zároveň i s vysokou stravitelností. Při vaření v páře a správném načasování se nemůže stát, že vejce převaříte, takže ztratí důležité látky či barvu a chuť.

Celá vejce opatrně vyskládáme do děrované nádoby a vložíme do přehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C**.

Vejsce na měkko vaříme 10 minut, vejce na tvrdo 16 minut.



BRAMBOROVÝ KNEDLÍK

2 šišky



700 g syrových brambor
300 g dětské krupičky
1 vejce
tuk na potřeni knedlíků
sůl

Brambory oloupeme, celé je vložíme do děrované nádoby a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 45 minut.**

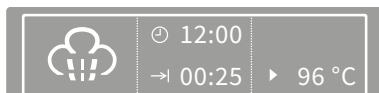
Po uvaření brambory nastrouháme, přidáme dětskou krupičku, vejce, sůl a rychle vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme dvě šišky knedlíků, které přendáme na děrovaný plech a vaříme v předehřáté troubě na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 35 minut.** Po uvaření knedlíky potřeme sádlem nebo rostlinným olejem.

Chceme-li knedlíky opět prohřát, jednotlivé plátky rozložíme na děrovaný plech a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 8–10 minut.** Bramborové knedlíky můžeme také opéct na sádle do křupava.



HOUSKOVÝ KYNUTÝ KNEDLÍK

3 šišky



500 g polohrubé mouky

15 g droždí

250 ml mléka

1 starší rohlík

1 vejce

tuk na promaštění

sůl

Ve vlažném mléce s trochou mouky necháme vzejít rozdrobené droždí. Kvásek poté vlijeme do mísy se zbylou prosátou moukou, přidáme vejce a špetku soli. Vypracujeme těsto, které nesmí být tuhé ani se lepit. Na závěr přidáme na kostičky nakrájený rohlík a zapracujeme. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout na teplém místě.

Z vykynutého těsta vytvarujeme tři šišky knedlíků, které necháme ještě 15 minut pod utěrkou odpočívat. Poté šišky přendáme na děrovaný plech a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 25 minut.**

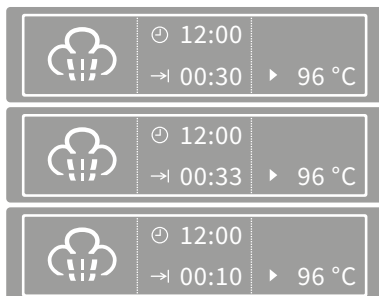
Po uvaření knedlíky vyndáme (nepropichujeme) a promastíme trochou rozpuštěného sádla nebo olejem.

Chceme-li knedlíky znovu prohřát, jednotlivé plátky naskládáme na děrovaný plech a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 8–10 minut.**



KARLOVARSKÝ KNEDLÍK

4 porce



12 starších rohlíků
4 vejce
350 ml mléka
120 g hrubé mouky
100 g másla
petržel
sůl, pepř

Rohlíky nakrájíme na kostičky. V míse smícháme žoutky, sůl, pepř, petržel, hrubou mouku a mléko, přidáme nakrájené rohlíky a rozpuštěné horké máslo. Vše promícháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme do těsta. Necháme 5 minut odpočinout a poté vytvarujeme 8 stejných kulatých knedlíků, které přendáme na děrovaný plech a vaříme v přehřáté troubě na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 30 minut.**

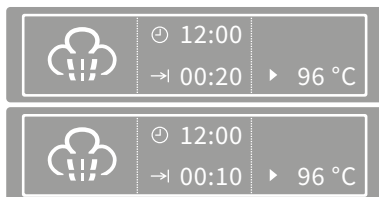
Z těsta můžeme také vytvarovat šišky, které zabalíme do potravinářské folie a dáme do přehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 33 minut.**

Chceme-li knedlíky znovu ohřát, na děrovaném plechu je dáme do přehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 8–10 minut.**



JAHO DOVÝ KYNUTÝ KNEDLÍK

4 porce



500 g polohrubé mouky
350 g čerstvých jahod
15 g droždí
250 ml mléka
1 žloutek
30 g cukru
sůl

Ve vlažném mléce s trochou mouky a s cukrem necháme vzejít rozdrobené droždí. Poté směs vlijeme do mísy se zbylou prosátou moukou, přidáme žloutek a špetku soli. Vypracujeme těsto, které nesmí být tuhé ani lepivé, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu na teplém místě kynout. Po vyknutí těsto rozválíme na přibližně 1,5 cm silný plát a nakrájíme na stejně velké čtverce. Na jednotlivé díly těsta vložíme ovoce a pečlivě zabalíme. Kulaté knedlíky necháme chvíli odpočívat pod utěrkou, poté je přendáme na děrovaný plech a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 15–20 minut.**

Chceme-li knedlíky přehřát, dáme je na děrovaném plechu do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 8–10 minut.**



ZELENINA V PÁŘE



KVĚTÁK, BROKOLICE

Květák i brokolici můžeme nechat v celku nebo rozebrat na jednotlivé růžičky. Zeleninu vložíme do děrované nádoby a osolíme. Dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas přibližně 15–20 minut**. Po uvaření přelijeme horkým máslem nebo olivovým olejem. Posypeme čerstvou pažitkou nebo jinou čerstvou bylinkou.

MRKEV, CELER, PETRŽEL, HRÁŠEK, KUKUŘICE

Zeleninu omyjeme, větší kusy nakrájíme a vložíme do děrované nádoby. Dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 15–20 minut**. Po uvaření přelijeme horkým máslem a osolíme.

ZELENÝ A BÍLÝ CHŘEST

Zelený chřest vložíme do děrované nádoby. Dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 8–10 minut**.

Bílý chřest pečlivě očistíme škrabkou, konce odřízneme. Chřest vložíme do děrované nádoby a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 10–12 minut**.

Po uvaření přelijeme chřest horkým máslem a osolíme. Můžeme ho také zlehka orestovat na pánvi s máslem nebo olivovým olejem.

V případě, že chřest nebudeme hned podávat, zchladíme jej po uvaření v ledové vodě, zůstane mu tak krásná barva.

MRAŽENÁ ZELENINA

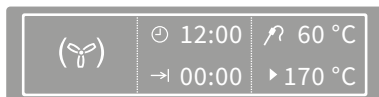
Zeleninu vložíme do děrované nádoby. Dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 12 minut**.

Po uvaření přelijeme horkým máslem a osolíme, případně orestujeme v pánvi na másle či olivovém oleji.



HOVĚZÍ BIFTEK

4 porce



800 g pravé hovězí svíčkové (střed svíčkové bez palce a špičky)
rostlinný olej
sůl, pepř

Maso očistíme a důkladně odblaníme. Nakrájíme ho na čtyři stejně velké bifteky, které z obou stran osolíme a opeříme. Rozpálíme pánev, přidáme trochu oleje a bifteky zprudka ze všech stran orestujeme. Opečené bifteky vložíme na plech, do středu masa zapícheme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Pravý horký vzduch 170 °C, sondu nastavíme na 60 °C.**

Po upečení necháme bifteky pár minut odležet a poté můžeme podávat.

Doporučené teploty středu masa u bifteků najdete v tabulce na straně 14.



VEPŘOVÁ PANENKA

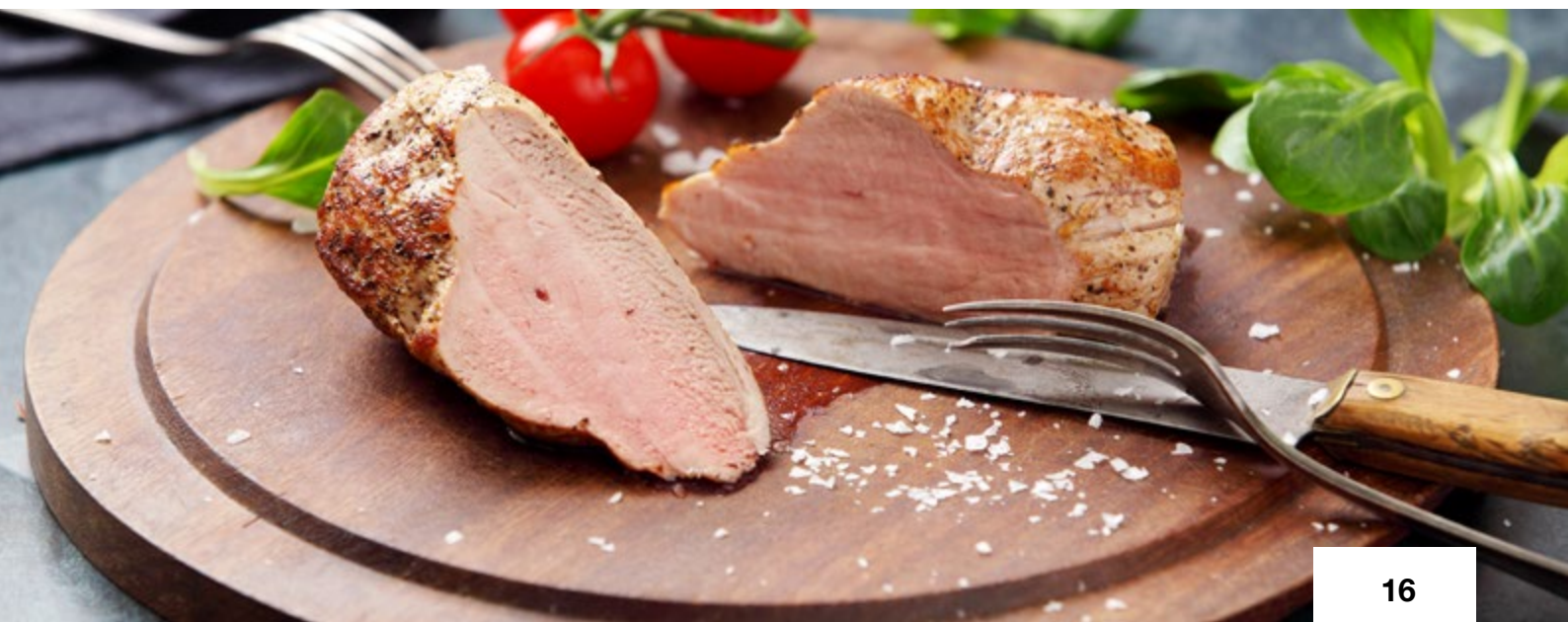
2 porce



2 vepřové panenky, každá o váze 200 g
rostlinný olej
sůl, pepř

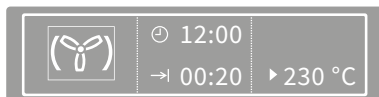
Panenku očistíme, důkladně odblaníme a z obou stran osolíme a opeříme. Rozpálíme pánev, přidáme trochu oleje a maso zprudka ze všech stran orestujeme. Opečenou panenku přendáme na plech, do středu jednoho kusu masa zapícháme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Pravý horký vzduch 170 °C, sondu nastavíme na 65 °C.**

Po upečení necháme panenky 2 minuty odpočinout a poté je můžeme nakrájet na plátky nebo je podáváme v celku.



VEPŘOVÝ ŠPÍZ

4 porce



600 g vepřové krkovice nebo panenky

1 klobása

1 žlutá paprika

1 červená paprika

1 červená cibule

rostlinný olej

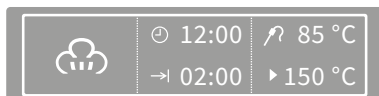
sůl, pepř

Maso očistíme a nakrájíme na stejně velké kostky velikosti 3 × 3 cm. Kostky vložíme do mísy, osolíme, opepříme, pokapeme olejem a promícháme. Necháme 30 minut při pokojové teplotě odležet. Mezitím namočíme špejle do studené vody. Papriky nakrájíme na stejně velké kousky, cibuli na měsíčky a klobásu na kolečka. Maso napícháme s paprikou, klobásou a cibulí na špejle, vyskládáme na plech a pečeme v předehřáté troubě na režim **Horký vzduch s párou 230 °C, čas 15–20 minut.**



PEČENÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA

4 porce



1 kg vepřové krkvice
2 cibule
4 stroužky česneku
1 lžička drceného kmínu
hladká mouka
vepřové sádlo
masový vývar
sůl, pepř

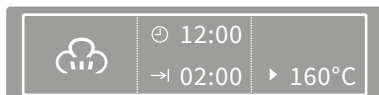
Vepřovou krkovicí očistíme, potřeme prolisovaným česnekem, osolíme, opepříme a okmínujeme. Do nádoby dáme trochu sádla a na hrubo krájenou cibuli. Na ni položíme maso a do jeho středu zapíchneme teplotní sondu. Dáme do trouby na režim **Horká pára Interval 150 °C, sondu nastavíme na 85 °C** nebo pečeme přibližně 2 hodiny. V průběhu pečení cibulku občas promícháme, aby se nespálila.

Když je maso upečené a měkké, vyjmeme jej na prkénko. Šťávu slijeme do kastrůlku a zredukujeme. Omáčku zaprášíme moukou a zarestujeme do zlatova. Poté přilijeme studený vývar, za občasného míchání přivedeme k varu a necháme asi 20 minut na mírném plameni vařit. Po uplynutí doby šťávu scedíme a dochutíme solí. Maso nakrájíme na plátky a podlijeme šťávou.



VEPŘOVÝ VRABEC

4 porce



1 kg vepřové plece, bůčku nebo krkovice
5 stroužků česneku
2 střední cibule
1 lžička drceného kmínu
hladká mouka
sůl, pepř

Maso nakrájíme na kostky o velikosti 4 × 4 cm, osolíme, opepříme, přidáme utřený česnek a kmín a promícháme. Na dno nádoby vložíme cibuli nakrájenou na plátky, na ni položíme ochucené maso a podlijeme vodou. Dáme péct do trouby na režim **Horká pára Interval 160 °C, čas 100–120 minut** do změknutí masa. V průběhu pečení směs občas promícháme, aby se kousky opekly rovnoměrně.

Upečené měkké maso vyndáme z trouby a výpek slijeme do kastrůlku. Nádobu s masem přikryjeme alobalem nebo pokličkou, aby maso neoschlo. Masový výpek vyvaříme na čistý tuk a zaprášíme hladkou moukou, orestujeme do zlatova a podlijeme vodou. Za občasného míchání přivedeme k varu, necháme minimálně 20 minut povařit a na závěr dochutíme solí. Kousky masa podáváme s omáčkou.



PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO

3–4 porce



vepřové koleno s kostí o váze 1,5 kg
drcený kmín
sůl, pepř

Koleno opláchneme pod tekoucí vodou, osušíme a důkladně ochutíme solí, pepřem a kmínem. Necháme ho asi 1 hodinu při pokojové teplotě odpočinout. Poté vložíme koleno na rošt, pod který dáme plech. Na roštu nemusíme koleno během pečení otáčet, kůrka se vytvoří rovnoměrně za všech stran. Pečeme v režimu **Horká pára Interval plus 130 °C, čas 2,5–3 hodiny.**

Místo času můžeme použít teplotní sondu, kterou nastavíme na 85 °C.



PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA

4 porce



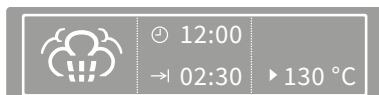
1,5 kg masitých vepřových bůčkových žeber
1 lžíce plnotučné hořčice
1 lžíce worcestrové omáčky
1 lžička drceného kmínu
2 stroužky česneku
1 lžička medu
1 lžička sušených chilli papriček
1 dl piva
rostlinný olej
sůl, pepř

V míse smícháme hořčici, worcester, kmín, utřený česnek, med, chilli papričky a pivo, dochutíme solí a pepřem, zakápneme olejem. Do marinády naložíme žebra a necháme je ideálně do druhého dne marinovat. Žebra poté položíme na rošt, pod který dáme plech, a pečeme v troubě na režim **Horká pára Interval 160 °C**, čas přibližně 90 minut.



PEČENÝ VEPŘOVÝ BŮČEK

6 porcí



1,5 kg libovějšího vepřového bůčku bez kosti

1 lžička drceného kmínu

2 stroužky česneku

1 cibule

hladká mouka

sůl, pepř

Bůček očistíme, kůži a sádlo bůčku nařízneme zhruba do hloubky 1 cm. Potřeme prolisovaným česnekem, osolíme, opeříme a okmínujeme. Maso necháme 30 minut při pokojové teplotě odležet. Cibuli nakrájíme na hrubo a dáme do plné nádoby. Na ni položíme bůček kůží nahoru. Pečeme v troubě na režim **Horká pára Interval plus 130 °C, čas přibližně 2,5 hodiny.**

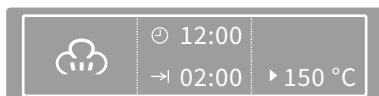
Po uplynulé době maso přendáme na plech, který vsuneme do trouby pod gril a dopečeme v režimu **Velkoplošný gril 230 °C, čas 10 minut**, dokud nevznikne křupavá kůrka.

Mezitím slijeme výpek do kastrůlku a zredukujeme na čistý tuk. Dvě lžíce tohoto sádla zaprášíme moukou, zarestujeme do zlatova a zalijeme studenou vodou. Za občasného míchání vaříme asi 20 minut na mírném plamenu. Poté omáčku přecedíme a dochutíme solí. Bůček nakrájíme na porce a podlijeme šťávou.



VEPŘOVÁ ROLÁDA

4–6 porcí



1,5 kg vepřové krkovice bez kosti
 200 g uzeného špeku
 1 lžíce plnotučné hořčice
 2 cibule
 200 g uzené slaniny
 1 klobása
 1 bílek
 vepřové sádlo
 sůl, pepř

Vepřovou krkovičku podélně rozřízneme a přes potravinářskou fólii lehce naklepeme, abychom maso nepotrhlali. Vyřízneme z něj pravidelný plát na roládu, odřezky použijeme do fáše. Plát osolíme a opepříme. Zbytky masa nakrájíme na menší kousky, osolíme, opepříme, přidáme bílek a rozmixujeme. Do směsi přimícháme kostičky uzené slaniny a fáš rozetřeme na plát krkovičky. Zasypeme na nudličky nakrájenou klobásou a zarolujeme. Roládu důkladně zavážeme provázkem, potřeme hořčicí a osolíme. Cibuli nakrájíme na hrubo, vhodíme do plné nádoby a na cibuli položíme roládu. Pečeme v troubě na režim **Horká pára Interval 150 °C, čas přibližně 2 hodiny.**

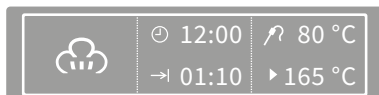
Po upečení výpek z pekáče slijeme do kastrolu. Šťávu zredukujeme na čistý tuk, přebytečné sádlo slijeme a necháme jen dvě polévkové lžíce, které zaprášíme moukou, zarestujeme do zlatova a zalijeme studenou vodou nebo vývarem. Za občasného míchání necháme minimálně 20 minut vařit a poté omáčku dochutíme solí.

Roládu nakrájíme na porce a podlijeme šťávou.



SEKANÁ PEČENĚ

4–6 porcí



400 g hovězího krku nebo plece

400 g vepřového bůčku

3 vejce

2 střední cibule

5 stroužků česneku

200 ml mléka

2 rohlíky

drcený kmín

sušená majoránka

sůl, pepř

Rohlíky nakrájíme na malé kostičky, zalijeme studeným mlékem a necháme chvilku odležet.

Vychlazené hovězí a vepřové maso umeleme a dáme do mísy. Přidáme vejce, utřený česnek, na jemno nakrájenou cibuli, namočené rohlíky i s mlékem, drcený kmín, majoránku, sůl a pepř. Vše důkladně promícháme. Je-li potřeba směs zahustit, přidáme trochu strouhanky. Pokud je směs naopak příliš hustá, můžeme ji zředit trochou mléka.

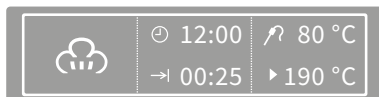
Vytvarujeme pevnou šišku, kterou uhladíme mokřýma rukama. Díky tomu při pečení nepopraská.

Sekanou přendáme na plech, do středu masa zapícháme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Horká pára Interval 165 °C, sondu nastavíme na 80 °C** nebo můžeme péct po dobu **60–70 minut**.



KARBANÁTKY

4 porce



400 g vepřové krkovice nebo bůčku

400 g hovězího krku nebo plece

1 rohlík

1 cibule

100 ml mléka

2 stroužky česneku

sušená majoránka

sůl, pepř

Rohlík nakrájíme na malé kostičky, zalijeme studeným mlékem a necháme chvíli odležet.

Vychlazené maso umeleme v mlýnku a smícháme ho s cibulkou nakrájenou na jemno. Přidáme namočený rohlík i s mlékem, majoránku, utřený česnek, sůl a pepř a dobře promícháme. Ze směsi vytvarujeme stejně velké karbanátky, přendáme je na plech, do středu jednoho karbanátku zapíchneme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Horká pára Interval 190 °C**, **sondu nastavíme na 80 °C** nebo můžeme péct po dobu 20–25 minut.



PEČENÉ KUŘE

4 porce



1 celé kuře o váze 1,5 kg

100 g másla

sůl, pepř

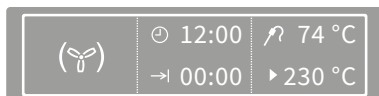
Kuře omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme. Dvorní drůbeže vložíme kousek másla, stejně tak pod kůži na prsou a na stehnech. Zbytek másla rozpustíme a potřeme jím celé kuře. Osolíme a položíme na rošt. Díky roštu se kůže opeče rovnoměrně po všech stranách do křupava. Pod rošt dáme plech, který zachytí odkapávající šťávu. Kuře pečeme v troubě na režim **Horká pára Interval 185 °C, čas 60–70 minut.**

Po upečení maso vyndáme a výpek slijeme do kastrůlku. Šťávu svaříme, odstavíme z plotny a vmícháme oříšek studeného másla, dochutíme solí a pepřem. Před podáváním polijeme kuře omáčkou.



GRILOVANÁ KUŘECÍ PRSA

2 porce



2 kuřecí prsa bez kůže, každé o váze 200g
 čerstvý tymián
 slunečnicový olej
 sůl, pepř
 Magic Plate

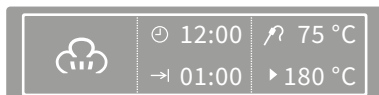
Kuřecí prsa očistíme, potřeme olejem, osolíme, opepříme a posypeme lístky čerstvého tymiánu. Necháme je při pokojové teplotě asi hodinu odpočinout. Do trouby dáme plech a do něj položíme speciální grilovací desku Magic Plate (viz níže). Troubu přehřejeme na režim **Pravý horký vzduch 230 °C**. Do jednoho prsa zapíchneme teplotní sondu a maso vložíme do přehřáté trouby na grilovací desku Magic Plate, **sondu nastavíme na teplotu 74 °C**. Při pečení maso neotáčíme.

Grilovací deska Magic Plate zajistí rychlé opečení masa a vytvoří na něm mřížkovaný vzhled. S použitím této desky můžete grilovat doma bez pachu a kouře. Připravit lze i jiná masa, teplotu sondy nastavíte podle druhu masa, přehlednou tabulku najdete na straně 14.



KUŘECÍ ROLÁDA

4 porce



- 1 celé kuře
- 300 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže
- 200 g anglické slaniny
- 100 g másla
- 50 ml smetany
- 1 bílek
- sůl, pepř

Kuřecí stehna nakrájíme na menší kousky, osolíme, opepříme, přidáme vaječný bílek, smetanu, 50 g rozpuštěného másla a krátce rozmixujeme. Všechny přísady by měly být studené, fáš tak bude hladší a lépe přilne k masu.

Očištěné kuře vykostíme a dáme na prkénko kůži dolů, osolíme a opepříme. Na kuře vyskládáme plátky anglické slaniny a potřeme masovou fází. Opatrně zarolujeme a uvážeme kuchyňským provázkem. Roládu potřeme zbylým rozpuštěným máslem a osolíme. Přendáme ji na plech, do středu masa zapícheme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Horká pára Interval 180 °C, sondu nastavíme na 75 °C** nebo můžeme péct po dobu **přibližně 60 minut**.



PEČENÉ KUŘE S NÁDIVKOU

4 porce



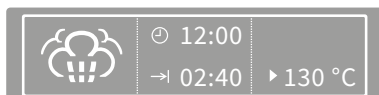
1 celé kuře o váze 1,5 kg
4 starší rohlíky
2 vejce
100 g slaniny
100 ml mléka
máslo
pažitka
sůl, pepř

Rohlíky nakrájíme na malé kostičky a dáme do mísy. Na másle opečeme na kostičky nakrájenou slaninu a i s máslem ji přidáme k rohlíkům. V mléce rozšleháme žloutky, osolíme a opeříme a přilijeme ke směsi. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který opatrně do nádivky zamícháme. Kuře očistíme, opláchneme pod tekoucí vodou a osušíme. Naplníme ho nádivkou (trochu si schováme stranou) a položíme zády dolů. Zbytkem nádivky vyplníme kůži na prsou. Stehna kuřete svážeme kuchyňským provázekem, poté kuře potřeme rozpuštěným máslem a osolíme. Položíme ho na rošt, pod který umístíme plech na zachycení kapající šťávy. Pečeme v režimu **Horká pára Interval 185 °C, čas 60–70 minut.**



MARTINSKÁ HUSA

4–6 porcí



1 celá husa o váze 3 kg
 2 jablka
 200 ml drůbežího vývaru
 hladká mouka
 drcený kmín
 sůl

Husu omyjeme, očistíme, odřízneme krk, přední část křídylek a odstraníme přebytečné tukové části. Všechny odřezky vložíme do pekáčku. Husu okmínujeme a osolíme zevnitř i zvenku. Dovnitř vložíme celá jablka a husu položíme do trouby na rošt, pod který umístíme pekáč s odřezky. Pečeme v režimu **Horká pára Interval plus 130 °C, čas 2 hodiny a 40 minut**. Poté nastavíme režim **Pravý horký vzduch 160 °C, čas 20–30 minut** a pečeme do křupava. Během pečení husu občas podlijeme vypečenou šťávou v pekáčku.

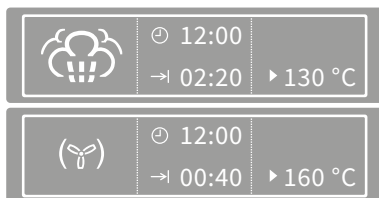
Po upečení husu vyndáme a výpek z pekáče zredukujeme na čistý tuk. Dvě lžice tohoto tuku zaprášíme moukou, zarestujeme do zlatova a zalijeme vývarem. Za občasného míchání necháme na mírném ohni alespoň 20 minut vařit. Poté omáčku přecedíme a podáváme k masu.

Přebytečné sádlo nalijeme do uzavíratelné sklenice a skladujeme v lednici, hodí se na přípravu dalších pokrmů.



PEČENÁ KACHNA

4–6 porcí



1 celá kachna o váze 2 kg
 200 ml drůbežího vývaru
 hladká mouka
 drcený kmín
 sůl

Kachnu opláchneme, očistíme, odřízneme krk, přední část křídylek a odstraníme přebytečné tukové části. Tyto odřezky vložíme do pekáče. Kachnu okmínujeme a osolíme zevnitř i zvenku a položíme ji do trouby na rošt, pod který dáme pekáč s odřezky. Pečeme v režimu **Horká pára Interval plus 130 °C, čas 2 hodiny a 20 minut**. Poté nastavíme režim **Pravý horký vzduch 160 °C, čas 30–40 minut** a pečeme do křupava. Během pečení kachnu občas podlijeme vypečenou šťávou.

Po upečení kachnu vyndáme a výpek z pekáče zredukujeme na čistý tuk. Dvě lžice tohoto tuku zaprášíme moukou, zarestujeme do zlatova a zalijeme vývarem. Za občasného míchání necháme na mírném ohni alespoň 20 minut vařit. Poté omáčku přecedíme a podáváme k masu.

Přebytečné sádlo nalijeme do uzavíratelné sklenice a skladujeme v lednici, hodí se na přípravu dalších pokrmů.



PEČENÝ PSTRUH

2 porce



2 pstruzi, každý o váze 200 g

40 g másla

čerstvý tymián

citron

olivový olej

sůl

Pstruhy vykucháme a očistíme od šupin, osušíme a osolíme zevnitř i zvenku. Do břišní dutiny vložíme kousek másla a snítku čerstvého tymiánu. Ryby přendáme na plech s pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě na režim **Horká pára Interval 200 °C, čas 15–20 minut.**



MOŘSKÝ VLK PEČENÝ V SOLNÉ KRUSTĚ

2 porce



1 mořský vlk o váze 700 g
700 g hrubozrnné mořské soli
50 ml vody
citron
čerstvý tymián
1 bílek

Mořského vlka vykucháme, odřízneme ploutve, kůži a šupiny na rybě necháme. Omyjeme ji pod tekoucí vodou a důkladně osušíme. Do břišní dutiny vložíme dva plátky citronu a snítku tymiánu. Z bílku, 50 ml vody a hrubozrnné soli vypracujeme těstíčko. Polovinu směsi rozprostřeme na plech s pečicím papírem, doprostřed položíme rybu a celou ji přikryjeme druhou polovinou solné směsi. Pečeme v předehřáté troubě na režim **Pravý horký vzduch 200 °C, čas přibližně 30 minut.**

Z upečené ryby opatrně odstraníme solnou krustu a kůži. Mořského vlka vykostíme a můžeme podávat.



PEČENÝ STEAK Z LOSOSA

4 porce



800 g filetu z lososa i s kůží
 čerstvý tymián
 olivový olej
 sůl, pepř

Lososa očistíme od šupin a případných kostí a nakrájíme ho na 4 stejné porce. Jednotlivé filety přendáme na plech s pečicím papírem kůží nahoru, potřeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a posypeme lístky tymiánu. Do středu jedné porce lososa zapíchneme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Horká pára Interval 200 °C**, sondu nastavíme na **65 °C**.



ITALSKÁ FOCACCIA

3 bochníky



750 g hladké mouky
 20 g droždí
 450 ml vlažné vody
 hrst černých oliv bez pecky
 hrst sušených rajčat
 čerstvý rozmarýn
 špetka cukru
 extra panenský olivový olej
 sůl

Z droždí, špetky cukru a 100 ml vlažné vody připravíme kvásek. Do mísy nasypeme prosátou hladkou mouku, vzešlý kvásek, sůl a vymícháme vláčné těsto, podle potřeby přilíváme vlažnou vodu. Do těsta přidáme trochu olivového oleje a pokrájená sušená rajčata. Přikryjeme utěrkou a necháme alespoň 30 minut na teplém místě kynout. Z těsta vytvoříme tři stejně velké bochánky, které opět necháme kynout a po chvíli je rozválíme na placky vysoké asi 2 cm. Přendáme je na plech s pečicím papírem a do třetice necháme chvíli odpočinout pod utěrkou.

Před pečením do placek zapícháme černé olivy, trochu sušených rajčat a posypeme pár lístky rozmarýnu. Zakápneme olivovým olejem a pečeme v předehřáté troubě na režim **Horký vzduch s párou 180 °C, čas 20–25 minut.**



BRAMBOROVÝ CHLĚB

2 bochníky



1 kg chlebové nebo hladké pšeničné mouky
2 lžičky kmínu
1 lžíce soli
600 ml vlažné vody
42 g droždí
1 lžíce octa
3 středně velké brambory
špetka cukru

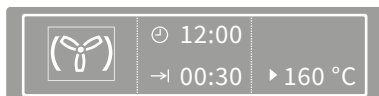
Brambory uvaříme a nastrouháme. Z droždí, špetky cukru a 100 ml vlažné vody připravíme kvásek, který smícháme s prosátou moukou, kmínem, solí a nastrouhanými bramborami. Postupně přiléváme vlažnou vodu a vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme ho na dva stejné bochánky, zaprášíme moukou a přendáme na plech s pečicím papírem. Těsto necháme bez přikrytí vykynout. Poté chleby vložíme do předehřáté trouby na režim **Horký vzduch s párou 160 °C, čas 50–60 minut.**

Bochníky můžeme před pečením na vrchu libovolně nakrojit, vznikne tak hezká křupavá kůrka. Po upečení necháme vychladnout.



ŠKVARKOVÉ PLACKY

4 porce



500 g hladké mouky
 2 žloutky, 1 vejce na potřetí
 200 g namletých škvarků
 70 g nakrájených škvarků
 250 ml vlažné vody
 30 g droždí
 100 g vepřového sádla
 kmín
 sůl
 hrubozrnná sůl

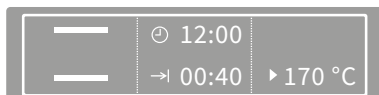
Z droždí, 100 ml vlažné vody a z trochy mouky připravíme kvásek, který nalijeme do prosáté mouky, přidáme zbytek vlažné vody, rozpuštěné sádlo, žloutky a špetku soli. Vypracujeme těsto, do kterého přimícháme škvarky a necháme pod utěrkou vykynout. Poté z těsta vyválíme váleček, který rozdělíme na stejně velké díly. Z jednotlivých dílů vytvoříme placky a necháme je opět chvíli kynout.

Placky přendáme na plech s pečicím papírem, potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme kmínem a hrubozrnnou solí. Placky můžeme před pečením na vrchu libovolně nakrojit, vznikne tak hezká křupavá kůrka. Po upečení necháme vystydnout. Pečeme v předehřáté troubě na režim **Horký vzduch s párou 160 °C, čas 25–30 minut do zlatova.**



BUCHTY S TVAROHEM

4 porce



1 kg hladké mouky
500 ml plnotučného mléka
2 vejce
300 g cukru krupice
1 kostka droždí
200 g másla
200 g měkkého tvarohu
70 g moučkového cukru
sůl

Připravíme si kvásek z droždí, špetky cukru a 100 ml vlažného mléka. Do mísy nasypeme prosátou hladkou mouku, krupicový cukr, 1 vejce, špetku soli, zbytek mléka, 100 g rozpuštěného másla a kvásek. Vypracujeme hladké těsto a necháme ho pod utěrkou vykynout.

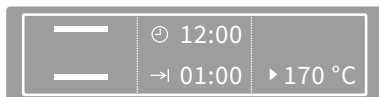
Mezitím v míse smícháme tvaroh s vejcem a moučkovým cukrem.

Vykynuté těsto rozválíme na plát vysoký asi 1 cm. Vykrájíme z něj kolečka, do prostřed každého dáme tvarohovou náplň a okraje kolečka pečlivě spojíme k sobě, aby náplň nikde nevytékala. Jednotlivé buchty naskládáme do máskem vymazaného pekáče a důkladně potřeme rozpuštěným máslem. Buchty pečeme v předehřáté troubě na režim **Konvenční pečení 170 °C, čas 30–40 minut** do zlatova.

Po upečení buchty ještě jednou potřeme rozpuštěným máslem. Jakmile vychladnou, oddělíme je od sebe a posypeme moučkovým cukrem.



TVAROHOVÁ BÁBOVKA



250 g cukru krupice
 250 g polohrubé mouky
 125 g másla
 150 ml mléka
 1 měkký tvaroh
 ½ balíčku prášku do pečiva
 1 balíček vanilkového cukru
 4 vejce
 1 citron
 2 lžíce kakaa
 strouhaný kokos
 sůl

V míse utřeme žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem. Přidáme vlažné mléko, měkký tvaroh, prášek do pečiva, nastrouhanou citronovou kůru, prosátou mouku a vše promícháme. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme do těsta. Formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme strouhaným kokosem. Polovinu těsta vlijeme do formy, zbytek těsta obarvíme kakaem a nalijeme na světlé těsto.

Pečeme v předehřáté troubě na režim **Konvenční pečení 170 °C, čas přibližně 1 hodina.**

Po upečení necháme bábovku 15 minut vychladnout ve formě, poté ji vyklopíme. Před podáváním bábovku posypeme moučkovým cukrem.



BABIČČINA VÁNOČKA



1 kg polohrubé mouky
 240 g cukru krupice
 1 sáček vanilkového cukru
 4 žloutky
 250 g másla
 60 g droždí
 500 ml plnotučného mléka
 1 citron
 hrst rozinek
 100 g loupaných mandlí
 30 g mandlových lupínků

V hrnku vlažného mléka s trochou mouky a krupicového cukru necháme vzejít rozdrobené droždí. Do mísy prosijeme zbylou mouku, přidáme 3 žloutky rozmíchané ve zbytku vlažného mléka, cukr a vanilkový cukr, rozpuštěné máslo, nastrouhanou citronovou kůru a vzešlý kvásek. Vypracujeme hladké těsto, do kterého nakonec vmícháme rozinky a nasekané mandle. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. Až bude těsto jednou tolik, nakrájíme ho na jednotlivé díly, z nichž vyválíme prameny a upleteme vánočku.

Vánočku přendáme na plech s pečicím papírem, potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme mandlovými lupínky. Necháme ji ještě hodinu pod utěrkou kynout a poté pečeme v předehřáté troubě na režim **Konvenční pečení 170 °C, čas 60–80 minut**. Špejlí zjistíme, je-li vánočka dostatečně propečená.





ANTONÍN BRADÁČ
DOPORUČUJE

ANTONÍN BRADÁČ **DOPORUČUJE:**

Salát caesar s grilovaným kuřecím masem	43
Losos vařený v páře se zeleninovým salátem a pošírovaným vejcem	45
Mořský vlk pečený v solné krustě se zeleninou ratatouille	47
Losos vařený v páře s bílým chřestem a holandskou omáčkou	49
Pečený pstruh na bylinkách s bramborami na slanině a zeleninou v páře	51
Losos pečený s chilli papričkami, sušenými rajčaty a capari, bramborová kaše	53
Hovězí biftek s fazolkami na slanině	55
Roastbeef s bramborami na rozmarýnu a s domácí majonézou	57
Hovězí Chateaubriand, bramborové pyré s lanýžovým máslem a grilovaná zelenina	59
Hovězí flank steak s gratinovanými bramborami a grilovanou cuketkou	61
Vepřová panenka se šťouchanými bramborami a brokolicí	63
Vepřový měšec s omáčkou tzatziky	65
Pečená vepřová žebra s domácí bagetou	67
Vepřo knedlo zelo	79
Vepřový vrabec s bramborovým knedlíkem a špenátem	71
Čevabčiči s bramborami, jarní cibulkou a ledovým salátem	73
Kuřecí špíz s domácími hranolky a domácí majonézou	75
Kuřecí roláda s bramborami se špenátem a cibulkou	77
Konfitovaná kachní stehna s karlovarským knedlíkem a červeným zelím	79
Jehněčí kotlety s bramborovými noky a špenátem	81
Focaccia s roastbeefem a čerstvou zeleninou	83
Domácí pizza se šunkou a mozzarellou	85

SALÁT CAESAR S GRILOVANÝM KUŘECÍM MASEM

4 porce



400 g kuřecích prsou s kůží
1 římský nebo ledový salát
2 plátky toustového chleba bez kůrky
6 lžic majonézy
4 ančovičky
2 stroužky česneku
1 lžíce hrubozrnné hořčice
1 citron
parmazán
olivový olej
sůl, pepř

Kuřecí prsa osolíme a opeříme. Rozpálíme pánev, přidáme kapku oleje a maso kůží dolů opečeme do zlatova. Prsa krátce orestujeme i z druhé strany a přendáme je na plech s pečicím papírem. Toastový chléb nakrájíme na malé kostičky a nasypeme je na další plech, krutony zakápneme olivovým olejem. Do středu jednoho z prsíček zapíchneme teplotní sondu a oba plechy vložíme najednou do předehřáté trouby na režim **Horký vzduch s párou 180 °C, sondu nastavíme na 74 °C**. Krutony musíme kontrolovat a vyndáme je asi o 5 minut dříve než maso. V pánvi na olivovém oleji zlehka orestujeme jeden prolisovaný stroužek česneku, přihodíme opečené krutony, promícháme a dáme stranou.

Maso po upečení necháme pár minut odpočinout. Mezitím připravíme dressing – ančovičky, dvě lžíce nastrouhaného parmazánu, kapku vody, hořčici, šťávu z jednoho citronu a prolisovaný stroužek česneku rozmixujeme. Přidáme majonézu, dochutíme solí a pepřem a vše dobře promícháme. Omytý a okapaný salát nakrájíme na širší nudle a smícháme s dressingem. Salát naservírujeme na talíř, posypeme krutony, přidáme kuřecí maso nakrájené na tenké plátky a hoblínky parmazánu.

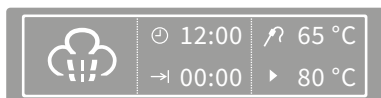
Místo majonézy můžete použít bílý jogurt, v tom případě rozmixujte do dresinku jedno vařené vejce.

Nechcete-li použít kupovanou majonézu, připravte si domácí – v míse rozmixujte 2 žloutky, lžíci dijonské hořčice a lžíci bílého vinného octa. Za neustálého šlehání po kapkách přilévejte asi 250 ml rostlinného oleje, dokud nevznikne hladká emulze. Majonézu dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.



LOSOS VAŘENÝ V PÁŘE SE ZELENINOVÝM SALÁTEM A POŠÍROVANÝM VEJCEM

4 porce



600 g filetu z lososa
svazek rukoly
půl hlávky ledového salátu
300 g cherry rajčat
1 salátová okurka
hrst černých oliv
150 g mozzarely
4 vejce
1 lžíce medu
1 citron
extra panenský olivový olej
sůl, pepř

Nejdříve si připravíme vajíčka. Čtyři jakékoli mističky vyložíme potravinářskou fólií tak, aby přesahovala přes okraje. Fólii potřeme olivovým olejem. Do každé mističky vyklepneme vajíčko, osolíme a fólii pečlivě zavážeme kuchyňským provázkem.

Lososa opláchneme pod tekoucí vodou a osušíme. Filet potřeme olivovým olejem, osolíme a přendáme na plech s pečicím papírem. Do středu masa zapícháme teplotní sondu. Vajíčka vyjmeme z misek a položíme je na plech k rybě. Dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 80 °C, sondu nastavíme na 65 °C.**

Všechnu zeleninu omyjeme, nakrájíme a promícháme v míse. Z medu, citronové šťávy a 70 ml olivového oleje vyšleháme hladký dressing, dochutíme solí a pepřem a smícháme se salátem.

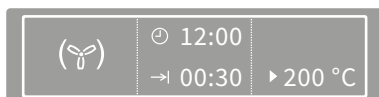
Lososa po uvaření rozebereme na plátky. Vajíčka opatrně vyndáme z fólie.

Salát naservírujeme na talíř, přidáme porci lososa, pošírované vejce a na plátky nakrájenou mozzarellu. Zakápneme olivovým olejem a můžeme podávat.



MOŘSKÝ VLK PEČENÝ V SOLNÉ KRUSTĚ SE ZELENINOU RATATOUILLE

2 porce



1 mořský vlk o váze 700 g
700 g hrubozrnné mořské soli
50 ml vody
1 citron
1 bílek
½ cukety
½ lilku
1 červená paprika
1 žlutá paprika
1 rajče
1 šalotka
1 stroužek česneku
čerstvé provensálské bylinky (rozmarýn, tymián,
saturejka, estragon, bazalka, oregano)
olivový olej
sůl, pepř

Mořského vlka vykucháme, odřízneme ploutve, kůži a šupiny ponecháme. Rybu omyjeme pod tekoucí vodou a důkladně osušíme. Do břišní dutiny vložíme dva plátky citronu a snítku tymiánu. Z bílku, 50 ml vody a hrubozrnné soli vypracujeme těstíčko. Polovinu směsi rozprostřeme na plech s pečicím papírem, doprostřed položíme rybu a celou ji přikryjeme druhou polovinou solné směsi. Pečeme v předehřáté troubě na režim **Pravý horký vzduch 200 °C, čas přibližně 30 minut.**

Cuketu, lilku a papriky nakrájíme na kostičky. Na pánvi s olivovým olejem orestujeme každý druh zeleniny zvlášť a přesypeme do nádoby. Nasekanou šalotku a stroužek česneku také zlehka orestujeme na olivovém oleji, přidáme do nádoby a na závěr přihodíme i rajče, které jsme zbavili slupky a semínek. Vše promícháme s nasekanými bylinkami a dochutíme solí a pepřem. Zeleninu vložíme na posledních 7 minut do trouby k rybě.

Z upečené ryby opatrně odstraníme solnou krustu a kůži. Mořského vlka vykostíme a podáváme se zeleninou ratatouille.



LOSOS VAŘENÝ V PÁŘE S BÍLÝM CHŘESTEM A HOLANDSKOU OMÁČKOU

4 porce

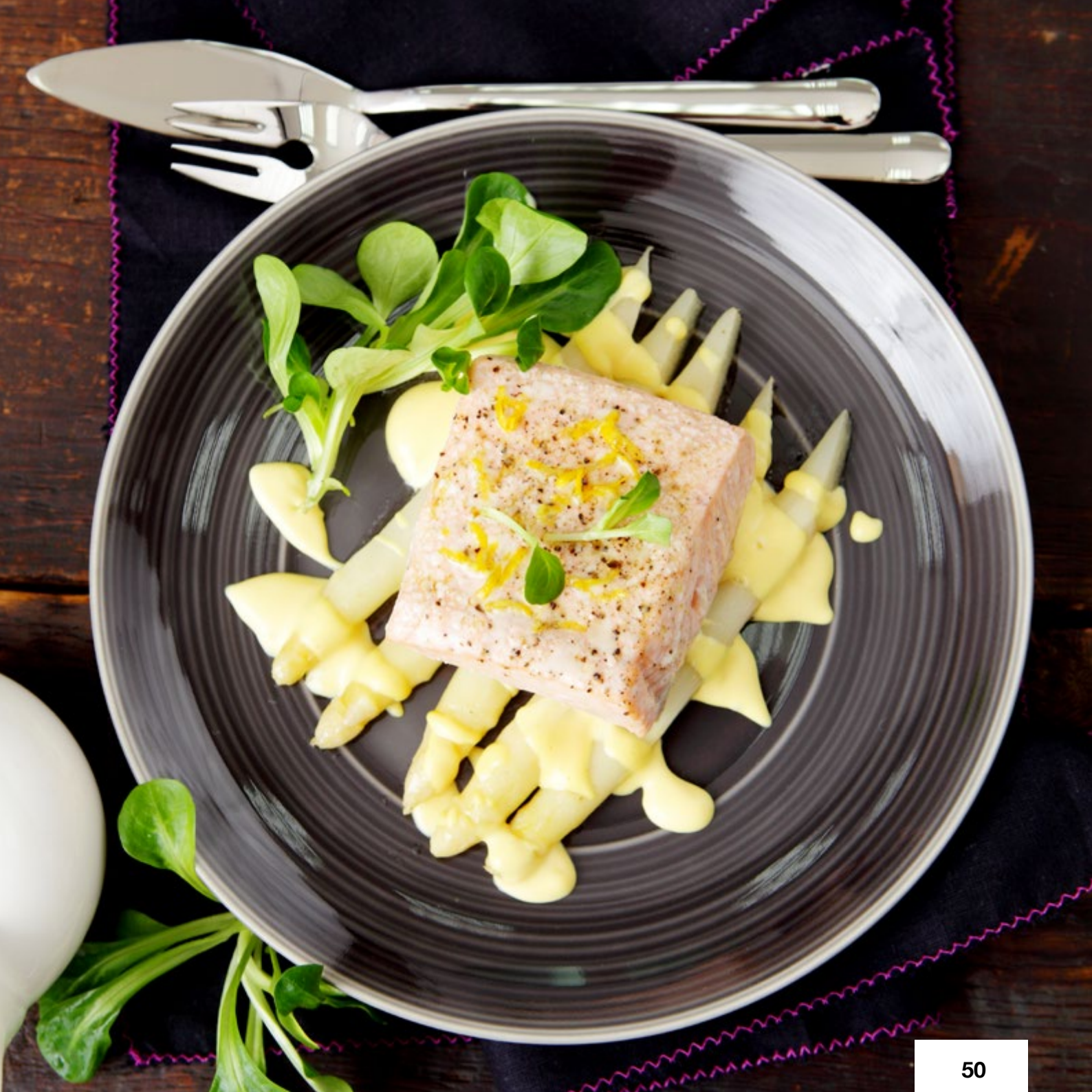


800 g filetu z lososa
20 stonků bílého chřestu
200 g másla
4 žloutky
100 ml suchého bílého vína
50 ml bílého vinného octa
1 citron
olivový olej
sůl, pepř

Bílý chřest oloupeme, konce odřízneme. Chřest vložíme do děrované nádoby. Lososa opláchneme pod tekoucí vodou, osušíme a rozdělíme na čtyři stejné porce. Filety potřeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a posypeme nastrouhanou kůrou z půlky citronu. Do středu jedné porce lososa zapíchneme teplotní sondu a vložíme na plech s pečicím papírem. Filety dáme společně s chřestem do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 80 °C**, sondu nastavíme na **65 °C**.

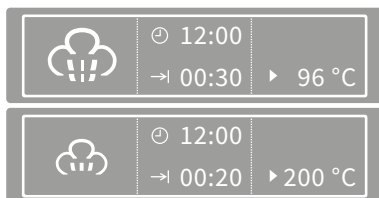
Mezitím připravíme holandskou omáčku. V kastrůlku pomalu rozehejeme 200 g másla. Žloutky vyšleháme spolu s bílým vínem a vinným octem do pěny. Ve vodní lázni pak žloutky dále pomalu šleháme, dokud směs nezhoustne. Mísu sundáme a do směsi po kapkách zašleháme teplé máslo. Vznikne hladká, lesklá omáčka, kterou dochutíme solí a citronovou šťávou.

Chřest na závěr krátce orestujeme na másle a dochutíme solí a pepřem. Lososa podáváme s bílým chřestem zakápnutým holandskou omáčkou.



PEČENÝ PSTRUH NA BYLINKÁCH S BRAMBORAMI NA SLANINĚ A ZELENINOU V PÁŘE

2 porce



2 pstruzi, každý o váze 200g

500 g brambor

100 g anglické slaniny

½ čerstvé brokolice

70 g hrášku

70 g kukuřice

máslo

čerstvý tymián

čerstvá bazalka

1 citron

olivový olej

sůl, pepř

Brambory oloupeme, nakrájíme na stejně velké kousky a nasypeme do děrované nádoby. Osolíme je, promícháme a vložíme do předehřáté trouby na **režim vaření v páře 96 °C, čas 30 minut**.

Brokolici rozebereme na růžičky, opláchneme a vložíme s hráškem a kukuřicí do děrované nádoby. Deset minut před koncem vaření brambor dáme nádobu do trouby na stejný režim.

Pstruhy vykucháme a očistíme od šupin, osušíme a osolíme zevnitř i zvenku. Do břišní dutiny vložíme kousek másla. V hmoždíři utřeme lístky bazalky a tymiánu s kapkou olivového oleje. Vzniklým pestem potřeme pstruhy, přendáme je na plech s pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě na režim **Horká pára Interval 200 °C, čas 15–20 minut**.

Mezitím nakrájíme anglickou slaninu na kostičky a orestujeme ji na pánvi. Jakmile se tuk rozpustí, přihodíme uvařené brambory a promícháme.

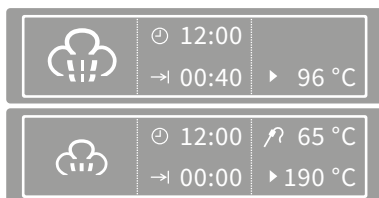
Dochutíme solí a pepřem a necháme krátce orestovat.

Uvařenou zeleninu prohřejeme v jiné pánvi s kouskem másla. Podle potřeby dosolíme. Upečeného pstruha servírujeme s bramborami, zeleninou a citronem.



LOSOS PEČENÝ S CHILLI PAPRIČKAMI, SUŠENÝMI RAJČATY A CAPARI, BRAMBOROVÁ KAŠE

4 porce

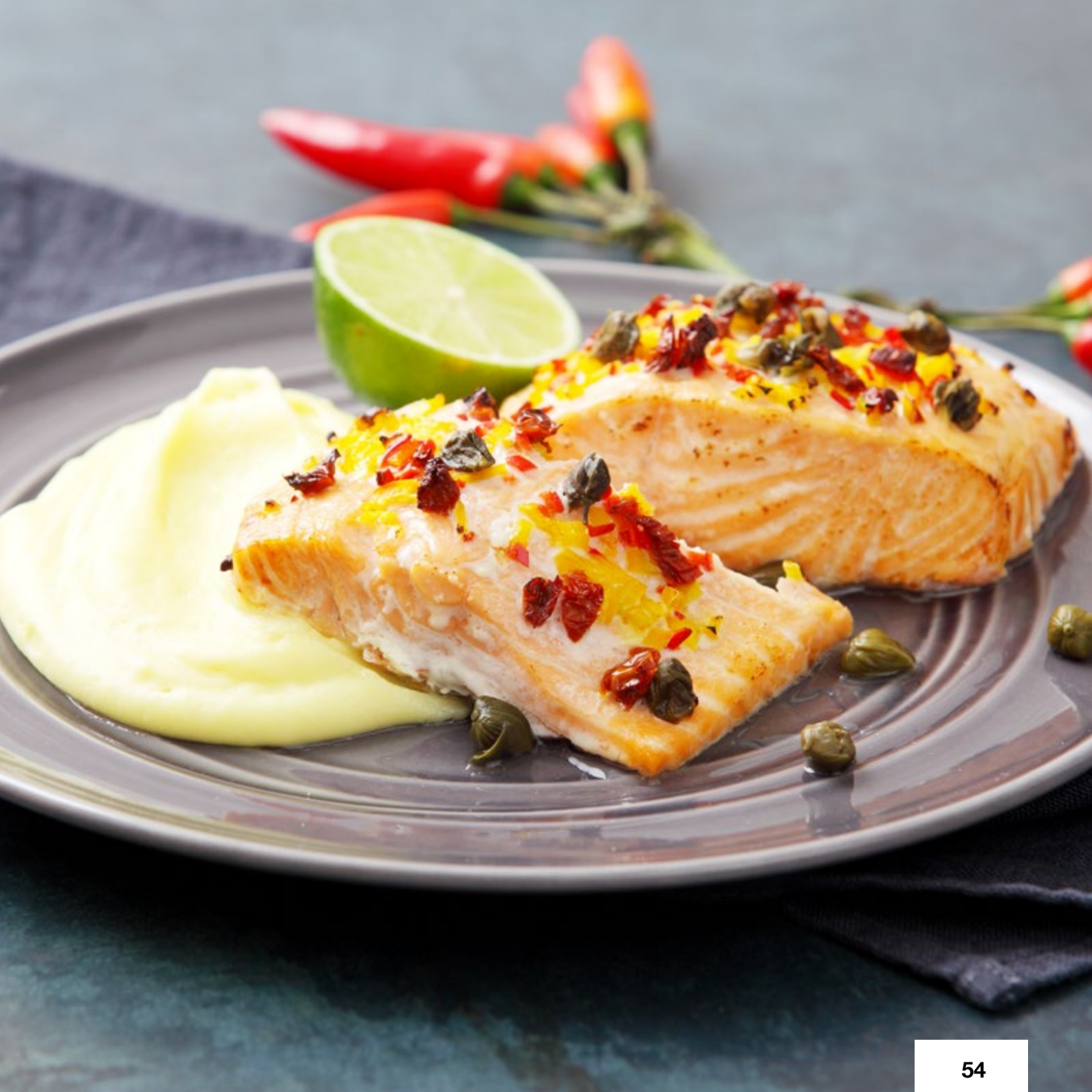


800 g filetu z lososa s kůží
50 g sušených rajčat v olivovém oleji
30 g capari v nálevu
3 chilli papričky
5 ks cherry rajčátek
1 kg brambor
350 ml plnotučného mléka
150 g másla
olivový olej
sůl

Brambory oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a nasypeme do děrované nádoby. Osolíme je a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 30–40 minut**. Po uvaření brambory rozmixujeme, přidáme máslo, teplé mléko a dochutíme solí. Kaši uložíme na teplé místo, než se upeče losos, eventuálně dohřejeme před podáváním v troubě.

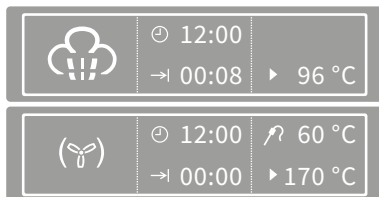
Lososa očistíme od šupin a případných kostí, kůži na rybě necháme. Filet přendáme na plech s pečicím papírem, potřeme jej olivovým olejem a osolíme. Capari, sušená rajčata, cherry rajčata a chilli papričky nasekáme na menší kousky a nasypeme na lososa. Do středu masa zapíchneme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Horká pára Interval 190 °C, sondu nastavíme na 65 °C**.

Po upečení nakrájíme rybu na jednotlivé porce a podáváme s bramborovou kaší.



HOVĚZÍ BIFTEK S FAZOLKAMI NA SLANINĚ

4 porce



800 g pravé hovězí svíčkové (střed svíčkové bez palce a špičky)

800 g čerstvých nebo mražených fazolových lusků

150 g anglické slaniny

rostlinný olej

sůl, pepř

Fazolové lusky vložíme do děrované nádoby a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 8 minut.**

Maso očistíme a důkladně odblaníme. Nakrájíme ho na čtyři stejně velké bifteky a z obou stran osolíme a opeříme. Rozpálíme pánev, přidáme kapku oleje a maso zprudka ze všech stran orestujeme. Opečené bifteky přendáme na plech, do středu jedné porce zapíchneme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Pravý horký vzduch 170 °C, sondu nastavíme na 60 °C.**

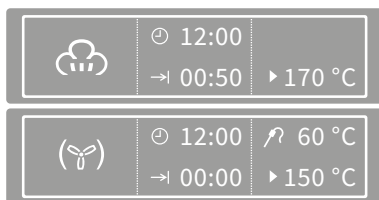
Mezitím nakrájíme anglickou slaninu na kostičky a opečeme na pánvi. Přidáme uvažené fazolové lusky, promícháme a dochutíme solí a pepřem. Bifteky necháme po upečení chvilku odpočinout a poté podáváme s fazolkami.

Doporučené teploty středu masa u hovězího bifteku najdete v přehledné tabulce na straně 14.



ROASTBEEF S BRAMBORAMI NA ROZMARÝNU A S DOMÁCÍ MAJONÉZOU

6–8 porcí



1,5 kg nízkého roštěnce
1,5 kg brambor
150 g majonézy
2 lžíce plnotučné hořčice
50 ml worcestrové omáčky
tabasco nebo sušené chilli papričky
2 žloutky
1 lžíce dijonské hořčice
1 lžíce bílého vinného octa
1 citron
čerstvý rozmarýn
rostlinný olej
olivový olej
sůl, pepř

V míse smícháme hořčici, worcester, špetku sušených chilli papriček nebo tabasco a asi 50 ml rostlinného oleje. Osolíme, opepříme a do marinády naložíme maso, které předtím důkladně očistíme a svážeme kuchyňským provázkem do tvaru válečku. Maso dáme ideálně do druhého dne marinovat do lednice. Před pečením vyndáme roastbeef z lednice a necháme hodinu při pokojové teplotě odležet.

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na měsíčky. Nasypeme je na plech s pečicím papírem, přidáme čerstvý rozmarýn, osolíme, zakápneme olivovým olejem a promícháme. Plech dáme do předehřáté trouby na režim **Horká pára Interval 170 °C, čas přibližně 50 minut.**

Maso vyndáme z marinády a ze všech stran ho orestujeme na rozpálené pánvi s olivovým olejem. Přendáme na plech, do středu hovězího zapícheme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Pravý horký vzduch 150 °C, sondu nastavíme na 60 °C.**

Hotový roastbeef vyndáme z trouby, odstraníme provázek a necháme pár minut odpočinout. Mezitím připravíme domácí majonézu. Pro postup na její výrobu nalistujte stranu 58. Majonézu smícháme s výpečkem z masa. Roastbeef nakrájíme na slabé plátky a podáváme s bramborami.



HOVĚZÍ CHATEAUBRIAND, BRAMBOROVÉ PYRÉ S LANÝŽOVÝM MÁSLEM A GRILOVANÁ ZELENINA

4 porce



800 g pravé hovězí svíčkové v celku

(bez palce a špičky)

1 střední cuketa

½ lilku

1 žlutá paprika

1 červená paprika

1 kg brambor

200 ml smetany

70 g másla

30 g lanýžového másla

olivový olej

sůl, pepř

Maso před pečením necháme minimálně 30 minut odpočívat při pokojové teplotě. Poté ho z obou stran osolíme a opeříme a zprudka opečeme v pánvi na olivovém oleji. Až bude mít ze všech stran zlatavou kůrku, přendáme ho na plech, do středu zapícheme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Pravý horký vzduch 160 °C, sondu nastavíme na 60 °C.**

Mezitím oloupeme brambory, nakrájíme je na malé kousky a uvaříme. Měkké brambory rozmixujeme s rozpuštěným máslem, lanýžovým máslem a teplou smetanou. Podle chuti dosolíme.

Cuketu, lilku a papriky nakrájíme na stejně velké kousky a orestujeme v pánvi na olivovém oleji. Na závěr zeleninu osolíme a opeříme.

Maso necháme po upečení chvíli odležet a poté ho nakrájíme na plátky a podáváme s bramborovým pyrém a grilovanou zeleninou.

Doporučené teploty středu masa u Chateaubriandu najdete v přehledné tabulce na straně 14.



HOVĚZÍ FLANK STEAK S GRATINOVANÝMI BRAMBORAMI A GRILOVANOU CUKETKOU

4 porce



800 g vyzrálého hovězího pupku
1 kg brambor
500 ml smetany
2 střední cukety
olivový olej
sůl, pepř

Oloupané brambory nakrájíme na co nejtentčí plátky, vhodíme do zapékací nádoby s vyššími okraji a promícháme je se smetanou a špetkou soli a pepře. Nádobu přikryjeme alobalem a dáme do trouby na režim **Horký vzduch s párou 170 °C, čas 110 minut**. Poté z brambor sundáme alobal a ještě 15 minut dopečeme, aby získaly zlatavou kůrku.

Hovězí flank steak vyndáme z lednice alespoň půl hodiny před přípravou. Maso z obou stran osolíme a opeříme a zprudka orestujeme v rozpálené pánvi s kapkou olivového oleje. Steak přendáme na plech, do jeho středu zapíchneme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Pravý horký vzduch 170 °C, sondu nastavíme na 60 °C**. Po upečení necháme maso pár minut v klidu. Mezitím nakrájíme cuketu na kolečka, osolíme a orestujeme na olivovém oleji.

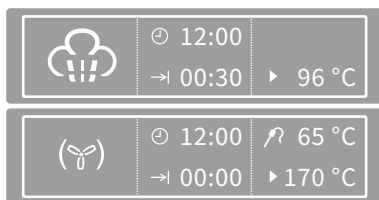
Flank steak nakrájíme na plátky a podáváme s gratinovanými bramborami a cuketkou.

Doporučené teploty středu masa u flank steaku najdete v přehledné tabulce na straně 14.



VEPŘOVÁ PANENKA SE ŠŤOUCHANÝMI BRAMBORAMI A BROKOLICÍ

2 porce



2 vepřové panenky, každá o váze 200 g
80 g parmské šunky
1 kg brambor
1 cibule
200 g brokolice
50 g másla
rostlinný olej
sůl, pepř

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a vhodíme do děrované nádoby. Osolíme, promícháme a dáme vařit do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 30 minut.**

Brokolici rozebereme na jednotlivé růžičky, vhodíme do děrované nádoby a na posledních 15 minut ji dáme do trouby k bramborám.

Maso důkladně odblaníme a očistíme, opepříme a zabalíme do parmské šunky. Šunka je slaná, nemusíme tedy maso solit. Rozpálíme pánev, přidáme trochu oleje a panenku zprudka ze všech stran opečeme. Poté maso přendáme na plech, do středu jednoho kusu zapícháme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Pravý horký vzduch 170 °C, sondu nastavíme na 65 °C.**

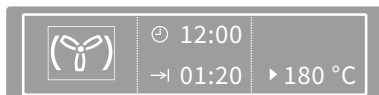
Mezitím nakrájíme cibuli a orestujeme ji na másle do zlatova. Do pánve přihodíme uvařené brambory, krátce je opečeme a mimo oheň rozšťoucháme. Podle potřeby dosolíme.

Panenku po upečení necháme odležet a pak ji nakrájíme na silnější plátky a podáváme se šťouchanými bramborami a brokolicí.



VEPŘOVÝ MĚŠEC S OMÁČKOU TZATZIKY

4 porce

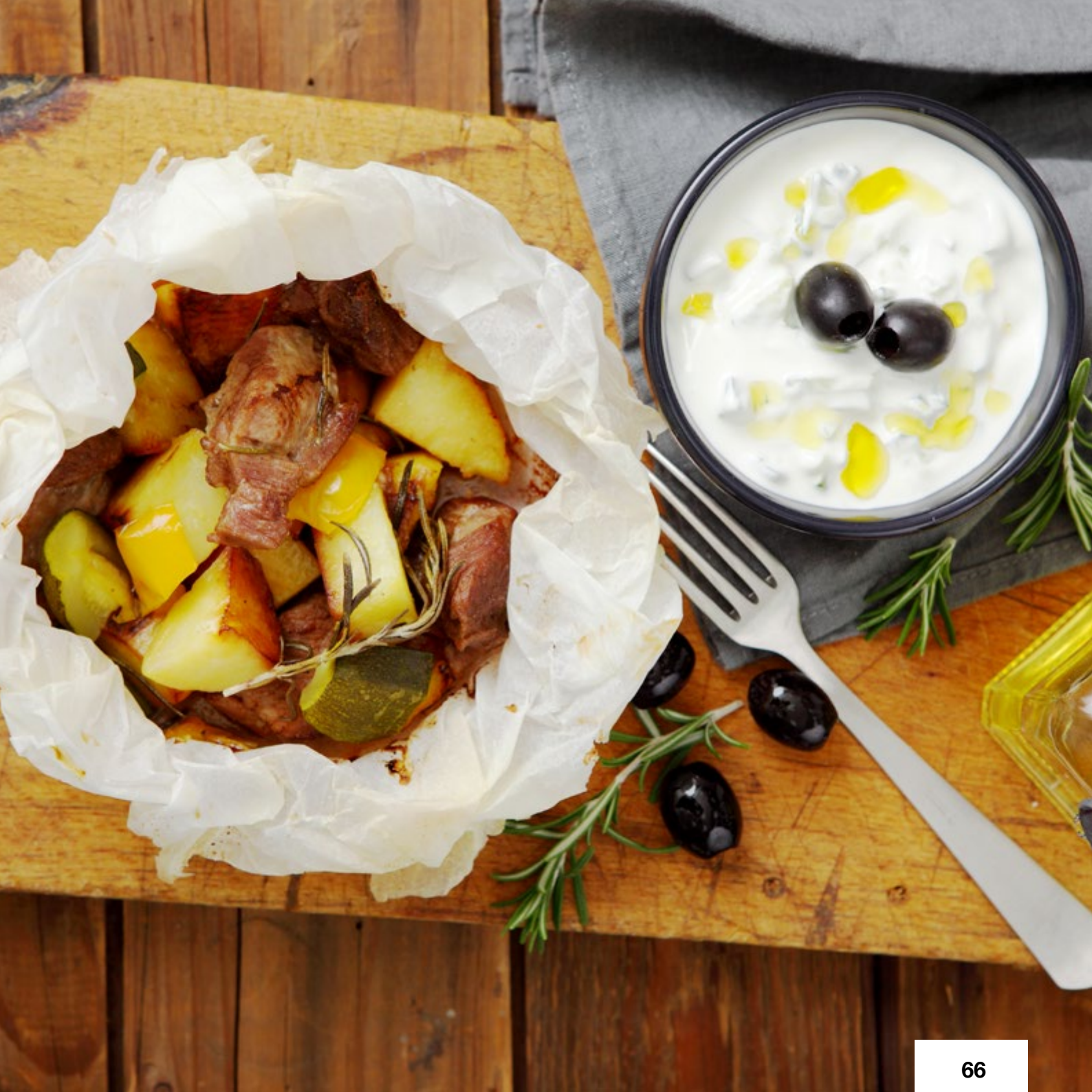


800 g vepřové krkovice bez kosti
1 kg brambor
1 malá cuketa
1 paprika
1 cibule
2 rajčata
300 ml zakysané smetany (15%)
½ salátové okurky
2 stroužky česneku
parmazán
čerstvý rozmarýn
olivový olej
sůl, pepř

Připravíme si čtyři čtverce pečicího papíru o rozměru asi 40 × 40 cm. Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, osolíme a rozdělíme do čtyř archů pečicího papíru. Krkovici očistíme a nakrájíme na stejné kostičky jako brambory. Maso osolíme a opeříme a zprudka ho orestujeme v pánvi na olivovém oleji. Kostičky krkovice přidáme k bramborám, stejně tak nakrájená rajčata, papriku, cuketu a cibuli. Do každého balíčku nastrouháme parmazán a přidáme snítku rozmarýnu. Balíčky zavážeme kuchyňským provázkem do tvaru měšce, vložíme je na plech a dáme do předehřáté trouby na režim **Horký vzduch s párou 180 °C, čas 80 minut.**

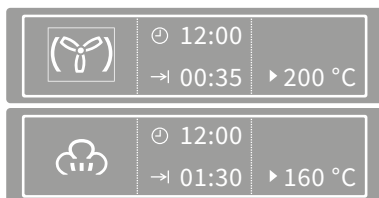
Mezitím připravíme omáčku tzatziky. Okurku oloupeme a nastrouháme do cedníku, kde odkape přebytečná voda. V míse smícháme zakysanou smetanu s utřeným česnekem, osolíme, opeříme, zakápneme olivovým olejem a přidáme nastrouhanou okurku. Dobře promícháme a před podáváním uchováme v lednici.

Upečené balíčky položíme na talíře, pod provázkem je rozstříháme a podáváme přímo v pečicím papíru.



PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA S DOMÁCÍ BAGETOU

4 porce



- 1,5 kg masitých vepřových bůčkových žeber
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce worcestrové omáčky
- 1 lžička drceného kmínu
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička medu
- 1 lžička sušených chilli papriček
- 100 ml piva
- 500 g hladké mouky
- 50 g slunečnicových semínek
- 300 ml vlažné vody
- 20 g droždí
- rostlinný olej
- sůl, pepř

Z hořčice, worcesteru, drceného kmínu, utřeného česneku, medu, chilli papriček a piva připravíme marinádu, ve které žebra necháme ideálně do druhého dne marinovat.

V misce smícháme droždí, trochu mouky a 100 ml vlažné vody. Vzniklý kvásek přilijeme do zbytku prosáté mouky, přidáme špetku soli a podle potřeby přiléváme zbylou vlažnou vodu. Vypracujeme vláčné těsto, do něj vmícháme slunečnicová semínka.

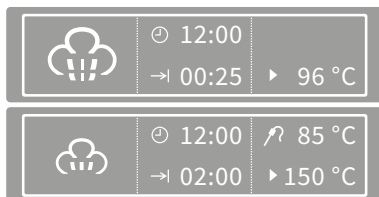
Z těsta vyválíme dvě stejně velké bagety, přendáme je na plech s pečicím papírem, podél je lehce nařízeme, z vrchu pomoučníme a necháme pod utěrkou alespoň půl hodiny kynout. Po nakynutí dáme bagety péct do předehřáté trouby na režim **Horký vzduch s párou 200 °C, čas 30–35 minut.**

Žebra přendáme z marinády do trouby na rošt, pod který umístíme plech, a pečeme na režim **Horká pára Interval 160 °C, čas přibližně 90 minut.** Podáváme s domácí bagetkou.



VEPŘO KNEDLO ZELO

4 porce



1 kg vepřové krkovic
 500 g bílého kysaného zelí
 100 g uzeného špeku
 500 g polohrubé mouky
 15 g droždí
 250 ml mléka
 1 starší rohlík
 1 vejce
 3 cibule
 4 stroužky česneku
 hladká mouka
 hrubá mouka
 vepřové sádlo
 drcený kmín
 špetka cukru
 sůl, pepř

Ve vlažném mléce s troškou polohrubé mouky necháme vzejít rozdrobené droždí. Kvásek vlijeme do mísy se zbylou polohrubou moukou, přidáme vejce a špetku soli. Vypracujeme vláčné těsto, na závěr do něj zapracujeme na kostičky nakrájený rohlík. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout na teplém místě. Z vykynutého těsta vytvarujeme tři šišky knedlíků, které necháme ještě 15 minut pod utěrkou odpočívat. Poté šišky přendáme na děrovaný plech a dáme do přehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 25 minut**.

Vepřovou krkovicu očistíme, potřeme prolisovaným česnekem, osolíme, opepříme a okmínujeme. Do nádoby dáme lžici sádla a dvě nakrájené cibule. Na cibuli položíme maso, do jeho středu zapícheme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Horká pára Interval 150 °C, sondu nastavíme na 85 °C** nebo pečeme po dobu přibližně 2 hodin. V průběhu pečení cibulku občas promícháme, aby se nespálila.

Mezitím připravíme zelí. V kastrůlku na sádle orestujeme nasekanou cibulku, přidáme na kostičky nakrájený špek, trochu drceného kmínu a zarestujeme. Zelí scedíme (nálev dáme stranou), překrájíme a přidáme do kastrůlku. Zalijeme nálevem ze zelí a pomalu vaříme, podle potřeby můžeme podlít vodou. Když je zelí téměř měkké, zaprášíme ho lehce hrubou moukou, dochutíme cukrem, solí a ještě chvilku povaříme.

Upečenou krkovicu vyndáme na prkénko a výpek zredukujeme v hrnci na čistý tuk. Poté jej zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vodou nebo vývarem a po 20 minutách omáčku přecedíme a dochutíme solí. Upečené maso nakrájíme na plátky a podáváme s knedlíkem, zelím a omáčkou.



VEPŘOVÝ VRABEC S BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM A ŠPENÁTEM

4 porce



1 kg vepřové plece, bůčku nebo krkovice
8 stroužků česneku
3 cibule
1 lžička drceného kmínu
700 g syrových brambor
300 g dětské krupičky
3 vejce
1 kg špenátových listů
50 ml smetany
hladká mouka
vepřové sádlo
sůl, pepř

Brambory oloupeme, celé je vhodíme do děrované nádoby a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 45 minut**. Po uvaření brambory nastrouháme, přidáme dětskou krupičku, jedno vejce, sůl a rychle vypracujeme těsto. Z těsta vytvoříme dvě šišky knedlíků, které přendáme na děrovaný plech a vaříme v předehřáté troubě na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 35 minut**.

Maso nakrájíme na kostky o velikosti 4 × 4 cm, osolíme, opepříme, přidáme 4 prolisované stroužky česneku a kmín a promícháme. Na dno nádoby vložíme dvě cibule nakrájené na plátky, na cibuli položíme maso a podlijeme vodou. Dáme péct do trouby na režim **Horká pára Interval 160 °C, čas 100–120 minut** do změknutí masa. V průběhu pečení směs občas promícháme, aby se kousky opekly rovnoměrně.

Mezitím listy špenátu zbavíme stonků a důkladně je několikrát propereme ve studené vodě. Listy osušíme a překrájíme na menší kousky. V hrnci na sádle opečeme jednu nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme 4 stroužky nasekaného česneku, špenát, sůl, pepř, hrnec přiklopíme pokličkou a pár minut dusíme. Na závěr do špenátu přilijeme smetanu s rozšlehaným vejcem a promícháme.

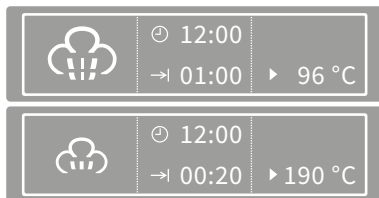
Upečené měkké maso vyndáme z trouby a výpek slijeme do kastrůlku. Nádoby s masem přikryjeme alobalem nebo pokličkou. Výpek z masa vyvaříme na čistý tuk a zaprášíme hladkou moukou, orestujeme do zlatova a podlijeme vodou. Za občasných míchání přivedeme k varu, necháme minimálně 20 minut povařit a na závěr dochutíme solí.

Bramborové knedlíky před podáváním nakrájíme na plátky a na sádle opečeme do křupava.



ČEVABČIČI S BRAMBORAMI, JARNÍ CIBULKOU A LEDOVÝM SALÁTEM

4 porce



600 g hovězího krku nebo plece
400 g vepřového bůčku
1 kg brambor
1 cibule
1 vejce
vepřové sádlo
mletá sladká paprika
jarní cibulka
máslo
sůl, pepř

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a nasypeme do děrované nádoby, kterou vložíme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 60 minut.**

Vychlazené hovězí a vepřové maso umeleme. Cibuli nasekáme a lehce orestujeme na sádle. Necháme ji vychladnout a poté smícháme s masem, vejcem, mletou paprikou, solí a pepřem. Ze směsi vytvarujeme asi 14 stejně velkých válečků, přendáme je na plech a pečeme v předehřáté troubě na režim **Horká pára Interval 190 °C, čas 15–20 minut.**

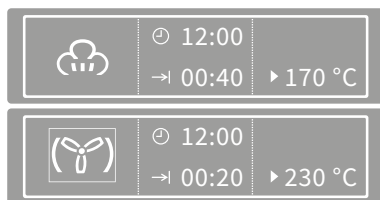
Uvařené brambory promícháme s kouskem másla a nasekanou jarní cibulkou.

Čevabčiči podáváme s bramborami a natrhanými listy ledového salátu, ozdobíme čerstvou pažitkou.



KUŘECÍ ŠPÍZ S DOMÁCÍMI HRANOLKY A DOMÁCÍ MAJONÉZOU

4 porce



600 g kuřecích stehýnek bez kosti a kůže
250 g anglické slaniny

1 žlutá paprika
1 červená paprika
1 červená cibule
1 kg brambor
2 žloutky
1 lžíce dijonské hořčice
1 lžíce bílého vinného octa
1 citron
rostlinný olej
sůl, pepř

Oloupané brambory nakrájíme na hranolky. Vysypeme je na plech s pečicím papírem, osolíme, přidáme trochu rostlinného oleje a promícháme. Plech s hranolky dáme do předehřáté trouby na režim **Horká pára Interval 170 °C, čas přibližně 40 minut.**

Kuřecí stehýnka nakrájíme na kostky velké tak 3 × 3 cm. Kostky vložíme do mísy, osolíme, opepříme, pokapeme olejem a promícháme. Špejle namočíme na 10 minut do studené vody. Papriku nakrájíme na větší kostičky, cibuli na měsíčky. Kousky kuřecího masa zabalíme do plátků anglické slaniny a napícháme spolu s paprikou a cibulí na špejle. Pečeme v předehřáté troubě na režim **Horký vzduch s párou 230 °C, čas 15–20 minut.**

Na posledních 7 minut vložíme do trouby hotové hranolky, abychom je před podáváním prohřáli. Podáváme s domácí majonézou. Pro postup na její výrobu nalistujte stranu 58.



KUŘECÍ ROLÁDA S BRAMBORAMI SE ŠPENÁTEM A CIBULKOU

4 porce



1 celé kuře
300 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže
200 g anglické slaniny
50 ml smetany
1 bílek
1 kg brambor
500 g čerstvého baby špenátu
1 cibule
100 g másla
olivový olej
sůl, pepř

Kuřecí stehna nakrájíme na menší kousky, osolíme, opepříme, přidáme bílek, smetanu, 50 g rozpuštěného másla a vše krátce promixujeme. Všechny přísady by měly být studené, fáš tak bude hladší a lépe přilne k masu.

Očištěné kuře vykostíme a dáme na prkénko kůží dolů, osolíme a opepříme. Na kuře vyskládáme plátky anglické slaniny a potřeme masovou fází. Opatrně zarolujeme a uvážeme kuchyňským provázekem. Roládu potřeme zbylým rozpuštěným máslem a osolíme. Oloupané brambory nakrájíme na měsíčky a nasypeme je na plech s pečicím papírem, přidáme nakrájenou cibuli a osolíme. Zakápneme olivovým olejem a promícháme. Doprostřed brambor položíme kuřecí roládu, do středu masa zapíchneme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Horká pára Interval 180 °C, sondu nastavíme na 75 °C** nebo můžeme péct po dobu přibližně **60 minut**.

Po upečení roládu nakrájíme na plátky a do horkých brambor opatrně zamícháme čerstvý omytý a osušený špenát. Můžeme podávat.



KONFITOVANÁ KACHNÍ STEHNA S KARLOVARSKÝM KNEDLÍKEM A ČERVENÝM ZELÍM

4 porce



4 kachní stehna
1 kg kachního nebo vepřového sádla
12 starších rohlíků
4 vejce
350 ml mléka
petržel
120 g hrubé mouky
100 g másla
1 hlávka červeného zelí
1 cibule
2 šalotky
2 stroužky česneku
čerstvý tymián
drcený kmín
1 lžíce octa
špetka cukru
sůl, pepř

Stehna osolíme, opepříme a necháme v lednici minimálně hodinu odležet. Poté je naskládáme vedle sebe do pekáčku, přidáme čerstvý tymián, celé šalotky a stroužky česneku. Sádlo v hrnečku zahřejeme na 90 °C a nalijeme ho na kachní stehna tak, aby byla úplně ponořená. Zakryjeme alobalem a vložíme do předehřáté trouby na režim **Horký vzduch s párou 120 °C**, necháme konfitovat do měkka **4–5 hodin**.

Červené zelí zbavíme košťálu a vnějších listů a nakrájíme ho na jemné nudličky. V kastrolu na sádle zpěníme nasekanou cibulku, přidáme zelí, osolíme, opepříme a okmínujeme, přilijeme trochu vody a dusíme pod pokličkou. Když je zelí skoro měkké, lehce ho zaprášíme hrubou moukou, promícháme a necháme ještě asi 15 minut provařit. Na závěr dochutíme solí, cukrem a octem.

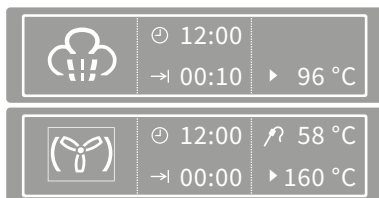
V míse smícháme žloutky, sůl, pepř, petržel, 120 g hrubé mouky a vlažné mléko, přidáme na kostičky nakrájené rohlíky a rozpuštěné máslo. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme do těsta. Necháme 5 minut odpočinout a poté vytvarujeme 8 stejných kulatých knedlíků, které přendáme na děrovaný plech a vaříme v předehřáté troubě na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 30 minut**.

Nakonec vyjmeme konfitovaná kachní stehna z tuku, necháme okapat a vložíme je na plech s pečicím papírem. Do křupava je ogrilujeme v předehřáté troubě na režim **Velkoplošný gril 220 °C**, jen krátce, aby neztratila šťavnatost.



JEHNĚČÍ KOTLETY S BRAMBOROVÝMI NOKY A ŠPENÁTEM

4 porce



1 kg jehněčích kotlet s kostí
500 g brambor
200 g hrubé mouky
100 g škrobové moučky
3 vejce
1 kg čerstvého listového špenátu
100 g másla
100 ml smetany 33%
2 šalotky
4 stroužky česneku
čerstvý rozmarýn
olivový olej
sůl, pepř

Brambory uvaříme a nastrouháme. V míse je smícháme s vejci, hrubou moukou, škrobem a špetkou soli a vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme válečky o průměru 3 cm, z kterých nakrájíme noky. Noky vložíme do děrované nádoby a dáme do předehřáté trouby na režim **Vaření v páře 96 °C, čas 10 minut**. Po uvaření noky promastíme olivovým olejem.

Špenát zbavíme stonků, důkladně ho propereme ve studené vodě a osušíme. Na másle zpěníme na jemno nakrájenou šalotku a česnek, přidáme špenát a chvilku povaříme. Poté přidáme smetanu, dochutíme solí a pepřem a po pár minutách odstavíme z ohně.

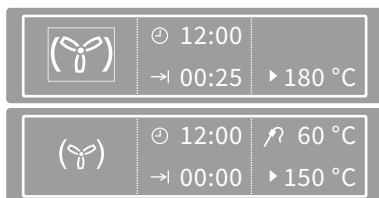
Jehněčí kotlety očistíme, potřeme olivovým olejem, osolíme, opepříme a posypeme lístky rozmarýnu. Kotlety zprudka opečeme na rozpálené pánvi na sucho. Maso přendáme na plech, do jeho středu zapícheme teplotní sondu a dáme do trouby na režim **Horký vzduch s párou 160 °C, sondu nastavíme na 58 °C**.

Po upečení necháme maso pár minut odležet, je-li potřeba, prohřejeme bramborové noky a špenát. Kotlety nakrájíme na jednotlivé porce a můžeme podávat.



FOCACCIA S ROASTBEEFEM A ČERSTVOU ZELENINOU

4 porce



1 kg nízkého roštěnce
 2 lžíce plnotučné hořčice
 50 ml worcestrové omáčky
 sušená chilli paprička
 100 g majonézy
 ½ hlávky ledového salátu
 1 svazek rukoly
 100 g cherry rajčat
 1 jarní cibulka
 750 g hladké mouky
 20 g droždí
 450 ml vlažné vody
 hrst černých oliv bez pecky
 hrst sušených rajčat
 čerstvý rozmarýn
 špetka cukru
 extra panenský olivový olej
 rostlinný olej
 sůl, pepř

V míse smícháme hořčici, worcester, špetku sušených chilli papriček a asi 50 ml rostlinného oleje. Osolíme, opeříme a do marinády naložíme maso, které předtím důkladně očistíme a svážeme kuchyňským provázkem do tvaru válečku. Maso dáme ideálně do druhého dne marinovat do lednice. Před pečením vyndáme roastbeef z lednice a necháme hodinu při pokojové teplotě odležet.

Z droždí, špetky cukru a 100 ml vlažné vody připravíme kvásek. Do mísy nasypeme prosátou hladkou mouku, vzešlý kvásek, sůl a vymícháme vláčné těsto, podle potřeby přilíváme vlažnou vodu. Do těsta přidáme trochu olivového oleje a pokrájená sušená rajčata. Přikryjeme utěrkou a necháme alespoň 30 minut na teplém místě kynout. Z těsta vytvoříme tři stejné velké bochánky, které opět necháme kynout a po chvíli je rozválíme na placky vysoké asi 2 cm. Přendáme je na plech s pečicím papírem a do třetice necháme odpočinout pod utěrkou. Před pečením do placek zapícháme černé olivy, trochu sušených rajčat a posypeme pár lístky rozmarýnu. Zakápneme olivovým olejem a pečeme v předehřáté troubě na režim **Horký vzduch s párou 180 °C, čas 20–25 minut.**

Naložené maso vyjmeme z marinády a ze všech stran ho orestujeme na rozpálené pánvi s olivovým olejem. Přendáme na plech, do středu hovězího zapícháme teplotní sondu a dáme do předehřáté trouby na režim **Pravý horký vzduch 150 °C, sondu nastavíme na 60 °C.**

Hotový roastbeef vyndáme z trouby, odstraníme provázek a necháme pár minut odpočinout. Výpek z upečeného masa smícháme s majonézou. Focacciu rozdělíme na čtyři díly, každý podélně rozřízneme a potřeme dochucenou majonézou. Přidáme listy ledového salátu, nakrájená rajčata, nasekanou jarní cibulku a rukolu. Na zeleninu položíme plátky roastbeefu a přikryjeme vrchním dílem pečiva.



DOMÁCÍ PIZZA SE ŠUNKOU A MOZZARELLOU

4 porce



500 g pizza mouky nebo hladké mouky
250 ml vlažné vody
8 g droždí
5 g cukru
250 g mozzarely v kostce
250 g šunky od kosti
200 g pasírovaných rajčat
sušené oregano
čerstvá bazalka
olivový olej
sůl

Ve vlažné vodě rozmícháme droždí a cukr. V míse smícháme mouku s kapkou olivového oleje, přidáme špetku soli a rozmíchané droždí. Vypracujeme vláčné těsto, rozdělíme ho na tři stejné bochánky a necháme pod utěrkou vykynout.

Těsto po vykynutí vyválíme do kulatého tvaru se silnějšími okraji. Pizzu pečeme po jedné, vložíme tedy jeden plát na plech s pečicím papírem.







Pasírovaná rajčata, trochu oregana, olivového oleje a soli rozmixujeme a omáčkou potřeme těsto na pizzu, nastroháme mozzarellu a navrch poklademe plátky šunky. Pokud použijeme klasickou mozzarellu v nálevu, přidáme ji těsně před koncem pečení, jinak se rozteče a spálí. Plech dáme do prvního zásuvu od spodu předeřháté trouby na režim **Příprava pizzy 210 °C, čas 11 minut**. Před podáváním posypeme pizzu lístky bazalky.

Chcete-li pizzu upéct až druhý den, vypracované těsto zabalte do potravinářské fólie a uložte v lednici. Před zpracováním ho nechte půl hodiny odstát při pokojové teplotě.



FUNKCE PARNÍ TROUBY

Multifunkční parní trouba nabízí mnoho způsobů přípravy jídla. V následující tabulce najdete přehled těch nejpoužívanějších režimů, díky nimž připravíte jídlo přesně podle svých představ.

DOPLNĚNÍ VODY DO ZÁSOBNÍKU (800 ml čisté vody)	SYMBOL REŽIMU	REŽIM	POPIS REŽIMU	POUŽITÍ
Ano		VAŘENÍ V PÁŘE	Vaření v páře se 100% vlhkostí uvnitř trouby. Nastavení teploty od 50 °C do 96 °C.	Na vaření knedlíků, rýže, brambor, zeleniny, vajec, masa a ryb. Dále na ohřívání všech příloh včetně těstovin, uzenin, masa a ryb.
Ano		ECO VAŘENÍ V PÁŘE	Úsporné vaření v páře se 100% vlhkostí uvnitř trouby s vypnutým osvětlením. Nastavení teploty od 50 °C do 96 °C.	Na vaření knedlíků, rýže, brambor, zeleniny, vajec, masa a ryb. Na ohřívání všech příloh včetně těstovin, uzenin, masa a ryb.
Ano		HORKÁ PÁRA INTERVAL	Pečení s 25% vlhkostí uvnitř trouby. Nastavení teploty od 50 °C do 230 °C.	Na pečení vepřové pečeně, žeber, vepřového vrabce, sekané, kuřete, rolády, karbanátků, pečiva. Dále na ohřívání masa a příloh.
Ano		HORKÁ PÁRA INTERVAL PLUS	Pečení s 50% vlhkostí uvnitř trouby. Nastavení teploty od 50 °C do 130 °C.	Na pečení větších kusů masa (vepřové koleno, bůček, husa, kachna, jehněčí), příprava paštiky. Dále na ohřívání masa a příloh.
Ne		PRAVÝ HORKÝ VZDUCH	Pečení jako v horkovzdušné troubě, možnost péct až ve třech úrovních současně. Suché pečení bez použití vody v zásobníku. Nastavení teploty od 50 °C do 230 °C.	Pečení a grilování všech druhů steaků, ryb, zeleniny. K zapékání brambor, těstovin a zeleniny.
Ne		HORKÝ VZDUCH S PÁROU	Pečení horkým vzduchem, při kterém se uzavře klapka trouby, a tím je využívána vlastní vlhkost surovin. Pečení v jedné úrovni trouby. Nastavení teploty od 50 °C do 230 °C.	Na pečení sladkého pečiva, dortů, zákusků, menších kusů mas. K zapékání brambor, těstovin, zeleniny.



REŽIM VAŘENÍ V PÁŘE A ECO VAŘENÍ V PÁŘE

V páře můžete připravit prakticky cokoli. Jídlo si zachová větší množství živin a doba přípravy je mnohem kratší ve srovnání s ostatními způsoby vaření. Pára také zabraňuje vysoušení, můžete ji tedy využít i při opětovném ohřívání jídla. Rozdíl mezi režimy je pouze ten, že při zvolení režimu ECO VAŘENÍ V PÁŘE je světlo uvnitř trouby zhasnuté, a šetříte tak více energie.

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ	SONDA
Vařený krájený brambor	Děrovaná nádoba	Před vařením brambory osolte.	Ano	96 °C	30 min.	
Vařený brambor v celku	Děrovaná nádoba	Recept najdete na str. 21	Ano	96 °C	60 min.	
Houskový knedlík	Děrovaná nádoba	Recept najdete na str. 25	Ano	96 °C	25 min.	
Bramborový knedlík	Děrovaná nádoba	Recept najdete na str. 24	Ano	96 °C	35 min.	
Karlovarský knedlík	Děrovaná nádoba	Recept najdete na str. 26	Ano	96 °C	30 min.	
Kynutý ovocný knedlík	Děrovaná nádoba	Recept najdete na str. 27	Ano	96 °C	15–20 min.	
Tvarohový ovocný knedlík	Děrovaná nádoba		Ano	96 °C	20 min.	
Kuskus	Plná nádoba	Kuskus je potřeba osolit a zalít teplým vývarem nebo vodou v poměru: 150 g kuskusu = 100 ml vývaru	Ano	96 °C	25 min.	
Vařená rýže	Plná nádoba	Rýži je potřeba před vařením osolit.	Ano	96 °C	45 min.	
Vejce vařená na měkko	Děrovaná nádoba	Vejce vařené na měkko má tuhý bílek a tekutý žloutek.	Ano	96 °C	10 min.	
Vejce vařená na tvrdo	Děrovaná nádoba	Vejce vařené na tvrdo má tuhý bílek i žloutek.	Ano	96 °C	16 min.	
Mrkev v celku	Děrovaná nádoba		Ano	96 °C	30 min.	

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ	SONDA
Krájená mrkev, petržel, červené zelí	Děrovaná nádoba	Zeleninu před přípravou nakrájejte.	Ano	96 °C	20 min.	
Květák, brokolice	Děrovaná nádoba	Květák i brokolici můžete nechat v celku nebo rozdělit na jednotlivé růžičky.	Ano	96 °C	15–20 min.	
Hrášek, fenykl	Děrovaná nádoba	Hrášek můžete použít čerstvý i mražený. Fenykl před přípravou nakrájejte.	Ano	96 °C	10–15 min.	
Bílé zelí, růžičková kapusta, kedlubna	Děrovaná nádoba	Zelí a kedlubnu před přípravou nakrájejte.	Ano	96 °C	15 min.	
Kukuřičný klas, celer	Děrovaná nádoba	Celer před přípravou nakrájejte.	Ano	96 °C	20–25 min.	
Řapíkatý celer	Děrovaná nádoba	Řapíkatý celer před přípravou oloupejte a nakrájejte.	Ano	96 °C	10 min.	
Červená řepa	Děrovaná nádoba		Ano	96 °C	60–70 min.	
Bílý chřest	Děrovaná nádoba	Bílý chřest je potřeba před přípravou oloupat.	Ano	96 °C	12 min.	
Zelený chřest	Děrovaná nádoba		Ano	96 °C	7 min.	
Steak z lososa	Smaltovaný plech	Lososa potřete olivovým olejem, osolte a okořeňte podle chuti, do středu steaku zapíchněte teplotní sonda.	Ano	80 °C		65 °C
Filet lososa	Smaltovaný plech	Filet potřete olivovým olejem, osolte a okořeňte dle chuti, do středu masa zapíchněte teplotní sonda.	Ano	80 °C		65 °C
Pstruh v celku	Smaltovaný plech	Pstruha potřete olivovým olejem, osolte a okořeňte dle chuti, do středu ryby zapíchněte teplotní sonda.	Ano	80 °C		65 °C
Filet pstruha, candáta, treska v celku	Smaltovaný plech	Maso před vařením potřete olivovým olejem, osolte a okořeňte podle chuti.	Ano	80 °C	10–15 min.	
Filet kapra	Smaltovaný plech	Kapra před vařením potřete olivovým olejem, osolte a okořeňte podle chuti.	Ano	80 °C		65 °C

REŽIM HORKÁ PÁRA INTERVAL



Tento režim se využívá především pro dušení, surovina se peče s 25% podílem páry, a tím si zachovává svou barvu i šťavnatou chuť. Teplotu lze nastavit od 50 °C až do 230 °C. Režim HORKÁ PÁRA INTERVAL se hodí na pečení vepřových žeber, sekané, celého kuřete, kuřecí rolády, karbanátků nebo pečiva. V režimu můžete také opětovně ohřívat maso a přílohy, aniž by se jídlo vysušilo.

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ	SONDA
Pečená kuřecí prsa	Smaltovaný plech	Maso osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	180 °C		74 °C
Pečené kuře	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením potřete máslem, osolte a okořeňte.	Není potřeba	185 °C	60–70 min.	
Kuře s nádivkou		Maso před pečením potřete máslem, osolte a okořeňte.	Není potřeba	185 °C	60–70 min.	
Kuřecí roláda	Smaltovaný plech	Maso před pečením potřete máslem, osolte a okořeňte.	Není potřeba	180 °C		75 °C
Kuřecí křídla	Plná nádoba / smaltovaný plech	Maso před pečením naložte do marinády.	Ano	200 °C	30–40 min.	
Kuřecí stehna	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením potřete máslem, osolte a okořeňte.	Není potřeba	190 °C	50–60 min.	
Vepřová pečeně	Plná nádoba / smaltovaný plech	Maso osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Není potřeba	150 °C		85 °C
Vepřový vrabec, výpečky	Plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	160 °C	100–120 min.	
Vepřová žebra	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením naložte do marinády.	Není potřeba	160 °C	80–90 min.	

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ	SONDA
Vepřová roláda	Plná nádoba / smaltovaný plech	Maso osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do přehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Není potřeba	150 °C		85 °C
Vepřový bůček	Plná nádoba / smaltovaný plech	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	140 °C	130–150 min.	
Sekaná pečeně	Plná nádoba / smaltovaný plech	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	165 °C		85 °C
Karbanátky	Smaltovaný plech	Maso osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do přehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	190 °C		82 °C
Čevabčiči	Smaltovaný plech	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Ano	190 °C	15–20 min.	
Telecí pečeně	Plná nádoba / smaltovaný plech	Maso osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do přehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Není potřeba	150 °C		85 °C
Losos pečený v celku	Smaltovaný plech	Rybu osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do přehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	190 °C		65 °C
Filet lososa	Smaltovaný plech	Rybu osolte, okořeňte, do středu masa zapíchněte teplotní sondu a dejte do přehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	200 °C		65 °C
Pstruh pečený v celku	Smaltovaný plech	Pstruha před pečením osolte a okořeňte.	Ano	200 °C	18–22 min.	
Mražená bageta	Děrovaný teflonový plech	Bagety před pečením nerozmrazujte.	Ano	200 °C	10–12 min.	
Vakuovaná bageta	Děrovaný teflonový plech		Ano	200 °C	8 min.	
Mražený croissant	Děrovaný teflonový plech	Croissanty před pečením nerozmrazujte.	Ano	170 °C	18–20 min.	
Mražené sladké pečivo	Děrovaný teflonový plech	Pečivo před pečením nerozmrazujte.	Ano	170 °C	15–20 min.	



REŽIM HORKÁ PÁRA INTERVAL PLUS

Režim HORKÁ PÁRA INTERVAL PLUS je vhodný pro přípravu větších kusů masa, jako například vepřového kolena, bůčku nebo jehněčího hřbetu. Režim využijete také při pečení celé kachny, husy či kuřete. Maso se peče v 50 % páry a je velmi šťavnaté a chutné. Tento režim se také hodí na ohřívání celých kusů masa, ale můžete v něm přihřát i přílohu. Teplotu lze nastavit od 50 °C do 130 °C.

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ
Pečený vepřový bůček	Plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	130 °C	150 min.
Pečené vepřové koleno	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	130 °C	150–180 min.
Pečená kachna	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	130 °C	150–180 min.
Pečená drůbeží stehna	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	130 °C	150 min.
Pečená husa	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	130 °C	150–180 min.
Pečené jehněčí koleno	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením osolte a okořeňte.	Není potřeba	130 °C	150–180 min.

REŽIM PRAVÝ HORKÝ VZDUCH A HORKÝ VZDUCH S PÁROU



Režim PRAVÝ HORKÝ VZDUCH využijete při přípravě steaků – maso se peče na sucho jako v horkovzdušné troubě, díky tomu bude propečené i křupavé na povrchu. Tento režim šetří váš čas – můžete totiž péct až ve třech úrovních současně. Hodí se na pečení a grilování všech druhů masa, ryb i zeleniny. Využijete ho také při zapékání brambor nebo těstovin. Teplotu lze nastavit od 50 °C až do 230 °C. Režim HORKÝ VZDUCH S PÁROU se liší pouze tím, že se při pečení uzavře klapka trouby, čímž je využívána vlastní vlhkost surovin. V tomto režimu můžete péct v jedné úrovni trouby.

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ	SONDA
Grilovaná kuřecí prsa	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		74 °C
Grilovaná vykostěná kuřecí stehna	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi a dejte do předehřáté trouby.	Ano	180 °C	15 min.	
Krůtí prsa	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		74 °C
Steak z vepřové kotlety	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		65 °C
Steak z vepřové krkovice	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi a dejte do předehřáté trouby.	Ano	180 °C	15 min.	
Vepřová panenka v celku	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		stř. propečená 65 °C propečená 70 °C

SUROVINA	VHODNÁ NÁDOBA	POZNÁMKY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA	ČAS VAŘENÍ	SONDA
Hovězí biftek	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		krvavý 58 °C stř. propečený 60 °C propečený 68 °C
Steak z hovězí roštěné	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		krvavý 58 °C stř. propečený 60 °C propečený 68 °C
Hovězí Chateaubriand	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	160 °C		krvavý 58 °C stř. propečený 60 °C propečený 68 °C
Steak z hovězího pupku	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		krvavý 57 °C stř. propečený 60 °C propečený 68 °C
Hovězí roastbeef	Rošt + plná nádoba	Maso před pečením naložte do marinády.	Ano	150 °C		krvavý 57 °C stř. propečený 60 °C propečený 68 °C
Jehněčí panenka	Smaltovaný plech	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	170 °C		stř. propečená 58 °C propečená 65 °C
Jehněčí hřbet v celku	Rošt + plná nádoba	Maso zprudka opečte na pánvi, do jeho středu zapíchněte teplotní sondu a dejte do předehřáté trouby, sondu nastavte na požadovanou teplotu.	Ano	160 °C		stř. propečený 58 °C propečený 65 °C











PEČENÍ S TEPLOTNÍ SONDOU







Při pečení masa se můžete řídit buď časem, nebo teplotou. Teplotní sonda slouží ke kontrole teploty uvnitř masa, díky čemuž připravíte maso přesně podle svých představ – propečené kuřátko nebo krvavý steak. Podle následující tabulky můžete určit, jak má vaše maso vypadat. Použitím teplotní sondy zajistíte vždy požadovanou chuť. U všech ostatních surovin, kde se teplotní sonda nepoužívá (zelenina, pečivo a jiné přílohy), se řiďte nastavením času.

DRUH MASA	TEPLOTA STŘEDU MASA		
	KRVAVÝ	STŘ. PROPEČENÝ	PROPEČENÝ
Hovězí biftek (svíčková, roštěná, T-Bone, pupek...), roastbeef, Chateaubriand	58 °C	60 °C	65–70 °C
Telecí kotleta		65 °C	70 °C
Telecí pečeně			85 °C
Vepřové maso (krkovice, kotleta, kýta, bůček, koleno...) v celku, rolády			85 °C
Vepřová panenka		65 °C	70 °C
Mleté maso (sekaná, karbanátky, čevabčiči...)			85 °C
Drůbež (kuře, kachna, husa...) v celku, rolády			85 °C
Kuřecí a krůtí prsa			75 °C
Kachní prsa		68 °C	75 °C
Jehněčí hřbet, panenka		65 °C	70 °C
Paštiky			75 °C
Ryby v celku (kapr, pstruh, losos, pražma, mořský vlk...)		65 °C	73 °C
Ohřívání masa v celku (pečeně, rolády, sekaná, karbanátky, drůbeží stehna...), vepřové uzené maso	prohřáté 70–75 °C		


POSTUP PŘI POUŽITÍ TEPLOTNÍ SONDY BEZ PŘEDEHŘÁTÉ TROUBY

- Používáte-li režimy **Vaření v páře**, **Horká pára Interval plus**, **Horká pára Interval**, **Eco vaření v páře**, **Kynutí těsta** nebo **Pečení chleba**, do zásobníku na vodu nalijte 800 ml čisté vody, voda vydrží přibližně na 50 minut. Při spotřebování veškeré vody zazní zvukový signál a objeví se nápis „Doplňte zásobník na vodu“.
- Zapněte troubu tlačítkem 
- Zasuňte špičku teplotní sondy do středu masa a vložte pokrm do trouby.
- Zasuňte zástrčku teplotní sondy do zásuvky vpravo nahoře na čelní straně trouby. Na displeji se ihned zobrazí sonda s teplotou 
- Pomocí otočného ovladače nebo šipek  nastavte teplotu sondy a potvrďte tlačítkem 
- Otočným ovladačem nebo šipkami  nastavíte také funkci „Pečicí funkce“ a potvrďte tlačítkem 
- Šipkami  nebo ovladačem vyberte režim, v jakém chcete maso upravovat, a potvrďte tlačítkem 
- Opět otočným ovladačem nebo šipkami  nastavte teplotu trouby a potvrďte tlačítkem 
- Jakmile bude uvnitř masa dosažena nastavená teplota, zazní zvukový signál. Trouba se automaticky vypne.
- Zástrčku teplotní sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.





TIPY:

- *Teplotní sonda musí během pečení zůstat v mase a v zásuvce.*
- *Chcete-li změnit teplotu trouby, použijte otočný ovladač nebo šipky . Potvrďte tlačítkem .*
- *Chcete-li změnit teplotu sondy (a tudíž středu masa), stiskněte tlačítko  a otočným ovladačem nebo šipkami nastavte požadovanou teplotu. Potvrďte tlačítkem .*









POSTUP PŘI POUŽITÍ TEPLOTNÍ SONDY S PŘEDEHŘÁTOU TROUBOU

- Používáte-li režimy **Vaření v páře**, **Horká pára Interval plus**, **Horká pára Interval**, **Eco vaření v páře**, **Kynutí těsta** nebo **Pečení chleba**, do zásobníku na vodu nalijte 800 ml čisté vody, voda vydrží přibližně na 50 minut. Při spotřebování veškeré vody zazní zvukový signál a objeví se nápis „Doplňte zásobník na vodu“.
- Zapněte troubu tlačítkem 
- Otočným ovladačem nebo šipkami  nastavte funkci „*Pečicí funkce*“ a potvrďte tlačítkem 
- Pomocí otočného ovladače nebo šipek  vyberte režim, v jakém chcete maso upravovat, a potvrďte tlačítkem 
- Otočným ovladačem nebo šipkami  nastavíte také teplotu trouby. Potvrďte tlačítkem 
- Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.
- Zasuňte špičku teplotní sondy do středu masa a vložte pokrm do trouby.
- Zasuňte zástrčku teplotní sondy do zásuvky vpravo nahoře na čelní straně trouby. Na displeji se ihned zobrazí sonda s teplotou 
- Pomocí otočného ovladače nebo šipek  nastavte teplotu sondy a potvrďte tlačítkem 
- Jakmile bude uvnitř masa dosažena nastavená teplota, zazní zvukový signál. Trouba se automaticky vypne.
- Zástrčku teplotní sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.





TIPY:

- *Teplotní sonda musí během pečení zůstat v mase a v zásuvce.*
- *Chcete-li změnit teplotu trouby, použijte otočný ovladač nebo šipky . Potvrďte tlačítkem .*
- *Chcete-li změnit teplotu sondy (a tudíž středu masa), stiskněte tlačítko  a otočným ovladačem nebo šipkami nastavte požadovanou teplotu. Potvrďte tlačítkem .*











POSTUP PŘI PEČENÍ PODLE ČASU BEZ PŘEDEHŘÁTÉ TROUBY

- Používáte-li režimy **Vaření v páře**, **Horká pára Interval plus**, **Horká pára Interval**, **Eco vaření v páře**, **Kynutí těsta** nebo **Pečení chleba**, do zásobníku na vodu nalijte 800 ml čisté vody, voda vydrží přibližně na 50 minut. Při spotřebování veškeré vody zazní zvukový signál a objeví se nápis „Doplňte zásobník na vodu“.
- Zapněte troubu tlačítkem  a vložte pokrm do trouby.
- Otočným ovladačem nebo šipkami  nastavíte funkci „Pečicí funkce“ a potvrdíte tlačítkem .
- Otočným ovladačem nebo šipkami  nastavíte také teplotu trouby. Potvrďte tlačítkem .
- Stiskněte tlačítko  a otočným ovladačem nebo šipkami  nastavte požadovaný čas. Vše potvrdíte tlačítkem .
- Po skončení pečení se ozve zvukový signál.





TIPY:

- *Chcete-li změnit teplotu trouby, použijte otočný ovladač nebo šipky . Potvrďte tlačítkem .*
- *Chcete-li změnit čas pečení, stiskněte tlačítko  a otočným ovladačem nebo šipkami čas upravte. Potvrďte tlačítkem .*

POSTUP PŘI PEČENÍ PODLE ČASU S PŘEDEHŘÁTOU TROUBOU

- Používáte-li režimy **Vaření v páře**, **Horká pára Interval plus**, **Horká pára Interval**, **Eco vaření v páře**, **Kynutí těsta** nebo **Pečení chleba**, do zásobníku na vodu nalijte 800 ml čisté vody, voda vydrží přibližně na 50 minut. Při spotřebování veškeré vody zazní zvukový signál a objeví se nápis „Doplňte zásobník na vodu“.
- Zapněte troubu tlačítkem 
- Otočným ovladačem nebo šípkami  nastavte funkci „Pečicí funkce“ a potvrďte tlačítkem 
- Pomocí otočného ovladače nebo šipek  vyberte režim, v jakém chcete maso upravovat a potvrďte tlačítkem 
- Otočným ovladačem nebo šípkami  nastavíte také teplotu trouby. Potvrďte tlačítkem 
- Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.
- Vložte pokrm do trouby, stiskněte tlačítko  a otočným ovladačem nebo šípkami  nastavte požadovaný čas. Vše potvrďte tlačítkem 
- Po skončení pečení se ozve zvukový signál.

TIPY:

- *Chcete-li změnit teplotu trouby, použijte otočný ovladač nebo šípky . Potvrďte tlačítkem .*
- *Chcete-li změnit čas pečení, stiskněte tlačítko  a otočným ovladačem nebo šípkami čas upravte. Potvrďte tlačítkem .*

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ VYLEPŠÍ VAŠE VÝSLEDKY

<http://shop.electrolux.cz/>



Vysoce kvalitní souprava z nerezů na parní pečení umožňuje cirkulaci páry okolo pokrmu a zajistí rychlou a rovnoměrnou tepelnou úpravu pokrmu. Různé velikosti nádob pojmu maso, ryby, rýži i zeleninu. Nejmenší nádoba je vybavena pokličkou na omáčky a ohřívání.

Tajemství dobré pece na pizzu spočívá ve speciálních žáruvzdorných cihlách, které zadržují teplo a dodávají pokrmům, jako jsou pizza, focaccia a jiná chlebová jídla, autentickou lahodnou chuť. Tento cihlový plát vytváří stejný efekt i ve vaší multifunkční parní troubě.



Praktický doplňkový plech na pečení s nepřilnavou povrchovou úpravou, který lze jednoduše prodloužit z 38 až na 52 cm. Jedná se tak o univerzální řešení do každé trouby.

Plech do trouby vhodný pro pečení koláčků a drobného cukroví. Též pro přípravu knedlíků.



Stejně jako plech se dá tento doplňkový rošt prodloužit z 38 na 52 cm. Nevyžaduje žádné nástroje ani úchytky a můžete jej použít také v chladničce.



Vysoce účinný a šetrný odstraňovač vápenitých usazenin pro parní trouby. Zvláštní složení založené na přírodní kyselině zajišťuje úplné odstranění vodního kamene uvnitř trouby i v jejím vnitřním systému, aniž by zůstávaly zbytky nebo došlo k poškození vaší trouby.



Na desce Magic Plate můžete grilovat bez pachu a kouře v teple svého domova. Deska je vyrobena ze speciální slitiny, která výborně vodí teplo, maso se tak rychle zatáhne a neztrácí svou šťavnatost. Díky vroubkování se na surovině vytvoří atraktivní vzhled jako z grilovací mřížky.



Skvělou ochranu rukou při manipulaci s horkými hrnci a pánvemi zajistí silikonová chňapka či rukavice. Díky vynikajícím tepelně-izolačním vlastnostem a protiskluzovému povrchu se využívají i v profesionálních kuchyních.

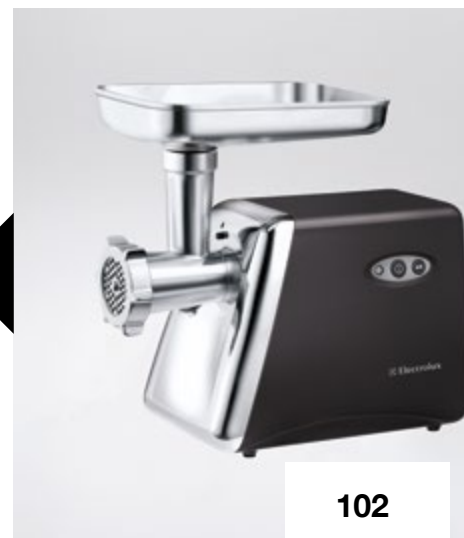


K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ A POCHUTIN SE VÁM BUDOU HODIT **PROFESIONÁLNÍ POMOČNÍCI**, KTERĚ ŠETŘÍ SPOUSTU ČASU A USNADŇUJÍ VÁM PRÁCI.



Pro dosažení dokonalých výsledků v kuchyni poslouží profesionální tyčový mixér UltramixPro, který je navržen pro domácí použití. Je vybaven extra dlouhou nerezovou nohou pro snadnější přístup, třemi ergonomicky tvarovanými noži a speciálně upravenou mixovací hlavicí.

Mlýnek na maso zajistí rychlé mletí všech druhů masa, plnění uzenářských produktů s možností strouhání zeleniny, sýrů a přípravy cukroví. Dalším příslušenstvím je nástavec na protlačování těstovin a nerezový nástavec na tvorbu „strojkového“ cukroví.





Nenahraditelným pomocníkem v kuchyni je kuchyňský robot Assistant. Zastane mnoho funkcí – mixuje, krájí, šlehá, mele maso, strouhá a šetří vaše ruce při zpracování všech druhů těst. Je vyroben z kvalitní nerezové oceli, tudíž vysoce odolný a připravený sloužit vám dlouhá léta.



Odšťavňovač Perfect Juice s extra velkým plnicím otvorem umožňuje vkládání větších kusů ovoce nebo zeleniny. Při zpracovávání tvrdších i měkčích kusů si můžete vybrat ze dvou rychlostních stupňů. K získání ještě většího objemu šťávy, nežli kdykoli předtím, poslouží speciálně upravené dvojité síto.





Vydavatel: **Electrolux Domáci spotřebiče CZ, s. r. o.**
Odborné vedení: **Antonín Bradáč**
Koncept a redakce: © **PLEON Impact**

První vydání
Electrolux Domáci spotřebiče CZ © 2014
www.electrolux.cz
www.pecemevpare.cz
 [Electrolux](https://www.facebook.com/Electrolux)

PNC 801408699