

Tefal®



KUCHAŘKA

VERSALIO DELUXE 9 in 1

Obsah

restování a dušení

Ryba dušená s rajčaty a limetkou.....	5
Guláš.....	6
Kuličky z jehněčího masa s česnekem.....	7

rýže / rizoto

Paella.....	8
Rýže s vlasovými nudlemi.....	9
Rizoto s hráškem.....	10
Indické biryani.....	11

pomalé dušení

Česnekové rybí kari.....	12
Chili con carne.....	13
Dušené kuře na paprice.....	14
Dušené kuře se zeleninou.....	15

vaření / těstoviny

Těstoviny Versalio.....	16
-------------------------	----

restování

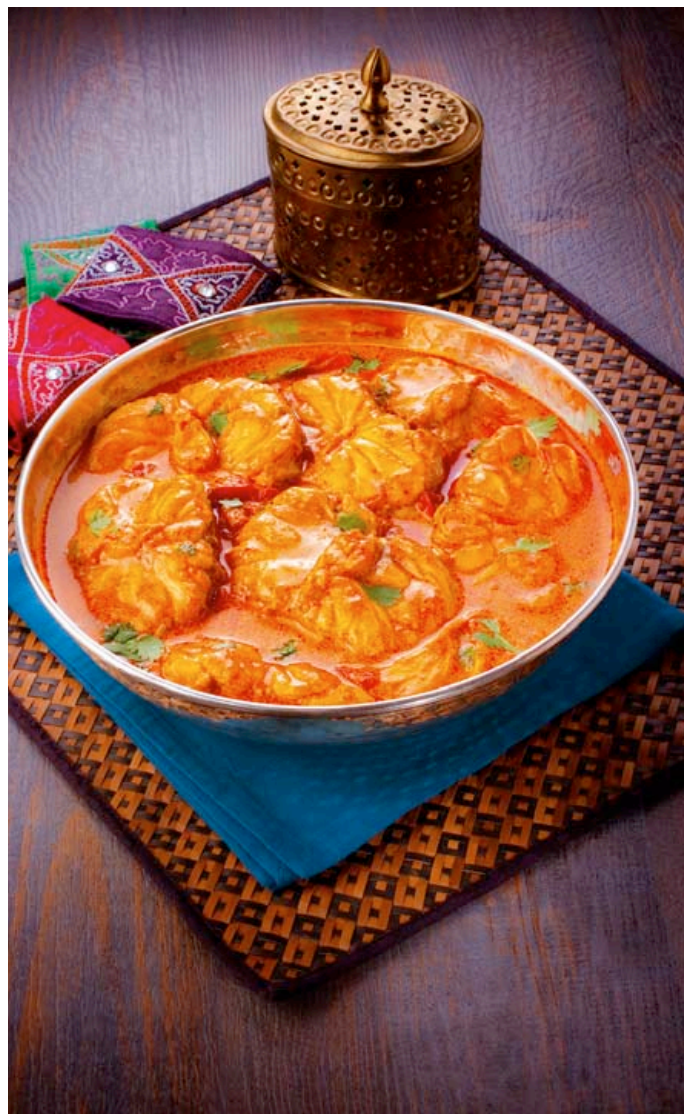
Rychle restované krevety.....	17
Lilek s mátou a sýrem feta.....	18

smažení

Řízek.....	19
Opékané brambory s bylinkami.....	20

fritování

Hranolky.....	21
Falafel.....	22
Indické bramborové pirožky.....	23
Smaženky s pomerančovými květy.....	24



Označení



Mražené
potraviny
80 °C



Udržení
teploty
80 °C



Restování
a dušení
100 °C



Rýže /
Rizoto
100 °C



Pomalé
dušení
100 °C



Vaření /
Těstoviny
100 °C



Restování
130 °C



Smažení
160 °C



Fritování
180 °C

Použité zkratky:

KL: kávová lžička

PL: polévková lžice



Versalio deluxe: můžete smažit, restovat, pomalu dusit a ještě mnohem víc!

Fritéza Versalio je multifunkční spotřebič, který vám umožní připravovat každý den řadu lahodných jídel pro celou rodinu. Víceúčelová fritéza Versalio v sobě spojuje výkon a chuťový požitek jídel připravovaných v fritéze s pohodlím a jednoduchým mytím pánve.

Díky svému originálnímu tvaru se snadno používá a umožňuje Vám zvolit si přesně takové množství oleje, jaké chcete použít: od pouhé lžice potřebné k orestování cibulky až po dva litry, chcete-li připravovat hranolky nebo falafel.

Používání fritézy Versalio je snadné a intuitivní. Versalio znamená každodenní vaření s naprostou kontrolou nad konečným výsledkem. Díky dokonalému ovládní teploty budou hranolky křupavé a restovaná jídla se nepřipálí! Jakmile je jídlo uvařené, můžete přepnout do režimu 'udržení teploty'. Ani mytí se nemusíte bát: vyjímatelnou nepřilnavou nádobu i poklici je možné mýt v myčce.

Díky 9 různým režimům vaření můžete s víceúčelovou fritézou Versalio deluxe připravovat bohatou paletu jídel. Pokud znáte přesný způsob přípravy, můžete nastavit požadovanou teplotu, nebo jednoduše stačí vybrat režim podle piktogramu. Tato kuchařka Vám pomoci jednoduchých a lahodných receptů pomůže objevit pestrost různých režimů vaření.

Hodně radosti z vaření a dobrou chuť!



Ryba dušená s rajčaty a limetkou



Restování a dušení x4
40 min.



10 min.

- 4 různé zbavené šupin, vykuchané a rozkrojené na poloviny
- 6 čerstvých rajčat, drcených
- 2 cibule nakrájené najemno
- 2 PL kořenící směsi baharat
- 3 stroužky česneku, nakrájené
- 2 PL nasekaného koriandru
- 3 PL olivového oleje
- 2 limetky
- ½ l vody

Do mísy vlijte olivový olej. Termostat nastavte na teplotu 160 °C v režimu , fritování'. Rybu osmahněte z obou stran do hněda a odložte stranou.

Na zbývajícím oleji 5 minut restujte cibuli. Přidejte česnek, drcená rajčata, koření a koriandr. Nastavte termostat na 100 °C v režimu, restování a dušení'. Vlijte vodu. Vložte rybu. S přiklopenou poklicí vařte 20 minut. Před koncem vaření přidejte limetky. Podávejte teplé.



Guláš



Restování a dušení x 6
1 hod. 30 min.

20 min.

- 1,5 kg hovězího masa nakrájeného na kostky
- 1 l hovězího vývaru
- 100 g rajského protlaku
- 5 žlutých cibulí nakrájených nahrubo
- 2 stroužky česneku, podrcené
- 2 velké brambory, oloupané a rozkrojené na poloviny
- PL rostlinného oleje
- 1 PL drcené majoránky
- 3 PL mleté papriky
- 60 g mouky
- sůl a pepř

Maso osolte, opepřete a posypte paprikou. Nastavte termostat na teplotu 130 °C v režimu ‚restování‘ a na oleji orestujte maso a cibuli. Když cibule začne zlátnout, přidejte stroužky česneku, rajský protlak a mouku. Opékejte 2 až 3 minuty. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚restování a dušení‘. Vlijte hovězí vývar a přidejte majoránku. Přikryté poklicí vařte hodinu a čtvrt. V případě potřeby přilijte během vaření vodu. Když je maso téměř hotové, přidejte brambory. Podávejte teplé, doplněné kysanou smetanou.



Kuličky z jehněčího masa s česnekem



Restování a dušení x 6
45 min.

15 min.

Na kuličky:

- 800 g mletého jehněčího
- 1 cibule, nakrájená
- 2 stroužky česneku, nasekané
- 1 PL mletého kmínu
- 2 PL nasekané petrželky
- Sůl a pepř

Na omáčku:

- 1 cibule, nakrájená najemno
- 2 stroužky česneku, drcené
- 4 rajčata, na kostičky
- 3 dl rajčatové šťávy
- 3 dl drůbežního vývaru
- 1 PL nasekané petrželky
- 3 PL oleje
- sůl a pepř

Z uvedených surovin připravte masové kuličky. Nastavte termostat na teplotu 130 °C v režimu ‚restování‘. Na polovině oleje osmahněte masové kuličky a odložte stranou. Orestujte cibuli. Přidejte česnek a rajčata a restujte další 2 až 3 minuty. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚restování a dušení‘. Vlijte šťávu a vývar a přikryté poklicí vařte 20 minut. Osolte a opepřete. Vsypete masové kuličky a přikryté vařte dalších 15 minut. Podávejte teplé.



Paella



Rýže/Rizoto
40 min.



x 4



20 min.

- 1 kuře (1,2 kg)
- 250 g olihně
- 12 velkých mušlí
- 6 velkých krevet
- 150 g klobásy chorizo
- 1 paprika
- 3 rajčata
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 100 g hrášku
- 200 g rýže
- 4 PL olivového oleje
- 0,75 l drůbežního vývaru
- šafrán
- sůl a pepř

Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚rýže / rizoto‘. Do mísy vlijte olej a dohněda na něm osmahněte kuře rozporcované na 12 kousků. Maso vyjměte a odložte stranou. Do stejného oleje postupně přidávejte na kolečka nakrájené chorizo, oliheň, na proužky nakrájenou papriku, nakrájenou cibuli a česnek, na čtvrtky nakrájená rajčata, sůl, pepř a šafrán. Za stálého míchání opékejte 10 minut. Přisypte rýži a hrášek a vše dobře promíchejte. Nahoru položte kuře, krevety a mušle. Vlijte vývar a 3 minuty povařte. Nastavte termostat na 80 °C v režimu ‚udržení teploty‘ a nechte stát asi 15 minut, než rýže vstřebá všechnu tekutinu. Podávejte.



Rýže s vlasovými nudlemi



Rýže/Rizoto
30 min.



x 4



10 min.

- 50 g másla
- 100 g vlasových nudlí
- 500 g rýže basmati
- 1,25 l vody
nebo drůbežního vývaru

Namočte rýži do velké mísy naplněné studenou vodou. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚rýže / rizoto‘. Do fritézy vložte máslo a 5 minut na něm opékejte vlasové nudle. Nastavte termostat na 160 °C v režimu ‚smažení‘ a 5 minut povařte. Snižte teplotu na 100 °C v režimu ‚rýže / rizoto‘ a přisypte rýži. Vlijte kuřecí vývar a dalších 15 minut povařte s přiklopenou poklicí. V případě potřeby dolijte během vaření vodou. Podávejte teplé posypané pistáciiovými oříšky, nasekanými praženými mandlemi, osmaženou cibulkou, kešu oříšky nebo koriandrem.



Rizoto s hráškem



Rýže/Rizoto
30 min.



x 4



10 min.

- 300 g rýže na rizoto
- 1 l drůbežího vývaru
- 1 cibule nakrájená najemno
- 50 g smetany
- 2x25 g másla
- 150 g hrášku
- 100 g strouhaného parmazánu
- sůl a pepř

Nastavte termostat na 130 °C v režimu ‚restování‘. Rozpusťte 25 g másla a opečte na něm cibuli. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚rýže / rizoto‘. Přisypte rýži na rizoto a vlijte litr drůbežího vývaru. 15 minut povařte pod přiklopenou poklicí. 2 minuty před koncem vaření přisypte hrášek a úplně nakonec přidejte 50 g smetany, 25 g másla a 100 g strouhaného parmazánu.



Indické biryani



Rýže/Rizoto
1 hod. 30 min.



x 4



20 min.

- 1,3 kg jehněčoho masa
- 500 g rýže napůl uvařené se šafránem
- 1 cibule rozkrojená na čtvrtky
- 4 stroužky česneku, rozdrčené
- 150 g bílého jogurtu
- 1 bobkový list
- 1 kousek skořice
- ½ PL mletého kardamomu
- 10 g nasekaného zázvoru
- 1 PL kurkumu
- 1 PL mletého koriandru
- 2 PL mletého kmínu
- 3 PL čerstvého koriandru, nasekaného
- 2 PL ghee
- 1,5 l vody
- šafránová voda
- smažená cibulka
- hřebíček
- sůl a pepř

Nastavte termostat na 160 °C v režimu ‚smažení‘. Rozehřejte ghee. Orestujte maso, cibuli, bobkový list, kardamom, hřebíčky, sůl a pepř. Jakmile začne maso hnědnout, přidejte zbývající koření a orestujte. Přidejte jogurt a 2 až 3 minuty povařte. Vlijte litr vody. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚rýže / rizoto‘. S přiklopenou poklicí hodinu vařte. Během vaření přilijte postupně půl litru vody. Jakmile je maso uvařené, přidejte 500 g napolo uvařené rýže se šafránem. Povařte ještě 5 minut. Podávejte teplé na banánovém listu.



Česnekové rybí kari



Rýže/Rizoto
30 min.



x 4



15 min.

- 800 g filetů z mořského dása
- 6 rajčat
- 2 stroužky česneku
- 1 PL kari koření
- 3 PL smetany
- 1 PL koriandru
- 1 dl vody
- sůl a pepř

Nakrájejte mořského dása na velké kostky. Oloupejte rajčata, odstraňte z nich semínka a pokrájejte je na kostičky. Rozdrťte česnek. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚pomalé dušení‘. Vložte do mísy rajčata, česnek a kari, vlijte vodu. Osolte a opepřete. Přiklopte poklicí a nechte 10 minut pomalu dusit. Přidejte nakrájené rybí maso a duste dalších 15 minut. Přidejte smetanu a koriandr. Zamíchejte a podávejte.



Chili con carne



Pomalé dušení
1 hod.



x 4



30 min.

- 800 g hovězího masa
- 50 g povařených červených fazolí
- 3 rajčata
- 3 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 papriky
- 1 chilli paprička
- 5 PL olivového oleje
- 1 l hovězího vývaru
- koriandr
- římský kmín
- sůl

Maso nakrájejte na kostky. Nakrájejte cibuli a česnek. Oloupejte rajčata, odstraňte z nich semínka a pokrájejte je na kostičky. Papriku a chilli papričku nakrájejte na proužky. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚pomalé dušení‘. Vlijte do mísy olej. Osmahněte maso dohněda, přisypte cibuli, česnek, obě papriky, rajčata a koření. Přilijte vývar. Důkladně promíchejte. Jakmile tekutina začne vařit, nastavte termostat na 80 °C v režimu ‚udržení teploty‘. S přiklopenou poklicí vařte 1 hodinu. 10 minut před koncem vaření přisypte považené fazole. Podávejte.



Dušené kuře na paprice



Pomalé dušení
30 min.



x 4



10 min.

- 1,2 kg kuřecího masa nakrájeného na plátky
- 2 žluté cibule nakrájené na látky
- 3 stroužky česneku, oloupané a rozdrčené
- ½ l telecího vývaru
- 250 ml jemné zakysané smetany
- 2 PL rostlinného oleje
- 2 PL mleté papriky
- 2 PL nasekané petrželky
- dijonská hořčice
- sůl a pepř

Nastavte termostat na 130°C v režimu 'restování'. Rozehřejte olej a nechte na něm zesklovatět cibuli. Přidejte osolené a opepřené kuřecí maso, česnek a papriku. Opékejte 2 až 3 minuty. Nastavte termostat na 100 °C v režimu 'pomalé dušení'. Přilijte telecí vývar a zakysanou smetanu a nechte 20 minut zvolna dusit. Ke konci dušení přidejte nasekanou petrželku a hořčici. Podávejte teplé.



Dušené kuře se zeleninou



Pomalé dušení
30 min.



x 4



20 min.

- 1 kuře
- 3 rajčata
- 500 g brambor
- 2 cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 citron
- 3 PL oleje
- 2 PL nasekaného koriandru
- 1 PL mleté papriky
- 1 KL kurkumu
- 5 g zázvoru
- 0,5 l vody
- sůl a pepř

Omyjte zeleninu a kuře. Kuře naporcujte. Oloupejte cibuli a česnek. Oloupejte a nasekejte zázvor. Nastavte termostat na 160 °C v režimu ‚smažení‘. 7 minut opékejte na oleji kuře společně s cibulí, česnekem, zázvorem, solí a pepřem, dokud nezačne hnědnout. Přisypte papriku, kurkumu, rajčata nakrájená na čtvrtky a vlijte vodu. Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚pomalé dušení‘. Asi 10 minut poduste s přiklopenou poklicí. Přidejte celé oloupané brambory. S přiklopenou poklicí duste dalších 12 minut. Vlijte vymačkanou šťávu z citronu a přisypte koriandr. Podávejte teplé.



Těstoviny Versalio



Vaření/těstoviny
15 min.

x 4

15 min.

- 600 g těstovin penne
- 2 l vody
- omáčka podle vlastního výběru
- sůl

Nastavte termostat na 100 °C v režimu ‚vaření / těstoviny‘. Do mísy vlijte 2 litry vody a s vnořeným košem pod poklicí přiveďte k varu. Sejměte poklici, do koše vsypte těstoviny a ponechte odkryté. Vařte 8 minut. Pomocí koše vyjměte těstoviny z vody. Vylijte vodu z mísy. Nastavte termostat na 80 °C v režimu ‚udržení teploty‘. Těstoviny vsypte zpět do mísy. Přilijte omáčku a dobře promíchejte. Podávejte teplé.



Rychle restované krevety



Restování
10 min.



x 4



5 min.

- 32 krevet
- 3 stroužky česneku, nasekané
- 1 PL nasekané petrželky
- 1 PL koriandru
- 2 citrony
- 1 dl olivového oleje
- sůl a pepř

Nastavte termostat na 130 °C v režimu ‚restování‘. Rozehřejte olej na nastavenou teplotu. Krevety orestujte společně s česnekem, petrželkou, koriandrem, solí a pepřem. Podávejte teplé, lehce zakápnuté citronovou šťávou.



Lilek s mátou a sýrem feta



Restování
45 min.



x 6



15 min.

- 4 středně velké lilky
- 200 g sýra feta
- 1 cibule, nakrájená
- 2 stroužky česneku, drcené
- 2 čerstvá rajčata, oloupaná, zbavená semínek a nakrájená na kostky nebo 2 dl rajčatové šťávy
- 1 PL mletého kmínu
- čerstvá máta
- sůl a pepř

Lilek nakrájejte na kostky. Nastavte termostat na 130 °C v režimu „restování“. Za stálého míchání osmahněte cibulku. Přisypte lilek, sůl, pepř a kmín. Přidejte rajčatovou šťávu nebo nasekaná rajčata. S přiklopenou poklicí vařte 40 minut, občas zamíchejte. Během vaření můžete podlévat vodou nebo rajčatovou šťávou. 2 minuty před koncem přípravy přidejte mátu, česnek a fetu. Podávejte teplé.



Řízek



Smažení
15 min.



x 4



10 min.

- 4 telecí kotletky (150 g)
- 50 g mouky
- 200 g strouhanky
- 2 vajíčka
- 2 citrony
- 1 dl oleje
- sůl a pepř

Prošlehejte vejce. Kotletky obalte nejprve v mouce, potom ve vajíčkách a nakonec ve strouhance. Do mísy vlijte olej. Nastavte termostat na 160 °C v režimu ‚smažení‘. Jakmile dosáhne olej požadované teploty, opečte na něm kotletky vždy po dobu 5 až 6 minut, dokud řízek nezíská pěknou zlatavou barvu. Podávejte s klínky citronu.



Opékané brambory s bylinkami



Smažení
30 min.



x 6



15 min.

- 1,5 kg brambor
- 1 PL nasekaného koriandru
- ½ PL mleté papriky
- 1 dl oleje
- sůl

Brambory oloupejte a nakrájejte na středně velké kostky (2 až 3 cm). Nastavte termostat na 160 °C v režimu „smažení“. V míse rozehejte olej. Vсыpte brambory a opékejte asi 20 minut. Často míchejte. Po 20 minutách nastavte termostat na 130 °C v režimu „restování“. Přisypte koriandr a papriku a pod přiklopenou poklicí 10 minut poduste. Podávejte teplé.



Hranolky



Fritování
20 min.



x 4



5 min.

- 0,75 kg mražených hranolek
- 2 l oleje
- ½ PL mleté papriky
- sůl

Do mísy vlijte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režimu ‚fritování‘. Hranolky vsypte do koše. Jakmile zhasne kontrolka, ponořte hranolky do rozpáleného oleje a smažte asi 10 minut. Nechte odkapat a osolte.



Falafel



Fritování
15 min.



x 4



15 min.

- 400 g cizrná namočené nejméně 5 hodin ve vodě
- 1 velká cibule, oloupaná a rozkrojená na čtvrtky
- ½ svazku petrželky, umyté a s otrhanými stonky
- 2 stroužky česneku, oloupané
- 1 KL mleté papriky
- 1 KL kmínu
- 1 KL jedlé sody
- 2 l oleje
- sůl a pepř

Všechny suroviny s výjimkou oleje vložte do mixéru a rozmixujte na jemnou pastu. Rukama nebo pomocí lžice vytvarujte placičky. Do mísy vlijte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režimu ‚fritování‘. Falafely vložte do koše. Koš ponořte do rozpáleného oleje a smažte, dokud falafely nezezlátnou. Podávejte teplé se sezamovým pyré a pokapané citronovou šťávou.



Indické bramborové pírožky



Fritování
15 min.



x 4



15 min.

- 8 plátů těsta malsouka
- 4 velké brambory
- 1 PL koriandru
- 1 KL kari koření
- 2 cibule, nakrájené najemno
- 2 l oleje

Brambory uvařte ve vodě nebo v páře. Důkladně je rozmačkejte a smíchejte s koriandrem, kari kořením a cibulí. Pláty těsta malsouka rozkrojte napůl. Na jednu stranu rozkrojeného těsta navrstvěte náplň a vytvořte trojúhelníkové pírožky (samosa). Chcete-li spoj těsta lépe slepit, můžete použít vodu nebo bramborový škrob. Do mísy vlijte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režimu ‚fritování‘. 3 až 4 minuty smažte pírožky v koši na smažení, dokud nezískají po obou stranách zlatohnědou barvu. Podávejte teplé.



Smaženky s pomerančovými květy



Fritování
15 min.



x 4



15 min.

- 2 l oleje
 - 250 ml vody
 - 160 g hladké mouky
 - 80 g másla
 - 50 g hladké semolinové mouky
 - 4 vejčička
 - 1 špetka soli
- Na sirup:
- 125 ml vody
 - 250 g cukru
 - voda z pomerančových květů

Na sirup: Svařte vodu s cukrem po dobu 2 až 3 minut. Přilijte vodu z pomerančových květů. Chcete-li vyzkoušet jinou příchuť, nahradte ji citronovou kůrou nebo kouskem skořice. Nechte sirup vychladnout.

Na těsto: V rendlíku zahřejte vodu se solí a máslem. Jakmile začne vařit, vsypte obě mouky a dobře zamíchejte. Když se směs pěkně spojí, přidejte jedno po druhém vejce. Vždy důkladně promíchejte. Do mísy vlijte olej. Nastavte termostat na 180 °C v režimu „fritování“ a olej rozehejte. Připravené těsto přesuňte do cukrářského sáčku s hvězdicovou hubičkou. Vytlačujte těsto přímo do mísy Versalio buď s vloženým košem, nebo bez něj. Odkrojte vždy na požadovanou délku. Jakmile smaženky zezlátanou, vyjměte je a nechte osušit na papírových utěrkách. Obalte v připraveném sirupu. Podávejte teplé s drcenými pistáciemi.