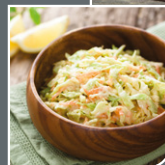
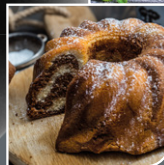


concept
chytře vymyšleno pro život

Kuchařka pro

RM70XX
Kitchen Machine
ELEMENT



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 maslo a strouhanou citrónovú kôru. 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

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 špejklí.

Vianočka

Ingredience

- 560g** hladkej múky
 - 140g** cukru
 - 250ml** mlieka
 - 30g** droždia
 - 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, droždí a teplého mléka necháme vzejít kvásek. Medzitým si do mísy připravíme všechny ostatní přísady: mouku, sůl, 1 celé vejce, zvýšený cukr, rozpuštěné maslo, trochu rumu z hrozienok, hrozienka, muškátový květ, nastrúhanú citrónovú kôru a cca ½ zvýšeného mléka.

Pomocou hnětacího háku spracujeme hladké cesto. Pokiaľ sa ingrediencie nechcú spojiť, prilievame postupne ešte zvýšené 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 vyvážkame 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.

Chačka

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, rodzynek namoczony w rumie, rodzynek, 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 chačka jest wypieczona.



Salát Coleslaw

👤 4

Suroviny

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

Zálivka:

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

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

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 cibulu, 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

Suroviny

- 500 g** hovězího předního masa (krk)
- 1** vejce
- 1** cibule
- 1** lžíce oleje
- 1** lžíce 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 sýr cheddar
- Ľadový šalát
- Paradajky
- Majonéza (iná omáčka podľa chuti)

Hovädzie mäso namelieme. Cibulu 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 sýr.

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
- Salata Lodowa
- Pomidory
- Majonez (inny sos do smaku)

Zmiel wołowinę. Pokrój cebulę w drobną kostkę i podsmaż na odrobinie oleju, uzyskując efekt przezszklonej. 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.



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 pełne witaminy

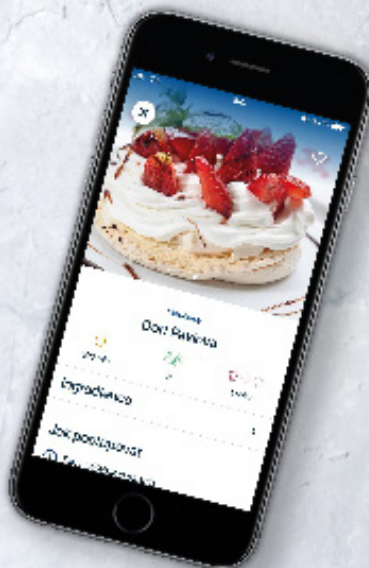
Składniki


- 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.

Další výborné tipy na recepty nejen k RM70XX naleznete v naší aplikaci Concept vaření.

Ďalšie výborné tipy na recepty nielen k RM70XX nájdete v našej aplikácii Concept varenie.



 is trademark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries.

 is trademark of Google Inc., registered in the U.S. and other countries.