

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington®

COPPER & STONE PAN

Receptář

včetně pokynů k péči

EN, FR, IT, NL, HU, CZ, SK, RO: www.copperstone.tv

EN: In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

FR: Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

IT: Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

NL: Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

HU: Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

CZ: Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese

SK: Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na

RO: Din motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

OBSAH

SNÍDANĚ

Crêps s jahodovou omáčkou a šlehačkou	4
Palačinka z podmásli s jablečno-javorovým kompotem a špekem	6
Anglická snídaně s Hash browns	8

OBĚD

Fritáta se šunkou a čedarem	10
Vejce royale	12
Sendvič s párky a karamelizovanou červenou cibulkou	14

VEČEŘE

Kuře Piccata	16
Kuře Tikka Masala	18
Kuře s pomerančovou polevou	20
Šťavnatý flank steak na zeleninovém loži s omáčkou chimichurri	22
Krevety Pad Thai	24
Sekané kuře se zeleninovou směsí	26
Losos z pánve s koproým máslem a fazolemi succotash	28
Filet steak se sýrem s modrou plísní na bílých fazolích a s chřestem	30
Pečené tygří krevety s pečenou vaječnou rýží	32
Losos s marinádou teriyaki a s výhonky	34
Hovězí bourguignon	36
Jehněčí kotlet s rozmarýnem a česnekem	38

DEZERT

Flambované mango na vanilkové zmrzlině	40
Slaný karamel na jablečných plátcích	42
Mléčná rýže s třešňovým kompotem	44

Pokyny k péči	46
----------------------------	----

VYSVĚTLIVKY



Crêpes s jahodovou omáčkou a šlehačkou



MNOŽSTVÍ NA
12-14 CRÊPES

Přísady

2 velká vejce

350 ml plnotučného mléka
(3,5 %)

100 g hladké mouky

2 PL cukru

1 špetka mořské soli

40 g nesoleného másla,
rozpuštěného (v mikrovlnné
troubě 50 sekund na nejvyšší
stupeň)

Olej k pečení crêpes

Omáčka:

500 g jahodové směsi podle
volby

40 g másla

50 g cukru

Podávejte s ušlehanou
šlehačkou

Příprava

1. Vyšlehejte v míse vejce s mlékem ručním šlehačem. Podle přání přidejte mouku, špetku soli a cukr a míchejte vše po dobu 5 sekund a zároveň pomalu přilévejte máslo.
2. Uložte směs na 30 minut do lednice.
3. Když je těsto odpočaté, zahřejte pánev na střední teplotu a přidejte malé množství oleje. Otočte pánev. Naberte plnou naběračku nebo 60 ml těsta a nalijte ho na pánev, zatímco s ní otáčíte tak, aby se těsto rovnoměrně rozlilo. Asi po 1 minutě crêpe otočte a pečte ještě znovu asi 30 sekund, než je odložíte na talíř. Opakujte tento postup, než spotřebujete veškeré těsto.
4. Rozpusťte máslo na pánvi a přidejte jahody a cukr. Zahřívejte vše asi 2-3 minuty, než se cukr a některé ovoce rozpustí.
5. Dejte na jednu porci dvě crêpes a přeložte je na čtvrtinu. Na ně položte ovoce a šlehačku.



Palačinka z podmáslí

s jablečno-javorovým kompotem a špekem



MNOŽSTVÍ NA
18 PALAČINEK

Přísady

KOMPOT

25 g nesoleného másla

550 g jablek, vykrájených a nakrájených na velmi tenké plátky

1 ČL skořice

180 ml javorového sirupu

1 špetka soli

150 g prorostlého špeku

PALAČINKY

240 g hladké mouky

1 PL prášku do pečiva

1 ½ ČL Natron

1 ČL skořice

¼ ČL muškátu

½ ČL mořské soli

2 velká vejce

1 ČL vanilkové pasty

450 - 500 ml podmáslí

25 g nesoleného rozpuštěného másla

Příprava

1. Rozpusťte máslo na pánvi při střední teplotě, přidejte jablka a skořici, a vše pečte asi 5 minut. Pak přidejte sirup a vše pečte další minutu. Nandujte směs na stranu mísy a servírujte s palačinkou.
2. Při střední teplotě opékejte špek po dobu 3 minut po každé straně a odložte ho stranou.
3. Vložte suché ingredience na palačinky do mísy a přimíchejte vlhké ingredience (malé množství hrudek je v pořádku, protože palačinky nemají být příliš pevné).
4. Zahřejte pánev na střední teplotu a udržujte tuto teplotu. Pečte palačinky po porcích 60 ml po dobu 1-2 minut, než se vytvoří bublinky, a pak je otočte a opékejte další minutu. Stejným způsobem postupujte se zbývajícím těstem. Palačinky můžete udržovat teplé v troubě při 100 °C, než jsou všechny hotové. Položte palačinky na talíř a servírujte se špekem a kompotem.



Anglická snídane s Hash browns



Přísady

- 2 brambory
- 1 vyšlehané vejce
- 1-2 PL bramborové moučky
- 2 PL oleje
- 8 plátků špeku
- 8 párků
- 4 rajčata
- 200 g mini žampionů
- 415 g fazolí Baked Beans
- Toast (podle přání)

POZNÁMKA:

Podle toho, kolik palačinek ke snídani připravujete, byste měli během přípravy ostatních palačinek hotové udržovat teplé v troubě.

Příprava

1. Nastrouhejte brambory do mísy, vyložené utěrkou. Následně brambory vymačkejte tak, aby byla odstraněna velká část kapaliny. Znovu je vymačkejte. Přidejte 1 až 2 PL bramborové moučky a vytvarujte 4 kulaté Hash Browns o průměru asi 9 cm.
2. Zahřejte na pánvi 1 PL oleje a Hash Browns pečte 5-6 minut za častého otáčení při střední teplotě. Po polovině doby pečení přidejte další polévkovou lžici oleje.
3. Při střední teplotě opékejte špek po dobu 2-3 minut po každé straně. Odložte ho na kuchyňskou utěrku, aby mohl odkapat tuk.
4. Opékejte párky po dobu 3 minut při střední teplotě, snižte teplotu, a poté opékejte ještě 10 minut. Odložte párky stranou.
5. Rozkrojte rajčata na polovinu a opékejte po dobu 2-3 minut při střední teplotě z obou stran. Odložte je stranou.
6. Poduste houby po dobu 2-3 minut a odložte je stranou.
7. Vyšlehejte vejce a připravte je podle chuti.
8. Zahřívejte na pánvi fazole po dobu 2-3 minut.
9. Opečte chléb a servírujte vše na 4 talířích.



Fritáta se šunkou a čedarem



Přísady

- 2 PL olivového oleje
 - 1 malá cibule na plátky
 - ½ červené a zelené papriky na tenké proužky
 - 8 vajec
 - 2 PL smetanového sýra (Crème double)
 - 100 g čedaru, strouhaného
 - 150 g šunky, na kostičky
 - sůl a pepř podle chuti
 - ½ ČL uzené papriky
 - 2 PL čerstvé nasekané petrželky
- Servírujte s opečeným kváskovým chlebem

Příprava

1. Zahřejte pánev na střední teplotu a přidejte malé množství oleje. Duste cibuli po dobu 3 minut, až získá zlatohnědou barvu, přidejte proužky papriky a opékejte po dobu 5 minut.
2. Smíchejte v míse vejce, smetanový sýr, koření a papriku s 1 PL petrželky.
3. Nalijte do pánve zahřáté na střední teplotu 1 PL oleje a přilijte vaječnou směs. Opatrně promíchejte a přidejte sýr, šunku a zeleninu. Vše za míchání rovnoměrně rozmístěte. Vše opékejte po dobu 2 minut za stálého míchání a pánev zakryjte vhodnou poklicí. Snižte teplotu a vše opékejte, než je pokrm propečený.
4. Objedte obrabečkou kolem fritáty, aby se uvolnily okraje, zdvihněte ji a rozkrojte na 4 díly. Posypte zbývající petrželkou.
5. Servírujte s opečeným kváskovým chlebem.



Vejce royale



Přísady

HOLANDESKÁ OMÁČKA

4 vaječné žloutky

1 až 1½ PL čerstvé

citronové šťávy podle chuti

1 PL vody

½ ČL mořské soli

125 g nesoleného másla, na kostičky

4 velká vejce

4 anglické muffiny

120 g uzeného lososa

1 avokádo, na tenké plátky (volitelně)

2 PL nasekané pažitky

Příprava

1. Vložte máslo na pánev při střední teplotě rozpouštějte 2 minuty, než se začnou tvořit bublinky. Nalijte ho do nádoby pro pozdější přípravu v mixéru nebo kuchyňském robotu.
2. Vložte do kuchyňského robotu nebo do mixéru vaječný žloutek, citronovou šťávu, vodu a sůl a míchejte vše po dobu 1½ minuty. Hmota se napění. Pomalu přilijte horké máslo. Nepřilívejte ho příliš rychle, aby se hmota nesrazila. Vše by se mělo promíchávat asi 40 až 60 sekund. Podle chuti okořeňte a směs v nádobě odstavte stranou.
3. Pánev naplňte vodou a vodu přiveďte k varu. Mírně snižte teplotu a vložte vejce do pánve, vařte je po dobu 3 minut a vyjměte je. Protože je pánev plochá, navrhujeme vejce po polovině doby opatrně obrátit.
4. Opečte muffiny a podle chuti je obložte proužky avokáda, a na každý položte 30 g uzeného lososa, na něj položte vejce, přelijte omáčkou a posypejte pažitkou.



Sendvič s párky a karamelizovanou červenou cibulkou



Přísady

- 1 PL olivového oleje
- 1 velká červená cibule, tence nakrájená
- 8 cumberlandských nebo lincolnhirských párků
- 2 PL másla
- 8 tenkých plátků bílého chleba, příp. opečeného
- kečup nebo hořčice

Příprava

1. Nalijte do pánve olej a duste cibuli za stálého míchání 10 minut, až zkaramelizuje. Odložte je stranou.
2. Vložte párky do pánve a při střední teplotě opékejte 3 minuty. Snižte teplotu a opékejte ještě jednou 8-10 minut za občasného otáčení.
3. Potřete chléb máslem a párky rozkrojte na polovinu. Položte na každý plátek chleba 4 poloviny párků, navrch posypejte cibulkou a ochuťte kečupem nebo hořčicí.



Kuře Piccata



Přísady

2 kuřecích prsa bez kostí a kůže (450 g) rozkrojte na poloviny a rozklepejte na tloušťku 2 cm

1 ČL mořské soli

½ ČL pepře

40 g hladké mouky

2 PL olivového oleje (volitelně)

kůra z citronu

šťáva ze 2 citronů (4 PL)

200 ml kuřecího vývaru

1 PL kaparů

2 PL čerstvé petrželky nasekané nahrubo

45 g nesoleného másla

Velmi tenké špagety

Příprava

1. Položte kuřecí prsa mezi dva listy pečícího papíru a rozklepejte je paličkou na maso nebo těžkou pávnou na tloušťku 2 cm.
2. Přidejte do mouky sůl a pepř a kuřecí prsa v ní obalte.
3. Zahřejte pánve na střední teplotu a přidejte 1 PL oleje. Vložte kuřecí prsa do pánve a opékejte je po dobu 2 minut z obou stran, než zhnědnou. Během zbývající přípravy je pak odložte stranou na talíř. Přilijte zbývající olej a kuřecí prsa znovu opékejte z každé strany 2 minuty. Přilijte citronovou šťávu a vývar a vložte kuře opět do pánve. Opékejte ještě 2 minuty.
4. Nakonec kuře vyjměte a položte na talíř. Vložte do pánve kapary, promíchejte máslo s omáčkou a nechte vše 2-3 minuty lehce redukovat. Přelijte omáčkou kuře a posypte petrželkou.
5. Servírujte s těstovinami.



Kuře Tikka Masala



Přísady

6 PL pasty Tikka (rozdělené na dvě poloviny)

2 celá kuřecí prsa bez kostí a kůže

(450 g), nakrájená na kostky o velikosti 2 cm

200 g přírodního jogurtu

2 PL ghí nebo oleje (volitelně)

1 velká žlutá cibule, oloupaná a nakrájená najemno

1 červená paprika, nakrájená na kostky o velikosti 2 cm

350 ml kuřecího vývaru

2-3 PL rajského protlaku

20 g mandlové mouky

mořská sůl podle chuti

100 ml smetanového sýra (Crème double)

Koriandr, klínky limety a čatni k ozdobení

Servírujte s rýží basmati nebo s chlebem naan

Příprava

1. Smíchejte 3 PL pasty Tikka s jogurtem a vložte kuře do marinády. K marinování můžete použít středně velký sáček do mrazáku. Vložte ho na 1 hodinu do chladničky.
2. Nalijte za střední teploty olej do pánve a poduste cibulku po dobu 4-5 minut, než pomalu zhnědne. Přidejte pak papriku a zbývající 3 PL pasty Tikka, rajský protlak a mandlovou mouku. Nechte vše 2 minuty péct a přilijte vývar. Vše nechte asi 5 min vařit na mírném plameni. Odložte stranou do misky.
3. Vyjměte kuře z marinády a nechte okapat. Dejte do čisté pánve 1 PL oleje nebo ghí a pečte kuře asi 5 minut, než je téměř propečené. Pravidelně ho přitom otáčejte. Dejte opět do pánve směs omáčky a cibule a vše vařte další 3 minuty. Vešlehejte sýr a ochuťte. Ozdobte pokrm koriandrem a servírujte s měsíčky limety a chlebem naan nebo s rýží.



Kuře s pomerančovou polevou



Přísady

2 kuřecích prsa bez kostí a kůže (450 g) rozkrojte na poloviny a rozklepejte na tloušťku 1,5 cm

Sůl a pepř k okoření kuřete

40 g hladké mouky

2 PL oleje (volitelně)

100 ml pomerančové šťávy

POLEVA

90 g pomerančové marmelády

1 ČL dijonské hořčice

½ červené chilli papričky, bez zrněk a jemně nakrájené

1 rozdrcený stroužek česneku

100 ml pomerančové šťávy

2 PL čerstvé nasekané petrželky

Oloupejte polovinu neošetřeného pomeranče

Servírujte s rýží pilaf

Příprava

1. Položte kuřecí prsa mezi dva listy pečícího papíru a rozklepejte je paličkou na maso nebo těžkou pánví na tloušťku 1,5 cm.
2. Přidejte do mouky sůl a pepř a kuřecí prsa v ní obalte.
3. Zahřejte pánvev na střední teplotu a přidejte 1 PL oleje. Vložte kuřecí prsa do pánve a opékejte je po dobu 2 minut z obou stran, než zhnědnou. Pak odložte stranou na talíř. Smíchejte všechny přísady pro polevu v malé misce. Přilijte zbývající olej a kuřecí prsa znovu opékejte z každé strany 2 minuty. Přilijte pomerančovou šťávu a polevu a vložte kuře opět do pánve. Snižte teplotu a pečte ještě 2 minuty, kuře přitom na pánví otáčejte.
4. Servírujte s rýží pilaf a ozdobte petrželkou a pomerančovou kůrou.



Šťavnatý flank steak

na zeleninovém loži s omáčkou chimichurri



Přísady

2 steaky bavette nebo podobné jako flanky (450 g)

Mořská sůl a pepř k dochucení

2 PL oleje (volitelně)

OMÁČKA CHIMICHURRI

2-3 stroužky česneku na kostičky

25 g čerstvé petrželky, omyté a bez stonků

1 ČL sušeného oregana

½ ČL uzené papriky

3 PL octa z červeného nebo bílého vína

110 ml olivového oleje

¼ ČL červených chilli vloček (chipotle - uzené chilli papričky jsou vynikající pro uzenou chuť)

Sůl a pepř

SALÁT

220 g rukoly

1 svazek chřestu, omytého a podušeného

175 g dušených

srdíček artyčoku, rozpůlených

100 g cherry rajčat, rozpůlených

25 g ovčího sýra, strouhaného

Příprava

1. Vložte všechny přísady na omáčku do mixéru a rozmixujte je nadrobno.
2. Okořeňte steaky solí a pepřem podle chuti.
3. Zahřejte pánve na vysokou teplotu a přilijte olej, a pak přidejte steaky. Opékejte z každé strany 3-5 minut, podle jejich tloušťky. Maso byste neměli péct déle, protože steak se servíruje nejlépe rare, aby nebyl tuhý.
4. Vyjměte steaky z pánve a nechte 10 minut odpočívat, než ho nakrájíte na tenké plátky přes vlákno.
5. Vyčistěte pánve, přidejte 1 PL oleje a poduste chřest po dobu 4-5 minut.
6. Když je maso nakrájené, můžete připravit salát. Naaranžujte salát na talíř a položte na něj maso a zeleninu. Přelijte omáčkou.
7. Servírujte s křupavým chlebem.



Krevety Pad Thai



Přísady

200 g plochých rýžových nudlí

50 ml vody

1 PL koncentráту Tamarinde

30 g třtinového nebo světle hnědého cukru

3 PL čerstvé limetové šťávy

1 PL octa z rýžového vína

2 PL thajské rybí omáčky

2 PL rostlinného oleje (volitelně)

3 velké šalotky, nakrájené na tenké kroužky

2 vejce, vyšlehaná

300 g syrových tygřích krevet

60 g cukrového hrachu, rozpůleného

100 g čerstvých fazolových klíčků

60 g restovaných arašídů, nasekaných nahrubo

10 g čerstvého koriandru, nasekaného nahrubo nebo celého

½ červené chilli papričky, nakrájené najemno, na ozdobu

Plátky citronu a omáčka Sriracha na ozdobu

Příprava

1. Připravte nudle podle návodu na obalu a odložte je stranou.
2. Vložte do pánve vodu, Tamarinde, cukr, citronovou šťávu, rýžové víno a rybí omáčku, nechte všechno 1 minutu mírně povařit, a nalijte omáčku do misky a odložte stranou. Vyčistěte pánev.
3. Nalijte do pánve 1 PL oleje a zahřejte ho na střední teplotu. Přidejte šalotku a za stálého míchání duste 5-7 minut. Odložte orestovanou šalotku stranou.
4. Vyšlehejte vejce a smažte ho za stálého míchání na pánvi 1 minutu. Odložte ho stranou do misky.
5. Dejte do pánve 1 PL oleje a přidejte jarní cibulku. Nechte 1 minutu dusit a přidejte krevety. Opékejte je 1-2 minuty, než zeskolatí. Odložte je stranou a nechte okapat přebytečnou vodu.
6. Vložte do pánve omáčku a nudle a vařte je 1 minutu. Dbejte na to, aby v pánvi nezbyla žádná voda, aby nebyly vodnaté. Jinak nechte kapalinu vyvařit. Vložte opět do pánve kreveta a jarní cibulku, přidejte polovinu šalotky a polovinu arašídů, všechny fazolové klíčky a cukrový hrách a za nízké teploty několik minut povařte.
7. Naservírujte vše na talíř a navrch ozdobte zbytkem šalotky, arašídů, chilli papričky a koriandru. Obložte talíř plátky citronu.
8. Servírujte s trochou rybí omáčky a omáčky Sriracha.



Sekané kuře se zeleninovou směsí



Přísady

2 PL arašidového nebo rostlinného oleje (volitelně)
450 g kuřecích prsou bez kostí a kůže, nakrájené na proužky široké 1 cm
5 jarních cibulek, nakrájených na 5 cm špalíky
3 stroužky česneku na kostičky
1,5 cm čerstvého zázvoru na kostičky
1 červená chilli paprička, nakrájená
1 červená paprika, nakrájená na 1 cm proužky
200 g křehké brokolice, nakrájené na 5 cm růžičky
40 g restovaných ořechů kešu
K servírování rýže dle vlastního výběru nebo čínské nudle

OMÁ KA

1½ PL kukuřičné mouky
120 ml kuřecího vývaru nebo vody
1 PL čínského rýžového vína
2½ PL lehké sójové omáčky
2 PL hnědého cukru
1 PL sezamového oleje

Příprava

1. Zahřejte pánev na střední teplotu a přidejte 1/2 PL oleje. Otočte pánev. Přidejte polovinu kuřete a pečte 2-3 minuty. Odložte stranou do mísy. Stejným způsobem opečte zbytek a odložte stranou.
2. Vyčistěte pánev, přidejte PL oleje a otočte pánev. Přidejte jarní cibulku, česnek, zázvor a chilli papričku a míchejte 1 minutu. Přidejte proužky papriky a brokolici a vše pečte a míchejte 1 minutu. Přidejte kuře a omáčku a nechte za míchání vařit 1-2 minuty. Přidejte kešu ořechy.
3. Naaranžujte s rýží nebo nudlemi podle volby.



Losos z pánve

s koprovým máslem a fazolemi succotash



Přísady

4 filety z lososa (po cca 130 g)

Sůl a pepř podle chuti

50 g másla

Po 1 PL čerstvého
nasekaného kopru a
estragonu

SUCCOTASH

1 PL rostlinného oleje
(volitelně)

200 g pikantních fazolí,
nakrájených na 2 cm kusy

½ červené cibule na kostky

1 červená paprika na kostky

4 kukuřičné klasy, vyříznuté
košťály

6 cherry rajčat na čtvrtiny

60 ml bílého vína

sůl a pepř podle chuti

Špetka cayennského pepře

4 plátky citronu k servírování

Příprava

1. Smíchejte máslo a bylinky a vytvarujte z něj v potravinové fólii váleček. Do doby použití ho chladte. Možná nebudete potřebovat celé bylinkové máslo. Je ale vhodné i pro jiné pokrmy.
2. Pánev naplňte z poloviny vodou a vodu přiveďte k varu. Vařte fazole 4-5 minut, slijte je a odložte stranou.
3. Zahřejte pánev na střední teplotu. Ochutťte lososa solí a pepřem a pečte ho po straně s kůží 6-7 minut. Otočte ho a pečte dalších 6-7 minut. Položte na lososa kousek másla, nasadte poklici a odstavte pánev stranou.
4. Zahřejte další pánev na střední teplotu a přidejte olej a cibuli. Smažte 2-3 minuty a přidejte papriku. Smažte další 2 minuty a přidejte nyní kukuřici, rajčata, fazole a víno. Vše opékejte další 2 minuty a okořeňte podle chuti.
5. Naaranžujte succotash na talíř a položte kousek lososa s kouskem citronu přes každou porci.



Filet steak se sýrem

s modrou plísní na bílých fazolích a s chřestem



Přísady

1 PL olivového oleje
(volitelně)

4 rozdrčené stroužky
česneku

2 konzervy fazolí Cannellini,
slité a omyté (hmotnost
odkapaných fazolí 480 g)

150 ml kuřecího vývaru

po 1 větvičce rozmarýnu a
tymiánu

100 g cherry rajčat,
rozpůlených

Špetka chilli vloček

15 g nastrouhaného sýra
Romano

4 filet steaky asi 3 cm silné

sůl a pepř podle chuti

½ PL olivového oleje
(volitelně)

4 PL čerstvé strouhanky

50 g nadrobeného modrého
sýra Stilton

100 ml červeného vína

100 ml hovězího vývaru

15 g nesoleného másla

Tymián na ozdobu

Příprava

1. Nalijte olej do pánve a přidejte česnek. Smažte ho 1/2 minuty a přidejte pak fazole.
2. Přidejte rajčata, bylinky, koření a vývar. Vše nechte 10 minut vařit na malém plameni.
3. Přimíchejte strouhanku a sýr a odstavte směs stranou.
4. Zahřejte pánev na střední teplotu, přidejte olej a pečte steaky po každé straně 5-6 minut. Posypte je směsí strouhanky a sýra a vložte steaky do formy vhodné do trouby. Pečte v troubě, než pokrm získá zlatohnědou barvu.
5. Nalijte do pánve víno a výpek, ve kterém jste pekli steaky a zredukujte tekutinu na polovinu. Přidejte máslo a odstavte omáčku stranou k servírování přelitím přes steaky a fazole.
6. Duste chřest 2 minuty v pánvi, přidejte trochu vody, pánev zakryjte a nechte chřest 1 minutu vařit.
7. Naaranžujte fazole a chřest na talíře a přes ně položte steaky a přelijte omáčkou.



Pečené tygří krevety s pečenou vaječnou rýží



Přísady

TYGŘÍ KREVEITY

300 g krevet

1 PL arašídového oleje

1 PL zázvoru, strouhaného

3 nastrouhané stroužky
česneku

1 červená chilli paprička,
nakrájená

2 hlavičky čínské zeli, na
čtvrtky

6 PL tmavé sójové omáčky

1 PL světlé sójové omáčky

1 PL vína Shaoxing

10 g koriandru, nasekaného

PEČENÁ VAJEČNÁ RÝŽE

500 g vařené jasmínové rýže

3 vejce, vyšlehaná

1 svazek jarní cibulky,
nakrájené po délce

2 PL arašídového oleje

¼ ČL sezamového oleje

¼ ČL bílého pepře

Příprava

1. Zahřejte olej v pánvi, přidejte zázvor, česnek a chilli a vše duste asi minutu, než bude česnek měkký.
2. Přidejte krevety a duste, než úplně zružžoví. Přidejte čínské zeli, sójovou omáčku a víno Shaoxing a udržujte relativně vysokou teplotu. Pánev na několik minut přiklopte, než bude čínské zeli podušené. Přidejte jarní cibulku a koriandr.
3. Zahřejte olej na pánvi.
4. Přidejte rýži a za stálého míchání udržujte vysokou teplotu, než bude rýže teplá.
5. Odsuňte rýži stranou a přidejte vyšlehané vejce, vyčkejte, než se na dolní straně vytvoří pevná vrstva, a tu pak pomalu rozmíchejte tak, jako byste připravovali míchaná vejce.
6. Smíchejte pak vejce s rýží a přidejte bílý pepř.
7. Servírujte vše s jarní cibulkou a sezamovým olejem.



Losos s marinádou teriyaki a růžičkovou kapustou



Přísady

LOSOS

4 filety z lososa

20 g zázvoru, strouhaného

4 ČL sezamového oleje

4 PL javorového sirupu

8 PL sójové omáčky Teriyaki

4 nastrohané stroužky
česneku

2 PL vody

1 PL světlé sójové omáčky

RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA

2 ČL arašidového oleje

400 g růžičkové kapusty
nakrájené najemno

1 ČL sezamového oleje

1 PL černých sezamových
semínek

Příprava

1. Smíchejte nejdříve všechny ingredience pro přípravu lososa a nechte ho 30 minut marinovat.
2. Zahřejte pánev a vložte do ní lososa kůží dolů.
3. Pečte lososa 3-4 minuty při střední teplotě, obraťte ho a smažte další 4 minuty, než bude propečený. Krátce před tím nalijte do pánve marinádu a nechte ji zredukovat.
4. Zahřejte mezitím pánev s arašidovým olejem. Přidejte růžičkovou kapustu a nechte ji při vysoké teplotě několik minut opékat. Měla by se mírně zbarvit. Přidejte nakonec sezamový olej a sezam.
5. Naaranžujte na talíř část růžičkové kapusty, filet lososa a část omáčky.



Hovězí bourguignon



Přísady

Olej k opečení hovězího masa

1 kg hovězího masa, nakrájeného na kousky nebo nahrubo

2-3 ČL másla

100 g prorostlé šunky, nakrájené najemno

1 cibule na plátky

1 mrkev na plátky

2 PL hladké mouky

1 lahev Burgundského nebo Chianti

1 PL rajského protlaku

2 stroužky česneku na plátky

1 bobkový list

2 větvičky tymiánu

12 malých cibulek, oloupaných a nakrájených, plus 10 g másla

12 malých žampionů, omytých a nakrájených, plus 10 g másla

2 PL nasekané petrželky

400 g vařených brambor nebo vaječných těstovin k servírování

Příprava

1. Předehejte olej na 150 °C. Zahřejte pánev na vysokou teplotu. Přilijte pak trochu oleje a opečte zprudka hovězí maso nakrájené na kousky, než bude po všech stranách hnědé. Pak ho odložte stranou na talíř.
2. Vložte do pánve máslo, poté šunku. Šunku pečte, než bude měkká a mírně se zbarví. Odložte ji stranou s hovězím masem.
3. Vložte do pánve plátky cibule a mrkev a duste, než změknou a mírně se zbarví (v případě potřeby přidejte více másla). Nakonec přidejte na několik minut česnek.
4. Vložte opět všechno do pánve a posypte moukou, okořeňte a přidejte bylinky, rajčatový protlak a víno tak, aby bylo maso zakryté.
5. Vložte maso do formy vhodné k pečení v troubě a nechte vše v troubě 2 ½ hodiny pomalu zapékat.
6. Zahřejte pánev a vložte do ní 10 g másla. Když máslo začne tvořit bublinky, přidejte cibuli. Stále míchejte, aby rovnoměrně zhnědla, a odstavte ji stranou.
7. Zahřejte znovu ve stejné pánvi 10 g másla, a když začne tvořit bublinky, přidejte žampiony. Duste je do zlatohněda, okořeňte, a poté odstavte stranou.
8. Po 2½ hodinách přidejte k pokrmu ve formě cibuli a žampiony a zapékejte další hodinu nebo než je maso úplně křehké.
9. Servírujte s brambory nebo těstovinami a ozdobte petrželkou.



Jehněčí kotlet s rozmarýnem a česnekem



Přísady

**3-4 rozdrčené stroužky
česneku**

**1 PL čerstvého nasekaného
rozmarýnu**

1 PL octa z červeného vína

**3 PL olivového oleje a 1 další
PL k vaření**

Sůl a pepř k ochucení

12 jehněčích kotlet

POZNÁMKA:

*Jako přílohu doporučujeme
petrželkové brambory a
čerstvý hrášek.*

Příprava

- 1.** Vložte všechny ingredience do mísy a nechte několik hodin nebo pokud možno přes noc marinovat.
- 2.** Zahřejte pánev. Nalijte na ní 1 PL oleje. Vyměte kotlety z marinády - bez česneku. Poduste je v pánvi při střední teplotě, opečte po každé straně 3 minuty (medium rare) nebo 4-5 minut (well done).



Flambované mango na vanilkové zmrzlině



Přísady

Celé mango, oloupané a nakrájené na kousky 1 x 2 cm

25 g nesoleného másla

40 g práškového cukru

Limetková kůra

½ PL limetkové šťávy

60 ml Tequilly

1 litr vanilkové zmrzliny nebo zmrzliny s příchutí podle vaší chutě.

Příprava

1. Rozpusťte máslo na pánvi a přidejte cukr a limetkovou šťávu. Všechno 1 minutu povařte.
2. Přidejte mango a vařte další 1 minutu.
3. Přilijte Tequillu.
4. Zapalte ji zápalkou.
5. Vařte 1 minutu.
6. Naservírujte porci zmrzliny a servírujte s mangem a omáčkou.



Slaný karamel na jablečných plátcích



Přísady

200 g práškového cukru

2 PL vody

60 g nesoleného másla, na kostičky

100 ml Mascarpone

1 ČL vanilkové pasty

1 špetka mořské soli

4 jablka, doporučujeme

Granny Smith pro trochu kyselosti v této omáčce

Jablka vykrojíte a nakrájete na plátky

Příprava

1. Vložte do pánve cukr a přilijte vodu a míchejte. Povařte společně 5-6 minut, než vznikne zlatožlutá barva. Opatrně míchejte, než začne rovnoměrná karamelizace.
2. Po 6 minutách přimíchejte máslo a vařte 1 minutu. Opatrně, směs vytváří bublinky a je velmi horká.
3. Přimíchejte Mascarpone, vanilku a mořskou sůl.
4. Nechte směs hodinu vychladnout, a poté servírujte s plátky jablek



Mléčná rýže s třešňovým kompotem



Přísady

MLÉČNÁ RÝŽE

50 g másla

35 g práškového cukru

100 g pudinkové rýže

850 ml plnotučného mléka

150 ml Mascarpone

Semena z jednoho
vanilkového lusku

1 bobkový list

Několik proužku citronové
kůry

Trochu nastrouhaného
muškátového oříšku

TŘEŠŤOVÝ KOMPOT

350 g třešní

1 PL citronové šťávy

1 PL jemného hnědého cukru

5 PL vody

Příprava

1. Předehřejte troubu na 150 °C. Rozpusťte na pánvi máslo a přidejte rýži, a pak cukr. Vše zahřívejte při nízké teplotě, než se cukr rozpustí.
2. Přidejte mléko, Mascarpone, vanilku, citron a krátce před varem bobkový list. Vypněte sporák a nastrouhejte do směsi trochu muškátového oříšku.
3. Použijte nyní formu vhodnou do trouby, nalijte do ní směs a umístěte ji na 1 až 1 ½ hodiny do trouby, než bude rýže měkká. Nechte mléčnou rýži před podáváním 10-15 minut vychladnout.
4. Během chladnutí mléčné rýže připravte kompot. Vypeckujte třešně a vložte s citronovou šťávou a cukrem do pánve. Nechte několik minut povařit, než se cukr rozpustí a třešně změknou.
5. Naaranžujte velkou porci mléčné rýže do misky a rozložte na ni kompot.



POKYNY K PÉČI

Před prvním použitím

Odstraňte části balení a etikety. Opláchněte pánve teplou vodou a jemným mycím prostředkem a následně ho důkladně osušte.

Zapečetění pánve pro lepší výsledky

1. Před prvním použitím vytřete vnitřní stranu kuchyňskou utěrkou navlhčenou ve stolním oleji.
2. Zahřejte pánve na střední teplotu, až olej začne vřít.
3. Nechte pánve vychladnout a následně ji vyčistěte vodou a utěrkou.
4. Opakujte tento postup pravidelně k vylepšení nepřilnavé povrchové úpravy a prodloužení životnosti.

Všeobecná údržba

- Vhodná pro použití na všech druzích sporáků.
- Vyvarujte se přehřátí pánve, pokud je prázdná.
- Nezahřívejte nikdy olej nebo tuk natolik, aby se přepaloval nebo černal.
- Lehké známky opotřebení na povrchu jsou normální a nemají vliv na funkci nepřilnavé povrchové úpravy.
- Se zvýšenou opatrností lze používat kuchyňské náčiní z kovu, zejména nože a vidličky. K ochraně nepřilnavé povrchové úpravy a k zamezení poškrábání se doporučuje použití kuchyňského náčiní z plastu, silikonu
- nebo nylonu.
- Vyvarujte se krájení přímo na pánvi.
- Pánev při používání nikdy nenechávejte bez dozoru.

POKYNY K ČIŠTĚNÍ

- Nechte pánve před čištěním důkladně vychladnout.

- Vyčistěte vnitřní a vnější povrch pánve teplou vodou, jemným mycím prostředkem a měkkou houbou.
- **NEPOUŽÍVEJTE** čisticí prostředky na hrnce nebo drsné kovové mycí houby nebo abrazivní mycí prostředky.
- Před použitím se ujistěte, že je dolní strana pánve suchá.

OPATRNĚ!

Mytí v myčce na nádobí:

- Některé prostředky k mytí v myčkách na nádobí obsahují korozivní součásti, které mohou pánve poškodit.
- V myčce na nádobí může dojít působením určitých čisticích prostředků k opotřebení vnitřní povrchové úpravy pánve nebo k jejímu zbarvení. Toto opotřebení není kryto zárukou.

VÝSTRAHA

- Uchovávejte mimo dosah dětí.



Elektrický



Keramický



Plynový



Indukce



Vhodná do myčky
na nádobí

JETZT GLEICH BESTELLEN!



24cm **KOCHTOPF MIT DECKEL**



28cm **GRILLPFANNE**



28cm **DECKEL**



24cm **DECKEL**



0800 400 66 50*

*Gratis erreichbar
aus DE, AT und CH



www.mediashop.tv

EN: Order today: the matching lids, the 24cm pot with lid, or the generous grill pan for delicious grilled delicacies: 0800 400 66 50 (accessible free of charge calling from DE, AT and CH) or at www.mediashop.tv

FR: Commandez dès aujourd'hui les couvercles adaptés, la casserole de 24 cm couvercle compris ou la poêle grill aux dimensions généreuses qui fait de vos grillades de véritables délices : 0800 400 66 50 (gratuit à partir de DE, AT et CH) ou sur www.mediashop.tv

IT: Ordinate subito i coperchi coordinati, la pentola da 24 cm con coperchio o la generosa padella per la griglia per cucinare deliziose prelibatezze: 0800 400 66 50 (gratuito da Germania, Austria e Svizzera) oppure sul sito www.mediashop.tv

NL: Bestel vandaag nog: de bijpassende deksel, de pan van 24 cm met deksel of de royale grillpan voor heerlijke, gegrilde gerechten: 0900 02 99 (vanuit Nederland, lokaal tarief) resp. 0900 422 33 (vanuit België, € 0,50 p/m) of via www.telsell.com

HU: Rendelje meg még ma: az illeszkedő fedőket, a 24 cm-es edényt fedővel vagy a nagyméretű grillserpenyőt az isteni, grillezett finomságok elkészítéséhez. A legjobb, ha most rögtön meg is rendeli a következő telefonszámon: 06 96 961 186 (a helyi beszélgetés díjáért) vagy a következő honlapon www.mediashop.hu

CZ: Objednejte ještě dnes: vhodnou poklici, 24 cm hrnec včetně poklice nebo velkou grilovací pánev pro skvělé grilované pochoutky: 255 790 598 (za místní tarif) nebo na www.mediashop.cz

SK: Objednajte si ešte dnes: vhodné pokrievky, hrniec s priemerom 24 cm vrátane pokrievky alebo veľkorysú grilovačiu panvicu na prípravu lahodných grilovaných jedál: 02 20 990 883 (pri miestnych sadzбách) alebo na www.mediashop.sk

RO: Comandați încă de astăzi: capacele corespunzătoare, oala de 24 de cm inclusiv capacul sau tigaia generoasă pentru grătar destinată pentru delicatese minunate la grătar: 031 811 4041 (la tariful local) sau la adresa www.mediashop.tv

Importeur:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv | DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00

Stand: 04/2021 | M28940 | M28941