



# TESLA

## *MultiCook MC600 Pro*



# Krémová zeleninová polévka

## Krémová zeleninová polievka

### Creamy vegetable soup

### Kremowa zupa jarzynowa



4 porce/porcie/servings/porcje



1 hod

## Suroviny

700 g brambor  
500 g mrkve  
200 g póрку  
2 střední cibule  
4 stroužky česneku  
1 lžíce oleje  
sůl a pepř dle chuti

## Suroviny

700 g zemiakov  
500 g mrkvy  
200 g póru  
2 stredná cibula  
4 strúčiky cesnaku  
1 lyžica oleja  
soľ a korenie podľa chuti

## Postup

- Nastavte program SMAŽENÍ na 10 minut. Přidejte lžíci oleje a jakmile bude rozpálený (přibližně do minuty) orestujte cibulku.
- Po 2 minutách přidejte oloupané a nakrájené brambory, mrkev, pórek a nadrobno nakrájený česnek.
- Jakmile skončí program SMAŽENÍ nebo se začne zelenina moc připalovat, vlijte 1,5 l vroucí vody, přidejte lžičku soli a zapněte program POMALÉ VÁŘENÍ.
- Zakryjte hrnec pokličkou a vařte 40–50 minut (dle velikosti nakrájené zeleniny).
- Odeberte zeleninu do přibližně dvou třetin polévkové misky nebo talíře. Zbylou zeleninou rozmixujte v hrnci dohladka. Pokud je polévka málo hustá, přidejte i odloženou zeleninu a mixujte na požadovanou konzistenci.
- Odloženou zeleninu přidejte do hrnce, zamíchejte a dochuťte solí a pepřem.

## CZ

## Postup

- Nastavte program SMAŽENÍ na 10 minút. Pridajte lyžicu oleja a akonáhle bude rozpálený (približne do minúty) orestujte cibuľku.
- Po 2 minútach pridajte olúpané a nakrájané zemiaky, mrkvu, pór a nadrobno nakrájaný cesnak.
- Akonáhle skončí program SMAŽENÍ alebo sa začne zelenina veľmi pripaľovať, vlejte 1,5 l vriacej vody, pridajte lyžičku soli a zapnite program POMALÉ VÁŘENÍ.
- Zakryte hrniec pokrievkou a varte 40–50 minút (podľa veľkosti nakrájanej zeleniny).
- Odoberte zeleninu do približne dvoch tretín polievkovej misky alebo taniera. Zvyšnú zeleninou rozmixujte v hrnci dohladka. Ak je polievka málo hustá pridávajte aj odloženú zeleninu a mixujte na požadovanú konzistenciu.
- Odloženú zeleninu pridajte do hrnca, zamiešajte a dochuťte soľou a korením.

## SK



## Ingredients

700 g potatoes  
500 g carrots  
200 g leek  
2 medium onions  
4 cloves of garlic  
1 tablespoon oil  
salt and pepper to taste

## Surowce

700 g ziemniaków  
500 g marchwi  
200 g pora  
2 średnie cebule  
4 ząbki czosnku  
1 łyżka oleju  
sól i pieprz do smaku

## Directions

- Set the SAUTÉ programme for 10 minutes. Add a tablespoon of oil and once hot (within a minute or so) fry the onions.
- After 2 minutes add the peeled and chopped potatoes, carrots, leek and finely chopped garlic.
- Once the SAUTÉ programme is over or the vegetables start to burn too much, pour in 1,5 l of boiling water, add a teaspoon of salt and switch to the SLOW COOK programme.
- Cover the pot with a lid and cook for 40-50 minutes (depending on the size of the chopped vegetables).
- Remove vegetables to approximately two-thirds of a soup bowl or plate. Puree the remaining vegetables in the pot until smooth. If soup is not dense enough, add the reserved vegetables and blend to desired consistency.
- Add the reserved vegetables to the pot, stir and season with salt and pepper.

## Procedura

- Ustaw program SMAŻENIE na 10 minut. Dodaj łyżkę oleju i po rozgrzaniu (w ciągu około minuty) podsmaż cebulę.
- Po 2 minutach dodaj obrane i pokrojone ziemniaki, marchew, por i drobno posiekany czosnek.
- Gdy program SMAŻENIE dobiegnie końca lub warzywa zaczną się zbyt mocno przypalać, wlej 1,5 l wrzącej wody, dodaj łyżeczkę soli i przełącz na program WOLNE GOTOWANIE.
- Przykryj garnek pokrywką i gotuj przez 40-50 minut (w zależności od wielkości pokrojonych warzyw).
- Wyjąć warzywa do około 2/3 miski na zupę lub talerza. Pozostałe warzywa zmiksować w garnku na gładką masę. Jeśli zupa nie jest wystarczająco gęsta, dodać pozostałe warzywa i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Dodać pozostałe warzywa do garnka, wymieszać i doprawić solą i pieprzem.

EN

PL

# Dýňová polévka

## Tekvicová polievka

## Pumpkin soup

## Zupa dyniowa



4 porce/porcie/servings/porcje



25 min

### Suroviny

1 ks dýně Hokaido  
0,5 l vývaru  
1 větší brambor  
4 lžíce másla  
3 stroužky česneku  
1 ks cibule  
1 l mléka  
sůl  
pepř  
1/2 muškátového oříšku  
1 kelímek kyslé smetany  
nasekaná petrželová nať  
upražené dýňové semínka

### Suroviny

1 ks tekvica Hokkaido  
0,5 l vývaru  
1 větší zemiak  
4 lyžice masla  
3 strúčiky cesnaku  
1 cibuľa  
1 l mlieka  
soľ  
korenie  
1/2 muškátového orieška  
1 kelímok kyslej smotany  
nasekaná petržlenová vňať  
pražené tekvicové semienka

### Postup

- Odstraňte jadřinec z dýně. Oloupané brambory a dýni nakrájejte na kostky. Zapněte hrnec na program SMAŽENÍ. Přidejte 2 lžíce másla a nechte zpěnit. Poté přidejte nakrájenou cibuli, dýni a brambor. Zalejte vývarem, přidejte lžičku soli a opepřete.
- Zrušte program SMAŽENÍ, uzavřete víko a nastavte program POMALÉ VAŘENÍ na 20 minut.
- Po skončení programu otevřete víko. Přidejte prolisovaný česnek a nastrouhaný muškátový oříšek. Poté rozmixujte. Dle libosti můžete přidat mléko, abyste dosáhli požadované hustoty. V případě, že budete přidávat mléko, je poté zapotřebí polévku promíchat a nechat krátce povařit.
- Před servírováním lze ozdobit trochou čerstvé smetany, sekanou petrželkou nebo upraženými dýňovými semínky.

### CZ

### Postup

- Odstráňte jadro z tekvice. Zemiaky a tekvicu ošúpte a nakrájajte na kocky. Zapnite hrniec na program SMAŽENÍ. Pridajte 2 lyžice masla a nechajte speniť. Potom pridajte na kocky nakrájanú cibuľu, tekvicu a zemiaky. Zalejte vývarom, pridajte lyžičku soli a korenia.
- Zrušte program SMAŽENÍ, zatvorte pokrievku a nastavte program-POMALÉ VAŘEN na 20 minút.
- Po skončení programu otvorte veko. Pridajte prelisovaný cesnak a nastrúhaný muškátový oriešok. Potom rozmixujte. Ak chcete, môžete pridať mlieko, aby ste dosiahli požadovanú hustotu. V prípade, že pridáte mlieko, musíte polievku premiešať a nechať ju krátko povariť.
- Pred podávaním ju ozdobte trochou čerstvej smotany, nasekanou petržlenovou vňaťou alebo upraženými tekvicovými semienkami.

### SK





## Ingredients

1 pcs Hokkaido pumpkin  
0,5 l of broth  
1 larger potato  
4 tablespoons butter  
3 cloves of garlic  
1 onion  
1 l milk  
salt  
pepper  
1/2 nutmeg  
1 cup sour cream  
chopped parsley  
roasted pumpkin seeds

## Surowce

1 szt. dyni Hokkaido  
0,5 l bulionu  
1 większy ziemniak  
4 łyżki masła  
3 ząbki czosnku  
1 cebula  
1 l mleka  
sól  
pieprz  
1/2 gałki muszkatolowej  
1 szklanka kwaśnej śmietany  
posiekana natka pietruszki  
prażone pestki dyni

## Directions

- Remove the pith from the pumpkin. Cut the peeled potatoes and pumpkin into cubes. Turn the cooker on the SAUTE program. Add 2 tablespoons of butter and allow to melt. Then add the diced onion, pumpkin and potato. Pour in broth, add a teaspoon of salt and pepper.
- Cancel the SAUTE programme, close the lid and set the programme SLOW COOK for 20 minutes.
- When the programme is finished, open the lid. Add the pressed garlic and grated nutmeg. Then blend. If desired, you can add milk to achieve the desired thickness. In case you add milk, you need to stir the soup and let it boil briefly.
- Garnish with a little fresh cream, chopped parsley or roasted pumpkin seeds before serving.

## EN

## Procedura

- Usunąć pestki z dyni. Pokroić obrane ziemniaki i dynię w kostkę. Włączyć kuchenkę na program SMAŻENIE. Dodać 2 łyżki masła i pozostawić do spienienia. Następnie dodać pokrojoną w kostkę cebulę, dynię i ziemniaki. Zalać bulionem, dodać łyżeczkę soli i pieprzu.
- Anuluj program SMAŻENIE, zamknij pokrywę i ustaw program WOLNE GOTOWANIE na 20 minut.
- Po zakończeniu programu otwórz pokrywę. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i startą gałkę muszkatolową. Następnie zmiksuj. Jeśli chcesz, możesz dodać mleko, aby uzyskać pożądaną grubość. W przypadku dodania leka, zupę należy wymieszać i pozostawić na małym ogniu.
- Przed podaniem udekorować odrobiną świeżej śmietany, posiekaną natką pietruszki lub prażonymi pestkami dyni.

## PL

# Dušený hovězí guláš

## Dusený hovädzí guláš

### Beef stew

### Gulasz wołowy



4 porce/porcie/servings/porcje



1 hod 20 min

## Suroviny

1 lžíce rostlinného oleje  
900 g dušeného hovězího masa, nakrájeného na kostky  
1 středně velká žlutá cibule  
2 mrkve  
2 řapíky celeru  
sůl, mletý černý pepř  
3 stroužky česneku  
1/4 rajčatového protlaku  
6 hrnků hovězího vývaru  
1 hrnek červeného vína  
1 lžíce worcestrové omáčky  
1 lžička tymianu  
2 bobkové listy  
450 g baby brambor

## Suroviny

1 lyžica rastlinného oleja  
900 g duseného hovädzieho mäsa, nakrájaného na kocky  
1 stredne veľká žltá cibuľa  
2 mrkvy  
2 stopky zeleru  
soľ, mleté čierne korenie  
3 strúčiky cesnaku  
1/4 paradajkového pretlaku  
6 hrnčekov hovädzieho vývaru  
1 hrnček červeného vína  
1 lyžica worcestrovej omáčky  
1 lyžička tymianu  
2 bobkové listy  
450 g baby zemiakov

## Postup

- Nastavte program SMAŽENÍ a v hrnci rozehejte olej. Orestujte nakrájenou cibuli, mrkev a celer do měkka, cca 5 minut. Osolte a opepřete. Přidejte prolisovaný česnek a rajčatový protlak a restujte cca 2 minuty.
- Poté přidejte hovězí maso a opečte ho ze všech stran 10 minut.
- Maso zalijte vývarem, vínem, worcestrovou omáčkou. Přidejte tymián a bobkové listy.
- Přepněte na program POMALÉ VAŘENÍ. Dochuťte solí a pepřem. Přikryjte a nechte dusit 30 až 45 minut, dokud hovězí maso nezměkne.
- Přidejte brambory a přikryté vařte, dokud brambory nezměknou, asi 15 minut.
- Vyjměte bobkové listy. Guláš podle chuti osolte a opepřete.

## CZ

## Postup

- Nastavte prebram SMAŽENÍ av hrnci rozohrejte olej. Orestujte nakrájanú cibuľu, mrkvu a zeler do mäkka, cca 5 minút. Osolte a okoreňte. Pridajte prelisovaný cesnak a paradajkový pretlak a restujte cca 2 minúty.
- Potom pridajte hovädzie mäso a opečte ho zo všetkých strán 10 minút.
- Mäso zalejte vývarom, vínom, worcestrovou omáčkou. Pridajte tymián a bobkové listy.
- Prepnite na program POMALÉ VAŘENÍ. Dochuťte soľou a korením. Prikryte a nechajte dusiť 30 až 45 minút, kým hovädzie mäso nezmäkne.
- Pridajte zemiaky a prikryté varte, kým zemiaky nezmäknú, asi 15 minút.
- Vyberte bobkové listy. Guláš podľa chuti osolte a okoreňte.

## SK



## Ingredients

1 tablespoon vegetable oil  
900 g beef stew, diced  
1 medium-sized yellow onion  
2 carrots  
2 celery stalks  
salt, ground black pepper  
3 cloves of garlic  
1/4 tomato puree  
6 cups beef broth  
1 cup red wine  
1 tablespoon worcestershire sauce  
1 teaspoon thyme  
2 bay leaves  
450 g baby potatoes

## Surowce

1 łyżka oleju roślinnego  
900 g gulaszu wołowego, pokrojonego w kostkę  
1 średniej wielkości żółta cebula  
2 marchewki  
2 łodygi selera  
sól, pieprz czarny mielony  
3 ząbki czosnku  
1/4 przecieru pomidorowego  
6 filiżanek bulionu wołowego  
1 szklanka czerwonego wina  
1 łyżka stołowa sosu worcestershire  
1 łyżeczka tymianku  
2 liście laurowe  
450 g młodych ziemniaków

## Directions

- Set the SAUTE programme and heat the oil in the pot. Fry the chopped onion, carrot and celery until soft about 5 minutes. Season with salt and pepper. Add the crushed garlic and tomato paste and sauté for about 2 minutes.
- Then add the beef and sear on all sides for 10 minutes.
- Pour the broth, wine, worcestershire sauce over the meat. Add thyme and bay leaves.
- Switch to the SLOW COOK programme. Season with salt and pepper. Cover and simmer for 30 to 45 minutes until beef is tender.
- Add potatoes and cook, covered, until potatoes are tender, about 15 minutes.
- Remove the bay leaves. Season the stew with salt and pepper to taste.

## EN

## Procedura

- Ustaw program na SMAŻENIE i rozgrzej olej w garnku. Podsmaż posiekaną cebulę, marchewkę i seler do miękkości, około 5 minut. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj zmiążdżony czosnek i koncentrat pomidorowy i smaż przez około 2 minuty.
- Następnie dodaj wołowinę i smaż ze wszystkich stron przez 10 minut.
- Zalej mięso bulionem, winem i sosem worcestershire. Dodaj tymianek i liście laurowe.
- Przełącz na program WOLNE GOTOWANIE. Doprawić solą i pieprzem. Przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 30 do 45 minut, aż wołowina będzie miękka.
- Dodać ziemniaki i gotować pod przykryciem, aż ziemniaki będą miękkie, około 15 minut.
- Usunąć liście laurowe. Doprawić gulasz solą i pieprzem do smaku.

## PL

# Trhané vepřové teriyaki

## Trhané bravčové teriyaki

## Tenderloin pork teriyaki

## Połędwiczki wieprzowe teriyaki



4 porce/porcie/servings/porcje



4 hod 18 min

### Suroviny

700 g vepřového masa  
3 lžíce teriyaki omáčky  
2 lžíce sojové omáčky  
1 lžíce ústřicové omáčky  
1 lžíce rybí omáčky  
2 lžíce cukru krupice  
1 lžíce oleje

### Suroviny

700 g bravčového masa  
3 lžíce teriyaki omáčky  
2 lžíce sójovej omáčky  
1 lžíca ustrícovej omáčky  
1 lžíca rybej omáčky  
2 lžíce cukru krupice  
1 lžíca oleja

### Postup

- Maso nakrájete na kostky 3-5 cm. Velikost masa předurčuje, jak dlouho budete maso vařit.
- Zapněte program SMAŽENÍ, přidejte lžici oleje a při teplotě 200 °C maso 2-3 minuty orestujte.
- Poté přidejte 1,2 litru vroucí vody. Zapněte program POMALÉ VAŘENÍ na 4 hodiny a přikryte hrnec pokličkou.
- Maso můžete průběžně kontrolovat. Že je maso hotové poznáte, že když na něj přitlačíte vidličkou, začne se rozpadat.
- Než se maso uvaří, připravte si omáčku smícháním všech omáček a pokud máte rádi maso více do sladka, zkuste přidat i dvě lžíce cukru.
- Vývar slijte do jiného hrnce. Maso rozdrťte vidličkou v hrnci a promíchejte s omáčkou. Hrnec vyjměte z varné nádoby a dejte ho zapéct do trouby na 15 minut na 220 °C.
- Podávejte do baget, hamburgerů nebo s bramborovým pyré.

### CZ

### Postup

- Mäso nakrájajte na kocky 3-5 cm. Veľkosť mäsa predurčuje ako dlho budete mäso variť.
- Zapnite program SMAŽENIE, pridajte lyžicu oleja a pri teplote 200 °C mäso 2-3 minúty orestujte.
- Potom pridajte 1,2 litra vriacej vody. Zapnite program POMALÉ VAŘENÍ na 4 hodiny a prikryte hrniec pokrievkou.
- Mäso môžete priebežne kontrolovať. Že je mäso hotové zistíte tak, že keď naň pritlačíte vidličkou, začne sa rozpadáť.
- Kým sa mäso uvarí pripravte si omáčku zmiešaním všetkých omáčok a pokiaľ máte radi mäso viac do sladka skúste pridať aj dve lyžice cukru.
- Vývar zlejte do iného hrnca. Mäso rozdrvte vidličkou v hrnci a premiešajte s omáčkou. Hrnec vyberte z varnej nádoby a dajte ho zapieť do rúry na 15 minút na 220 °C.
- Podávajte do bagiet, hamburgerov alebo so zemiakovým pyré.

### SK





## Ingredients

700 g pork  
3 tablespoons teriyaki sauce  
2 tablespoons soy sauce  
1 tbsp oyster sauce  
1 tbsp fish sauce  
2 tablespoons granulated sugar  
1 tablespoon oil

## Surowce

700 g wieprzowiny  
3 łyżki sosu teriyaki  
2 łyżki sosu sojowego  
1 łyżka sosu ostrygowego  
1 łyżka sosu rybnego  
2 łyżki cukru granulowanego  
1 łyżka oleju

## Directions

- Cut the meat into 3-5 cm cubes. The size of the meat determines how long you cook the meat.
- Turn on the SAUTE programme and at a temperature of 200 °C, fry the meat in a tablespoon of oil for 2-3 minutes.
- Then add 1.2 litres of boiling water. Turn on the SLOW COOK programme for 4 hours and cover the pot with a lid.
- You can check the meat continuously. The meat is done when you press on it with a fork and it starts to fall apart.
- Before the meat is cooked prepare the sauce by mixing all the sauces and if you like your meat more sweet try adding two tablespoons of sugar.
- Pour the broth into another pot. Crush the meat with a fork in the pot and mix with the sauce. Remove the pot from the cooker and put it in the oven for 15 minutes at 220 °C.
- Serve in baguettes, burgers or with mashed potatoes.

## Procedura

- Pokrój mięso w kostkę o boku 3-5 cm. Od wielkości mięsa zależy czas jego smażenia.
- Włącz funkcję SMAŻENIE i w temperaturze 200 °C smaż mięso na łyżce oleju przez 2-3 minuty.
- Następnie dodaj 1,2 litra wrzącej wody. Włącz program WOLNE GOTOWANIE na 4 godziny i przykryj garnek pokrywką.
- Mięso można sprawdzać na bieżąco. Mięso jest gotowe, gdy po naciśnięciu widelcem zaczyna się rozpadać.
- Przed ugotowaniem mięsa przygotuj sos, mieszając wszystkie sosy, a jeśli lubisz bardziej słodkie mięso, dodaj dwie łyżki cukru.
- Wlej bulion do innego garnka. Rozgnieć mięso widelcem w garnku i wymieszaj z sosem. Zdejmij garnek z wrzącego naczynia i włóż do pieca w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 220 °C.
- Podawać w bagietkach, burgerach lub z tłuczonymi ziemniakami.

EN

PL

# Krkovička na černém pivě

## Krkovička na čiernom pive

## Pork neck on black beer

## Karkówka na czarnym piwie



4 porce/porcie/servings/porcje



1 hod 20 min

### Suroviny

4 plátky vepřové krkoviče  
bez kosti po 200 g  
200 g cibule  
100 g slaniny  
2 lžíce vepřového sádla  
150 ml černého piva  
40 g medu  
200 ml vody  
sůl  
mletý černý pepř

### Suroviny

4 plátky bravčovej krkoviče  
bez kosti po 200 g  
200 g cibule  
100 g slaniny  
2 lyžice bravčová masť  
150 ml čierne pivo  
40 g medu  
200 ml vody  
soľ  
mleté čierne korenje

### Postup

- Zapněte hrnec na program SMAŽENÍ na 20 minut. Rozpalte sádlo a opečte plátky osolené a opeřené krkoviče 3 minuty z každé strany (podle tloušťky masa).
- Maso odložte. Do hrnce vložte na kostičky nakrájenou slaninu, 2 minuty restujte. Ke slanině přidejte cibuli nakrájenou na měsíčky. Restujte do zlatova přibližně 3 minuty.
- Jakmile je cibule a slanina orestovaná, zalijte černým pivem a nechte odpařit většinu piva. Pak vraťte do hrnce maso a zalijte vodou.
- Přikryjte pokličkou a zapněte program DUŠENÍ na 30 minut.
- Mezitím si rozehrějte troubu, ve které budete maso péct na 180 °C.
- Po půl hodině sundejte poklici hrnce a vložte maso do rozehráté trouby na 20 minut. Po dvaceti minutách potřete medem a nechte ještě 10 minut péct.

### CZ

### Postup

- Zapnite hrniec na program SMAŽENÍ na 20 minút. Rozpáľte masť a opečte plátky osolenej a okorenej krkoviče 3 minúty z každej strany (podľa hrúbky mäsa).
- Mäso odložte. Do hrnca vložte na kocky nakrájanú slaninu, 2 minúty restujte. K slanine pridajte cibuľu nakrájanú na mesačičky. Restujte do zlatista približne 3 minúty.
- Akonáhle je cibuľa a slanina orestovaná, zalejte čiernym pivom a nechajte odpariť väčšinu piva. Potom vráťte do hrnca mäso a zalejte vodou.
- Prikryte pokrievkou a zapnite program DUŠENÍ na 30 minút.
- Medzitým si rozohrejte rúru, v ktorej budete mäso piecť na 180 °C.
- Po pol hodine zložte pokrievku hrnca a vložte mäso do rozohriatej rúry na 20 minút. Po dvadsiatich minútach potrite medom a nechajte ešte 10 minút piecť.

### SK



## Ingredients

4 slices of pork neck  
boneless 200 g each  
200 g onions  
100 g bacon  
2 tablespoons pork lard  
150 ml black beer  
40 g honey  
200 ml water  
salt  
ground black pepper

## Surowce

4 plastry karkówki  
bez kości 200 g każdy  
200 g cebuli  
100 g boczku  
2 łyżki smalcu wieprzowego  
150 ml czarnego piwa  
40 g miodu  
200 ml wody  
sól  
pieprz czarny mielony

## Directions

- Turn the pot on the SAUTÉ program for 20 minutes. Heat the lard and sear the slices of salted and peppered neck for 3 minutes on each side (depending on the thickness of the meat).
- Remove the meat. Place the diced bacon in the pot, fry for 2 minutes. Add the onion cut into marigolds. Sauté until golden brown for approximately 3 minutes.
- Once the onions and bacon are browned, pour in the black beer and let most of the beer evaporate. Then return the meat to the pot and cover with water.
- Cover with a lid and turn on the STEW programme for 30 minutes.
- In the meantime, preheat the oven in which you are going to cook the meat to 180 °C.
- After half an hour, take the lid off the pot and put the meat in the preheated oven for 20 minutes. After 20 minutes, brush with honey and leave to bake for another 10 minutes.

## Procedura

- Włącz garnek na program SMAŻENIE na 20 minut. Rozgrzać smalec i smażyć plastry solonej i pieprzonej karkówki przez 3 minuty z każdej strony (w zależności od grubości mięsa).
- Wyjąć mięso. Do garnka włożyć pokrojony w kostkę boczek, smażyć przez 2 minuty. Do boczku dodać cebulę pokrojoną w piórka. Smażyć na złoty kolor przez około 3 minuty.
- Gdy cebula i boczek się zrumienią, wlej czarne piwo i pozwól, aby większość piwa wyparowała. Następnie włóż mięso do garnka i zalej wodą.
- Przykryj pokrywką i włącz program DUSZENIE na 30 minut.
- W międzyczasie rozgrzej piekarnik, w którym będziesz gotować mięso, do 180°C.
- Po pół godzinie zdejmij pokrywkę z garnka i włóż mięso do nagrzanego piekarnika na 20 minut. Po 20 minutach posmaruj miodem i pozostaw do pieczenia na kolejne 10 minut.

EN

PL

# Vepřová pečeně na mrkvi

## Bravčová pečenka na mrkve

## Pork roast on carrots

## Pieczeń wieprzowa na marchewce



4 porce/porcie/servings/porcje



2 hod 55 min

### Suroviny

800 g vepřové pečeně  
700 g brambor  
700 g mrkve  
2 střední cibule  
2 lžíce oleje  
60 g másla  
oblíbené koření na pečené maso  
sůl a pepř dle chuti

### Suroviny

800 g pieczeni wieprzowej  
700 g ziemniaków  
700 g marchwi  
2 średnie cebule  
2 łyżki oleja  
60 g masła  
ulubione przyprawy do pieczonego mięsa  
sól aj pieprz do smaku

### Postup

- Vepřovou pečení osolte, opepřete a okořeňte oblíbeným kořením. Přidejte jednu lžici oleje a vmasírujte koření co nejvíce do masa. Nechte minimálně hodinu odpočinout v lednici. Půl hodiny před vařením vytáhněte maso z lednice, aby mělo pokojovou teplotu.
- Předehejte si troubu, kde budete péct maso na 220 °C.
- Zapněte hrnec na program SMAŽENÍ na 5-10 minut. V hrnci rozpalte lžici oleje. Cibuli restujte přibližně dvě minuty, pak přidejte nakrájenou mrkev a brambory.
- Po deseti minutách vypněte hrnec, vložte do něj kousky másla a promíchejte.
- Na zeleninu vložte maso a pečte s občasným mícháním 40 minut s pokličkou a 30 minut bez pokličky na 220 °C. Maso vyndejte a nechte 5 minut odpočinout. Brambory s mrkví ještě můžete nechat dopéct v troubě.

### CZ

### Postup

- Bravčovou pečenku osolte, okoreňte černým kořením a oblíbeným kořením. Pridajte jednu lyžicu oleja a vmasírujte koření čo najviac do mäsa. Nechajte minimálne hodinu oddýchnuť chladničku. Pol hodinu pred varením vytiahnite mäso z chladničky, aby malo izbovú teplotu.
- Predhrejte si rúru, kde budete piecť mäso na 220 °C.
- Zapnite hrniec na program SMAŽENIE na 5-10 minút. V hrnci rozpáľte lyžicu oleja. Cibulu restujte približne dve minúty, potom pridajte nakrájanú mrkvu a zemiaky.
- Po desiatich minútach vypnite hrniec, vložte doň kúsky masla a premiešajte.
- Na zeleninu vložte mäso a pečte s občasným miešaním 40 minút s pokrievkou a 30 minút bez pokrievky na 220 °C. Mäso vyberte a nechajte 5 minút odpočinúť. Zemiaky s mrkvou ešte môžete nechať dopiecť v rúre.

### SK





## Ingredients

800 g pork roast  
700 g potatoes  
700 g carrots  
2 medium onions  
2 tablespoons oil  
60 g butter  
favourite spices for roast meat  
salt and pepper to taste

## Surowce

800 g pieczeni wieprzowej  
700 g ziemniaków  
700 g marchwi  
2 średnie cebule  
2 łyżki oleju  
60 g masła  
ulubione przyprawy do pieczonego mięsa  
sól i pieprz do smaku

## Directions

- Season the pork roast with salt, pepper and your favorite spices. Add one tablespoon of oil and massage the seasoning into the meat as much as possible. Let rest in the fridge for at least an hour. Half an hour before cooking, take the meat out of the fridge to bring it to room temperature.
- Preheat the oven where you will be cooking the meat to 220 °C.
- Turn the pot on the SAUTÉ programme for 5-10 minutes. Heat a tablespoon of oil in the pot. Sauté the onion for about two minutes, then add the chopped carrots and potatoes.
- After ten minutes, turn off the pot, add the butter pieces and stir.
- Put the meat on top of the vegetables and bake, stirring occasionally, for 40 minutes with a lid and 30 minutes without a lid at 220 °C. Remove the meat and let rest for 5 minutes. You can still leave the potatoes and carrots in the oven.

## EN

## Procedura

- Doprawić pieczeń wieprzową solą, pieprzem i ulubionymi przyprawami. Dodaj jedną łyżkę oleju i wmasuj przyprawę w mięso tak mocno, jak to możliwe. Odstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Pół godziny przed gotowaniem wyjmij mięso z lodówki, aby osiągnęło temperaturę pokojową.
- Rozgrzej piekarnik do 220 °C.
- Włącz garnek na program SMAŻENIE na 5-10 minut. Rozgrzej łyżkę oleju w garnku. Podsmaż cebulę przez około dwie minuty, a następnie dodaj pokrojoną marchewkę i ziemniaki.
- Po dziesięciu minutach wyłącz garnek, dodaj kawałki masła i wymieszaj.
- Połóż mięso na warzywach i piecz, od czasu do czasu mieszając, przez 40 minut pod przykryciem i 30 minut bez przykrycia w temperaturze 220 °C. Wyjąć mięso i odstawić na 5 minut. Ziemniaki i marchewkę można nadal pozostawić w piekarniku.

## PL



# Zapečené gnocchi s mletým masem

## Zapečené gnocchi s mletým mäsom

## Baked gnocchi with minced meat

## Pieczone gnocchi z mięsem mielonym



4 porce/porcie/servings/porcje



30 min

### Suroviny

600 g mletého hovézího nebo vepřového masa  
500 g gnocchi  
1 střední cibule  
2 stroužky česneku  
400 g sekaných rajčat  
100 ml bílého vína  
1/2 lžičky provensálského koření  
200 g smetany na vaření  
100 g mozzarely  
1 lžice olivového oleje  
sůl  
pepř

### Suroviny

600 g mletého hovädzieho alebo bravčového mäsa  
500 g gnocchi  
1 stredná cibuľa  
2 strúčiky cesnaku  
400 g sekaných paradajok  
100 ml bieleho vína  
1/2 lyžičky provensálskeho korenia  
200 g smotany na varenie  
100 g mozzarella  
1 lyžica olivového oleja  
soľ  
korenie

### Postup

- Předehřejte troubu, ve které budete zapékat gnocchi, na 180 °C.
- Zapněte multifunkční hrnc na program RUČNÍ NASTAVENÍ 190 °C na 15 minut. V hrnci rozehejte olej a orestujte na něm 2-3 minuty cibuli. Přidejte nadrobno nasekaný česnek. Jak se rozvoní, přidejte mleté maso a orestujte.
- K orestovanému masu přilijte bílé víno a nechte odpařit. Poté přidejte plechovku sekaných rajčat, sůl, pepř a provensálské koření.
- Jakmile se začne omáčka vařit přilijte smetanu, promíchejte a opět přiveďte k varu.
- Do hrnce přidejte neuvažené noky a promíchejte. Noky se uvaří až když se bude celé jídlo zapékat v troubě.
- Než vložíte hrnc bez pokličky do rozehráté trouby, natrhejte mozzarella na malé kousky a rozprostřete na povrch omáčky. Nechte zapéct na 15 minut.

### CZ

### Postup

- Predhrejte rúru, v ktorej budete zapekať gnocchi, na 180 °C.
- Zapnite multifunkčný hrniec na program RUČNÍ NASTAVENÍ 190 °C na 15 minút. V hrnci rozohrejte olej a orestujte na ňom 2-3 minúty cibuľu. Pridajte nadrobno nasekaný cesnak. Ako sa rozvoní, pridajte mleté mäso a orestujte.
- K orestovanému mäsu prilejte biele víno a nechajte odpariť. Potom pridajte plechovku sekaných paradajok, soľ, korenie a provensálske korenie.
- Akonáhle sa začne omáčka variť prilejte smotanú, premiešajte a opäť privedte do varu.
- Do hrnca pridajte neuvarené halušky a premiešajte. Noky sa uvaria až keď sa bude celé jedlo zapekať v rúre.
- Než vložíte hrniec bez pokrievky do rozohriatej rúry, natrhajte mozzarella na malé kúsky a rozprestrite na povrch omáčky. Nechajte zapiecť na 15 minút.

### SK



## Ingredients

600 g ground beef or pork  
500 g gnocchi  
1 medium onion  
2 garlic cloves  
400 g chopped tomatoes  
100 ml white wine  
1/2 teaspoon Provencal herbs  
200 g cooking cream  
100 g mozzarella  
1 tbsp olive oil  
salt  
pepper

## Surowce

600 g mielonej wołowiny lub wieprzowiny  
500 g kłusek  
1 średnia cebula  
2 ząbki czosnku  
400 g posiekanych pomidorów  
100 ml białego wina  
1/2 łyżeczki przypraw prowansalskich  
200 g śmietany do gotowania  
100 g mozzarelli  
1 łyżka oliwy z oliwek  
sól  
pieprz

## Directions

- Preheat the oven in which you will bake the gnocchi to 180 °C.
- Switch on the multifunction pot to the MANUAL setting at 190 °C for 15 minutes. Heat the oil in the pot and fry the onions for 2-3 minutes. Add the finely chopped garlic. When it becomes fragrant, add the minced meat and fry.
- Add the white wine to the fried meat and let it evaporate. Then add the can of chopped tomatoes, salt, pepper and Provencal herbs.
- Once the sauce starts to boil, add the cream, stir and bring to the boil again.
- Add the uncooked gnocchi to the pot and stir. The gnocchi will be cooked when the whole dish is cooked in the oven.
- Before you put the pot without the lid into the hot oven, tear the mozzarella into small pieces and spread it on the surface of the sauce. Leave to bake for 15 minutes.

## EN

## Procedura

- Rozgrzej piekarnik, w którym będziesz piec gnocchi, do 180°C.
- Włącz garnek wielofunkcyjny na TRYB RĘCZNY temperatury 190°C na 15 minut. Rozgrzej olej w garnku i smaż cebulę przez 2-3 minuty. Dodaj drobno posiekany czosnek. Gdy zaczniesz pachnieć, dodaj mięso mielone i smaż.
- Dodaj białe wino do smażonego mięsa i pozwól mu odparować. Następnie dodaj puszkę posiekanych pomidorów, sól, pieprz i przyprawy prowansalskie.
- Gdy sos zacznie wrzeć, dodaj śmietanę, wymieszaj i ponownie doprowadź do wrzenia.
- Dodaj nieugotowane gnocchi do garnka i zamieszaj. Gnocchi będą ugotowane, gdy całe danie będzie pieczone w piekarniku.
- Przed włożeniem naczynia bez pokrywy do rozgrzanego piekarnika, porwij mozzarellę na małe kawałki i rozłóż je na powierzchni sosu. Pozostaw do zapieczenia na 15 minut.

## PL

# Losos v páře

## Losos v pare

## Steamed salmon

## Losos gotowany na parze



4 porce/porcie/servings/porcje



25 min

### Suroviny

4 filety z lososa (každý cca 150 g)  
500 g mrkve  
1 brokolice či jiná oblíbená zelenina  
citronová šťáva  
sůl a pepř dle chuti

### Suroviny

4 filety z lososa (každý cca 150 g)  
500 g mrkvy  
1 brokolica či iná obľúbená zelenina  
citronová šťava  
soľ a koreniny podľa chuti

### Postup

- Do hrnce vlijte vodu. Pařáček umístěte tak, aby hladina vody dosahovala maximálně dvou třetin výšky pařáčku.
- Ryba uvařená v páře je často velmi křehká a mohla by se vám při podávání rozpadnout. Proto můžete na pařáček dát pečící papír, který propíchejte špejlí tak, aby mohla pára volně unikat.
- Nakrájenou zeleninu osolte a dejte na pařáček. Zapněte program PÁRA na 20 minut.
- Po 10 minutách odkryjte poklici hrnce a na vrch zeleniny umístěte osoleného a opeřeného lososa zbaveného kůže.
- Časy vaření v páře se mohou lišit podle velikosti nakrájení zeleniny a filetu lososa.
- Lososa na talíři zakápněte šťávou z citronu.
- Doporučujeme servírovat se sezonním salátkem, kuskusem nebo světlým pečivem.

### CZ

### Postup

- Do hrnce vlejte vodu. Pařáček umiestnite tak, aby hladina vody dosahovala maximálne dve tretiny výšky pařáčka.
- Ryba uvařená v pare je často veľmi křehká a mohla by sa vám pri podávaní rozpadnúť. Preto môžete na pařáček dať papier na pečenie, ktorý prepichajte špajľou tak, aby mohla para voľne unikať.
- Nakrájanú zeleninu osolte a dajte na pařáček. Zapnite program PÁRA na 20 minút.
- Po 10 minútach odkryte pokrievku hrnca a na vrch zeleniny umiestnite osoleného a okoreneného lososa zbaveného kože.
- Časy varenia v pare sa môžu líšiť podľa veľkosti nakrájania zeleniny a filé lososa.
- Lososa na tanieri pokvapkajte šťavou z citrónu.
- Odporúčame servírovať so sezónnym šalátkom, kuskusom alebo svetlým pečivom.

### SK



## Ingredients

4 salmon fillets (approx. 150 g each)  
500 g carrots  
1 broccoli or other favourite vegetable  
lemon juice  
salt and pepper to taste

## Surowce

4 filety z łososia (ok. 150 g każdy)  
500 g marchwi  
1 brokuł lub inne ulubione warzywo  
sok z cytryny  
sól i pieprz do smaku

## Directions

- Pour water into the pot. Position the steamer so that the water level is no more than two-thirds of the height of the steamer.
- Steamed fish is often very fragile and could fall apart when you serve it. You can therefore place baking paper on top of the steamer and pierce it with a skewer so that the steam can escape freely.
- Salt the chopped vegetables and put them on the steamer. Switch on the STEAM programme for 20 minutes.
- After 10 minutes, uncover the lid of the pot and place the salmon, salted and peppered and skinned, on top of the vegetables.
- Steaming times may vary depending on the size of the cut vegetables and salmon fillet.
- Drizzle the salmon on the plate with the juice of the lemon.
- We recommend serving with a seasonal salad, couscous or light bread.

EN

## Procedura

- Wlej wodę do garnka. Ustaw parowar tak, aby poziom wody nie przekraczał dwóch trzecich wysokości parowaru.
- Ryba gotowana na parze jest często bardzo delikatna i może rozpaść się podczas serwowania. Można zatem umieścić papier do pieczenia na wierzchu parowaru i przebić go szpikulcem, aby para mogła swobodnie wydostawać się na zewnątrz.
- Posól pokrojone warzywa i umieść je w parowarze. Włącz program PARA na 20 minut.
- Po 10 minutach odkryj pokrywę garnka i umieść łososia, posolonego, oprószonego pieprzem i pozbawionego skóry, na wierzchu warzyw.
- Czas gotowania na parze może się różnić w zależności od wielkości pokrojonych warzyw i filetu z łososia.
- Na talerzu skropić łososia sokiem z cytryny. Zalecamy podawanie z sezonową sałatką lub lekkim pieczywem.

PL

# Rýžový nákyp

## Ryžový nákyp

## Baked rice pudding

## Pudding ryžový



4 porce/porcie/servings/porcje



2 hod

### Suroviny

200 g ryže Arborio  
200 ml smetany 30-33%  
1 l mléka  
2 celé skořice  
semínka vanilkové lusku  
100 g másla  
4 vejce  
2 lžice javorového sirupu  
1 mango  
1 jablko  
maliny  
3 lžice třtinového cukru

### Suroviny

200 g ryže Arborio  
200 ml smotany 30-33%  
1 l mlieka  
2 celej škorice  
semienka vanilkovej struku  
100 g masla  
4 vajcia  
2 lyžice javorového sirupu  
1 mango  
1 jablko  
maliny  
3 lyžice trstinového cukru

### Postup

- Zapněte program RUČNÍ NASTAVENÍ 190 °C na 20 minut. Rozdělte máslo na tři díly a na jednom dílu opražte celou skořici a semínka z vanilkového lusku. Smažte 2 minuty.
- Na hrnci snižte teplotu na 150 °C, přilijte smetanu a mléko. Přiveďte k varu. Do hrnce přidejte rýži a vařte přibližně 15 minut, dokud nebude rýže měkká. Doporučujeme rýži často míchat, případně přilévajte mléko dle potřeby.
- Ve vedlejším hrnci na druhem dílu másla lehce povařte ovoce a přidejte 2 lžice třtinového cukru.
- Žloutky oddělte od bílků. Žloutky smíchejte s posledním dílem rozpuštěného másla a přimíchejte do rýže. Z bílků vyšlehejte sníh a přidejte zbylý cukr.
- Do hrnce s rýží dejte vrstvu ovoce a na ní vrstvu sněhu, nemíchejte.
- Pečte do zlatova v předehřáté troubě přibližně 15 minut.

### CZ

### Postup

- Zapnite program RUČNÍ NASTAVENÍ 190 °C na 20 minút. Rozdeľte maslo na tri diely a na jednom diele opražte celú škoricu a semienka zvanilkového struku. Vymažte 2 minúty.
- Na hrnci znížte teplotu na 150 °C, prilejte smotanu a mlieko. Privedte kvaru. Do hrnca pridajte ryžu a varte približne 15 minút, kým nebude ryža mäkká. Odporúčame ryžu často miešať, prípadne prilievajte mlieko podľa potreby.
- Vo vedľajšom hrnci na druhom diele masla zľahka povarte ovocie a pridajte 2 lyžice trstinového cukru.
- Žltky oddel'te od bielkov. Žltky zmiešajte s posledným dielom roz-pusteného masla a primiešajte do ryže. Zbielkov vyšľahajte sneh a pridajte zvyšný cukor.
- Do hrnca s ryžou dajte vrstvu ovocia a na nej vrstvu snehu, nemiešajte.
- Pečte do zlatista v predhriatej rúre približne 15 minút.

### SK





## Ingredients

200 g Arborio rice  
200 ml cream 30-33%  
1 l milk  
2 whole cinnamon  
vanilla pod seeds  
100 g butter  
4 eggs  
2 tablespoons maple syrup  
1 mango  
1 apple  
raspberries  
3 tablespoons cane sugar

## Surowce

200 g ryżu Arborio  
200 ml śmietany 30-33%  
1 l mleka  
2 całego cynamonu  
nasiona wanilii  
100 g masła  
4 jajka  
2 łyżki syropu klonowego  
1 mango  
1 jabłka  
maliny  
3 łyżki cukru trzcinowego

## Directions

- Switch on the MANUAL SETTING programme at 190 °C for 20 minutes. Divide the butter into three parts and toast the whole cinnamon and vanilla bean seeds in one part. Fry for 2 minutes.
- Reduce the heat to 150 °C in a saucepan, add the cream and milk. Bring to the boil. Add the rice to the pot and cook for approximately 15 minutes until the rice is tender. We recommend stirring the rice frequently, adding milk as needed.
- In an adjacent pot, lightly cook the fruit in a second part of butter and add 2 tablespoons of cane sugar.
- Separate the egg yolks from the whites. Mix the yolks with the last part of the melted butter and stir into the rice. Whisk the egg whites into the snow and add the remaining sugar.
- Put a layer of fruit in the rice pot and a layer of snow on top, do not stir.
- Bake until golden in preheated oven for 15 minutes.

## EN

## Procedura

- Włączyć program TRYB RĘCZNY na 190°C na 20 minut. Podzielić masło na trzy części i w jednej z nich uprażyć całe ziarna cynamonu i wanilii. Smażyć przez 2 minuty.
- Zmniejszyć temperaturę w rondlu do 150°C, dodać śmietaną i mleko. Doprowadzić do wrzenia. Dodaj ryż do garnka i gotuj przez około 15 minut, aż ryż będzie miękki. Zalecamy częste mieszanie ryżu i dodawanie mleka w razie potrzeby.
- W sąsiednim garnku lekko podsmaż owoce na drugiej gałce masła i dodaj 2 łyżki cukru trzcinowego.
- Oddziel żółtka od białek. Wymieszaj żółtka z ostatnią częścią roztopionego masła i dodaj do ryżu. Ubij białka na śnieg i dodaj pozostały cukier.
- Ułóż warstwę owoców w naczyniu z ryżem i warstwę śniegu na wierzchu - nie mieszaj.
- Piec na złoty kolor w rozgrzanym piekarniku przez 15 minut.

## PL



*Více receptů najdete  
v naší online kuchařce:  
[www.varteslaskou.cz](http://www.varteslaskou.cz)*

