



KUCHYŇSKÝ ROBOT

PŘÍKLADY RECEPTŮ

"Nejedná se o oficiální recepty vydané společností Chef Pro. Pro tento kuchyňský robot nikdy nebyly vydány žádné oficiální recepty. Toto jsou recepty a postupy, které sestavili naši kolegové, kteří robot prezentují na předváděcích akcích a samozřejmě ho také používají v běžném životě".

ZELENINOVÁ POLÉVKA SE SMETANOU

Přísady pro 4 osoby: 2 brambory, 1 mrkev, 1 pórek, 1 tuřín, 10 g celeru, 1/2 l vařící vody, sůl, pepř, 2 polévkové lžíce smetany

Příprava: Zeleninu omyjte, očistěte a nakrájejte na větší kusy. Vložte do vařící vody, přidejte sůl, pepř a povařte 15 minut. Vývar slijte k dalšímu použití, zbytek rozmixujte v robotu. Tuto hotovu kaši přidejte opět do vývaru a dochutěte smetanou.

JÁTROVÁ PAŠTIKA

Přísady: cibule, 300–500 g kuřecích jater, pepř, máslo, tymián, česnek, sůl, 30 ml smetany

Příprava: Na sádle osmahneme dozlatova cibulku nakrájenou na kostičky. Za stálého smažení přidáme 300-500g pokrájených kuřecích jater a dle chuti opepříme. Směs necháme 15 minut dusit. Až jsou játra hotová (nejsou uvnitř růžová), necháme směs vychladnout. Poté do misky se šesti noži vložíme játra s cibulkou spolu se změkklým máslem, tymiánem, utřeným česnekem, solí a 30 ml smetany a vše rozsekáme. Směs ochutnáme a dle potřeby dostatečně dochutíme. Do vzniklé směsi můžeme přidat i velkou lžici brusinkové marmelády či hrst sušených brusinek. Paštiku dáme do lednice, necháme ji odležet a ztuhnout.

Tip: Do misky můžete přidat společně s játry i trochu pečeného masa.

PALAČINKOVÉ TĚSTO

Přísady: 1 šálek mouky, 3 vajíčka, ½ šálku mléka,

Příprava: Mouku, vejce a mléko smíchejte v misce robotu. Mixujte, dokud nebude těsto hladké.

LETNÍ KOKTEJL

Přísady: 3 kostky ledu, 1 jablko, 4 jahody, 1 plátek ananasu, 1 pomeranč, 1 citrónu, cukr

Příprava: Kousky ovoce rozmixujte. Přidejte 2 dl vody a cukr.

MASOVÝ TATARÁK

Přísady: Hovězí maso cca. 150g, 1 šalotka, sůl, pepř, trocha omáčky Tabasco, 1 čajová lžička ostré hořčice, 1 vaječný žloutek

Příprava: Šalotku nakrájejte nahrubo. Hovězí maso nakrájejte na kousky, vložte s ostatními přísadami do přístroje a dle přání nasekejte najemno přerušovaně.

JÁTROVÉ KNEDLÍČKY

Přísady: 1 cibule, 1 svazek petrželové natě, sůl, pepř, špetka muškátového oříšku, vaječný žloutek, 2 staré rohlíky navlhčené v mléku, 300g jater, Strouhanka

Příprava: Cibuli a petrželovou nať nakrájejte najemno a vložte do předem připravené misky. Játra nakrájejte na malé kousky, nasekejte dle přání a přidejte do misky. K přísadám, které se nacházejí v misce, přidejte vejce, sůl, pepř, špetku muškátového oříšku, vymačkané rohlíky a promíchejte přerušovaně. Poté ze směsi tvořte knedlíčky a lehce obalujte ve strouhance. Nakonec je vložte do vařící polévky. V případě, že budete chtít najemno nasekané knedlíčky, doporučujeme vymačkané rohlíky nasekat najemno nepřerušovanou v misce s noži.

SEKANÉ MASO

Přísady: max. 200 g hovězího, skopového, vepřového nebo jehněčího masa

Maso nakrájejte nahrubo a vložte do univerzální misky. Opakovaným zapnutím a vypnutím přístroj nakrájí maso nejdříve nahrubo a dalším delším spuštěním přístroje ho nakonec nakrájíte najemno. Přidáním 1 vejčeka a dalším promícháním obdržíte masovou hmotu na sekanou. Nakonec kořeňte dle Vaší libosti.

BRAMBOROVÁ KAŠE

Přísady: 3 – 4 brambory, 30 – 40 g másla, 1/2 sklenice mléka, 2 lžíce sladké smetany, 1 žloutek, sůl, pepř

Příprava: Brambory oloupejte a nakrájejte na hrubé na hrubé kostky. Brambory vložte do hrnce se slanou vodou a asi 20 minut vařte. Poté brambory slijte. POZOR: Nenechte je vychladnout, ale zpracujte je dále za tepla. Spolu s máslem, horkým mlékem, žloutkem a smetanou je vložte do univerzální misky a mixujte, až docílíte správné krémovosti. Dochutěte solí a pepřem a okamžitě podávejte.

VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA

Přísady: 3 vařená vejce, 1 malá cibule, 1 malý svazek pažitky, sůl, pepř, hořčice, 1 polévková lžíce kysané smetany

Příprava: Malou cibuli nakrájejte na kousky, svazek pažitky na třikrát. Do misky přidejte ostatní přísady a dle přání promíchejte.

ZMRZLINA

Přísady: Zmražené ovoce (jahody, maliny, rybíz, borůvky, kolečka banánu, kousky ananasu,...), kondenzované mléko, cukr moučka nebo med

Příprava: Do plastové misky se šesti noži vložte zmražené ovoce dle chuti a poté rovnoměrně prolejte 10% kondenzovaným mlékem, tak aby ovoce bylo vše prolito. Poměr kondenzovaného mléka ke zmraženému ovoci ovlivňuje hustotu zmrzliny - doporučujeme na 100g zmraženého ovoce dát cca 65-75g kondenzovaného mléka, což odpovídá tomu, že bude skoro vše ovoce ponořeno v kondenzovaném mléce. Doslaďte dle své chuti a preferencí (med, cukr, javorový sirup) a rozsekejte. Při sekání tvrdých a zmrzlých surovin držte důkladně druhou rukou misku i pohonnou jednotku. Sekejte do té doby až je zmražené ovoce důkladně rozsekané a tvoří hustou hmotu.

Tip: Do zmraženého ovoce pro dochucení můžete přidat i trochu jogurtu, či kapku vaječného likéru.

ŘECKÉ FRAPÉ – LEDOVÁ KÁVA

Přísady: 5-10 kostek ledu, 1 lžíce instantní kávy, 70ml vody, kondenzované mléko, rum, cukr

Příprava: Do plastové misky se šesti noži vložte 5 až 10 kostek ledu (dle velikosti kostek). Kostky rozsekejte na ledovou tříšť (při sekání držte druhou rukou misku i pohonnou jednotku), po té misku otevřete a na rozsekaný led nasypete 1 polévkovou lžici instantní kávy (nejlépe Nescafé Classic, Jacobs Velvet) a vše zalejte studenou vodou (cca. 70-100 ml studené vody). Misku zavřete a šlehejte do husté pěny. Pokud bude pěny málo, příště dejte o trochu více vody. Doslaďte 1-2 polévkovými lžícemi práškového cukru, přidejte 70-100ml 10% neslazeného kondenzovaného mléka, které ovlivňuje jemnost kávy, a opatrně pulsně do sebe ingredience vmíchejte. Káva je hotová.

Tip: Do kávy můžete pro dochucení přidat i kapku rumu nebo vaječného likéru.

VAJEČNÝ LIKÉR

Přísady: 1 vejce, 1/8 l mléka, práškový cukr, 1/10 whisky, rumu, koňaku, ginu, ledové kostky

Příprava: Vejce, cukr, mléko, ledové kostky rozmixujte cca. 15 sekund. Nakonec přidejte alkohol a mixujte 20 sekund.

HORKÁ ČOKOLÁDA

Přísady: Čokoláda, cukr, horká voda, mléko, rum, whisky

Příprava: Kousky čokolády rozmixujte s vroucí vodou do doby, než bude čokoláda rozpuštěna. Poté ochutěte cukrem, popřípadě alkoholem.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Prodává se samostatně a dokáže vám výrazně zjednodušit a zpříjemnit práci s kuchyňským robotem Chef Professional.

LOUPAČ ČESNEKU

Toto příslušenství lze používat jak v základní misce kuchyňského robota Chef Professional, tak i ve skleněné nebo nerezové nádobě 1200 ml.

Česnek byl odjakživa považován za posvátnou rostlinu. Řekové a Římané ve starověku mu připisovali posilující účinky a dávali ho jíst svým vojákům na válečných výpravách. Perští lékaři ho doporučovali při hadím uštknutí, kousnutí od štíra nebo proti vzteklině. A dostávali ho i otroci ve starém Egyptě, kteří pracovali na pyramidách. Česnek je také považován za přírodní antibiotikum, neboť má velký obsah vitamínů, minerálů a antibakteriálních složek. Česnek údajně zlepšuje imunitní systém; chrání lidský organismus před nachlazením; je účinný proti bolesti v krku a při angíně; pomáhá snížit hladinu cholesterolu, zlepšuje tak krevní oběh, pročišťuje cévy; podporuje činnost srdce a reguluje krevní tlak; snižuje výskyt nádorů tlustého střeva a žaludku; zlepšuje účinnost trávení; odpuzuje parazity, jako jsou klíšťata.



Ingredience	Max. množství	Doba zpracování	Poznámka
Česnek	200 g	30 sek.	Palíčky česneku rozeberte na jednotlivé stroužky. Pro lepší výsledek oloupání odstraňte tvrdou špičku stroužku česneku.



ŠLEHACÍ LIŠTA

Nejlepších výsledků šlehání dosáhnete, když tuto šlehací lištu použijete v základní misce kuchyňského robota Chef Professional. S pomocí šlehací lišty můžete připravit například: sníh z bílků, šlehačku, ovocnou pěnu, lehká a palačinková těsta (bez másla), majonézu (viz. víčko s nalévacím otvorem níže), apod.



VÍČKO S NALÉVACÍM OTVOREM

Je určeno k základní 600ml misce kuchyňského robota Chef Professional a slouží k dolévání tekutiny během sekání nebo šlehání. Pomocí tohoto víčka a šlehací lišty můžete připravit vynikající domácí majonézu. Při výrobě domácí majonézy je důležité, aby se olej doléval do misky průběžně během šlehání, čehož docílíte pouze s víčkem s nalévacím otvorem.

