

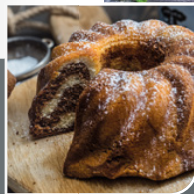
concept

chytře vymyšleno pro život

Kuchařka pro

RM60x0

Kitchen Machine



Tipy na rychlé a jednoduché pokrmy

Tipy na rýchle a jednoduché pokrmy

Przepisy na szybkie i proste potrawy

DOUGH
EXPERT



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 lžíce 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 maslo 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 lžíce kakaa, promícháme a vlijeme na světlé těsto.

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

Trená bábovka

Ingredience

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).

Nakonec 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
Skórka 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 babka 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 maslo, trochu rumu z rozinek, rozinky, muškátový květ, nastrohanou citronovou kůru a cca ½ zbylého mléka.

Pomocí hnětacího 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 pečicím 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

Ingredience

- 560g** hladkej múky
 - 140g** cukru
 - 250ml** mlieka
 - 30g** droždía
 - 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 vziť kvások. Medzitým si do misy pripravíme všetky ostatné prísady: múku, soľ, 1 celé vajce, zvyšný cukor, rozpustené maslo, trochu rumu z hrozienok, hrozienka, 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 vyvalkáme 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 vybráním z rúry skontrolujeme upečenie špajdlou.

Chałka

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, rodzyunki namoczone w rumie, rodzyunki, 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 chałka jest wypieczona.



Salát Coleslaw

4

Suroviny

- 1 cibule
- 2 mrkve
- 1 menší bílé zelí
- ¼ celeru
- 1 lžíce soli

Zálivka:

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

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

Přidáme nahrubo nastrouhané mrkve, nejmenší 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 cibula
- 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 soľou, dôkladne postláčame, necháme cca 30 min odležať a zlejeme prebytočnú šťavu.

Pridáme nahrubo nastrúhanú mrkvu, najmenšie 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** lžice oleje
- 1** lžice hořčice
- 6** bulek pro hamburgery

Sůl
Pepř
Plátkový sýr cheddar
Ledový salát
Rajčata
Majonéza (jiná omáčka dle chuti)

Hovězí maso nameleme. Cibuli nakrájíme na jemné kostičky a na troše oleje necháme zesklovatět. 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

Ingrediencie

- 500 g** hovädzieho predného mäsa (krk)
- 1** vajce
- 1** cibuľa
- 1** lyžicu oleja
- 1** lyžicu horčice
- 6** zemiľ 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 troche 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 przeszkłonej. Wymieszaj mięso z cebulą, jajkiem, musztardą, dopraw solą, pieprzem i przerób 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.



Bratislavské rohlíčky

4

Suroviny

- 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 misky a nechte vychladnout. Těsto rozdělte na 4 části a z každé části uhnětte bochánek. Bochánky vyválíme na pomoučněné desce. Nakrájejte na 8 trojúhelníků. Na každý dáme lžičku náplně a vytvarujeme do tvaru rohlíčků. 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.

Bratislavské rohlíčky

Ingredience

- Cesto
225 g hladkej múky
125 g masla 82%
100 g kyslej smotany
- Náplň
230 g mletých orechov
100 g práškového cukru
200 g jablkovej výživy (alebo pyré)

V robote zmiešame múku s menšími kúskami nakrájaného studeného masla a vypracujeme mrveničku. Potom pridáme smotanu a cesto miešame do spojenia. Vytvarujeme bochník a necháme ho odstáť 2 hodiny v chladničke.

V hrnci zmiešame orechy s cukrom a výživou. Varíme na miernom ohni, kým hmota mierne nezhustne a potom ju z hrnca premiestnime do misky a necháme ju vychladnúť. Odstáte cesto si rozdelíme na 4 časti a z každej z nich vymiesime bochník. Z bochníkov na pomúčenej doske vyvalkáme. Rozrežeme ho na 8 trojuholníkov.

Na každý dáme lyžičku náplne a tvarujeme rožky. Konec cesta nechávame naspodku, aby sa rožok počas pečenia neotváral. Uložíme na plech vystlaný papierom.

Pečieme na 200°C cca 25 minút.

Upečené rožteky posypeme práškovým cukrom.

Bratysławskie rożki

Składniki

- Ciasto
225 g mąki pszennej
125 g masła 82%
100 g kwaśnej śmietany

- Nadzienie
230 g mielonych orzechów
100 g cukru pudru
200 g musu jabłkowego

W robocie kuchennym mieszamy mąkę z pokrojonym na mniejsze kawałki zimnym masłem i wyrabiamy kruszonkę. Następnie dodajemy śmietanę i mieszamy ciasto do połączenia składników. Formujemy kulę i odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

W garnku mieszamy orzechy z cukrem i musiem. Gotujemy na małym ogniu, aż masa lekko zgęstnieje, następnie przekładamy ją do miski i pozostawiamy do ostygnięcia.

Schłodzone ciasto dzielimy na 4 części i z każdej formujemy kulę. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkowujemy ciasto kroimy je na 8 trójkątów. Na każdy trójkąt nakładamy łyżeczkę nadzienia i formujemy rożki. Końcówkę ciasta zostawiamy pod spodem, aby rożki nie rozwinęły się podczas pieczenia. Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 25 minut. Upieczone rożki posypujemy cukrem pudrem.



Dukátové buchtičky

4

Suroviny

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 buchet)
- 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.

Dukátové buchtičky

Ingredience

Cesto

- 500 g** hladkej múky
- 1/2** kocky droždía
- 300 ml** vlažného mlieka
- 50 g** kryštálového cukru
- 2 g** soli
- kôra z 1 citróna
- mletá vanilka
- 110 g** masla
(60 g povoleného do cesta
+ na vymazanie a potretie buchtičiek)
- 1** žĺtok

Puding

- 2** vanilkové pudinky
- 1,5 l** mlieka
- 2-3** PL cukru

Z droždía, 100 ml mlieka a lyžičky cukru necháme vziať kvások. Zmiešame ostatné ingrediencie na cesto, pridáme kvások a necháme 1h kysnúť. Na vymazaný plech ukladáme buchtičky, potrieme ich rozpusteným maslom a necháme ešte 10 minút podkysnúť. Pečieme na 200°C 25 minút.

Po vytiahnutí znova potrieme rozpusteným maslom.

Z pudingov, mlieka a cukru uvaríme redší puding.

Podávame dozdobené čerstvým alebo lyofilizovaným ovocím.

Bułeczki drożdżowe z budyniem

Składniki

Ciasto

- 500 g** mąki pszennej
- 1/2** kostki drożdży
- 300 ml** letniego mleka
- 50 g** cukru
- 2 g** soli
- skórka z 1 cytryny
- mielona wanilia
- 110 g** masła
(60 g miękkiego do ciasta
+ do natłuszczenia
i posmarowania bułeczek)
- 1** żółtko

Budyń

- 2** budynie waniliowe
- 1,5 l** mleka
- 2-3** łyżki cukru

Z drożdży, 100 ml mleka i łyżeczki cukru przygotowujemy zaczyn. Mieszymy pozostałe składniki ciasta, dodajemy zaczyn i pozostawiamy do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Na natłuszczonej blasze układamy bułeczki, smarujemy je roztopionym masłem i zostawiamy jeszcze na 10 minut do ponownego wyrośnięcia. Pieczemy w temperaturze 200°C przez 25 minut.

Po wyjęciu ponownie smarujemy roztopionym masłem.

Z budyniu, mleka i cukru gotujemy rzadszy budyń.

Podajemy udekorowane świeżymi lub liofilizowanymi owocami.



Smoothie plné vitamínů

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.

 4

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 pełne 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

DOUGH EXPERT



www.concept.cz