

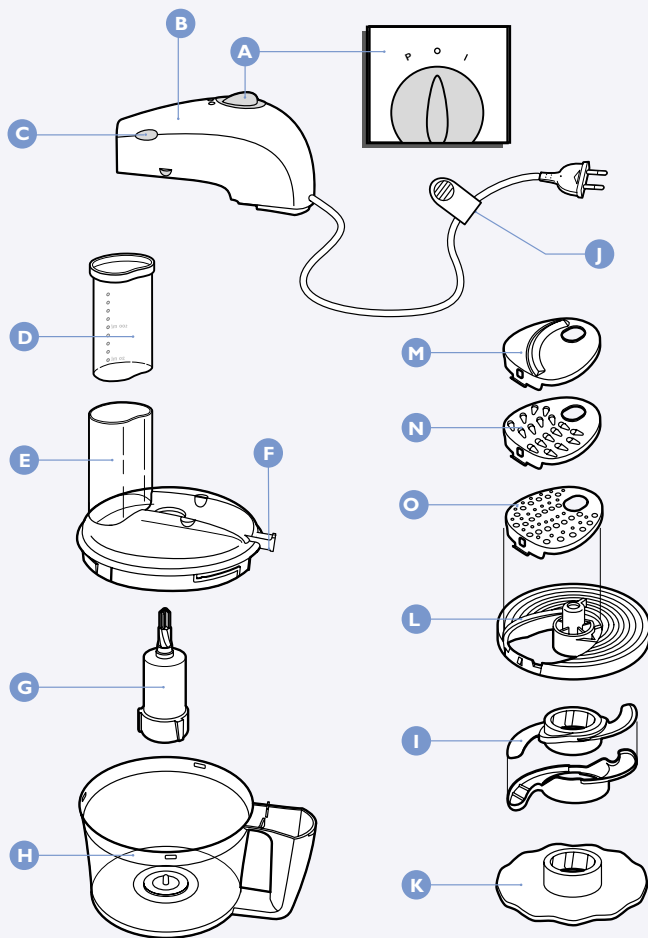
Comfort HR7605



Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Recepti in navodila za uporabo
Рецепти та інструкції з використання
приладу



PHILIPS



ENGLISH 4

POLSKI 17

ROMÂNĂ 31

РУССКИЙ 44

ČESKY 60

MAGYAR 73

УКРАЇНСЬКА 87

Všeobecný popis

- A** Volič rychlosti
- B** Motorová jednotka
- C** Zajištění motoru (motorová jednotka může být oddělena pouze po stisknutí dvou uvolňovacích tlačítek. Motorová jednotka může být uvedena do chodu jen když je řádně připevněna).
- D** Pěchovač
- E** Plnicí tubus
- F** Víko s bajonetovým uzávěrem.
- G** Držák nástrojů
- H** Nádobka
- I** Nože + ochranný obal
- J** Příchytka kabelu
- K** Emulgační kotouč
- L** Držák vložek
- M** Krájecí vložka střední
- N** Strouhací vložka střední
- O** Granulační vložka

Bezpečnostní automatické vypnutí

Přístroj je vybaven automatickým teplotním vypínacím systémem. Tento systém vypne přístroj automaticky v případě, že by hrozilo jeho přehřátí.

Když přístroj náhle přestane pracovat:

- 1** Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2** Nastavte volič rychlosti na 0.

3 Nechte přístroj asi 60 minut vychladnout. Pak je přístroj opět schopen provozu.

4 Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.

5 Znovu zapněte přístroj.

Pokud by automatický vypínač vypínal přístroj příliš často, spojte se se servisem firmy Philips.

VÝSTRAHA: Abyste zabránili případné nebezpečné situaci, nesmíte přístroj nikdy připojit k časovému spínači (timeru).

Důležité

Před použitím přístroje přečtěte pozorně návod k jeho obsluze a návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.

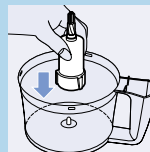
- ▶ Než přístroj připojíte k síti zkontrolujte, zda údaj napětí na něm odpovídá napětí ve vaší světelné síti (110 až 127 V nebo 220 až 240 V).
- ▶ Ve spojení s přístrojem nikdy nepoužívejte žádné jiné příslušenství nebo doplňky, pokud to není firmou Philips výslovně doporučeno. V takovém případě byste též ztratili garanční nároky.
- ▶ Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřadte přístroj z provozu.
- ▶ Pokud by byl poškozen síťový přívod, musí být jeho výměna vždy svěřena firmě Philips nebo

firmou Philips autorizované opravně, jinak by mohlo hrozit nebezpečí vážného úrazu elektrickým proudem.

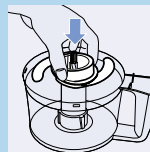
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Nepřekračujte množství potravin ani dobu jejich zpracování oproti údajům, uvedeným v tabulce a v receptech.
- ▶ Nepřekračujte maximální obsah potravin, naznačený na nádobě a neplňte ji výše než je označení maxima.
- ▶ Emulgační kotouč, nože a držák vložek mohou být uchovávány v držáku nástrojů v nádobě.
- ▶ Po použití vždy přístroje vypněte.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pýchovač.
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny. Nesmíte ji též mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte vždy jen navlhčený hadřík.
- ▶ Pokud víko upevníte správně na nádobu, uslyšíte zaklapnutí.
- ▶ Před použitím nožů nejprve sejměte jejich ochranný obal.
- ▶ Hrany nožů a vložek jsou velmi ostré. Pozor při dotyku.

- ▶ Pokud by se nože v potravinách zalepily, odpojte přístroj dříve, než je budete uvolňovat.
- ▶ Potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Nádobu není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- ▶ Hladina hluku: Lc = 78 dB (A).

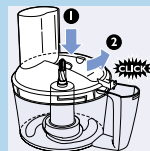
Použití přístroje



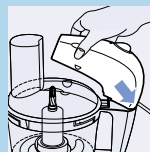
- 1 Do nádoby vložte držák nástrojů.



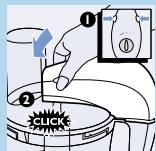
- 2 Potřebné příslušenství vložte do držáku (pozor na ostří hran !).



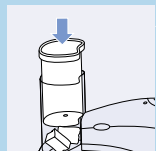
- 3 Na nádobu položte víko. Pak víkem otočte ve směru šipky až uslyšíte klapnutí.



- 4 Přesvědčte se, že je motor vypnut (nastavení rychlosti 0). Stiskněte uvolňovací tlačítka a připojte motorovou jednotku tak, že nejprve vložte její zadní část do rukojeti nádoby.

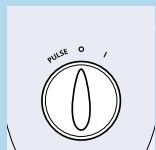


- 5** Pak sklopte přední část motorové jednotky směrem na víko tak daleko, až uslyšíte zaklapnutí.



- 6** Do tubusu nádoby vložte pěchovač. Vložení pěchovače do tubusu zabraňuje vystřikování obsahu nádoby tubusem. Tubus používejte pro přidávání tekutých nebo tuhých ingrediencí. Pěchovač používejte pro vtlačování ingrediencí tubusem.

Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.



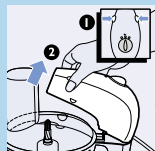
- 7** Volič rychlosti vám umožňuje zvolit správnou rychlost zpracování určitých potravin tak, aby byl výsledek co nejlepší.

- ▶ Mžikové nastavení (P): motor běží největší rychlostí pokud držíte tlačítko stisknuté. Uvolněním tlačítka se motor zastaví.
- ▶ Nastavení I: motor běží standardní rychlostí.
- ▶ Nastavení 0: motor je vypnut.

- ▶ Když jste práci ukončili, můžete odejmout motor (a víko nádoby) až když jste přístroj vypnuli.

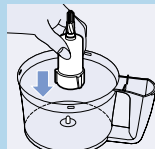
Uvolňovací tlačítka nelze stisknout, pokud je přístroj zapnut.

- 8** Motorovou jednotku odejmete tak, že nejprve stisknete uvolňovací tlačítka a pak

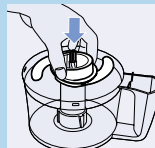


motorovou jednotku sejmete z víka nádoby.

Nože



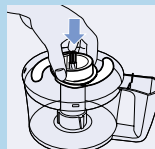
- ▶ Nože lze použít pro sekání, mixování, míchání, výrobu pyré a přípravu těstových směsí.



- 1** Do nádoby vložte držák nástrojů.

- 2** Sejměte z nožů ochranný kryt.

Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!



- 3** Nože položte na držák nástrojů.

- 4** Do nádoby vložte potraviny. Větší kusy rozřežte na menší kostičky o hranách asi 3 x 3 x 3 cm.

Podle tabulky zvolte doporučenou rychlost. Pracujte asi 10 až 60 sekund.

- 5** Na nádobu položte víko a připevněte motorovou jednotku.

- ▶ Pěchovač můžete použít k utěsnění plnicího tubusu aby obsah nádoby při práci nevystřikoval.

Praktické rady

- ▶ Příklad vložení potraviny rozseká velmi rychle. Doporučujeme použít mžikovou funkci v krátkých okamžicích několikrát po sobě tak, aby nebyl obsah rozsekán příliš jemně.
- ▶ Pokud sekáte například tvrdé sýry, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž sekáním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovat.
- ▶ Nože nepoužívejte pro drcení nadměrně tvrdých ingrediencí jako jsou zrnka kávy nebo kostky ledu. Nože by se příliš brzy otupily.

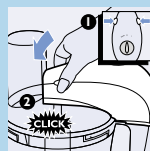
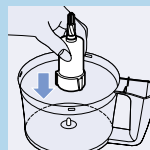
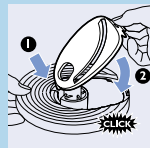
Rady pro mixování

- ▶ Nemixujte potraviny, které jsou teplejší než 80°C.
- ▶ Pokud použijete mouku, nasypete mouku do nádoby dříve, než přidáte další potraviny.

Rady pro výrobu pyré

- ▶ Ovoce a zeleninu můžete zpracovávat bez přidání vody nebo jiné tekutiny. Přesto se, pro lepší výsledek, doporučuje přidat alespoň malé množství tekutiny.
- ▶ Vždy zpracovávejte nejprve tuhé a houževnaté potraviny a teprve pak přidávejte měkčí potraviny.
- ▶ Pokud by potraviny ulpěly na nožích nebo na vnitřní stěně nádoby:

Vypněte přístroj.
Odejměte motorovou jednotku a víko od nádoby.
Potraviny odstraňte ze stěn nádoby nebo z nožů pomocí stěrky.



Vložky

Řezací hrany jsou velmi ostré. Pozor při dotyku!

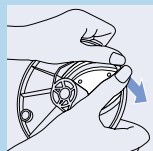
Vložky nikdy nepoužívejte pro zpracování tvrdých potravin jako jsou například kostky ledu.

Nezpracovávejte sýr parmezán nebo jiné tvrdé ingredience granulačními kotouči! Granulační kotouč je ale vhodný pro strouhání brambor.

- 1** Vložku, kterou budete používat, vložte do držáku vložek.
- 2** Držák vložek vložte do držáku nástrojů, který je v nádobě.
- 3** Uzavřete víko a připojte motorovou jednotku.
- 4** Potraviny vkládejte plnicím tubusem. Větší části potravin předem rozřežte.
- 5** Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- 6** Zapněte přístroj. Doporučenou rychlost zvolte podle tabulky.
- 7** Potraviny v tubusu jemně přitlačujte pěchovačem.

Zpracováte-li větší množství potravin, vkládejte je postupně a v malých dávkách. Nezapomeňte včas nádobu vyprazdňovat.

Zpracování trvá obvykle 10 až 60 sekund.

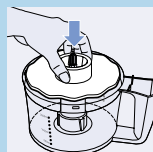


- 8** Vložku vyjmete z držáku vložek tím způsobem, že držák uchopíte do rukou tak, aby jeho dno směřovalo k vám. Pak palci zatlačíte na hrany vložky, aby vložka vypadla z držáku.

Rady pro strouhání

- ▶ Pokud si přejete strouhat tvrdé sýry, jako jsou gouda, parmezán nebo pecorino, dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu.
- ▶ Pokud si přejete strouhat měkké sýry, jako jsou mladé a polovyzrálé sýry gouda nebo ementál, je vhodnější, aby měly teplotu chladničky.
- ▶ Nestrouhejte žádné druhy sýrů granulačním kotoučem!

Emulgační kotouč

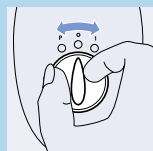


Emulgační kotouč můžete použít pro přípravu majonézy, k šlehání krémů nebo vaječných bílků.

- 9** Nasadte emulgační kotouč na držák nástrojů v nádobě.
- 10** Do nádoby vložte potraviny, na nádobu položte víko a připevněte motorovou jednotku.
- 11** Zapněte přístroj. Z tabulky zvolte doporučenou rychlost.

Rady pro emulgování

- ▶ Pokud šleháte vaječné bílky, dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu.



Vejce vyjměte z chladničky asi 30 minut před jejich použitím.

- ▶ Také všechny ostatní přísady pro výrobu majonézy musí mít pokojovou teplotu. Olej můžete přilévat otvorem na dně pěnovače.
- ▶ Pokud chcete šlehat krémy, vyjměte je těsně před zpracováním z chladničky. Zachovejte dobu zpracování, doporučenou v tabulce. Krém nesmíte šlehat příliš dlouho. Pro lepší sledování práce použijte mžkový provoz.

Čištění přístroje

Vždy vypněte přístroj než začete čistit motorovou jednotku.

- 1** Motorovou jednotku čistíte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- 2** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku a to bezprostředně po každém použití.
- ▶ Nádobu, její víko, pěnovač a příslušenství lze mýt v myčce nádobí. Tyto díly byly otestovány pro mytí v myčce nádobí podle DIN EN 12875.

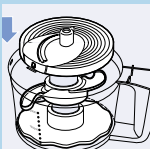
Nože a vložky čistěte velmi opatrně. Jejich hrany jsou velmi ostré!

Dbejte na to, aby ostří nožů a vložek nikdy nepřišlo do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

Některé druhy potravin mohou způsobit zabarvení povrchu příslušenství. To nemá na funkci příslušenství žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zabarvení obvykle zmizí. Po vyčištění nožů na ně vždy nasadte jejich ochranné kryty.

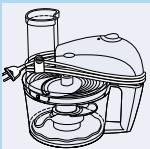
Uchovávání

Rychlé uložení



▶ Příslušenství vložte do držáku nástrojů a uložte do nádoby. Držák vložek vkládejte až nakonec.

▶ Víko uložte na nádobu.



▶ Obtočte síťový přívod kolem nádoby a zajistěte ho příchytkou kabelu.

Záruka & servis

Pokud byste potřebovali jakoukoli informaci nebo měli nějaký problém, podívejte se na internetovou stránku **www.philips.com**, případně kontaktujte Informační středisko firmy Philips, jehož telefonní číslo naleznete na letáčku s celosvětovou zárukou.

Množství a čas zpracování

Příslušenství a výsledek	Největší množství	Nastavení/příslušenství	Postup	Použití
Jablka, mrkve, celer hlíznatý - strouhání, krájení	350 g	I /  	Rozřežte potraviny na kousky, které lze vsouvat do plnicího otvoru. Vkládané kousky pak lehce přitlačujte pěchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Těsto lívancové - šlehání	250 ml mléka	I / 	Do nádoby nalijte nejprve mléko a pak přidejte suché ingredience. Ingredience míchejte asi 1 minutu. Pokud je to třeba, tento postup opakujte ještě nejvýše dvakrát. Pak nechte obsah několik minut vychladnout na pokojovou teplotu.	Lívance, vafle
Strouhanka - rozsekání	100 g	I / 	Použijte suché a křehké pečivo.	Příměs do jídel
Máslový krém - šlehání	300 g	I / 	Použijte měkké máslo.	Dezerty, polevy
Sýr (parmezán) - rozsekání	200 g	I / 	Použijte parmezán bez kůry a nakrájejte ho na kostičky asi 3 x 3 x 3 cm.	Zdobení, polévky, omáčky
Sýr (gouda) - strouhání	200 g	I / 	Sýr nakrájejte na takové kousky, aby se vešly do plnicího tubusu. Opatrně je pěchovačem přitlačujte.	Omáčky, pizzy, sýrové fondy
Čokoláda - rozsekání	200 g	P / 	Použijte tvrdou plátkovou čokoládu. Nalámejte ji na dvoucentimetrové kousky. Prvních několik sekund použijte mžikový provoz (P) a pak zvolte nastavení I a čokoládu velmi jemně rozsekejte.	Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky

Prísady a výsledek	Největší množství	Nastavení/příslušenství	Postup	Použití
Okurky - krájení	1 okurka	1 / P / ☺	Vložte okurky do plnicího tubusu a opatrně je přitlačujte. Přitlačujte okurku tak dlouho až se zmenší natolik, že v tubusu zmizí.	Saláty
Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení	200 g	1 / ☺	Použijte chladný margarín a nařežte ho asi na 2 cm kousky. Vše vložte do nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je z těsta koule. Před dalším zpracováním nechte těsto vychladnout.	Jablkový závin, sladké piškoty, dorty
Těsto (dorty, koláče) - míchání	200 g mouky	1 / ☺	Použijte chladný margarín a studenou vodu. Do nádoby nasype mouku a margarín nařežte asi na 2 cm kousky. Vše vložte do nádoby a zpracovávejte tak dlouho až je z těsta koule. Před dalším zpracováním nechte těsto vychladnout.	Zákusky, jablečkové koláče, dorty
Vaječné bílky - emulgování	4 bílky	1 / ☺	Použijte vaječné bílky v pokojové teplotě. Zpracovávejte bílky z nejméně dvou vajec.	Pudinky, suflé, sněhové pusinky
Ovoce (např. jablka, banány) - rozsekání/výroba pyré	500 g	P / ☺	Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Pudinky, dětská výživa

Prísady a výsledek	Největší množství	Nastavení/příslušenství	Postup	Použití
Bylinky (např. petržel) - rozsekání	min. 75 g	1 / P / ☺	Bylinky nejprve omyjte a usušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo
Pórek, mrkev - krájení	350 g	1 / P / ☺	Mrkev nebo pórek vložte do plnicího tubusu a opatrně je přitlačujte pěchovačem.	Polévky, saláty.
Majonéza - emulgování	2 vejce	1 / ☺	Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu. Použijte nejméně jedno velké vejce, dvě menší vejce nebo dva vaječné žloutky. Do nádoby dejte vejce, trochu octa a po kapkách přidejte olej.	Saláty, zdobení, omáčky, barbecue
Maso (libové), ryby, drůbež - rozsekání	300 g	1 / P / ☺	Nejprve odstraňte kosti a šlachy. Maso nařežte na 3 cm kostky. Použijte mžikoví provoz pro hrubší rozsekání.	Tatarské bifteky, hamburgry
Maso (prorostlé), ryby, drůbež - rozsekání	200 g	1 / P / ☺	Nejprve odstraňte kosti a šlachy. Maso nařežte na 3 cm kostky. Použijte mžikoví provoz pro hrubší rozsekání.	Sekaná
Mléčné nápoje - mixování	250 ml mléka	1 / ☺	Z ovoce vyrobte pyré (banány, jahody). Přidejte cukr, mléko a trochu zmrzlinového krému a dobře promixujte.	Mléčné nápoje.

Přísady a výsledek	Největší množství	Nastavení/příslušenství	Postup	Použití
Těstová směs - míchání	3 vejce	I / ②	Přísady mají mít pokojovou teplotu. Mixujte měkké máslo s cukrem tak dlouho až vznikne jemná krémová směs. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé pečivo.
Ořechy - rozsekání	250 g	I / P / ②	Použijte mžikovný provoz (P) pro hrubší výsledek nebo nastavení I pro jemnější výsledek.	Saláty, chlebičky, mandlová pasta, pudinky
Cibule - rozsekání	400 g	P / ②	Oloupejte cibuli a rozřežte ji na čtyři díly. Použijte nejméně 100 g cibule. Vždy použijte opakovaný mžikový provoz několikrát po sobě aby cibule nebyla rozsekána příliš jemně.	Různé
Cibule - krájení	300 g	I / ③	Oloupejte cibuli a rozřežte ji na kusy, které se vejdou do plnicího tubusu. Použijte nejméně 100 g cibule.	Různé
Hrášek, fazole (vařené) - pyré	250 g	I / ②	Použijte vařený hrášek nebo fazole. Pokud je to třeba přidejte trochu tekutiny pro zjemnění konzistence směsi.	Pyré, polévky
Brambory - granulování	350 g	I / ③	Oloupejte brambory, rozřežte je na kousky a vkládejte je do plnicího otvoru. Pěchovačem je lehce přitlačujte.	Bramborové placky
Bramborové pyré	500 g	I / ②	Vyrobte pyré z vařených brambor. Pak přidejte mléko, sůl a máslo.	Bramborová kaše

Přísady a výsledek	Největší množství	Nastavení/příslušenství	Postup	Použití
Polévky - mixování	500 ml	I / ②	Použijte vařenou zeleninu.	Polévky, omáčky
Zelenina - nasekaná	400 g	I / ②	Rozřežte zeleninu na 3 cm kousky a noži ji rozsekejte.	Polévky, syrová zelenina, saláty
Zelenina a maso (vařené) - pyré	300 g	I / ②	Pro hrubší pyré nepřidávejte příliš mnoho tekutiny. Pro jemné pyré přidejte jen tolik tekutiny až je směs hladká.	Dětská a kojenecká výživa
Šlehaný krém - šlehání	350 ml	P / ③	Použijte krém přímo z chladničky. Použijte nejméně 125 ml krému. Krém je našlehaný přibližně za 20 sekund.	Zdobení, krémy, mražené směsi

Recepty

Ovocný koláč

℞

- 150 g datlí
- 225 g sušených švestek
- 100 g ořechů (50 g mandlí / 50 g vlašských ořechů)
- 50 g hrozinek
- 50 g sultánek
- 200 g celozitné mouky
- 100 g pšeničné mouky
- 100 g žlutého surového cukru
- špetka soli
- 1 sáček prášku do pečiva
- 300 ml podmáslí

- *Ingredience míchejte v mžikovém provozu (P) maximálně 10 sekund. Těsto vložte do pravoúhlého pečicího plechu a pečte 40 minut při teplotě 170°C.*

Brokolicová polévka (pro 4 osoby)

© ℞

- 50 g zralého sýru Gouda
- 300 g vařené brokolice (stonky a květy)
- voda, v níž se brokolice vařila
- 2 vařené brambory v kusech
- 2 nakrájené stonky
- 2 lžíce šlehaného krému
- curry
- sůl
- pepř
- muškátový ořech

- *Nastrouhejte sýr. Vyrobté pyré z brokolice a vařených brambor a z trochou vody, v níž se brokolice vařila. Brokolicové pyré dejte do odměrné nádoby a přidejte vařící tekutinu až dosáhnete objemu 750 ml polévky. Přelijte polévku do hrnce a uveďte ji do varu. Vmíchejte do ní sýr, curry, sůl, pepř, muškátový oříšek a přidejte krém.*

Roquefortová omáčka

℞

- Roquefortový dressing s kyselým krémem:
- 75 g rozdrobeného roquefortového (nebo obdobného) sýra
- 250 ml kyselého krému
- 2 kapky tabasca
- 1 lžička vinného octa
- 1 stroužek česneku
- půl lžičky cukru
- 1 lžička celerové soli
- pepř
- půl lžičky hořčice

- *Všechny ingredience, kromě sýru, dejte do nádoby a dobře promíchejte. Přidejte sýr a pokračujte v míchání až dosáhnete požadované konzistence.*

Jogurtový dressing

℞

- 150 ml jogurtu
- 2 lžíce citronové šťávy
- čtvrtinu lžičky soli
- pepř

- 2 lžíce čerstvého koření (petržele, zahradní řeřichy, potoční řeřichy, pažitky, estragonu, bazalky)
- ▶ Všechny ingredience vložte do nádoby a dobře promíchejte.

Gazpacho (pro 2 osoby)

℞

- 250 g rajčat
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce červeného vína
- 1,5 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce rajského protlaku
- 1 rozkrájená zelená paprika
- 1 cibule v kusech
- 1 lžíce majonézy
- půl malé okurky v kusech
- 250 ml kuřecího vývaru
- Ozdobení: nasekaná paprika, rajče a cibule.
- ▶ Vložte všechny ingredience do nádoby a míchejte je, až docílíte jemné pyré. Polévku vychladte v chladničce. Ozdobte nasekanou paprikou, rajčetem a cibulí.

Bramborová kaše

℞

- 500 g vařených brambor
- asi 160 ml horkého mléka (90°C)
- 1 lžíce másla
- sůl

- ▶ Nejprve vyrobte pyré z brambor. Pak přidejte mléko, sůl a máslo. Zvolte nastavení 1 a míchejte asi 30 sekund, aby pyré nebylo kouskovité.

Majonéza

☺

- 2 žloutky nebo 1 velké vejce
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička octa
- 200 ml oleje
- Přísady musí mít pokojovou teplotu.
- ▶ Do držáku nástrojů v nádobě vložte emulgační kotouč. Do nádoby dejte vaječný žloutek nebo vejce, hořčici a ocet. Použijte nastavení rychlosti 1. Plnicím tubusem přidávejte postupně olej. Můžete též použít otvor v pěchovači.
- ▶ Doporučení pro tatarsku omáčku: přidejte petržel, okurku a natvrdo uvažené vejce.
- ▶ Doporučení pro koktejlovou omáčku: přidejte 50 ml krému fraiche, trochu whisky, 3 lžičky rajského pyré a trochu sirupu k 100 ml majonézy.

Mléčný koktejl

℞

- 175 ml mléka
- 10 g cukru
- polovinu banánu nebo asi 65 g jiného čerstvého ovoce
- 50g vanilkového mraženého krému
- ▶ Mixujte vše až je nápoj pěnivý.

Bramborové courgetty



- 375 g brambor
 - špetka soli
 - 1 courgette (asi 250 g)
 - 1 stroužek rozdrčeného česneku
 - asi 40 g másla + máslo k potřetí pečícího plechu
 - 1 lžička italského nebo provenčálského koření
 - 1 velké vejce
 - 75 ml našlehaného krému
 - 75 ml mléka
 - pepř
 - 70 g polozralého sýra
- ▶ Brambory oloupejte a omyjte.
 - ▶ Do nádoby vložte držák nástrojů s krájecím kotoučem a nakrájejte brambory a courgetty nastavenou rychlostí 1.
 - ▶ Bramborové plátky uvařte v horké vodě s trochou soli.
 - ▶ Pak vložte plátky na cedník a pečlivě je usušte.
 - ▶ Na pánev vložte polovinu másla a rozdrčený česnek. Polovinu courgettových plátků osmažte asi 3 minuty za stálého obracení. Posypte plátky polovinou koření. Osmažte druhou polovinu courgettů stejným způsobem a posypte je zbytkem koření.
 - ▶ Opečené courgettové plátky usušte na kuchyňském papíru.
 - ▶ Vymažte pánev s nízkými stěnami a dejte na ni bramborové plátky s courgettami a naaranžujte je tak, aby se vzájemně překrývaly.
 - ▶ Našlehejte vejce, krém a mléko pomocí nožů.

- ▶ Přidejte sůl a pepř podle chuti a potřete touto směsí brambory a courgette na plechu.
- ▶ Zaměřte krájecí vložku za krouhací vložku a rozdrťte sýr při rychlosti 1. Sýrem pak posypte pečící plech.
- ▶ Plech vložte do středu pečící trouby a při teplotě 200°C pečte vše asi 15 minut.

Lososová pěna (pro 3 až 4 osoby)



- 1 plechovka s lososem (220 g)
 - 2 plátky želatiny
 - několik stonků pažitky
 - špetka soli
 - špetka cayenského pepře
 - polovina lžice citronové šťávy
 - 125 ml našlehaného krému
 - 1 malá cibule
 - řeřicha k ozdobení
- ▶ Rozpusťte želatinu v dostatečném množství vody.
 - ▶ Rozsekejte pažitku a cibuli při mžikovém provozu (P).
 - ▶ Odstraňte z lososa kosti a kůži.
 - ▶ Přidejte sůl, cayanský pepř, citronovou šťávu, lososa a tekutinu z rozsekané pažitky a cibule a ze všeho vyrobte pyré při rychlosti 1.
 - ▶ Pyré dejte do hnětací nádoby.
 - ▶ Uvařte malé množství vody a rozpust'te v něm želatinu.
 - ▶ Roztok želatiny vlijte do lososového pyré.
 - ▶ Do nádoby vložte emulgační kotouč a ušlehejte krém při mžikovém provozu po dobu asi 15 sekund.

- ▶ Našlehaný krém přidejte dřevěnou lžící do lososového pyré.
- ▶ Výsledný pokrm vyklopte na mísu, přikryjte ho a nechte vychladit v chladničce několik hodin.
- ▶ Ozdobte trochou řeřichy.

Sendvičová pomazánka



- 2 malé mrkve v kouscích
- 2 až 3 okurky v kouscích
- 75 g květáku v kouscích
- 75 g celeru v kouscích
- zelené bylinky (petržel, kopřiva, tarragon, celerové stonky v kouscích)
- 100 g majonézy
- 100 g tvarohu
- sůl
- pepř
- ▶ Rozsekejte jemně mrkev, okurku, květák, zelené koření a celer. Opatrně přimíchejte majonézu a tvaroh a vše ochutňte pepřem a solí.

Španělský zelný salát (pro 4 osoby)



- 1 malé červené zelí
- 2 červené cibule
- 1 fenykl
- 1 jablko
- šťáva z jednoho pomeranče a 2 lžíce vinného octa
- 1 lžíce hořčice

- ▶ Smíchejte majonézu, hořčici a ocet. Nakrájejte zelí, cibuli, fenykl a jablka.
- ▶ Vše smíchejte v nádobě na salát.

Piškotový koláč



- 4 vejce
- 30 ml vody (35°C)
- špetka soli
- 150 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g přesáté mouky
- 3 g prášku do pečiva
- ▶ Šlehejte vejce a vodu asi 2 minuty. Přidejte postupně cukr, vanilkový cukr a sůl a vše míchejte ještě asi 1 minutu. Směs by měla zanechávat stopu, pokud ji nazvednete z mísy pomocí lžice. Vmíchejte do směsi mouku a prášek do pečiva. Pečte při teplotě 170°C po dobu asi 30 až 35 minut.
- ▶ Doporučení: Piškotový koláč můžete naplnit máslovými krémy s různými příchutěmi nebo našlehaným krémem z čerstvého ovoce.

Tzaziki (okurkový salát pro 2 až 3 osoby)



- 1 okurka
- 200 ml jogurtu
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- špetka soli
- 1 lžička jemně nasekaného kopru
- několik mátových lístků

- ▶ *Odstraňte z okurky slupku a okurku rozsekejte při rychlosti 1. Rozsekanou okurku nechte na sítku dobře usušit.*
- ▶ *Přimíchejte další přísady, kromě mátových listů, k okurce. Salát nechte vychladnout v chladničce v uzavřené nádobě asi jednu hodinu. Posypte mátovým listím před podáváním.*

Reibekuchen (bramborový lívanec)



- 500 g brambor
 - 1 rozsekaná cibule
 - 1 vejce
 - sůl
 - olej
- ▶ *Granulujte syrové a oloupané brambory a nechte je na cedníku vysušit. Přidejte vejce, nasekanou cibuli a trochu soli a vše dobře promíchejte.*
 - ▶ *Na pánev nalijte trochu oleje a rozehřejte ho. Pak vložte vrstvu bramborových granulátů a opečte je.*

