



*Thinking of you*  
**Electrolux**



.....  
**CS TROUBA**

.....  
**RECEPTY**



## AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Číslo programu	Název programu
1	HOVĚZÍ PEČENĚ
2	VEPŘOVÁ PEČENĚ
3	CELÉ KUŘE
4	PIZZA
5	MUFFIN
6	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
7	BÍLÝ CHLĚB
8	ZAPEČENÉ BRAMBORY
9	LASAGNE

**1 - HOVĚZÍ PEČENĚ****Nastavení:**

– Poloha roštu: 1

- Automatická pečicí sonda. Teplota sondy: 65 °C

**Příprava:**

- Maso podle chuti okořeňte, zasuňte pečicí sondu a vložte do zapékací mísy.

**2 - VEPŘOVÁ PEČENĚ****Nastavení:**

dek by měl být ponořený do výšky 20 - 40 mm. Pečení otočně po přibližně 30 minutách.

- Automatické programy se zadáním váhy. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 1 000 do 3 000 g.

– Poloha roštu: 1

**Příprava:**

- Maso podle chuti okořeňte a vložte do zapékací mísy. Přidejte vodu či jinou tekutinu; spo-

**3 - CELÉ KUŘE****Nastavení:**

– Poloha roštu: 1

- Automatické programy se zadáním váhy. Nastavení jsou v rozsahu hmotnosti od 900 do 2 100 g.

**Příprava:**

- Kuře vložte do zapékací mísy a podle chuti okořeňte. Pečení otočte po přibližně 30 minutách. Na displeji se zobrazí připomínka.

**4 - PIZZA**

**Ingredience na těsto:**

- 14 g droždí
- 200 ml vody
- 300 g mouky
- 3 g soli
- 1 polévková lžice oleje

**Ingredience na vrchní vrstvu:**

- 1/2 malé plechovky s nasekanými rajčaty
- 200 g strouhaného sýra
- 100 g salámu
- 100 g vařeného šunky
- 150 g hub (v konzervě)
- 150 g sýru feta
- oregano

**Ostatní:**

- Plech na pečení, vymazaný

**Příprava:**

- Droždí rozdrobíme v míse a necháme rozpustit ve vlažné vodě. Přidáme mouku s vmíchanou solí a na vrch nalijeme olej. Vše zpracováváme tak dlouho, až vznikne vláčné těsto, které se nelepí na mísu. Těsto pak necháme kynout na teplém místě, až dosáhne dvojnásobné velikosti. Těsto rozválíme a dáme do vymazaného plechu na pečení, spodek propíchneme vidličkou. Na korpus postupně položíme přísady na obložení pizzy.
- Poloha roštu: 1
- Doba přípravy ve spotřebiči: 25 minut

**5 - MUFFIN****Přísady**

- 150 g másla
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (asi 8 g)
- 1 špetka soli
- kůra z jednoho nevoskovaného citronu
- 2 vejce
- 50 ml mléka
- 25 g škrobu
- 225 g mouky
- 10 g prášku na pečení
- 1 sklenice višň (375 g)
- 225 g čokoládových vloček

**Ostatní:**

- Papírové košíčky, průměr asi 7 cm

**Příprava:**

- Vytvoříme krém z másla, cukru, vanilkového cukru, soli a kůry z jednoho nevoskovaného citronu. Přidáme vejce a znovu našleháme. Smícháme škrob, mouku a prášek na pečení a vmícháme do směsi s mlékem. Slijeme višně a vmícháme je do směsi s čokoládovými vločkami. Směsí naplníme papírové košíčky, dáme je na plech na pečení a vložíme do spotřebiče. Použijte speciální plech na muffiny, máte-li jej k dispozici.
- Poloha roštu: 3
- Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut

**6 - SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ****Ingredience na těsto:**

- 200 g mouky
- 2 vejce
- 100 g másla
- 1/2 lžičky soli
- trocha pepře
- 1 špetka muškátového oříšku

**Ingredience na vrchní vrstvu:**

- 150 g strouhaného sýra
- 200 g vařeného šunky nebo libové slaniny
- 2 vejce
- 250 g kysané smetany

- sůl, pepř a muškátový oříšek

**Ostatní:**

- Černá pečicí forma, vymazaná, průměr 28 cm

**Příprava:**

- Do mísy na míchání dáme mouku, máslo, vejce a koření a mícháme, dokud nevznikne krémovité těsto. Těsto dáme na pár hodin do chladničky. Pak těsto vyválíme a dáme do vymaštěné černé pečicí formy. Propíchneme spodní vrstvu těsta vidličkou. Těsto rovnoměrně posypeme slaninou. Smícháním vajec, zakysané smetany a koření si připravíme náplň. Poté přidáme sýr.

– Poloha roštu: 2

– Doba přípravy ve spotřebiči: 40 minut

## 7 - BÍLÝ CHLÉB

### Přísady:

- 1 000 g mouky
- 40 g čerstvého droždí nebo 2 balíčky sušeného droždí (20 g)
- 650 ml mléka
- 15 g soli

### Ostatní:

- Plech na pečení vymazaný tukem nebo vyloužený papírem na pečení

### Příprava:

- Mouku a sůl nasypeme do velké mísy. Droždí rozpustíme ve vlažném mléce a přidáme k

mouce. Vše zpracujeme na vláčné těsto. V závislosti na kvalitě mouky může být nutné přidat trochu mléka, aby vzniklo opravdu vláčné těsto. Těsto necháme vykynout do dvojnásobného množství. Rozdělíme těsto na dvě části, vytvoříme z nich dva dlouhé bochníky a položíme je na vymazaný plech na pečení nebo na plech překrytý papírem na pečení. Nyní necháme bochníky ještě o polovinu vykynout. Před pečením je trochu poprášíme moukou a ostrým nožem provedeme tři až čtyři příčné řezy hluboké alespoň 1 cm.

– Poloha roštu: 2

– Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut

## 8 - ZAPEČENÉ BRAMBORY

### Přísady:

- 1 000 g brambor
- po 1 lžičce soli, pepře a muškátového oříšku
- 2 stroužky česneku
- 200 g strouhaného sýra
- 200 ml mléka
- 200 ml smetany
- 4 polévkové lžičce másla

### Příprava:

- Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, osušíme a okořeníme. Záruvzdornou za-

pékací mísu potřeme stroužkem česneku a poté ji vymažeme máslem. Rozložíme polovinu okořeněných bramborových plátků v míse a posypeme je trochou strouhaného sýra. Zbývající kolečka brambor rozložíme nahoru a posypeme zbývajícím nastrohaným sýrem. Rozdrtíme druhý stroužek česneku a smícháme s vejci, mlékem a smetanou. Přelijeme směs přes brambory a zbylé máslo rozložíme na povrch ve formě malých oříšků.

– Poloha roštu: 2

– Doba přípravy ve spotřebiči: 65 minut

## 9 - LASAGNE

### Ingredience na masovou omáčku:

- 100 g prorostlého špeku
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 100 g celeru
- 2 polévkové lžičce olivového oleje
- 400 g míchaného mletého masa
- 100 ml masového vývaru
- 1 malá plechovka s nasekanými rajčaty (přibližně 400 g)
- oregano, tymián, sůl a pepř

### Ingredience na bešamelovou omáčku:

- 75 g másla
- 50 g mouky

- 600 ml mléka
- sůl, pepř a muškátový oříšek

### Smícháme s:

- 3 polévkovými lžicemi másla
- 250 g zelených listů lasagne
- 50 g strouhaného parmezánu
- 50 g strouhaného tvrdého sýra

### Příprava:

- Špek ostrým nožem zbavíme kůže a chrupavky a nakrájíme na malé kostičky. Oloupeme cibuli a mrkev, očistíme celer a veškerou zeleninu nakrájíme na malé kostičky. V kastrolu rozehejeme olej a osmažíme na něm špek, vmícháme kostičky zeleniny a za stálého míchání osmahneme a rozředíme vývarem z

masa. Štávu z masa okořeníme rajským protlakem, bylinkami, solí a pepřem a vaříme pod pokličkou na slabém ohni asi 30 minut. Mezitím si připravíme bešamelovou omáčku: Rozpustíme máslo v pánvi, přidáme mouku a za stálého míchání osmahneme dozlatova. Pak postupně za stálého míchání přiléváme mléko. Omáčku okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a necháme asi 10 minut vařit bez pokličky. Velkou obdélníkovou formu na nákypy vymažeme jednou polévkovou lžící másla. Střídavě klademe do formy vrstvu listů těstovin, masové směsi, bešamelové omáčky a směsi nastrohaných sýrů. Nakonec musí přijít vrstva bešamelu posypaná sýrem. Navrch dáme zbylé máslo ve formě malých oříšků.

- Poloha roštu: 1
- Doba přípravy ve spotřebiči: 55 minut





