

# A E N O

Recepty  
do trouby  
**AENO** EO1





## Recepty pro program chleba

[Klasický bílý chléb](#)

[Pšeničný žitný chléb](#)

[Sýrový chléb](#)

[Chléb s provensálskými bylinkami](#)

[Hořčičný chléb](#)



## Recepty pro program Sušenky

[Klasická sušenka](#)

[Čokoládová sušenka](#)

[Ořechová sušenka](#)

[Citrusová sušenka](#)

[Smaragdová sušenka](#)



## Recepty pro program Koláč

[Koláč s dýní a ořechy](#)

[Jablečná a skořicová sušenka](#)

[Koláč z černého rybízu](#)

[Koláč s tvarohem a rajčaty](#)

[Listové těsto s balkánem, houbami a sýrem](#)



## Recepty pro steakový program

[Hovězí steak](#)

[Filet mignon](#)

[Vepřový steak s kostí](#)

[Vepřové medailonky](#)

[Steak z kuřecích řízků](#)



## Recepty pro program pizza

[Pizza Margarita](#)

[Pizza se salámem a paprikou](#)

[Balíková pizza s houbami](#)

[Pizza s kuřecím masem a ananasem](#)

[Pizza 4 Cheese](#)



## Recepty pro program kuřecí maso

[Grilované kuře](#)

[Kuřecí kebab](#)

[Grilovaná kuřecí stehna](#)

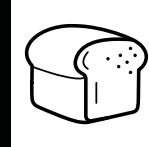
[Grilovaná kuřecí křídélka](#)

[Kuře s ananasem](#)



## Recepty pro program «Kynoucí těsto»

[Kynutí těsta](#)



# Klasický bílý chléb



Složitost  
Tvrdý



Výcvik  
25 minut



Příprava  
100 minut










Výstup  
750-800 g

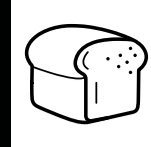


## Složení:

Pšeničná mouka	550 g
Voda	300 ml
Suché droždí	8-9 g
Rostlinný olej	30 ml
Cukr	7 g
Sůl	5 g

## Postup přípravy:

Do mísy nalijte teplou vodu o teplotě 35-38 stupňů, rostlinný olej, sůl, cukr, sušené droždí a dobře promíchejte, poté přidejte mouku a vypracujte těsto. Těsto vytvarujte do kulatého tvaru. Vymažte plech nebo pekáč a těsto vložte do trouby. Stiskněte tlačítko "Zapnout" , zvolte program "Kynoucí těsto" . Stiskněte tlačítko "Timer" , pomocí tlačítka "+" nastavte dobu vaření 1 hodinu a stiskněte tlačítko "Start" . Na konci programu by se těsto mělo několikanásobně zvětšit. Nyní je čas upéct chléb. Zvolte program "Chléb"  a stiskněte tlačítko "Časovač" , poté stisknutím tlačítka "+" nastavte dobu pečení na 40 minut a stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Na konci pečení chléb hned nevyndávejte, ale nechte ho v troubě asi 15 minut stát. Poté ji vyjměte a zchladte na pokojovou teplotu. Chléb nekrájejte na plátky, dokud je horký.



# Pšeničný žitný chléb



Složitost  
Tvrký



Výcvik  
25 minut



Příprava  
100 minut









Výstup  
600 g

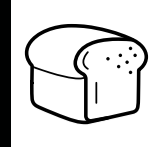


## Složení:

Pšeničná mouka	300 g
Žitná mouka	120 g
Voda	280 ml
Sušené droždí	5-6 g
Rostlinný olej	10 ml
Sůl	7 g

## Postup přípravy:








Do mísy nalijte teplou vodu o teplotě 35-38 stupňů, rostlinný olej, sůl a sušené droždí a dobře promíchejte, poté přidejte mouku a vypracujte těsto. Těsto vytvarujte do kulatého tvaru. Vymažte zapékačskou misku nebo plech, naaranžujte těsto, podélně a příčně je nožem nařízněte a vložte do trouby. Stiskněte tlačítko «Zapnout» , zvolte program «Kynoucí těsto» . Poté stiskněte tlačítko «Timer» , pomocí tlačítka «+» nastavte dobu vaření 1 hodinu a stiskněte tlačítko «Start» . Na konci programu by se těsto mělo několikanásobně zvětšit. Nyní je čas upéct chléb. Stiskněte tlačítko «Timer»  a pomocí tlačítka «+» nastavte dobu vaření na 40 minut a stiskněte tlačítko «Start» . Vařte, dokud program neskončí. Na konci pečení chléb hned nevyndávejte, ale nechte ho v troubě asi 15 minut stát. Poté ji vyjměte a zchladte na pokojovou teplotu. Chléb nekrájejte na plátky, dokud je horký.



# Sýrový chléb

 <b>Složitost</b> Tvrdý	 <b>Výcvik</b> 25 minut	 <b>Příprava</b> 100 minut	 <b>Výstup</b> 750-800 g
--	--	---	---

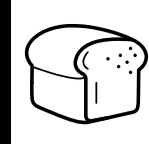
## Postup přípravy:

Sýr Cheddar nakrájejte na středně velké kostky. Parmezán nastrouhejte na jemném struhadle. Do mísy nalijte vodu o teplotě 35-38 °C, olej, sůl a sušené droždí a dobře promíchejte, poté přidejte mouku a vypracujte těsto. Do připraveného těsta přidejte sýr čedar a parmezán a dobře prohnětte. Z těsta vytvarujte kulatou placičku. Vymažte pekáč nebo plech olejem a vysypte ho moukou, pak těsto vložte do trouby. Stisknutím tlačítka «On»  zvolte program «Dough proving» , poté stiskněte tlačítko «Timer» , stisknutím tlačítka «+» nastavte dobu přípravy 1 hodinu a stiskněte tlačítko «Start» . Na konci programu by se těsto mělo několikanásobně zvětšit. Nyní je čas upéct chléb. Zvolte program «Chléb»  a stiskněte tlačítko «Časovač» , poté stisknutím tlačítka «+» nastavte dobu pečení na 40 minut a stiskněte tlačítko «Start» . Vařte, dokud program neskončí. Na konci pečení chléb hned nevyndávejte, ale nechte ho v troubě asi 10 minut stát. Poté ji vyjměte a zchladte na pokojovou teplotu. Chléb nekrájejte na plátky, dokud je horký.

## Složení:

Pšeničná mouka	450 g
Sýr čedar	70 g
Parmezán	30 g
Voda	270 ml
Suché droždí	8 g
Rostlinný olej	15 ml
Sůl	7 g





# Chléb s provensálskými bylinkami

## Složení:

Pšeničná mouka	500 g
Voda	280 ml
Suché droždí	8-9 g
Provensálské bylinky	7 g
Rostlinný olej I	20 ml
Sezamová semínka	5 g
Sůl	8 g



Složnost  
Tvrký



Výcvik  
25 minut










Připrava  
100 minut

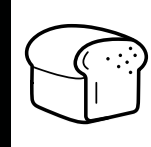


Výstup  
750-800 g

## Postup přípravy:

Do mísy nalijte 35-38 °C teplou vodu, rostlinný olej, sůl, příslovečné bylinky a sušené droždí a dobře promíchejte, poté přidejte mouku a vypracujte těsto. Z těsta vytvarujte kulatý koláč. Vymažte zapékač misku nebo plech, rozetřete těsto, posypte sezamovými semínky a vložte do trouby. Stiskněte tlačítko «Zapnout» , zvolte program «Kynoucí těsto» . Stiskněte tlačítko «Timer» , tlačítkem «+» nastavte dobu vaření 1 hodinu a poté stiskněte tlačítko «Start» . Na konci programu by se těsto mělo několikanásobně zvětšit. Nyní je čas upéct chléb. Zvolte program «Chléb»  a stiskněte tlačítko «Časovač» , poté stisknutím tlačítka «+» nastavte dobu pečení na 40 minut a stiskněte tlačítko «Start» . Vařte, dokud program neskončí. Na konci pečení chléb hned nevyndávejte, ale nechte ho v troubě asi 15 minut stát. Poté ji vyjměte a zchladte na pokojovou teplotu. Chléb nekrájejte na plátky, dokud je horký.





# Hořčičný chléb








 Složitost Tvrdý	 Výcvik 5 minut	 Příprava 5 minut	 Výstup 750-800 g
------------------------	-----------------------	-------------------------	-------------------------



## Složení:

Pšeničná mouka	380 g
Voda	200 ml
Suché droždí	7 g
Francouzská hořčice	7 g
Hořčičný prášek	5 g
Rostlinný olej	20 ml
Sůl	7 g
Cukr	5 g

## Postup přípravy:

Do mísy nalijte teplou vodu o teplotě 35-38 stupňů, rostlinný olej, sůl, hořčici, cukr, sušené droždí a dobře promíchejte, poté přidejte mouku a vypracujte těsto. Těsto vytvarujte do kulatého tvaru. Vymažte pekáč nebo plech olejem, vložte do něj těsto a vložte do trouby. Stiskněte tlačítko "Zapnout" , zvolte program "Kynoucí těsto" . Stiskněte tlačítko "Timer" , pomocí tlačítka "+" nastavte dobu vaření 1 hodinu a stiskněte tlačítko "Start" . Na konci programu by se těsto mělo několikrát zvětšit. Nyní je čas upéct chléb. Zvolte program "Chléb"  a stiskněte tlačítko "Časovač" , poté stisknutím tlačítka "+" nastavte dobu pečení na 40 minut a stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Na konci pečení chléb hned nevyndávejte, ale nechte ho v troubě asi 15 minut stát. Poté ji vyjměte a zchladte na pokojovou teplotu. Chléb nekrájejte na plátky, dokud je horký.



# Koláč s dýní a ořechy



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
15 minut



Příprava  
55 minut







Výstup  
550-650 g



## Složení:

Pšeničná mouka	180 g
Cukr	130 g
Kuřecí vejce	3 ks.
Vanilkový cukr	1 g
Nasekané ořechy	150 g
Prášek do pečiva	3-4 g
Čerstvá dýně	100 g
Rostlinný olej	5 g

## Postup přípravy:

Dýni oloupejte a nastrouhejte na hrubém struhadle. V míse rozšlehejte vejce, přidejte cukr a vanilkový cukr a dobře promíchejte mixérem do husté pěny, pak přidejte ořechy a dýni a znovu promíchejte stěrkou. Do směsi postupně přidávejte mouku a stěrkou dobře promíchejte. Vymažte nebo vyložte pečicí nádobu pergamenovým papírem a vylijte do ní těsto. Stisknutím tlačítka "Start"  vyberte program "Koláč" , poté stiskněte tlačítko "Časovač" , pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 55 minut a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.









# Jablečná a skořicová sušenka

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 50 minut	 <b>Výstup</b> 550-600 g
---	--	--	---

## Postup přípravy:

Jablka omyjte, oloupejte a nakrájejte na kousky. Rozbijte 4 vejce do mísy, přidejte sůl, šlehejte mixérem do tuha, pak přidejte vanilkový cukr, cukr, ne najednou, ale po částech a šlehejte dál. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Do směsi postupně přidávejte mouku a promíchejte stěrkou. Při přidávání mouky nepoužívejte mixér, jinak nebude quiche nadýchaný a pěkný. Vymažte nebo vysypte pergamenovým papírem zapékací misku, nalijte na ni těsto, přidejte jablka a posypte skořicí. Stisknutím tlačítka "Start"  vyberte program "Koláč" , poté stiskněte tlačítko "Časovač" , pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření 50 minut a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Na konci pečení koláč hned nevyndávejte, ale nechte ho v troubě asi 10 minut stát.

## Složení:

Pšeničná mouka	180 g
Vejce	4 ks.
Vanilkový cukr	5 g
Cukr	150 g
Jablka	2 ks.
Sůl	0,5 g
Máslo	5 g
Skořice	1 g





# Koláč z černého rybízu

## Složení:

Pšeničná mouka	400 g
Máslo	180 g
Vejce	2 ks.
Cukr	100 g
Roztírací prostředek	3 g
Vanilkový cukr	5 g
Sůl	1 g
Na nádivku:	
Černý rybíz	300 g
Cukr	150 g
Kukuřičný škrob	40 g



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
45 minut







Příprava  
40 minut



Výstup  
800-900 g

## Postup přípravy:

Smíchejte černý rybíz s cukrem, přidejte kukuřičný škrob a dobře promíchejte. Tím se připraví koláčová náplň. V míse smíchejte rozpuštěné máslo s cukrem a dobře promíchejte, poté přidejte sůl, vanilkový cukr, vejce a vymíchejte dohladka. Přidejte prášek do pečiva, pak po částech mouku a uhnětte těsto. Těsto by mělo být husté, trochu jako plastelína. Těsto rozdělte na 2 části, zabalte do potravinové fólie a dejte na 30 minut do chladničky. Plech na pečení vymažte máslem. Jednu část těsta vytvarujte do spodní vrstvy s okrajem a rovnoměrně na ni rozetřete rybízovou náplň. Druhou část těsta nastrouhejte na hrubém struhadle na koláč. Snažte se to dělat opatrně, aby nastrouhané těsto rovnoměrně pokrylo náplň. Stisknutím tlačítka "Start"  vyberte program "Koláč" , poté stiskněte tlačítko "Časovač" , pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 40-45 minut a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.





# Koláč s tvarohem a rajčaty



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
15 minut



Příprava  
30 minut







Výstup  
500-600 g



## Složení:

Lavash tenký	200 g
Tvaroh	180 g
Rajčata	150 g
Vejce	3 ks.
Tvrdý sýr	60 g
Máslo	10 g
Mléko	130 ml
Sůl podle chuti	
Zelenina na ozdobu	

## Postup přípravy:

Tvaroh rozdrobte. Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Rajčata nakrájejte na plátky. Vymažte plech nebo tácek máslem. Na táč nebo plech položte lavaš, posypte ho tvarohem, rovnoměrně rozložte rajčata a přiklopte dalším lavašem. Totéž proveďte s další vrstvou. Měli byste mít 2-3 vrstvy. Vejce rozbijte do mísy, přidejte sůl, mléko a dobře rozšlehejte mixérem nebo metlou. Koláč polijte směsí a posypte tvrdým sýrem. Stisknutím tlačítka "Start"  vyberte program "Koláč" , poté stiskněte tlačítko "Časovač" , pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 30-40 minut a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Zeleninu posypte koláčem.



# Listové těsto s balkánem, houbami a sýrem

## Složení:

Listové těsto	400 g
Uzený vepřový bůček	200 g
Žampiony	150 g
Tvrdý sýr	150 g
Máslo	10 g
Vejce na potřeni	1 vejce.
Sezam	5 g
Sůl	



Složitost  
Средняя



Výcvik  
15 minut







Příprava  
100 minut



Výstup  
750-800 g



## Postup přípravy:

Plech na pečení vymažte máslem. Listové těsto lehce rozválejte a rozdělte na dva stejné díly. Nakrájejte uzená játra a houby na plátky. Sýr nastrouhejte hrubým strouhacím bubnem. První vrstvu těsta položte na plech, na ni dejte naložené filé, houby a sýr, přikryjte druhou vrstvou těsta a okraje lehce přimáčkněte. Vejce a sůl dobře prošlehejte metličkou. Koláč potřete vejcem a posypte sezamovými semínky. Stiskněte tlačítko "Start"  a vyberte program "Koláč" , poté stiskněte tlačítko "Časovač"  a nastavte dobu vaření 45-50 minut pomocí tlačítek "+" a "-", poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.



# Pizza Margarita



Složitost  
Tvrdý



Výcvik  
60 minut



Příprava  
20 minut



Výstup  
600-700 g







## Složení:

Pšeničná mouka	300 g
Voda	160 ml
Sůl	2-3 g
Suché droždí	3 g
Olivový olej	5 g
Na nádivku:	
Rajčata v konzervě	120 g
Sýr mozzarella	200 g
Cherry rajčata	80 g
Česnek	1 stroužek
Bazalka	5 g

## Postup přípravy:

Do mísy přidejte vodu, sůl, olivový olej, sušené droždí a mouku a vypracujte těsto. Těsto rozdělte na dvě části. Z těsta a náplně by měly vzniknout dvě pizzy. Přikryjte těsto potravinovou fólií a nechte ho 20-25 minut odpočívat.

Mozzarellu nakrájejte na plátky. Cherry rajčátka rozkrojte na dvě části. Připravte omáčku na pizzu: smíchejte rajčata z konzervy s česnekem a bazalkou. Plech vymažte olejem a z jedné části těsta vytvořte tenký základ. Základ pizzy potřete omáčkou, posypte sýrem a cherry rajčátky. Stiskněte tlačítko "On"  a vyberte program "Pizza" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 15-20 a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Hotovou pizzu posypte lístky bazalky.



# Pizza

## se salámem a paprikou



Složitost  
Tvrdý



Výcvik  
60 minut



Příprava  
20 minut



Výstup  
600-700 g

### Postup přípravy:

Do mísy přidejte vodu, sůl, olivový olej, sušené droždí a mouku a vypracujte těsto. Těsto rozdělte na dvě části. Z těsta a náplně by měly vzniknout dvě pizzy. Přikryjte těsto potravinovou fólií a nechte ho 20-25 minut odpočívat. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Sýr čedar nastrouhejte na hrubém struhadle. Salám nakrájejte na kolečka. Papriku nakrájejte na půlkolečka. Připravte si omáčku na pizzu: konzervovaná rajčata a bylinky rozmixujte mixérem. Plech vymažte olejem a z jedné části těsta vytvořte tenký základ. Základ pizzy potřete omáčkou, položte salám, navrch sýr a na něj papriky. Stiskněte tlačítko "☰" a vyberte program "Pizza" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 15-20 a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.

### Složení:

Pšeničná mouka	300 g
Voda	160 ml
Sůl	2-3 g
Suché droždí	3 g
Olivový olej	5 g
Na nádivku:	
Rajčata v konzervě	120 g
Provensálské bylinky	5 g
Salám	150 g
Paprika	150 g
Sýr čedar	100 g
Sýr mozzarella	100 g





# Balíková pizza s houbami



Složitost  
Tvrdý



Výcvik  
60 minut



Příprava  
20 minut







Výstup  
650-750 g



## Složení:

Pšeničná mouka	300 g
Voda	160 ml
Sůl	2-3 g
Suché droždí	3 g
Olivový olej	5 g
Na nádivku:	
Rajčata v konzervě	120 g
Mletý černý pepř	0,5 g
Uzená vepřová panenka	150 g
Žampiony	100 g
Sýr čedar	100 g
Sýr mozzarella	100 g

## Postup přípravy:

Do mísy přidejte vodu, sůl, olivový olej, sušené droždí a mouku a vypracujte těsto. Těsto rozdělte na dvě části. Z těsta a náplně by měly vzniknout dvě pizzy. Přikryjte těsto potravinovou fólií a nechte ho 20-25 minut odpočívat. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Sýr čedar nastrouhejte na hrubém struhadle. Linguine a houby nakrájejte na tenké plátky. Připravte si omáčku na pizzu: rozmixujte konzervovaná rajčata a mletý černý pepř mixérem. Plech vymažte olejem a z jedné části těsta vytvořte tenký základ. Základ pizzy potřete omáčkou, položte sýr mozzarella, pak uzené jehněčí maso, posypte sýrem čedar a rovnoměrně rozložte žampiony. Stiskněte tlačítko "On" , vyberte program "Pizza" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 15-20 a stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.



# Pizza s kuřecím masem a ananášem



Složitost  
Tvrký



Výcvik  
60 minut



Příprava  
20 minut







Výstup  
650-750 g



## Složení:

Pšeničná mouka	300 g
Voda	160 ml
Sůl	2-3 g
Suché droždí	3 g
Olivový olej	5 g
Na nádivku:	
Rajčata v konzervě	120 g
Čerstvá bazalka	5 g
Mletá paprika	1 g
Vařené kuřecí řízký	150 g
Konzervovaný ananas	100 g
Sýr čedar	100 g
Sýr mozzarella	100 g

## Postup přípravy:

Do mísy přidejte vodu, sůl, olivový olej, sušené droždí a mouku a vypracujte těsto. Těsto rozdělte na dvě části. Z těsta a náplně by měly vzniknout dvě pizzy. Přikryjte těsto potravinovou fólií a nechte ho 20-25 minut odpočívat. Nakrájejte mozzarellu na plátky. Nastrouhejte sýr čedar na hrubém struhadle. Kuřecí řízek nakrájejte na tenké plátky. Ananas nakrájejte na plátky. Připravte omáčku na pizzu: smíchejte konzervovaná rajčata s bazalkou a paprikou. Plech vymažte olejem a z jednoho kusu těsta vytvarujte tenký základ pizy. Základ pizy potřete omáčkou, položte sýr mozzarella, pak kuřecí řízký, posypte sýrem čedar a rovnoměrně rozložte ananas. Stisknutím tlačítka "On"  zvolte program "Pizza" . Poté stiskněte tlačítka "Timer" , pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 15-20 a poté stiskněte tlačítka "Start" . Vařte, dokud program neskončí.









# Pizza 4 Cheese

 <b>Složitost</b> Tvrdý	 <b>Výcvik</b> 60 minut	 <b>Příprava</b> 20 minut	 <b>Výstup</b> 600-700 g
--	--	--	---

## Postup přípravy:

Do mísy přidejte vodu, sůl, olivový olej, sušené droždí a mouku a vypracujte těsto. Těsto rozdělte na dvě části. Z těsta a náplně by měly vzniknout dvě pizzy. Přikryjte těsto potravinovou fólií a nechte ho 20-25 minut odpočívat. Sýr nastrouhejte na struhadle. Plech vymažte olejem a z jedné části těsta vytvořte tenký základ pizy. Základ pizy potřete smetanou a rovnoměrně posypte sýrem. Stiskněte tlačítko "On"  a vyberte program "Pizza" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 15-20 a poté stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Pšeničná mouka	300 g
Voda	160 ml
Sůl	2-3 g
Suché droždí	3 g
Olivový olej	5 g
Na nádivku:	
Smetana 33%	100 g
Sýr mozzarella	50 g
Parmezán	50 g
Sýr gorgonzola	40 g
Sýr ementál	40 g





# Klasická sušenka

## Složení:

Pšeničná mouka	150 g
Vejce	5 kusů
Cukr	150 g
Vanilka podle chuti	
Sůl	1 g



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
15 minut







Příprava  
50 minut



Výstup  
450-500 g

## Postup přípravy:

Vejce rozdělte na bílky a žloutky. Bílky vložte do mísy, přidejte špetku soli a vanilky a šlehejte mixérem do tuha, pak postupně přidávejte cukr a pokračujte ve šlehání. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Bílková směs by neměla při otáčení mísy vypadávat, pak jsou bílky správně uvařené. Nyní postupně přidávejte mouku, ne všechnu najednou, ale po malých dávkách a stěrkou pomalu míchejte zdola nahoru. Nepoužívejte k tomu mixér, jinak se těsto usadí a po upečení nevykyne. Formu na sušenky vymažte tukem nebo ji vyložte pergamenovým papírem a nalijte do ní těsto. Stisknutím tlačítka "On"  zvolte program "Biscuit" . Stiskněte tlačítka "Timer" , poté pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 50 minut a stiskněte tlačítka "Start" . Vařte, dokud program neskončí.





# Čokoládová sušenka





 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 50 minut	 <b>Výstup</b> 450-500 g
---	--	--	---



## Složení:

Pšeničná mouka	220 g
Vejce	4 ks.
Mléko	120 ml
Cukr	160 g
Kakaový prášek	100 g
Máslo	130 g
Prášek do pečiva	5 g
Vanilkový cukr	5 g

## Postup přípravy:





Vejce rozklepneme do mísy, přidáme cukr, změkklé máslo a dobře rozšleháme mixérem. Smíchejte mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr a kakaový prášek a přidejte do mísy. Pokračujte ve šlehání mixérem a občas přidejte mléko. Šlehejte do hladka. Formu na sušenky vmažte tukem nebo pergamenem a nalijte do ní těsto. Stisknutím tlačítka "On"  zvolte program "Biscuit" . Stiskněte tlačítka "Timer" , pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 50 minut a poté stiskněte tlačítka "Start" . Na konci programu sušenky hned nevyndávejte, nechte je v troubě asi 10 minut stát.



# Ořechová sušenka

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 55 minut	 <b>Výstup</b> 450-500 g
---	--	--	---

## Postup přípravy:

Vejce rozdělte na bílky a žloutky. Bílky vložte do mísy, přidejte špetku soli a vanilkový cukr a šlehejte mixérem do tuha, pak postupně přidávejte cukr a pokračujte ve šlehání. Šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Bílková směs by neměla při otáčení mísy vypadávat, pak jsou bílky správně uvařené. Nyní postupně přidávejte mouku a ořechy, ne všechny najednou, ale po malých dávkách a štěrkou pomalu míchejte zdola nahoru. Při této činnosti nepoužívejte mixér, jinak se koláč po upečení usadí a nevykyne. Formu na sušenky vymažte tukem nebo ji vyložte pergamenovým papírem a nalijte do ní těsto. Stisknutím tlačítka "On"  zvolte program "Biscuit" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 55 minut a stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Pšeničná mouka	150 g
Nasekané ořechy	70 g
Vanilkový cukr	5 g
Cukr	150 g
Vejce	5 ks.
Sůl	1 g





# Citrusová sušenka

## Složení:

Pšeničná mouka	200 g
Pomerančová šťáva	50 ml
Citronová kůra	5 g
Pomerančová kůra	5 g
Vanilkový cukr	3 g
Prášek do pečiva	5 g
Cukr	150 g
Vejce	5 ks.



Složnost  
Průměrný



Výcvik  
15 minut







Příprava  
55 minut



Výstup  
450-500 g

## Postup přípravy:

Vejce rozklepněte do mísy, přidejte cukr, vanilkový cukr, pomerančovou šťávu, citronovou a pomerančovou kůru a dobře rozšlehejte mixérem. Poté přidejte mouku a prášek do pečiva a šlehejte do hladka. Formu na sušenky vymažte tukem nebo pergamenem a nalijte do ní těsto. Stiskněte tlačítko "Start"  a vyberte program "Biscuit" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 50-55 minut a stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Na konci programu sušenky hned nevyndávejte, nechte je v troubě asi 10 minut stát.









# Smaragdová sušenka

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 20 minut	 <b>Příprava</b> 55 minut	 <b>Výstup</b> 450-500 g
---	--	--	---

## Postup přípravy:

V míse mixéru nasekejte špenátové listy s citronovou šťávou a kůrou. V míse vyšlehejte vejce s cukrem do tuha, přidejte špenátovou směs a stěrkou dobře promíchejte. Přidejte prášek do pečiva, pak mouku, ne najednou, ale po částech, a stěrkou dobře promíchejte do hladka. Formu na sušenky vymažte máslem nebo pergamenem a nalijte do ní těsto. Stiskněte tlačítko "Start"  a vyberte program "Biscuit" . Stiskněte tlačítko "Timer" , poté pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte dobu vaření na 55 minut a stiskněte tlačítko "Start" . Vařte, dokud program neskončí. Na konci programu sušenky hned nevyndávejte, nechte je v troubě asi 10 minut stát.

## Složení:

Pšeničná mouka	200 g
Špenátové listy	50 g
Citronová šťáva	20 ml
Citronová kůra	10 g
Cukr	150 g
Prášek do pečiva	5 g
Vejce	5 ks.





# Hovězí steak

## Složení:

Hovězí maso 600 g

Sušený česnek

Kajenský pepř

Tymián

Mletá paprika

Grilovací koření podle chuti

Sůl podle chuti



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
10 minut



Příprava  
20 minut



Porce  
2-3

## Postup přípravy:

Steaky potřete kořením, solí, sušeným česnekem, kajenským pepřem, tymiánem a paprikou a nechte 10 minut marinovat.

Grilovací rošt umístěte na prostřední úroveň a plech na spodní úroveň.

Stisknutím tlačítka "On"  vyberte program "Steak"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

Steaky položte na drátěnou polici a troubu zavřete.

Po 10 minutách otočte steaky na druhou stranu. Vařte, dokud program neskončí.






# Filet mignon

●●●●●  
Složitost  
Průměrný

  
Výcvik  
10 minut

  
Příprava  
10 minut

  
Porce  
2-3



## Složení:

Hovězí hřbet	600 g
Olivový olej	50 g
Sušený česnek	5 g
Mořská sůl podle chuti	
Mletý černý pepř	

## Postup přípravy:

Maso osolte, opepřete, potřete sušeným česnekem a ze všech stran pokapejte olivovým olejem.

Grilovací rošt umístěte do prostřední úrovně trouby a plech do spodní úrovně.

Stisknutím tlačítka "On"  vyberte program "Steak"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

Filety položte na drátěnou polici a troubu zavřete.

Po 10 minutách otočte filety na druhou stranu.

Vařte, dokud program neskončí.





# Vepřový steak s kostí



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
10 minut



Příprava  
10 minut



Porce  
2-3



## Složení:

Steak s kostí	500 g
Sušený česnek	
Grilovací koření	
Mletý bílý pepř	
Rostlinný olej	
Sůl	

## Postup přípravy:

Maso osolte, opepřete, okořeňte sušeným česnekem a grilovacím kořením a potřete ze všech stran olejem.

Grilovací rošt umístěte do prostřední úrovně trouby a plech do spodní úrovně.

Stiskněte tlačítko "On" , vyberte program "Steak"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

Steaky položte na drátěnou polici a troubu zavřete.

Po 10 minutách otočte steaky na druhou stranu.

Vařte, dokud program neskončí.



# Vepřové medailonky

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 10 minut	 <b>Příprava</b> 10 minut	 <b>Porce</b> 2-3
---	--	--	--




## Postup přípravy:

Česnek nastrouhejte na jemném struhadle nebo nasekejte nožem.

Svíčkovou nakrájejte na 2-3 cm kolečka.

Nakrájené maso osolte, opepřete, potřete česnekem a olivovým olejem.

Grilovací rošt umístěte do prostřední úrovně trouby a plech do spodní úrovně.

Stiskněte tlačítko "On" , vyberte program "Steak"  a poté stiskněte tlačítko "Start"  .

Medailonky položte na mřížku a troubu zavřete.

Po 10 minutách medailonky otočte na druhou stranu.

Vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Vepřová panenka	500 g
Česnek	2 stroužky
Mletý bílý pepř	
Olivový olej	
Sůl podle chuti	





# Steak z kuřecích řízků

## Složení:

Kuřecí řízek	400 g
Citronová kůra	5 g
Koření na kuřecí maso	
Mletý černý pepř	
Olivový olej	10 g
Sójová omáčka	
Sůl	



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
20 minut



Příprava  
10 minut



Porce  
2

## Postup přípravy:

Kuřecí řízky podélně rozkrojte na dva kusy, přidejte sójovou omáčku, citronovou kůru, koření na kuře, mletý černý pepř, olivový olej, sůl a dobře promíchejte.

Nechte 15 minut marinovat.

Grilovací rošt umístěte do prostřední úrovně trouby a plech do spodní úrovně.

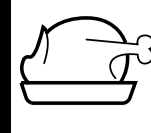
Stisknutím tlačítka "On"  vyberte program "Steak"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

Filety položte na drátěnou polici a troubu zavřete.

Po 10 minutách otočte filety na druhou stranu.

Vařte, dokud program neskončí.






# Grilované kuře

●●●●●  
Složitost  
Průměrný

  
Výcvik  
60 minut

  
Příprava  
60 minut

  
Porce  
4



## Složení:

Kuře	1 kg
Grilovací koření	10 g
Mletý černý pepř	
Mletá paprika	
Sušený česnek	
Sůl podle chuti	
Rostlinný olej	


## Postup přípravy:

Kuře dobře omyjte a osušte.

Svažte kuřecí stehna provazem.

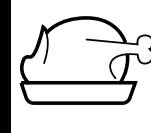
Kuře dobře potřete solí, kořením a rostlinným olejem a nechte 1 hodinu marinovat.

Kuře položte na rožeň.

Stiskněte tlačítko "On"  a vyberte program "Chicken" .

Umístěte rožeň a stiskněte tlačítko "Start" .

Vařte, dokud program neskončí.



# Kuřecí kebab



Složitost  
Průměrný



Výcvik  
20 minut



Příprava  
20 minut



Porce  
2-3



## Složení:

Kuřecí řízek	250 g
Americká hořčice	30 g
Mletý černý pepř	
Dijonská hořčice	15 g
Sůl podle chuti	

## Postup přípravy:

Kuřecí řízky omyjte a osušte.


Kuřecí řízky nakrájejte na hrubé kostky.

Kousky filé vložte do mísy, osolte, opepřete, přidejte hořčici a dobře promíchejte.

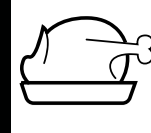
Nechte 15 minut marinovat.

Kousky filé položte na rožeň.

Stiskněte tlačítko "Zapnout/Vypnout"  a zvolte program "Kuře" .

Nasadte rožeň a stiskněte tlačítko "Start" .

Vařte 20-25 minut



# Grilovaná kuřecí stehna

 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 35 minut	 <b>Příprava</b> 50 minut	 <b>Porce</b> 2-3
---	--	--	--

## Postup přípravy:

Kuřecí stehna omyjte a osušte.

Stehna vložte do mísy, osolte, opepřete, posypte medem, hořčicí, dobře promíchejte a nechte 30 minut marinovat.

Stisknutím tlačítka "On"  vyberte program "Chicken"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

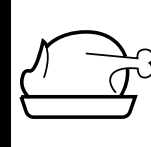
Plech s kuřetem vložte do trouby.

Vařte, dokud program neskončí.

## Složení:

Kuřecí stehna	500 g
Francouzská hořčice	60 g
Hmeli Suneli	
Mletý černý pepř	
Rostlinný olej	
Sůl	





# Grilovaná kuřecí křidélka

## Složení:



Kuřecí křídla	600 g
Česnek suchý	1 g
Mletá paprika	1 g
Americká hořčice	70 g
Mletý černý pepř	
Rostlinný olej	
Sůl	



 <b>Složitost</b> Průměrný	 <b>Výcvik</b> 15 minut	 <b>Příprava</b> 50 minut	 <b>Porce</b> 2-3
--	--	--	--

## Postup přípravy:

Křídla omyjte, osušte a nakrájejte na dva kusy.

Křídla vložte do mísy, osolte, opepřete, přidejte sušený česnek, papriku a hořčici, dobře promíchejte a nechte 15 minut marinovat.

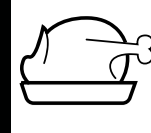
Stiskněte tlačítko "On"  a vyberte program "Chicken" .

Stiskněte tlačítko "On"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

Vymažte plech, vložte do něj křídla a vložte je do trouby.

Vařte, dokud program neskončí.





# Kuře s ananasem

●●●●●  
Složitost  
Průměrný

  
Výcvik  
10 minut

  
Příprava  
30 minut

  
Porce  
2-3



## Složení:

Kuřecí řízek	500 g
Konzervovaný ananas	120 g
Tvrdý sýr	150 g
Mletý černý pepř	
Sůl	

## Postup přípravy:

Kuřecí řízky omyjte, osušte, nakrájejte na plátky, osolte, opepřete a dobře promíchejte.

Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle.

Vymažte plech olejem, položte na něj filety a posypte je sýrem.

Stisknutím tlačítka "On"  vyberte program "Chicken"  a poté stiskněte tlačítko "Start" .

Plech s kuřetem vložte do trouby.

Vařte 30 minut.





# Kynutí těsta



Сложность  
Сложно



Вýcvik  
15 minut



Пříprava  
60 minut



Вýstup  
500-700 g



## Složení:



Kynuté těsto

500-700 g

## Postup přípravy:

Plech vymažte olejem, vložte do něj těsto a vložte do trouby.

Stisknutím tlačítka "Zapnuto"  zvolte program "Kynutí těsta" .

Poté stiskněte tlačítka "Timer" , pomocí tlačítka "+" nastavte dobu vaření 1 hodinu a stiskněte tlačítka "Start" .

