

concept

kuchyňský robot **RM5000**

recepty



concept



příslušenství k vašemu robotu Concept Momento



1,1 kg



hnětačí metla
na kynutá
a tuhá těsta



0 mm



A-metla
na třená těsta
a krémy



1 min.



balonová metla
na bílky
a šlehačku



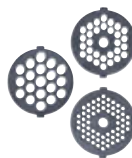
1,5 l



**mixér se skleněnou
tepluvzdornou
nádobou** o objemu
1,5 l s dokonale
těsnícím víkem



3x



mlýnek na maso
se třemi výměn-
nými nastaví-
nými nástavci
pro různou
hrubost mletí



4x



struhadlo
- na plátky
- na hrubé nudličky
- na jemné nudličky
- na bramboráky

Obsah



- 5 Tradiční česká vánočka**
- 6 Honzovy buchty**
- 8 Voňavá bábovka**
- 9 Malinovo - ostružinový dezert**
- 10 Schwarzwaldský višňový dort**
- 12 Sněhové pusinky**
- 13 Houbová polévka**
- 14 Jahodový koktejl**
- 15 Karbanátky se švestkovou omáčkou**
- 16 Závín s mletým masem a listovým špenátem,
sypaný slunečnicovými semínky**
- 18 Paštika**
- 19 Bramboráky**
- 20 Marocký mrkvový salát ke grilovanému masu**
- 21 Okurková polévka**

Tradiční česká vánočka

INGREDIENCE

- 42 g droždí
- 100 g krupicového cukru
- 250 ml mléka
- 500 g polohrubé mouky
- 1 lžička soli
- 2 žloutky
- 125 g másla
- 1 citrón (nejlépe v BIO kvalitě)
- 1 vejce na potírání
- plátky mandlí na posypání

POSTUP

Do hnětací nádoby rozdrobíme droždí (mělo by mít pokojovou teplotu) a zasy-peme cukrem. Balonovou metlou (na nej-nižší stupeň) vymícháme v hladkou kaši. Mísu vyjmeme, přilijeme trochu vlažného mléka a zaprášíme moukou. Přikryjeme utěr-kou a na teplém místě necháme cca 20 minut kynout.

Do druhé nádoby nasypeme prosátou polo-hrubou mouku a přidáme sůl. Vlijeme kvá-sek, přidáme žloutky, teplé mléko, rozehřáté máslo (nesmí být horké!) a strouhanou kůru z dobře omytého citrónu. Pokud máte rádi, můžete přidat i hrozinky nebo kandované ovoce.



Pomocí hnětacího háku vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěny mísy.

Pod přikrytou utěrkou necháme cca 3 ho-diny kynout. Během této doby 2 - 3krát va-řečkou promícháme.

Na pomoučeném vále rozdělíme těsto na 9 stejně velkých částí (pro dokonale stejné copy můžete použít kuchyňskou váhu), ze kterých vyválíme stejné velké copy (hady).



Spodní část vánočky pleteme ze 4 dílů, střední ze tří a horní část ze zbývajících dvou copů, které stočíme dohromady.

Postupně přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a poskládáme na sebe. Konce podtočíme dospodu k plechu. Po-

třeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi.

Nakonec vánočku pomocí ostrých špejlí na několika místech zpevníme, aby se nám „nerozjela“.

Ve středně vyhřáté troubě pečeme dozlatova.

Honzovy buchty

INGREDIENCE

- 21 g droždí
- 120 g krupicového cukru
- 250 ml mléka
- 500 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 vejce + 1 žloutek
- 20 g vanilkového cukru
- 60 g másla
- sádlo nebo máslo na vytření pekáče a potření buchet, moučkový cukr na posypání upečených buchet

POSTUP

Do hnětací nádoby nasypeme prosátou mouku, uděláme v ní důlek, rozdrobíme droždí (mělo by mít pokojovou teplotu), zasypeme lžičkou cukru, zalijeme trochou vlažného mléka, zakryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek.

K vyběhnutému kvásku přidáme zbytek vlažného mléka s rozpuštěným máslem, vejce, žloutek, sůl a pomocí hnětacího háku vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na mísu.



Poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme kynout alespoň hodinu, během kynutí 2× promísíme.

Z vykynutého těsta vyválíme hada, rozkrájíme na jednotlivé dílky, které plníme náplněmi a dobře uzavřeme. Vkládáme do pekáče vymaštěného sádlem nebo máslem uzavřenou stranou směrem dolů. Každou buchtu ze všech stran pomažeme, aby se vzájemně neslepily.

Pečeme ve vyhřáté troubě při 170 °C dozlatova.

Ještě teplé buchty můžeme potřít rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.

Necháme vychladnout, před podáváním buchty pocukrujeme moučkovým cukrem.



INGREDIENCE DO NÁPLNÍ

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- 250 g tvarohu
- 1 lžíce rozinek
- 1 žloutek
- vanilkový a krystalový cukr podle chuti
- citronová kůra a šťáva
- rum

Všechny suroviny vložíme do hnětací nádoby a pomocí mísící A-metly vyšleháme hladkou náplň.

MAKOVÁ NÁPLŇ

- 3 dl mléka
- 60 g cukru
- tlučený hřebíček
- mletá skořice
- 150 g mletého máku
- rum

Mléko svaříme s cukrem a kořením, vsypeme mák, dochutíme rumem a odstavíme. Necháme vychladnout.

POVIDLOVÁ NÁPLŇ

- 250 g švestkových povidel
- tlučený hřebíček
- mletá skořice
- rum

Povidla smícháme v hnětací nádobě s kořením a dochutíme rumem.

Voňavá bábovka

INGREDIENCE

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- 2 vejce
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 balíček prášku do pečiva
- strouhaná citronová kůra
- vanilka
- olej a hrubá mouka nebo kokos na vymazání bábovkové formy

POSTUP

Všechny suroviny vložíme do hnětací nádoby a pomocí mísící A-metly necháme alespoň 5 minut šlehat.

Těsto vlijeme do vymazané a vysypané bábovkové formy a ve středně vyhřáté troubě upečeme do zlatova.



Malinovo - oSTRUŽINOVÝ dezert

INGREDIENCE

- 0,5 kg mražených malin
- 0,5 kg mražených ostružin
- 150 g krupicového cukru
- 2 kelímky zakysané smetany
- 2 lučiny
- 2 smetany ke šlehání (33%)
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 2 balíčky tmavých Bebe sušenek
- 100 g mandlových lupínků
- máslo
- tyčinky, bílá čokoláda na ozdobení
- pohárky nebo sklenice (cca 12 ks po 150 ml)

POSTUP

Maliny společně s ostružinami a cukrem povaříme a necháme vychladnout.

Do hnětací nádoby vložíme zakysanou smetanu, lučinu a vanilkový cukr a pomocí míšící metly důkladně vyšleháme.

Balonovou metlou ušleháme ve druhé nádobě dotuha šlehačku, kterou pak opatrně vmícháme do oslazeného krému.

Na pánvi rozežřejeme máslo, a rozdrcené BEBE sušenky spolu s mandlemi opražíme. Necháme vychladnout.

Do pohárků opatrně navrstvíme svažené vychladlé ovoce, na něj vychlazený krém se šlehačkou a povrch zasypeme drtí ze sušenek a mandlí.

Dezerty ozdobíme bílou čokoládou nebo pohárovými tyčinkami, v sezóně borůvkami.



Schwarzwaldský višňový dort

INGREDIENCE

KORPUS PRŮMĚR 24 CM

- 5 vajec
- 100 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 100 g hladké mouky
- 2 vrchovaté lžíce kakaa
- 3 lžíce oleje
- 3 lžičky prášku do pečiva

VIŠŇOVÁ NÁPLŇ

- 400 g mražených (nebo čerstvých vypeckovaných) višní
- 3 lžíce cukru krupice
- 1,5 lžíce kukuřičného škrobu
- 150 ml vody

NA DOKONČENÍ

- 500 ml šlehačky
- 1 ztužovač šlehačky
- čokoládové hoblinky

POSTUP

Do hnětací nádoby rozklepneme celá vejce, a spolu s cukry je pomocí balonové metly vyšleháme do pěny. Pak postupně přidáme olej a nakonec pomalu opatrně vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a kakaem.

Pečeme na 150 stupňů cca 25 minut. Počkáme, až trochu vychladne a vyjmeme z formy. Necháme úplně vychladnout.

Na višňovou náplň rozmícháme v části vody kukuřičný škrob, zbytek nalijeme na višně s cukrem a přivedeme k varu. Přidáme vodu se škrobem a za stálého míchání povaříme cca 10 minut do zhoustnutí. Mícháme opatrně, aby višně zůstaly celé. Necháme vychladnout. Po vychladnutí náplň zhoustne. Ušleháme 500 ml šlehačky se ztužovačem. Z višňové náplně si stranou odložíme 12 pěkných celých višní a 3 lžíce náplně na potření korpusu. Zbytek náplně přendáme do cukrářského sáčku s ustříženou špičkou. Druhý sáček naplníme polovinou šlehačky se ztužovačem.

Korpus jednou rozřízneme. Spodní část potřeme višňovou náplní. Na ni nastříkáme sáčkem soustředné kruhy. Části mezi šlehačkou vyplníme višňovou náplní z druhého sáčku.



(vznikne barevný terč, kde se střídají bílé šlehačkové a červené višňové kruhy)

Trochu šlehačky si v sáčku ponecháme na dozdobení vrchní části dortu.

Přiklopíme horním dílem korpusu a celý dort

potřeme zbylou šlehačkou. Boky i povrch dortu posypeme čokoládovými hoblinkami. Na povrch pak nastříkáme 12 šlehačkových pusinek a každou ozdobíme jednou višní. Dáme vychladit.



Sněhové pusinky

INGREDIENCE

- 300 g cukr moučka
- 4 bílky

POSTUP

Bílky vyšleháme pomocí balonové metly do tuha, poté za stálého šlehání přidáváme po částech cukr.

Plech na pečení vymažeme máslem, a cukrářským sáčkem tvarujeme pusinky.

Pečeme, nebo spíše sušíme, při 100 - 150 °C asi 15 minut a poté ztlumíme asi na 50 °C a ještě asi 10 minut sušíme. Tím, že teplotu snížíme, docílíme toho, že pusinky zůstanou bílé.

Sněhové pusinky lze podávat i namočené v čokoládě nebo do těsta po vyšlehání přimíchat kokos.



Houbová polévka

INGREDIENCE

- 500 g čerstvých lesních hub
nebo hlívy ústřičné
- kmín, sůl (pepř)
- 1 cibule, nakrájená na kostičky
- 500 g brambor, oloupaných
a nakrájených na menší kostky
- 50 g másla + 20 g na dušení hub
- 40 g hladké mouky
- 1 balení 12% smetany (pokojová teplota)
- zelená petrželka na ozdobu,
nebo restovaný pórek (nemusí být)

POSTUP

Čerstvé houby očistíme, opláchneme, osušíme a pokrájíme.

Ve větším hrnci na másle (20 g) zpěníme cibuli, orestujeme a přidáme houby. Osolíme a posypeme kmínem, můžeme přidat pepř. V případě potřeby podlijeme trochou vody a necháme dusit. Poté, co houby změknou, přidáme brambory a zalijeme cca 1 l vody.



Přivedeme k varu a vaříme, dokud brambory nejsou měkké.

V malém kastrolku si z 50 g másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme cca 200 ml vody. Důkladně rozmícháme a povaříme, poté přidáme do polévky. Povaříme společně asi 15-20 min. Část polévky můžeme pomocí mixéru rozmixovat.

Polévku zjemníme smetanou a podle chuti dosolíme. Už není třeba vařit.

Můžeme ozdobit posekanou zelenou petrželkou nebo restovaným pórkem.



Jahodový koktejl

INGREDIENCE

- 1 l plnotučného vychlazeného mléka
- 2 hrsti zralých jahod, omytých a zbavených stopky
- podle chuti cukr (nemusí být)

POSTUP

Jahody vložíme do mixéru, přilijeme mléko a rozmixujeme. Podle chuti dosladíme a znova promixujeme. Při podávání můžeme poháry nebo vyšší sklenice ozdobit jedlými kvítky, mátou nebo bazalkou a brčkem.



Karbanátky se švestkovou omáčkou

INGREDIENCE

KARBANÁTKY

- 500 g předního masa ze zvěřiny (jelen, srnec, daněk)
- 1 houska
- 50 g slaniny
- 2 vejce
- 2 velké cibule
- sůl
- pepř
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce rajského protlaku
- majoránka
- olej na smažení
- podle potřeby strouhanka

POSTUP

Přední maso z plece, krku apod. vykostíme, pokrájíme na malé kousky a umeleme zároveň s namočenou vymačkanou žemlí.

Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, sůl, koření, vejce, česnek, protlak a vše zpracujeme v těsto. Je-li potřeba, přidáme i trochu strouhanky. Tvoříme karbanátky a smažíme je po obou stranách na oleji.



INGREDIENCE

ŠVESTKOVÁ OMÁČKA

- 20 g másla
- 10 g hladké mouky
- 200 g švestkových povidel
- sůl a cukr podle chuti
- ½ lžičky strouhané kůry z biocitronu, skořice, případně i mletý hřebíček a badyán
- 1 lžice rumu či slivovice + bylinky na ozdobu (nemusí být)

POSTUP

Z másla a mouky si připravíme jíšku. Do ní postupně vmícháme švestková povidla a cca 500 ml vody. Přidáme citronovou kůru a sůl, cukr a koření podle chuti. Asi 20 minut necháme povařit. Před podáváním vmícháme alkohol.

Závin s mletým masem a listovým špenátem, sypaný slunečnicovými semínky

INGREDIENCE

- listové těsto
- 300 g listového špenátu
- 150 g vepřové plece
- 150 g předního hovězího masa
- 3 stroužky česneku
- 1 sušená chilli paprička
- 3 lžice smetany ke šlehání
- sůl, pepř
- 1 vejce
- olej
- cibule



POSTUP

Vepřové i hovězí maso pokrájíme na menší kousky a umeleme. Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme najemno pokrájenou chilli papričku, vložíme maso, osolíme a opepříme a necháme cca 15 min podusit.

Listový špenát spaříme, lehce podusíme společně s najemno nasekaným česnekem a přidáme smetanu.

Listové těsto rozválíme, poklademe špenátem a masovou směsí a zavineme.

Navrch potřeme vajíčkem a posypeme slunečnicovými semínky.

V troubě rozehráté na 200°C upečeme do zlatova.



Paštika

INGREDIENCE

- 400 g kuřecích jater
- 150 g másla + 50 g na závěrečné zalití
- 1 prolisovaný stroužek česneku
- 1 šalotka, nasekaná
- 1 velká snítka tymiánu + na ozdobu
- špetka čínského koření pěti vůní (*koupíte v supermarketech nebo ve specializovaných obchodech s kořením*)
- 2 lžíce smetany ke šlehání
- sůl a pepř
- opečené plátky bagety a naložený zelený pepř k podávání

POSTUP

Játra důkladně očistíme. Ve velké hlubší pánvi zahřejeme kousek másla a osmahneme na něm šalotku s česnekem; dvě minuty stačí. Pak přimícháme čínské koření pěti vůní a tymián. Necháme minutu rozvonět, přidáme játra a opečeme je dohněda – při zmáčknutí by měla zůstat pružná, uvnitř rů-

žová, ale zároveň nesmějí být syrová.

Přesuneme směs do mixéru a promixujeme na pastu. Přidáme zbývající máslo, smetanu, sůl a pepř a ještě několika pulzy promícháme. Nyní paštiku můžeme protřít sítem – získáme naprosto hladkou a sametovou směs. Paštiku rozdělíme do šesti malých misek a důkladně uhladíme.

Rozpustíme 50 g másla, necháme vychladnout a přelijeme jím paštiku. Ozdobíme tymiánem a necháme v chladu ztuhnout.



Bramboráky

INGREDIENCE

- 750 g oloupaných brambor
- 200 ml horkého mléka
- 100 g hladké mouky
- 1 vejce
- 4–6 stroužků česneku, rozetřených
- 1 vrchovatá lžička sušené majoránky
- 100 g uzeniny, nakrájené
- 2 jarní cibulky, pokrájené na kolečka
- sůl
- sádlo na smažení



POSTUP

Brambory nastrouháme na bramborákovém struhadle. Necháme je tři minuty stát a pak z nich vymačkáme vodu. Zalijeme je horkým mlékem a přidáme ostatní suroviny kromě sádla. Promícháme.

V pánvi rozežřejeme lžící sádla. Nalijeme na něj menší naběračku těsta a spodní stranou naběračky ho rozetřeme. Při střední teplotě smažíme po obou stranách dozlatova.



Marocký mrkvový salát ke grilovanému masu

INGREDIENCE

- 800 g mrkve, oloupané a nastrované na hrubé nudličky
- 2 lžíce chermouly
- 2 lžíce olivového oleje
- šťáva z 1 citronu
- sůl a pepř

Na kořenici směs chermoula:

- 150 ml olivového oleje
- 1 lžíce mletého římského kmínu
- 2 lžičky koriandru
- kůra a šťáva z 1 citronu
- ½ lžičky mleté sladké papriky
- 2 stroužky česneku, nasekané
- špetka drceného chilli (lze vynechat)
- 2 hrsti mátových listů, nasekaných

POSTUP

V míse promícháme všechny ingredience, aby se mrkev s kořenicí směsí dobře propojila. Osolíme a opepříme. Salát můžeme připravit až dvě hodiny předem a uchovat jej v chladničce.



Okurková polévka

INGREDIENCE

- 1 kg bílého jogurtu nebo kysaného mléka
- 1 větší salátová okurka
- 2 stroužky česneku
- sůl a pepř (může být i bílý) na dochucení
- 1 lžíce olivového oleje a hrst sekaných vlašských ořechů k podávání (nemusí být)
- 4 lžíce čerstvého nasekaného kopru

POSTUP

Okurku nakrouháme na plátkovém struhadle na jemné plátky.

Spojíme s rozšlehaným mlékem či jogurtem, utřeným česnekem a dochutíme solí a pepřem. Dáme vychladit. Před podáváním můžeme polévku zakápnout olejem a posypat ořechy i koprem. Servírujeme s chlebem.



concept

JINDŘICH VALENTA - CONCEPT

Vysokomýtská 1800 - 565 01 Choceň

tel.: 465 471 400, 465 471 412

fax: 465 473 304

e-mail: podpora@my-concept.cz



 Sledujte nás na facebooku!

www.my-concept.cz