



TESLA

Kuchařka/Cookbook



Kuřecí polévka

Kuracia polievka

Chicken soup

Zupa z kurczaka



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

Suroviny

500 g vykostěných kuřecích prs
1 velká cibule
3 mrkve
2 stonky celeru
2 lžičky tymiánu
2 lžičky rozmarínu
3 stroužky česneku
1 bobkový list
sůl
pepř
8 hrnků kuřecího vývaru
těstoviny do polévky

Suroviny

500 g kuracích prs bez kostí
1 velká cibula
3 mrkvy
2 stonky zeleru
2 lyžičky tymiánu
2 lyžičky rozmarínu
3 strúčiky cesnaku
1 bobkový list
soľ
koreníe
8 šálok kuracieho vývaru
cestoviny na polievku

Postup

- Nakrájejte mrkev, cibuli a řapíkatý celer. Očistěte česnek.
- Všechny suroviny krom těstovin vložte do hrnce a zalijte vývarem. Důkladně promíchejte.
- Uzavřete víko tlakového hrnce. Nastavte program POLÉVKA a čas 20 minut.
- Po skončení programu opatrně upustěte páru z hrnce a otevřete víko.
- Do polévky přidejte předvařené těstoviny a promíchejte.
- Servírujte s nakrájenou petrželkou nebo jarní cibulkou.

CZ

Postup

- Nakrájajte mrkvu, cibulu a stonky zeleru. Cesnak očistite.
- Všetky prísady okrem cestovín vložte do hrnca a zalejte vývarom. Dôkladne premiešajte.
- Zatvorte veko tlakového hrnca. Nastavte program POLÉVKA a čas na 20 minút.
- Po skončení programu opatrne vypustite paru z hrnca a otvorte pokrievku.
- Do polievky pridajte vopred uvarené cestoviny a premiešajte.
- Podávajte s nasekanou petržlenovou vňaťou alebo jarnou cibuľkou.

SK



Ingredients

500 g boneless chicken breast
1 large onion
3 carrots
2 stalks of celery
2 teaspoons thyme
2 teaspoons rosemary
3 cloves garlic
1 bay leaf
salt
pepper
8 cups chicken broth
pasta for soup

Surowce

500 g piersi z kurczaka bez kości
1 duża cebula
3 marchewki
2 łodygi selera naciowego
2 łyżeczki tymianku
2 łyżeczki rozmarynu
3 ząbki czosnku
1 liść laurowy
sól
pieprz
8 filiżanek bulionu z kurczaka
makaron do zupy

Directions

- Chop carrots, onions and celery stalks. Clean the garlic.
- Put all the ingredients except the pasta in a pot and pour in the broth. Mix thoroughly.
- Close the lid of the pressure cooker. Set the SOUP programme and the time to 20 minutes.
- When the programme is finished, carefully release the steam from the pot and open the lid.
- Add the pre-cooked pasta to the soup and stir.
- Serve with chopped parsley or spring onions.

EN

Procedura

- Posiekać marchew, cebulę i łodygi selera. Oczyszczyć czosnek.
- Wszystkie składniki oprócz makaronu umieścić w garnku i zalać bulionem. Dokładnie wymieszać.
- Zamknij pokrywę szybkowaru. Ustaw program ZUPA i czas na 20 minut.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuść parę z garnka i otwórz pokrywę.
- Dodaj ugotowany makaron do zupy i wymieszaj.
- Podawać z posiekaną natką pietruszki lub dymką.

PL

Fazolová polévka se špenátem

Fazuľová polievka so špenátom

Bean soup with spinach

Zupa fasolowa ze szpinakiem



4 porce/porcie/servings/porcje



15 min

Suroviny

1 lžíce olivového oleje
1 ks paprikové klobásy
3 stroužky česneku
1 cibule
3 mrkve
2 stonky celeru
2 konzervy bílých fazolí
1/2 lžičky sušeného oregana
2 bobkové listy
8 hrnků kuřecího vývaru
sůl
pepř
3 hrnky baby špenátu

Suroviny

1 polievková lyžica olivového oleja
1 kus paprikovej klobásy
3 strúčiky cesnaku
1 cibuľa
3 mrkvy
2 stonky zeleru
2 plechovky bielej fazule
1/2 čajovej lyžičky sušeného oregana
2 bobkové listy
8 šálok kuracieho vývaru
soľ
korenie
3 šálky baby špenátu

Postup

- Orestujte klobásku po dobu 3-4 minut - program SMAŽENÍ.
- Přidejte cibuli, česnek, mrkev, celer, fazole, oregano a bobkový list.
- Osolte a opepřete. Vmíchejte kuřecí vývar.
- Zrušte program SMAŽENÍ a zapněte program LUŠTĚNINY. Čas nastavte na 10 min.
- Po skončení programu opatrně upustíte páru z hrnce a otevřete víko.
- Přidejte baby špenát a promíchejte. Špenát už nevařte, po přidání změkne.
- Můžete hned podávat.

CZ

Postup

- Klobásu smažte 3-4 minúty - program SMAŽENÍ.
- Pridajte cibuľu, cesnak, mrkvu, zeler, fazuľu, oregano a bobkový list.
- Osolte a okoreňte. Pridajte kurací vývar.
- Zrušte program SMAŽENÍ a zapnite program LUŠTĚNINY. Nastavte čas na 10 min.
- Po skončení programu opatrne vypustite paru z hrnca a otvorte pokrievku.
- Pridajte baby špenát a premiešajte. Špenát už nevarťe, po pridaní zmäkne.
- Můžete ihneď podávať.

SK



Ingredients

1 tablespoon olive oil
 1 piece of paprika sausage
 3 cloves of garlic
 1 onion
 3 carrots
 2 stalks of celery
 2 cans of white beans
 1/2 teaspoon dried oregano
 2 bay leaves
 8 cups chicken broth
 salt
 pepper
 3 cups baby spinach

Surowce

1 łyżka oliwy z oliwek
 1 kawałek kiełbasy paprykowej
 3 ząbki czosnku
 1 cebula
 3 marchewki
 2 łodygi selera naciowego
 2 puszki białej fasoli
 1/2 łyżeczki suszonego oregano
 2 liście laurowe
 8 filiżanek wywaru z kurczaka
 sól
 pieprz
 3 szklanki szpinaku baby

Directions

EN

- Fry the sausage for 3-4 minutes - SAUTÉ program.
- Add onion, garlic, carrot, celery, beans, oregano and bay leaf.
- Season with salt and pepper. Stir in the chicken broth.
- Cancel the SAUTÉ program and turn on the BEAN program. Set the time to 10 min.
- When the program is finished, carefully release the steam from the pot and open the lid.
- Add the baby spinach and stir. Do not boil the spinach anymore, it will soften when added.
- You can serve immediately.

Procedura

PL

- Smażyć kiełbasę przez 3-4 minuty - program SMAŻENIE.
- Dodać cebulę, czosnek, marchewkę, seler, fasolę, oregano i liść laurowy.
- Doprawić solą i pieprzem. Dodać bulion z kurczaka.
- Wyłączyć program SMAŻENIE i włączyć program FASOLA. Ustaw czas na 10 minut.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuść parę z garnka i otwórz pokrywkę.
- Dodaj szpinak i wymieszaj. Nie gotuj już szpinaku, zmięknie po dodaniu.
- Można podawać natychmiast.

Gulášová polévka

Gulášová polievka

Goulash soup

Zupa gulaszowa



4 porce/porcie/servings/porcje



45 min

Suroviny

200 g hovézího masa na
kostičky
50 g sádla
2 cibule
1 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce mleté sladké papriky
2,5 lžičky soli
0,5 lžičky mletého pepře
1 lžička drceného kmínu
1 lžička majoránky
250 g brambor
česnek
800 ml vody

Suroviny

200 g hovädzieho mäsa nakrá-
janého na kocky
50 g bravčovej masti
2 cibule
1 PL paradajkového pretlaku
1 PL mletej sladkej papriky
2,5 lyžičky soli
0,5 lyžičky mletého korenia
1 lyžička drvenej rasce
1 lyžička majoránky
250 g zemiakov
cesnak
800 ml vody

Postup

- Oloupanou cibuli nakrájajte na drobno. Do hrnce dejte sádlo, zapnête program SMAŽENÍ, nechte rozehřát, přidejte cibuli, kmín, posekaný česnek a restujte do zlatova.
- Přidejte na drobné kousky nakrájené maso, orestujte. Dále přidejte protlak, papriku a jemně orestujte. Zalijte vodou nebo vývarem.
- Osolte, opepřete, zaklopte a vařte na program POLÉVKA 30 minut.
- Po skončení programu zkontrolujte maso. Pokud je měkké přidejte na kostičky pokrájené brambory. Zakryjte a vařte dál na stejný program 10 minut. Vše ve vysokém tlaku.
- Po uvaření dochuťte solí a majoránkou. Podávejte s pečivem.

CZ

Postup

- Očistenú cibuľu nakrájajte nadrobno. Do hrnca dajte masť, zapnite SMAŽENÍ, nechajte ju rozohriať, pridajte cibuľu, rascu, nasekaný cesnak a opekajte dozlatista.
- Pridajte mäso nakrájané na malé kúsky, orestujte. Potom pridajte pretlak, papriku a jemne opečte. Zalejte vodou alebo vývarom.
- Osolte, okoreňte, prikryjte a varte na programe POLÉVKA 30 minút.
- Po skončení programu skontrolujte mäso. Ak je mäkké, pridajte na kocky nakrájané zemiaky. Prikryte a pokračujte vo varení na rovnakom programe ešte 10 minút. Všetko pod vysokým tlakom.
- Po varení dochuťte soľou a majoránom. Podávajte s chlebom.

SK



Ingredients

200 g diced beef
 50 g lard
 2 onions
 1 tbsp tomato puree
 1 tbsp ground sweet paprika
 2,5 teaspoons salt
 0,5 teaspoon ground pepper
 1 teaspoon crushed cumin
 1 teaspoon marjoram
 250 g potatoes
 garlic
 800 ml water

Surowce

200 g wołowiny pokrojonej w kostkę
 50 g smalcu
 2 cebule
 1 łyżka przecieru pomidorowego
 1 łyżka mielonej słodkiej papryki
 2,5 łyżeczki soli
 0,5 łyżeczki mielonego pieprzu
 1 łyżeczka rozgniecionego kminku
 1 łyżeczka majeranku
 250 g ziemniaków
 czosnek
 800 ml wody

Directions

- Finely chop the peeled onion. Put the lard in the pot, turn on the SAUTÉ, let it heat up, add the onion, cumin, chopped garlic and roast until golden.
- Add the meat cut into small pieces, fry. Next, add the puree, paprika and fry gently. Pour in water or broth.
- Season with salt and pepper, cover and turn on the SOUP program for 30 minutes.
- Check the meat at the end of the programme. If it is soft, add diced potatoes. Cover and continue cooking on the same program for 10 minutes. All under high pressure.
- After cooking, season with salt and marjoram. Serve with bread.

EN

Procedura

- Drobno posiekaj obraną cebulę. Wrzuc smalec do garnka, włącz SMAŻENIE, pozwól mu się rozgrzać, dodaj cebulę, kminek, posiekany czosnek i smaż na złoty kolor.
- Dodać mięso pokrojone na małe kawałki, podsmażyć. Następnie dodać przecier, paprykę i delikatnie podsmażyć. Wlać wodę lub bulion.
- Doprawić solą i pieprzem, przykryć i gotować na programie ZUPA przez 30 minut.
- Sprawdź mięso po zakończeniu programu. Jeśli jest miękkie, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Przykryj i kontynuuj gotowanie na tym samym programie przez 10 minut. Wszystko pod wysokim ciśnieniem.
- Po ugotowaniu doprawić solą i majerankiem. Podawać z pieczywem.

PL

Segedínský guláš

Segedínsky guláš

Szeged goulash

Gulasz szegedyński



4 porce/porcie/servings/porcje



8 hod

Suroviny

1 kg vepřového plecka
350 g kysaného zelí
200 ml vepřového vývaru
2 lžíce hladké mouky
2 cibule
2 lžíce mleté sladké papriky
3 ks bobkového listu
1/2 lžíce mleté pálivé papriky
250 g zakysané smetany
7 kuliček celého pepře
sůl, cukr moučka

Suroviny

1 kg bravčového pliecka
350 g kyslej kapusty
200 ml bravčového vývaru
2 lyžice hladkej múky
2 cibule
2 lyžice mletej sladkej papriky
3 bobkové listy
1/2 PL mletej štipľavej papriky
250 g kyslej smotany
7 celých zrníek korenia
soľ, práškový cukor

Postup

- Maso nakrájajte na kostky a vložte do hrnce. Přiměřeně osolte, přidejte pepř, sladkou a pálivou papriku, hladkou mouku, bobkový list a najemno pokrájenou cibuli.
- Přilijte studený vývar a nepropláchnuté zelí. Použit lze i voda ze zelí. Pokud máte raději sladší variantu, přidejte 2 lžičky moučkového cukru. Vše důkladně promíchejte.
- Zvolte program POMALÉ VAŘENÍ a nastavte na 8 hodin.
- Zhruba hodinu před skončením programu dosolte dle potřeby, přidejte zakysanou smetanu a pořádně rozmíchejte.
- Podávejte s knedlíkem.

CZ

Postup

- Mäso nakrájajte na kocky a vložte do hrnca. Dochuťte soľou, korením, sladkou a pálivou paprikou, hladkou múkou, bobkovým listom a nadrobno nakrájanou cibuľou.
- Zalejeme studeným vývarom a neumytou kapustou. Môžeme použiť aj vodu z kapusty. Ak máte radšej sladšiu verziu, pridajte 2 lyžičky práškového cukru. Všetko dôkladne premiešajte.
- Vyberte program POMALÉ VAŘENÍ a nastavte ho na 8 hodín.
- Približne hodinu pred koncom programu podľa potreby osolte, pridajte kyslú smotanu a dobre premiešajte.
- Podávajte s knedľou.

SK



Ingredients

1 kg pork shoulder
 350 g sauerkraut
 200 ml pork broth
 2 tablespoons plain flour
 2 onions
 2 tablespoons ground sweet paprika
 3 bay leaves
 1/2 tbsp ground hot pepper
 250 g sour cream
 7 whole peppercorns
 salt, sugar powder

Surowce

1 kg łopatki wieprzowej
 350 g kapusty kiszzonej
 200 ml wywaru wieprzowego
 2 łyżki stołowe mąki
 2 cebule
 2 łyżki mielonej słodkiej papryki
 3 liście laurowe
 1/2 łyżki mielonej ostrej papryki
 250 g kwaśnej śmietany
 7 całych ziaren pieprzu
 sól, cukier puder

Directions

- Cut the meat into cubes and place in the pot. Season with salt, pepper, sweet and hot paprika, plain flour, bay leaf and finely chopped onion.
- Pour in the cold broth and the unwashed cabbage. Cabbage water can also be used. If you prefer a sweeter version, add 2 teaspoons of powdered sugar. Mix everything thoroughly.
- Select the SLOW COOK program and set to 8 hours.
- About an hour before the end of the program, add salt if necessary, add the sour cream and stir well.
- Serve with dumplings.

EN

Procedura

- Pokrój mięso w kostkę i umieść w garnku. Doprawić solą, pieprzem, słdką i ostrą papryką, mąką, liściem laurowym i drobno posiekaną cebulą.
- Włąć zimny bulion i nieumytą kapustę. Można również użyć wody z kapusty. Jeśli wolisz słodszy wersję, dodaj 2 łyżeczki cukru pudru. Wszystko dokładnie wymieszać.
- Wybierz program WOLNOWAR i ustaw na 8 godzin.
- Na około godzinę przed końcem programu posolić w razie potrzeby, dodać kwaśną śmietanę i dobrze wymieszać.
- Podawać z knedlami.

PL

Hovězí guláš

Hovädzí guláš

Beef goulash

Gulasz wołowy



4 porce/porcie/servings/porcje



65 min

Suroviny

1 kg hovězího masa
1 kg cibule
500 ml hovězího vývaru nebo vody
500 ml rajčatového pyré
rostlinný olej případně sádlo
1 bujón
sůl
pepř
uzená červená paprika
majoránka
chilli

Suroviny

1 kg hovädzieho mäsa
1 kg cibule
500 ml hovädzieho vývaru alebo vody
500 ml paradajkového pretlaku
rastlinný olej alebo bravčová masť
1 vývar
soľ
korenie
údená červená paprika
majoránka
chilli

Postup

- Zapněte hrnec na program SMAŽENÍ. Rozehřejte tuk, přidejte nakrájenou cibuli a mírně orestujte do zlatohněda, až zesklovatí. Přisypte uzenu papriku, zamíchejte a chvíli orestujte.
- Přidejte maso nakrájené na větší kostky a nechte zatáhnout. Opepřete mletým pepřem, osolte, přidejte rajčatové pyré a majoránku. Promíchejte a přidejte vývar příp. vodu (s bujónem).
- Poté ukončete program stisknutím tlačítka ZRUŠIT. Zapněte hrnec tlačítkem MASO na 60 minut. Uzavřete víko hrnce.
- Po ukončení programu opatrně upustte páru z hrnce a otevřete víko. Promíchejte a případně dochuťte.
- Podávejte s knedlíkem a ozdobte cibulí nakrájenou na půlkolečka.

CZ

Postup

- Zapnite sporák na program SMAŽENÍ. Rozpáľte tuk, pridajte nakrájanú cibuľu a jemne ju opečte dozlatista. Pridajte údenú papriku, premiešajte a chvíľu smažte.
- Pridajte mäso nakrájané na väčšie kocky a nechajte zatiahnuť. Ochutíme mletým korením, soľou, pridáme paradajkový pretlak a majorán. Premiešame a pridáme vývar alebo vodu (s bujónom).
- Potom program ukončíte stlačením tlačidla ZRUŠIT. Zapnite hrnec tlačidlom MASO na 60 minút. Zatvorte pokrievku hrnca.
- Po skončení programu opatrne vypustite paru z hrnca a otvorte pokrievku. V prípade potreby premiešajte a okoreňte.
- Podávajte s knedľou a ozdobte nakrájanou cibuľou.

SK



Ingredients

1 kg beef
1 kg onion
500 ml beef broth or water
500 ml tomato puree
vegetable oil or lard
1 broth
salt
pepper
smoked red paprika
marjoram
chilli

Surowce

1 kg wołowiny
1 kg cebuli
500 ml bulionu wołowego lub wody
500 ml przecieru pomidorowego
olej roślinny lub smalec
1 bulion
sól
pieprz
wędzona czerwona papryka
majeranek
chili

Directions

- Turn the cooker on to the SAUTÉ program. Heat the fat, add the chopped onion and fry gently until golden brown. Add the smoked paprika, stir and fry for a while.
- Add the meat, cut into larger cubes and let pull. Season with ground pepper, salt, add tomato puree and marjoram. Stir and add broth or water (with broth).
- Then exit the program by pressing the CANCEL button. Switch on the cooker with the MEAT button for 60 minutes. Close the lid of the pot.
- When the program is finished, carefully release the steam from the pot and open the lid. Stir and season if necessary.
- Serve with dumplings and decorate with sliced onions.

EN

Procedura

- Włącz kuchenkę na program SMAŻENIE. Rozgrzać tłuszcz, dodać posiekaną cebulę i delikatnie podsmażyć na złoty kolor. Dodać wędzoną paprykę, wymieszać i smażyć przez chwilę.
- Dodać mięso, pokroić w większą kostkę i pozostawić do naciągnięcia. Doprawić mielonym pieprzem, solą, dodać przecier pomidorowy i majeranek. Wymieszać i dodać bulion lub wodę (z rosółu).
- Następnie wyjść z programu, naciskając przycisk ANULUJ. Włączyć garnek przyciskiem MIĘSO na 60 minut. Zamknij pokrywę garnka.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuść parę z garnka i otwórz pokrywę. W razie potrzeby zamieszaj i dopraw.
- Podawać z knedlami i udekorować pokrojoną cebulą.

PL

Hovězí na víně

Hovädzie na víne

Beef on wine

Wotowina na winie



4 porce/porcie/servings/porcje



50 min

Suroviny

400 g hovězího masa
60 g sádla
100 g směsi zeleniny pod svíčkovou (mrkev, celer, petržel)
60 g cibule
20 g slaniny
20 g cukru krupice
divoké koření
20 g rajčatového protlaku
20 g citrónové šťavy
200 ml červeného vína
200 ml vody (vývaru)
40 g brambor na kostičky
60 g žampionů
sůl

Suroviny

400 g hovädzieho mäsa
60 g bravčovej masti
100 g zeleninovej zmesi (mrkva, zeler, petržlen)
60 g cibule
20 g slaniny
20 g krupicového cukru
divoké koreníe
20 g paradajkového pretlaku
20 g citrónovej šťavy
200 ml červeného vína
200 ml vody (vývar)
40 g zemiakov
60 g šampiňónov
soľ

Postup

- Kořenovou zeleninu, nadrobno pokrájenou cibuli, nadrobno pokrájenou slaninu, opečte na rozehřátém sádle do zlatova na programu SMAŽENÍ.
- Přidejte cukr, protlak, maso, orestujte, přidejte šťávu z citronu a zalijte vínem a vodou (vývarem). Přidejte koření a na kostičky pokrájené brambory.
- Uzavřete víko a zvolte program MASO, vysoký tlak, na 35 minut.
- Po ukončení programu opatrně upustte páru z hrnce a otevřete víko. Zkontrolujete, jestli je maso měkké. Pokud nebude, přidejte ještě 10 minut. Pokud je měkké, maso vyjměte spolu s kořením a ponorným mixérem rozmixujte.
- Promíchejte a případně dochuťte. Vhodná příloha je bageta nebo bramborové pyré.

CZ

Postup

- Koreňovú zeleninu, nadrobno nakrájanú cibuľu, nadrobno nakrájanú slaninu opečieme na roztopenej masti dozlatista na programe SMAŽENÍ.
- Pridáme cukor, pretlak, mäso, orestujeme, pridáme citrónovú šťavu a zalejeme vínom a vodou (vývarom). Pridáme koreníe a na kocky nakrájané zemiaky.
- Zatvoríme pokrievku a vyberieme program MASO, vysoký tlak, 35 minút.
- Po skončení programu opatrne vypustíme paru z hrnca a otvoríme pokrievku. Skontrolujeme, či je mäso mäkké. Ak nie, pridáme ešte 10 minút. Ak je mäso mäkké, vyberieme ho spolu s korením a rozmixujeme ponorným mixérom.
- V prípade potreby premiešame a okoreňme. Vhodnou prílohou je bageta alebo zemiaková kaša.

SK



Ingredients

400 g beef
 60 g lard
 100 g carrots, celery, parsley
 60 g onions
 20 g bacon
 20 g semolina sugar
 bay leaf, allspice, whole pepper,
 thyme
 20 g tomato puree
 20 g lemon juice
 200 ml red wine
 200 ml water (broth)
 40 g diced potatoes
 60 g mushrooms
 salt

Surowce

400 g wołowiny
 60 g smalcu
 100 g marchew, seler, pietruszka
 60 g cebuli
 20 g boczku
 20 g kaszy manny cukier
 liść laurowy, ziele angielskie,
 cały pieprz, tymianek
 20 g przecieru pomidorowego
 20 g soku z cytryny
 200 ml czerwonego wina
 200 ml wody (bulionu)
 40 g ziemniaków
 60 g grzybow
 sól

Directions

- Chopped root vegetables, finely chopped onion, finely chopped bacon, fry in melted lard until golden on the SAUTÉ program.
- Add sugar, puree, meat, fry, add lemon juice and pour wine and water (broth). Add spices and diced potatoes.
- Close the lid and select the MEAT program, high pressure, for 35 minutes.
- When the programme is finished, carefully release the steam from the pot and open the lid. Check that the meat is tender. If not, add 10 more minutes. If tender, remove the meat with the spices and blend with an immersion blender.
- Mix and season if necessary. A suitable side dish is baguette or mashed potatoes.

EN

Procedura

- Pokrojone warzywa korzeniowe, drobno posiekaną cebulę, drobno pokrojony boczek, smażyć na roztopionym smalcu na złoty kolor na programie SMAŻENIE.
- Dodać cukier, przecier, mięso, podsmażyć, dodać sok z cytryny i zalać winem i wodą (bulionem). Dodać przyprawy i pokrojone w kostkę ziemniaki.
- Zamknąć pokrywę i wybrać program MIĘSO, wysokie ciśnienie, przez 35 minut.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuścić parę z garnka i otwórz pokrywę. Sprawdź, czy mięso jest miękkie. Jeśli nie, dodaj jeszcze 10 minut. Jeśli jest miękkie, wyjąć mięso z przyprawami i zmiksować blenderem zanurzeniowym.
- W razie potrzeby wymieszać i doprawić. Odpowiednim dodatkiem jest bagietka lub tłuczone ziemniaki.

PL

Pomalú pečený bůček s červenou řepou

Pomalu pečený bravčový bůček s červenou řepou

Slow roasted pork belly with beetroot

Wolno pieczony boczek wieprzowy z burakami



4 porce/porcie/servings/porcje



6 hod 20 min

Suroviny

400 g vepřového bůčku bez kosti
1 cibule
3 stroužky česneku
20 g dijonské hořčice
drvený kmín
sůl

500 g červené řepy
20 g hnědého cukru
20 g medu
20 g olivového oleje
20 g hrubozrné hořčice
20 g balzamické redukce
sůl

Suroviny

400 g bravčového bůčka bez kosti
1 cibula
3 strúčiky cesnaku
20 g dijonskej horčice
drvená rasca
soľ

500 g červenej repy
20 g hnedého cukru
20 g medu
20 g olivového oleja
20 g hrubozrnej horčice
20 g balzamickej redukcie
soľ

Postup

- Pokud je bůček s kůží, odříznete ji nebo ji nařežte jako ježka. Pomazte hořčicí, kmínem a osolte.
- Do hrnce přidejte nakrájenou cibuli, česnek a bůček. Mírně podlijte vodou.
- Uzavřete víko a zvolte program POMALÉ VAŘENÍ, střední tlak. Nastavte čas vaření 6 hodin.
- Po ukončení programu opatrně upustěte páru z hrnce a otevřete víko.
- Červenou řepu oloupejte, nakrájejte na hrubší nudličky (hranolky), přidejte cukr, med, olej, trochu osolte. Vše promíchejte a dejte do hrnce, uzavřete víko. Zvolte program SMAŽENÍ, 20 minut.
- Po ukončení programu zkontrolujte, pokud bude měkká, dochuťte hrubozrnnou hořčicí a balzamickou redukcí. Podávejte s pečeným bůčkem.

CZ

Postup

- Ak má bravčový bůček kožu, odrežte ju alebo ho nakrájajte na štvorce. Potrite hořčicou, rascou a soľou.
- Do hrnca pridajte nakrájanú cibulu, cesnak a bravčový bůček. Mierne zalejte vodou.
- Zatvorte pokrievku a vyberte program POMALÉ VAŘENÍ, stredný tlak. Čas varenia nastavte na 6 hodín.
- Po skončení programu opatrne vypustite paru z hrnca a otvorte pokrievku.
- Červenú repu ošúpte, nakrájajte na hrubé rezance (hranolky), pridajte cukor, med, olej, trochu soli. Všetko premiešajte a vložte do hrnca, zatvorte pokrievku. Vyberte program SMAŽENÍ, 20 minút.
- Po skončení programu skontrolujte, či je mäkká, ochuťte hrubozrnnou hořčicou a balzamickou redukcí. Podávejte s pečeným bravčovým bůčkom.

SK



Ingredients

400 g boneless pork belly
1 onion
3 cloves of garlic
20 g Dijon mustard
crushed cumin
salt

500 g of beetroot
20 g of brown sugar
20 g of honey
20 g of olive oil
20 g of coarse mustard
20 g balsamic reduction
salt

Surowce

400 g boczku wieprzowego bez kości
1 cebula
3 ząbki czosnku
20 g musztardy Dijon
Kruszony kminek
sól

500 g buraków
20 g brązowego cukru
20 g miodu
20 g oliwy z oliwek
20 g grubej musztardy
20 g redukcji balsamicznej
sól

Directions

- If the pork belly has skin, cut it off or cut it into squares. Spread with mustard, cumin and salt.
- Add the chopped onion, garlic and pork belly to the pot. Slightly cover with water.
- Close the lid and select the SLOW COOK programme, medium pressure. Set the cooking time to 6 hours.
- When the program is finished, carefully release the steam from the pot and open the lid.
- Peel the beetroot, cut into coarse noodles (fries), add sugar, honey, oil, a little salt. Mix everything and put in the pot, close the lid. Select the SAUTÉ program, 20 minutes.
- Check after the program, if it is soft, season with coarse grain mustard and balsamic reduction. Serve with roasted pork belly.

Procedura

- Jeśli boczek wieprzowy ma skórę, odetnij ją lub pokrój w kwadraty. Posmarować musztardą, kminkiem i solą.
- Do garnka dodać posiekaną cebulę, czosnek i boczek wieprzowy. Lekko zalać wodą.
- Zamknij pokrywę i wybierz program WOLNOWAR, średnie ciśnienie. Ustaw czas gotowania na 6 godzin.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuść parę z garnka i otwórz pokrywę.
- Obierz buraki, pokrój w gruby makaron (frytki), dodaj cukier, miód, olej, odrobinę soli. Wszystko wymieszać i włożyć do garnka, zamknąć pokrywę. Wybrać program SMAŻENIE, 20 minut.
- Sprawdzić po zakończeniu programu, jeśli jest miękki, doprawić gruboziarnistą musztardą i redukcją balsamiczną. Podawać z pieczonym boczkiem wieprzowym.

EN

PL

Houbové krupeto

Krúpové rizoto s hubami

Barley risotto with mushrooms

Risotto jęczmienne z grzybami



4 porce/porcie/servings/porcje



35 min

Suroviny

250 g středních krup č. 7
50 g cibule
15 g soli
250 g mražených hub
(příp. 25 g sušených)
špetka mletého černého pepře
špetka majoránky
1 lžičce drceného kmínu
100 g sádla
500 ml vývaru

Suroviny

250 g stredne veľkých krúp č. 7
50 g cibule
15 g soli
250 g mrazených húb
(alebo 25 g sušených)
štipka mletého čierneho
korenia
štipka majoránky
1 lyžica drvenej rasce
100 g bravčovej masti
500 ml vývaru

Postup

- Cibuli s kmínem osmahněte na sádle do zlatova na programu SMAŽENÍ.
- Přidejte houby, kmín, pepř, osolte, promíchejte, přidejte dobře proprané kroupy, promíchejte, zalejte vývarem, zavřete a vařte na program ZRNO 30 minut.
- Podávejte se salátkem nebo jako přílohu k pečenému masu.

CZ

Postup

- Cibulu a rascu opečte na masti dozlatista na programe SMAŽENÍ.
- Pridajte huby, rascu, korenie, soľ, premiešajte pridajte dobre umyté jačmenné krúpy, premiešajte, zalejte vývarom, zatvorte a varte na programe ZRNO 30 minút.
- Podávajte so šalátom alebo ako prílohu k pečenému mäsu.

SK



Ingredients

250 g barley grits
50 g onions
15 g salt
250 g frozen mushrooms
(or 25 g dried)
pinch of ground black pepper
a pinch of marjoram
1 tablespoon crushed cumin
100 g lard
500 ml broth

Surowce

250 g grys jęczmienny
50 g cebuli
15 g soli
250 g mrożonych grzybów (lub
25 g suszonych)
szczypta mielonego czarnego
pieprzu
szczypta majeranku
1 łyżka rozgniecionego kminku
100 g smalcu
500 ml bulionu

Directions

- Fry the onion and cumin in the lard until golden brown in the SAUTÉ programme.
- Add mushrooms, cumin, pepper, salt, mix, add well washed barley groats, mix, pour in broth, close and cook on the GRAINS program for 30 minutes.
- Serve with salad or as a side dish with roast meat.

EN

Procedura

- Cebulę i kminek podsmażyć na smalcu na złoty kolor na programie SMAŻENIE.
- Dodać grzyby, kminek, pieprz, sól, wymieszać, dodać dobrze wypłukaną grys jęczmienną, wymieszać, zalać bulionem, zamknąć i gotować na programie ZIARNO 30 minut.
- Podawać z sałatką lub jako dodatek do pieczonego mięsa.

PL

Ovocné bramborové knedlíky

Ovocné zemiakové knedlíky

Fruit potato dumplings

Kluski owocowo-ziemniaczane



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

Suroviny

500 g bramborového těsta
v prášku
300 až 500 ml vody do těsta
250 g měkkého tvarohu balené-
ho v kostce
1/2 prášku do pečiva
600 g ovoce (jahody, švestky)
vanilkový cukr

130 g cukru moučky
mletá skořice
100 g strouhaného perníku
150 g másla

Suroviny

500 g zemiakového cesta
v prášku
300 až 500 ml vody na cesto
250 g měkkého tvarohu, bale-
ného na kocky
1/2 prášku do pečiva
600 g ovocia (jahody, slivky)
vanilkový cukor

130 g práškového cukru
mletá škorica
100 g strúhaného perníka
150 g masla

Postup

- V misce smíchejte bramborové těsto v prášku, kypřicí prášek, tvaroh a vanilkový cukr. Přidejte vodu (podle potřeby), promíchejte ve vláčné těsto.
- Z těsta vytvořte váleček. Z válečku odkrajujte přibližně třicetimetrové kousky. Z těch utvořte placky, do středu dejte ovoce a zakulaťte.
- Hrncem připravte na vaření. Do nádoby dejte rošt pro vaření v páře. Knedlíků vkládejte tolik, kolik se vejde na rošt. Budete několikrát opakovat. Nastavte program PÁRA 15 minut.
- Uvařené podávejte posypané posypkou z cukru, perníku, skořice a přelijte rozpuštěným máslem.

CZ

Postup

- V miske zmiešajte zemiakové cesto v prášku, kypriaci prášok, tvaroh a vanilkový cukor. Pridajte vodu (podľa potreby), premiešajte na vláčne cesto.
- Z cesta vytvorte valček. Z valčeka odkrajujte približne trojcentimetrové kusky. Z tých utvorte placky, do stredu dajte ovocie a zagulaťte.
- Hrniec pripravte na varenie. Do nádoby dajte rošt na varenie v pare. Knedle vkladajte toľko, koľko sa zmestí na rošt. Budete niekoľkokrát opakovat. Nastavte program PARA 15 minút.
- Uvarené podávajte posypané posypkou z cukru, perníka, škorice a prelejte rozpusteným maslom.

SK



Ingredients

500 g potato dough
powdered
300 to 500 ml water for the
dough
250 g soft cottage cheese,
packed in cubes
1/2 baking powder
600 g fruit (strawberries,
plums)
vanilla sugar

130 g powdered sugar
ground cinnamon
100 g grated gingerbread
150 g butter

Surowce

500 g ciasta ziemniaczanego
w proszku
300 do 500 ml wody do ciasta
250 g miękkiego twarogu,
pokrojonego w kostkę
1/2 proszku do pieczenia
600 g owoców (truskawki,
śliwki)
cukier waniliowy

130 g cukru pudru
mielony cynamon
100 g startego piernika
150 g masła

Directions

- Mix the potato dough powder, baking powder, cottage cheese and vanilla sugar in a bowl. Add water (as needed), mix into a pliable dough.
- Make a roll from the dough. Cut off approximately three centimeter pieces from the roll. Form pancakes from them, put fruit in the center and round them.
- Prepare the pot for cooking. Place a steaming rack in the container. Place as many dumplings as will fit on the rack. You will repeat several times. Set the STEAM program for 15 minutes.
- Serve cooked sprinkled with a sprinkle of sugar, gingerbread, cinnamon and pour melted butter over it.

EN

Procedura

- W misce wymieszaj proszek z ciasta ziemniaczanego, proszek do pieczenia, twarożek i cukier waniliowy. Dodać wodę (w razie potrzeby), zagnieść elastyczne ciasto.
- Z ciasta uformuj bułkę. Odetnij z bułki około trzycentymetrowe kawałki. Uformuj z nich naleśniki, na środek połóż owoce i owiń je.
- Przygotuj garnek do gotowania. Umieść ruszt do gotowania na parze w pojemniku. Ułóż na ruszcie tyle klusek, ile zmieści się na ruszcie. Będziesz powtarzać kilka razy. Ustaw program PARA na 15 minut.
- Gotowe podawać posypane cukrem, piernikiem, cynamonem i polewane roztopionym masłem.

PL



*Více receptů najdete
v naší online kuchařce:
www.varteslaskou.cz*

