

concept

chytré vymyšleno pro život

Kuchařka pro

RM80XX

Kitchen Machine



Tipy na rychlé a jednoduché pokrmy

Tipy na rýchle a jednoduché pokrmy

Przepisy na szybkie i proste potrawy





Třená bábovka

8

Suroviny

- 6 vajec
 - 400 g polohrubé mouky
 - 300 g cukru krupice
 - 250 ml mléka
 - 250 g másla / ztužený rostlinný tuk na pečení
 - 1 vanilkový cukr
 - 1 kypřicí prášek
 - 2 lžice kakaa
- Kůra z 1 citronu

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme pomocí balónové metly tuhý sníh. Žloutky ušleháme spolu s oběma cukry do světlého krému a postupně přidáváme změkklé máslo a strouhanou citronovou kůru. Pomocí míchací metly zapracujeme postupně mouku smíchanou s práškem do pečiva a postupně přiléváme vlažné mléko, až vznikne vláčné těsto (není třeba využít všechno mléko).

Nakonec jemně vmícháme připravený sníh. 2/3 těsta vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Do zbylé 1/3 těsta přidáme 2 lžice kakaa, promícháme a vlijeme na světlé těsto.

Pečeme při 180 °C 45-50 min. Před vyjmutím z trouby zkontrolujeme upečení špejlí.

Trená bábovka

Ingrediencie

- 6** vajec
 - 400g** polohrubej múky
 - 300g** krupicového cukru
 - 250ml** mlieka
 - 250g** masla / stužený rastlinný tuk na pečenie
 - 1** vanilkový cukor
 - 1** kypriaci prášok
 - 2** lyžice kakaa
- Kôra z 1 citróna

Oddelíme žĺtky od bielkov. Z bielkov vyšľaháme pomocou balónovej metly tuhý sneh. Žĺtky ušľaháme spolu s oboma cukrami do svetlého krému a postupne pridávame zmäknuté maslo a strúhanú citrónovú kôru. Pomocou miešacej metly zapracujeme postupne múku zmiešanú s práškom do pečiva a postupne prilievame vlažné mlieko, až vznikne vláčne cesto (nie je potrebné využiť všetko mlieko).

Nakoniec jemne vmiešame pripravený sneh. 2/3 cesta vlejeme do vymazanej a múkou vysypanej formy. Do zvyšnej 1/3 cesta pridáme 2 lyžice kakaa, premiešame a vlejeme na svetlé cesto.

Pečieme pri 180 °C 45-50 min. Pred vybráním z rúry skontrolujeme upečenie špajdlou.

Babka piaskowa

Składniki

- 6** jajek
- 400 g** maki pszennej
- 300 g** cukru
- 250 ml** mleka
- 250 g** masła lub margaryny
- 1** cukier waniliowy
- 1** proszek do pieczenia
- 2** łyżki kakao

Skórką z 1 cytryny

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubij na sztywno. Żółtka z cukrem utrzyj na delikatną masę, stopniowo dodaj miękkie masło i startą skórkę z cytryny. Masę miksuj, stopniowo dodając mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i powoli wlewaj letnie mleko. (nie wszystkie mleko jest wymagane).

Na koniec delikatnie wymieszaj przygotowaną masę. Wlej 2/3 ciasta do natłuszczonej i posypanej mąką formy. Dodaj 2 łyżki kakao do pozostałego ciasta 1/3, wymieszaj i wlej do foremki z ciastem.

Piec w temperaturze 180 °C przez 45-50 min. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdź patyczkiem czy babaka jest wypieczona.



Vánočka

8

Suroviny

- 560 g** hladké mouky
 - 140 g** cukru
 - 250 ml** mléka
 - 30 g** droždí
 - 2** vejce (1 na potření)
 - 120 g** másla / ztužený rostlinný tuk na pečení
 - 1** lžička soli
 - 2** špetky muškátového květu
- Hrst rozinek předem namočených v rumu
Kůra z 1 citronu
Sekané mandle

Z trochy cukru, droždí a teplého mléka necháme vzejít kvásek. Mezitím si do mísy připravíme všechny ostatní přísady: mouku, sůl, 1 celé vejce, zbylý cukr, rozpuštěné máslo, trochu rumu z rozinek, rozinky, muškátový květ, nastrouhanou citronovou kůru a cca $\frac{1}{2}$ zbylého mléka.

Pomocí hnětačící háku zpracujeme hladké těsto. Pokud se ingredience nechtějí spojit, přiléváme postupně ještě zbylé mléko. V případě, že je naopak těsto řídké, lze přidat trochu hladké mouky. Hladké těsto přikryjeme utěrkou a necháme minimálně 1 hodinu kynout. Z těsta vyválíme mazanec, vánočku či velikonoční věnec a necháme na plechu s pečícím papírem ještě 30 min. odpočívat.

Potřeme rozkvedlaným vejcem, posypeme plátky mandlí a pečeme 5 min. na 190 °C, poté troubu ztlumíme na 160 °C a pečeme ještě 40 min. Před vyjmutím z trouby zkontrolujeme upečení špejlí.

Vianočka

Ingrediencie

- 560g** hladkej múky
 - 140g** cukru
 - 250ml** mlieka
 - 30g** drożdžia
 - 2 vajcia** (1 na potrenie)
 - 120g** masla / stužený rastlinný tuk na pečenie
 - 1** lyžička soli
 - 2** štipky muškátového kvetu
- Hrst hrozienok vopred namočených v rume
Kôra z 1 citróna
Sekané mandle

Z trochy cukru, droždía a teplého mlieka necháme vziať kvások. Medzitým si do misy pripravíme všetky ostatné prísady: múku, soľ, 1 celé vajce, zvyšný cukor, rozpustené maslo, trochu rumu z hrozienok, hrozienska, muškátový kvet, nastrúhanú citrónovú kôru a cca ½ zvyšného mlieka.

Pomocou hnetacieho háku spracujeme hladké cesto. Pokiaľ sa ingrediencie nechcú spojiť, prilievame postupne ešte zvyšné mlieko. V prípade, že je naopak cesto riedke, je možné pridať trochu hladkej múky. Hladké cesto prikryjeme utierkou a necháme minimálne 1 hodinu kysnúť. Z cesta vyvaľkáme mazanec, vianočku či veľkonočný veniec a necháme na plechu s pečiacim papierom ešte 30 min odpočívať.

Potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme plátky mandlí a pečieme 5min na 190°C, potom rúru stlmíme na 160°C a pečieme ešte 40min. Pred vybratím z rúry skontrolujeme upečenie špagľou.

Chaička

Składniki

- 560 g** mąki
- 140 g** cukru
- 250 ml** mleka
- 30 g** drożdży
- 2** jajka (1 do smarowania)
- 120 g** masła lub margaryny
- 1** łyżeczka soli

Garść rodzynek namoczonych w rumie
Szczyptę gałki muszkatołowej
Skórka z 1 cytryny
Posiekane migdały

Wymieszaj drożdże z cukru i ciepłym mlekiem, pozostaw do wtrośnięcia ok 10/15 minut. W międzyczasie wymieszaj wszystkie pozostałe składniki w misce: mąkę, sól, 1 całe jajko, pozostały cukier, roztopione masło, rodzyнки namoczone w rumie, rodzyнки, gałkę muszkatołową, startą skórkę z cytryny i około ½ pozostałego mleka.

Do przygotowania gładkiego ciasta użyj haka do wyrabiania ciasta. Jeśli składniki nie chcą się łączyć, stopniowo dodawaj pozostałe mleko. Jeśli natomiast ciasto jest rzadkie, można dodać trochę mąki. Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na co najmniej 1 godzinę. Uformuj ciasto w wieniec i pozostaw na 30 minut.

Posmaruj jajkiem, posyp pokrojonymi migdałami i piecz przez 5 minut w 190 ° C, następnie obniż temperaturę piekarnika do 160 ° C i piecz przez 40 minut. Przed wyjęciem z piekarnika sprawdź patyczkiem czy chaička jest wypieczona.



Salát Coleslaw

4

Suroviny

- 1 cibule
- 2 mrkve
- 1 menší bílé zelí
- ¾ celeru
- 1 lžice soli

Zálivka:

- 200 g majonézy
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 špetka mletého pepře
- 1 lžička octu
- 2-3 lžice cukru krupice

Zelí nakrouháme na tenké plátky, prosypeme solí, důkladně promačkáme, necháme cca 30 min. odležet a slijeme přebytečnou šťávu.

Přidáme nahrubo nastrouhané mrkve, najemno nastrouhaný celer a na kostičky nakrájenou cibuli, promícháme.

Na zálivku smícháme majonézu se smetanou a dochutíme pepřem, octem a cukrem dle chuti.

Šalát Coleslaw

Ingrediencie

- 1 cibuľa
- 2 mrkvy
- 1 menšiu bielu kapustu
- ¼ zeleru
- 1 lyžice soli

Zálievka:

- 200 g majonézy
- 100 ml smotany na šľahanie
- 1 štipka mletého čierneho korenia
- 1 lyžička octu
- 2-3 lyžice krupicového cukru

Kapustu nakrájame na tenké plátky, posypeme solou, dôkladne postláčame, necháme cca 30 min odležať a zlejeme prebytočnú šťavu.

Pridáme nahrubo nastrúhanú mrkvu, najemno nastrúhaný zeler a na kocky nakrájanú cibuľu, premiešame.

Na zálievku zmiešame majonézu so smotanou a dochutíme čiernym korením, octom a cukrom podľa chuti.

Sałatak Coleslaw

Składniki

- 1 cebula
- 2 marchewki
- 1 mniejsza biała kapusta
- ¼ selera
- 1 łyżka soli

Sos:

- 200 g majonezu
- 100 ml bitej śmietany
- 1 szczypta mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka octu
- 2-3 łyżki cukru

Pokrój kapustę w cienkie paski, posyp solą, mocno ucisnij do puszczenia soku, pozostaw na około 30 minut i odlej nadmiar soku.

Dodaj grubo startą marchewkę, drobno startego selera i pokrojoną w kostkę cebulę, wymieszaj.

Wymieszaj majonez ze śmietaną na sos i dopraw do smaku pieprzem, octem i cukrem.



Hovězí Hamburgery

 4

Suroviny

- 500 g** hovězího předního masa (krk)
- 1** vejce
- 1** cibule
- 1** lžíce oleje
- 1** lžíce hořčice
- 6** bulek pro hamburgery

Sůl

Pepeř

Plátkový sýr cheddar

Ledový salát

Rajčata

Majonéza (jiná omáčka dle chuti)

Hovězí maso nameleme. Cibuli nakrájíme na jemné kostičky a na troše oleje necháme zesklivatět. Maso smícháme s cibulí, vejcem, hořčicí, dochutíme solí, pepřem a zpracujeme v kompaktní hmotu.

Z připravené hmoty tvarujeme hamburgery a grilujeme na rozpáleném grilu 3-5 min. z každé strany. Před koncem grilování přidáme na maso sýr.

Bulky rozkrojíme, opečeme na grilu, spodní stranu potřeme majonézou, přidáme ledový salát, maso, trochu majonézy a na kolečka nakrájená rajčata, přiklopíme druhou půlkou bulky.

Hovädzie hamburgery

Ingrediente

500 g hovädzieho predného mäsa (krk)

- 1** vajce
- 1** cibuľa
- 1** lyžicu oleja
- 1** lyžicu horčice
- 6** žemlí na hamburgery

Sól

Čierne korenie

Plátkový syr cheddar

Ľadový šalát

Paradajky

Majonéza (iná omáčka podľa chuti)

Hovädzie mäso namelieme. Cibuľu nakrájame na jemné kocky a na trochu oleja necháme pražiť do sklovita. Mäso zmiešame s cibuľou, vajcom, horčicou, dochutíme soľou, čiernym korením a spracujeme na kompaktnú hmotu.

Z pripravenej hmoty tvarujeme hamburgery a grilujeme na rozpálenom grile 3-5min z každej strany. Pred koncom grilovania pridáme na mäso syr.

Žemle rozkrájame, opečieme na grile, spodnú stranu potrieme majonézou, pridáme ľadový šalát, mäso, trochu majonézy a na kolieska nakrájané paradajky, priklopíme druhou polkou žemle.

Hamburgery

Składniki

500 g wołowiny

- 1** jajko
- 1** cebula
- 1** łyżka oleju
- 1** łyżka musztardy
- 6** bułek na hamburgery

Sól

Pieprz

Krojony Ser Cheddar

Sałata Lodowa

Pomidory

Majonez (inny sos do smaku)

Zmiel wołowinę. Pokrój cebulę w drobną kostkę i podsmaż na odrobinie oleju, uzyskując efekt przeszklonej. Wymieszaj mięso z cebulą, jajkiem, musztardą, dopraw sołą, pieprzem i przetrób na zwartą masę.

Z przygotowanej masy kształtujemy hamburgery i grillujemy na gorącym grillu przez 3-5 minut z każdej strony. Dodaj ser do mięsa przed grillowaniem.

Pokrój bułki, podgrzej je na grillu, posmaruj majonezem na spodzie, dodaj sałatę lodową, mięso, trochę majonezu i pokrojone pomidory na wierzchu, przykryj drugą połową bułki.



Smoothie plné vitamínů

4

Suroviny

400 ml brusinkové šťávy

250 ml bílého jogurtu

2 zralé banány

400 g drobného ovoce (jahody, maliny, borůvky)

Všechny přísady vložíme do blenderu a mixujeme cca 1 min. na stupeň 3, podle toho, jak chceme mít nápoj našlehaný.

Smoothie plné vitamínov

Ingrediencie

- 400ml** brusnicovej šťavy
- 250ml** bieleho jogurtu
- 2** zrelé banány
- 400g** drobného ovocia (jahody, maliny, čučoriedky)

Všetky přísady vložíme do mixéra a mixujeme cca 1 min na stupni 3, podľa toho ako chceme mať nápoj našľahaný.

Smoothie pelne witaminy

Składniki

- 400 ml** soku żurawinowego
- 250 ml** białego jogurtu
- 2** dojrzałe banany
- 400 g** małych owoców (truskawki, maliny, jagody)

Włóż wszystkie składniki do blendera i wymieszaj około 1 minuty używając stopnia miksowania 3, w zależności od tego, jaki stopień zmiksowania lubisz.

chytře vymyšleno pro život



www.concept.cz