

concept

smartly designed for your life

Recepty pro inspiraci

FR9000





Banánový koláč

2 banány
160 g polohrubé mouky
90 g cukru krupice
100 g bílého jogurtu
1 vejce
50 ml oleje
1 lžička kypřicího prášku
do pečiva
40 g hořké čokolády
nalámané na malé
kousky nebo
čokoládových čoček
špetka soli

Banány rozmačkáme nebo rozmixujeme. Postupně přidáme ostatní ingredience a pořádně promícháme.

Skleněnou koláčovou formu o průměru 25 cm vymažte lehce máslem a vysypte hrubou moukou. Těsto nalijte do formy.

Upečení koláče zkontrolujte špejlí.

Pro upečení zvolte program PIZZA, 180 °C a 35 min.



Sekaná pečeně

1 kg mletého masa
(hovězí/vepřové)

1 cibule

1 rohlík

150 ml mléka

1 lžíce oleje

150 g uzeného masa

2 vejce

1 hrst majoránky

2 hrsti strouhanky

sůl

pepř

Rohlík nakrájejte na malé kostky, dejte do misky a zalijte mlékem. Rohlík nasákne mléko a začne se rozmáčet, přebytečné mléko slijte.

Přidejte maso, vejce, uzené maso nakrájené na malé kostky, majoránku, sůl, pepř a strouhanku.

Cibuli nakrájejte nadrobno a na oleji opečte na pánvi do zlatova. Cibuli přidejte do misky s masem a celou směs důkladně promíchejte.

Ze směsi vytvarujte dvě šišky a umístěte je do fritovacích košů.

Pro upečení zvolte program KUŘE, 160 °C a 45 min.



Jablkový závin

1 rozválené listové těsto

2 velká nebo 4 malá
jablka

1 vanilkový cukr

2 lžíce třtinového cukru
skořice

hrst rozinek

hrst ořechů

hrst strouhanky

1 vejce

Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kousky do mísy. Přidejte vanilkový cukr, třtinový cukr, skořici, rozinky, pokrájené ořechy a strouhanku. Dobře promíchejte.

Pečící plech vyložte pečícím papírem, který si vystříhnete, aby nepřesahoval přes okraj.

Těsto rozbalte a připravenou směs na něj rovnoměrně rozprostřete. Zabalte a přeneste na pečící plech. Pokud se nevejde, lehce stočte do podkovy.

Potřete rozšlehaným vejcem.

Pro upečení zvolte program PIZZA, 180 °C a 30 min.



Rohlíky

250 g hladké mouky

130 ml vlažné vody

1 lžíce oleje

1 lžička soli

1/2 lžička cukru

1/4 kostky droždí

Ve vlažné vodě rozmíchejte droždí s cukrem, přikryjte a nechejte vzejít kvásek. V míse smíchejte mouku se solí a olejem, přidejte kvásek a zpracujte do hladkého těsta. Nechte hodinu kynout. Těsto rozdělte na 8 dílů. Každý díl rozválejte do trojúhelníku a vytvarujte rohlík.

Pečící plech vyložte pečícím papírem, který si vystříhnete, aby nepřesahoval přes okraj. Připravené rohlíky umístěte na pečící plech a nechte dalších 45 min kynout.

Potřete vodou a posypte hrubozrnnou solí, mákem nebo kmínem.

Pro upečení zvolte program PIZZA, 200 °C a 25 min.



Bramborák s uzeným masem

750 g brambor

1 vejce

150 g uzeného masa

1 lžička soli

1/2 lžičky mletého
kmínu

1 lžička majoránky

60 g hladké mouky
olej

Brambory oloupejte a nastrovejte, přebytečnou vodu slijte. Do mísy přidejte vejce, na drobné kostičky pokrájené uzené, sůl, kmín, majoránku a hladkou mouku. Dobře promíchejte.

Pečící plech vyložte pečícím papírem, který si vystříhnete, aby nepřesahoval přes okraj a pomažte ho olejem.

Bramborákové těsto nalijte na pečící plech, rovnoměrně rozprostřete. Postříkejte olejem ve spreji.

Pro upečení zvolte program PIZZA, 220 °C a 25 min.



Ovocný koláč

150 g polohrubé mouky

1/2 prášku do pečiva

90 g cukru krupice

125 ml mléka

2 lžíce oleje

1 vejce

ovoce

NA DROBENKU

50 g másla

50 g cukru krupice

70 g polohrubé mouky

Všechny ingredience vložte do mísy a dobře promíchejte v kompaktní těsto. Skleněnou koláčovou formu o průměru 25 cm vymažte lehce máslem a vysypte hrubou moukou.

Těsto nalijte do formy. Hustě ozdobte ovocem dle chuti. Ze studeného másla, cukru a mouky si připravte drobenku. Drobenku naneste rovnoměrně na ovoce.

Upečení koláče zkontrolujte špejlí.

Pro upečení zvolte program PIZZA, 180 °C a 35 min.



Kuřecí tortilla

2 pšeničné tortilly
200 g kuřecích prsou
1/2 červené papriky
1/2 červené cibule
50 g konzervované kukuřice
100 g strouhané mozzarely
1 lžíce olivového oleje
sůl
pepř
sladká paprika
granulovaný česnek
K podávání: oblíbená omáčka (např. jogurtová, česneková nebo salsa)

Kuřecí prsa nakrájíme na tenké proužky. Osolíme, opeříme, posypeme sladkou paprikou a granulovaným česnekem. Pokapeme olivovým olejem a důkladně promícháme.

Maso vložte do koše fritézy. Pečeme při 180 °C 15 minut, v polovině pečení promícháme, dokud není maso šťavnaté a lehce propečené.

Nakrájejte papriky na proužky, cibuli na klínky, kukuřici nechte okapat.

Na každou tortillu položte upečené kuře, zeleninu a posypte mozzarellou. Přeložte na polovinu nebo srolujte. Tortilly vložte do koše fritézy.

Nastavte teplotu na 180 °C a pečte 6-8 minut, dokud tortilla nebude křupavá a sýr se nerozpustí.

Podávejte s oblíbenou omáčkou.



Banánový chléb

2 zralé banány
2 vejce
4 lžíce hladké mouky
50 ml mléka
2 lžíce cukru
1 lžíce skořice
1/2 lžičky prášku do pečiva

Banány rozmačkejte vidličkou na hladkou kaši. Přidejte vejce, mléko, cukr a skořici. Vše důkladně promíchejte a poté přisypte prosátou mouku s práškem do pečiva. Celou směs promíchejte v homogenní, mírně tekoucí těsto.

Směs nalijte do silikonové nebo pečicím papírem vyložené formy, která se vejde do vaší fritézy. Pečte při 180 °C po dobu 30 minut, dokud povrch nezhnědne a střed není vlhký a pružný.

Po upečení nechte těsto mírně vychladnout, nejlépe chutná ještě mírně teplý.



Sýrová pizza

**1 balení sýra cottage
(200 g)**

2 vrchovaté lžíce hladké
nebo špaldové mouky

1 vejce

sůl a pepř podle chuti

Oblíbené přílohy:

kečup, sýr mozzarella,
šunka, žampiony

Těsto na pizzu připravíme tak, že v míse smícháme sýr Cottage s moukou, vejcem a kořením, dokud se ingredience dobře nespojí.

Poté směs lžící naneste na pečicí papír a vytvořte kulatý základ pizzy.

Připravenou pizzu vložte do fritézy a pečte 15 minut při 180 °C.

Po uplynutí této doby pizzu potřete kečupem, přidejte oblíbené ingredience, například šunku, žampiony nebo sýr mozzarella, a pečte dalších 10 minut, dokud se sýr neroztaví a lehce nezhnědne.



Vývar

2 kuřecí stehna

1 mrkev

1 kořenová petržel

1/2 celeru

1 cibule

1 pórek (bílá část)

1 lžíce olivového oleje

1/2 lžičky soli

1/4 lžičky pepře

**1,5 litru vody (nebo více,
podle vašich preferencí)**

2 bobkové listy

4 kuličky nového koření

Předehejte fritézu na 180 °C.

Kuřecí stehna potřete olivovým olejem, osolte a opepřete. Vložte je do koše fritézy spolu s nakrájenou zeleninou: mrkví, petrželí, celerem, cibulí a pórkem. Pečte 25 minut.

Po upečení přendejte stehna a zeleninu do hrnce, zalijte vodou, přidejte bobkové listy a nové koření.

Na mírném ohni vařte 1,5 hodiny, poté vývar scedte. Podle chuti osolte a opepřete.

Podávejte s těstovinami nebo oblíbenou přílohou.



Pečené brambory

1 kg brambor

2 lžíce hladké mouky

1 lžíce soli

K podávání: máslo, kopr,
zakysaná smetana

Brambory důkladně omyjte, neloupejte je.

Na každé straně je propíchněte vidličkou.

V míse smíchejte mouku se solí a v této směsi pak brambory obalte. Vložte je do fritovacího koše a pečte při 200 °C asi 60 minut, dokud nebudou uvnitř měkké a na povrchu křupavé.

Podávejte s máslem, posypané čerstvým koprem a se zakysanou smetanou.



Vepřové kotlety

4 plátky vepřové
panenky

2 vejce

6 lžic strouhanky

4 lžíce hladké mouky
sůl

pepř

Oblíbené koření: sladká
paprika, granulovaný
česnek

Vepřovou panenku mírně naklepeme na tloušťku přibližně 1 cm. Maso z obou stran osolíme, opepříme a okořeníme oblíbeným kořením.

Každou kotletu obalíme nejprve v mouce, poté v rozšlehaných vejcích, a nakonec ve strouhance.

Vepřové kotlety vložte do koše fritézy. Nastavte teplotu na 200 °C a pečte 12 - 15 minut, v polovině pečení kotlety obraťte, dokud nebude obalení zlatavé a křupavé.

Podávejte s brambory, hranolky nebo oblíbeným salátem.



Bramboráky

500 g brambor

1 vejce

1 malá cibule

2 lžíce hladké mouky

sůl a pepř podle chuti

Brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle a necháme okapat přebytečnou vodu.

Nastrouháme také cibuli a smícháme ji s bramborami. Přidáme vejce, mouku, sůl a pepř a dobře promícháme. Vytvarujeme placičky a položíme je na pečicí papír.

Placky vložte do fritézy, nastavte teplotu na 180 °C a pečte 15-20 minut, dokud nebudou zlatavé a křupavé.



Zelné kuličky s masem

400 g jemně
nakrouhaného zelí

100 g rýže

400 g hovězího a
vepřového masa (nebo
jiného oblíbeného masa)

1 cibule

1 vejce

sůl, pepř podle chuti

400 ml rajčatové
passaty

100 ml vody

1 lžíce olivového oleje

Nejprve uvařte rýži a poté jemně nakrouhejte zelí. Na olivovém oleji osmahněte cibuli, dokud nezesklovatí.

Ve velké míse smíchejte zelí, hovězí a vepřové maso, uvařenou rýži, cibuli, vejce a dochuťte solí a pepřem. Všechny ingredience důkladně promíchejte. Směs tvarujte do tvaru větších kuliček.

Rajčatový protlak smíchejte s vodou a vzniklou omáčkou přelijte zelné kuličky ve fritéze.

Pečte při 150 °C po dobu 40 minut.

Na posledních 5 minut zvýšte teplotu na 170 °C, aby byly zelné koule lehce opečené.



Cheesecake

400 g smetanového sýra

4 vejce

3 lžíce hladké mouky

140 ml 30% smetany

2 lžičky vanilkového extraktu

100 g cukru (můžete použít méně, záleží na vašich preferencích)

Oblíbené ovoce na ozdobu

Do mísy dejte smetanový sýr, vejce, mouku, smetanu, cukr a vanilkový extrakt.

Pomocí mixéru na střední rychlost mixujte ingredience několik minut, dokud nebude směs hladká a krémová. Nalijte ji do pečicích forem a naplňte je do 3/4 jejich výšky.

Nastavte fritézu na 180 °C a pečte 15 minut, dokud nejsou cheesecaky ztuhlé a lehce zhnědlé.

Po upečení je nechte vychladnout a poté je ozdobte oblíbeným ovocem.



Krémová polévka z pečené zeleniny

4 zralá rajčata (se
slupkou)

1 červená paprika

1 cibule

1 velká mrkev

1 celá palička česneku

2 lžíce olivového oleje

1 šálek zeleninového
vývaru

50 ml 30% smetany

špetka cukru

sůl, pepř podle chuti

červená mletá paprika

oregano

mozzarella na ozdobu

Rajčata nakrájejte na čtvrtky, papriky zbavte semínek a nakrájejte na kousky, cibuli a mrkev oloupejte a nakrájejte na menší kousky.

Celou hlavičku česneku ve slupce vodorovně rozřízneme na polovinu. Všechnu zeleninu spolu s česnekem vložte do koše fritézy, zalijte olivovým olejem a promíchejte.

Pečte při 180 °C 35 minut, dokud zelenina nezměkne a lehce nezhnědne. Opečenou zeleninu přendejte do stolního mixéru.

Z česnekové cibulky vymačkejte opečené stroužky česneku a přidejte je ke zbytku. Přilijte šálek vývaru, přidejte koření: cukr, sůl, pepř, mletou papriku a oregano. Vše rozmixujte na hladkou krémovou omáčku.

Nakonec přidejte smetanu a znovu krátce promíchejte, aby se chutě spojily. Ochutnejte a podle potřeby dochuťte. Ihned podávejte, nejlépe s křupavými krutony, strouhanou mozzarellou a čerstvými bylinkami.



Zapečené bagetky

2 bagety
bylinkové máslo
5 velkých žampionů
1/2 cibule
150 g sýra mozzarella
kečup
pažitka na ozdobu

Máslo smíchejte s oblíbeným kořením: petrželkou, česnekem nebo jinými bylinkami.

Bagety podélně rozkrojte napůl a každou polovinu potřete bylinkovým máslem. Žampiony nakrájejte na tenké plátky a cibuli na tenké plátky.

Na připravené bagety navrstvěte plátky hub a cibulové plátky.

Vložte do fritézy a pečte 10 minut při 180 °C.

Poté je bohatě posypte mozzarellou, zvyšte teplotu na 220 °C a pečte dalších 5 minut, dokud se sýr neroztaví a lehce nezžhnědne.

Hotové bagetky potřete kečupem a posypte čerstvou nasekanou pažitkou.



Pečená rýže s jablky

3 jablka

200 g rýže

2 lžíce skořice

1 lžíce cukru

K podávání:
řecký jogurt

Rýži uvařte podle návodu na obalu.

Nastrouhejte jablka a posypte je skořicí a cukrem.

V nádobě vhodné do horkovzdušné fritézy střídejte vrstvy rýže a jablek, začněte rýží.

Pečeme 15 minut při 180 °C.

Po upečení podávejte se lžící řeckého jogurtu.



Podplameník

375 g hladké mouky
2 uvařené rozmačkané brambory
200 ml mléka
1 vejce
2 lžíce oleje
1/2 kostky droždí
1 lžička cukru
1 lžička soli
150 g brynzy
150 g zakysané smetany
trochu mléka na zředění
200 g uzené slaniny
červená cibule
kopr

Z mléka, droždí a cukru necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme mouku, sůl, rozmačkané vařené brambory, olej, vejce a kvásek.

Uhněteme těsto a necháme 1 h kynout.

Vymažeme plech a těsto na něm roztáhneme. V míse připravíme směs ze zakysané smetany, brynzy a trochy mléka tak, abychom ji mohli rozetřít na těsto. Přidejte slaninu nakrájenou na malé kousky, nakrájenou cibuli a nasekaný kopr.

Pečeme 40 minut při 200 °C.



Bratislavské rohlíčky

TĚSTO

225 g hladké mouky

125 g másla 82%

100 g zakysané smetany

NÁPLŇ

230 g mletých ořechů

100 g moučkového
cukru

200 g jablečné výživy
(nebo pyré)

V kuchyňském robotu smíchejte mouku s malými kousky nakrájeného studeného másla a zpracujte na mouku. Poté přidejte smetanu a těsto míchejte, dokud se nespojí. Vytvarujte bochánek a nechte ho 2 hodiny odpočívat v chladničce.

V hrnci smíchejte ořechy s cukrem a výživou. Vařte na mírném ohni, dokud směs mírně nezhoustne, a poté ji přendejte z hrnce do mísy a nechte vychladnout. Těsto rozdělte na 4 části a z každé části uhnětte bochánek. Bochánek vyválíme na pomoučněné desce. Nakrájejte na 8 trojúhelníků. Na každý dáme lžičku náplně a vytvarujeme do tvaru rohlíčku. Konec těsta nechte dole, aby se rohlíček při pečení neotevřel.

Položte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 200 °C asi 25 minut.

Upečené rohlíčky posypeme moučkovým cukrem.



Dukátové buchtičky

TĚSTO

500 g hladké mouky

1/2 kostky droždí

300 ml vlažného mléka

50 g krystalového cukru

2 g soli

kůra z 1 citronu

mletá vanilka

110 g másla (60 g je povoleno do těsta + na namazání a potřetí buchty)

1 žloutek

PUDINK

2 vanilkové pudinky

1,5 l mléka

2-3 lžíce cukru

Z droždí, 100 ml mléka a lžičky cukru připravte kvásek. Smícháme ostatní suroviny na těsto, přidáme kvásek a necháme 1 h kynout.

Z těsta tvoříme válečky a ty krájíme na stejné kousky. Buchtičky položíme na vymazaný plech, potřeme rozpuštěným máslem a necháme 10 minut kynout.

Pečeme 25 minut při 200 °C.

Po vyjmutí opět potřeme rozpuštěným máslem.

Z pudinků, mléka a cukru uvaříme řidší pudink.

Podávejte ozdobené čerstvým nebo mrazem sušeným ovocem.



Fish & Chips

7 lžic hladké mouky
6 lžic bramborového škrobu
3 lžičky prášku do pečiva
1 lžíce čerstvého tymiánu
2 vejce
sůl
150 ml piva
400 g brambor
olej
300 g filetů z tresky
černý pepř

Z mouky, škrobu, vajec, prášku do pečiva a piva vypracujte těsto. Těsto osolíme a přidáme tymián.

Filety z tresky osolíme a opepříme, obalíme je v těstíčku a vložíme do koše fritézy.

Pečeme 15 minut při 180 °C.

Brambory nakrájejte na hranolky a vložte do druhého koše fritézy, pečte při 200 °C 25 minut.



Salát s pečenou dýní

200 g máslové dýně
150 g menší červené řepy
150 g červené cibule
2 lžíce červeného vinného octa
1 lžíce třtinového cukru
50 ml olivového oleje
polníček nebo rukola
2 kuřecí prsa
směs koření na kuře
olej ve spreji
sůl
opečený chléb

DRESINK

200 g zakysané smetany
1 lžíce křenu
šťáva z 1 citronu
mořská sůl

Smíchejte ocet s cukrem a do směsi zašlehejte olej. Červenou řepu nakrájejte na osminky, cibuli na stejně velké kousky a dýni na menší kousky. Směs nalijte na zeleninu, promíchejte a vložte do koše fritézy a pečte při 170 °C po dobu 50 minut.

V polovině pečení koš protřepejte.

Kuřecí prsa osolte, opepřete a postříkejte olejem ve spreji. Pečeme v druhém koši při 200 °C po dobu 20 minut.

V polovině pečení maso otočte.

Toastový chléb vložte do zásuvky na pizzu a pečte při 230 °C přibližně 5 minut.