



TESLA

EliteCook K80



Bramborová polévka

Zemiaková polievka

Potato soup

Zupa ziemniaczana



4 porce/porcie/servings/porcje



40 min

Suroviny

2 lžíce sádla
1 cibule
1 mrkev
1 petržel
1 celer
2 lžíce sušených hub
4 brambory
2 bobkové listy
špetka muškátového květu
1 lžička drceného kmínu
1 lžíce majoránky
houbové koření
sůl, voda
2 lžíce bramborového škrobu

Suroviny

2 lžíce masť
1 cibula
1 mrkva
1 petržlen
1 zeler
2 lžíce sušených húb
4 zemiaky
2 bobkové listy
štipka muškátového kvetu
1 lžička drvenej rasce
1 lyžica majoránky
hubové korenie
soľ, voda
2 lyžice zemiakového škrobu

Postup

- Do hrnce dejte sádlo. Zapněte hrnec a zvolte program SMAŽENÍ. Přidejte cibuli a nechte zapénit. Poté přidejte na kostičky nakrájenou mrkev, petržel, celer a restujte, dokud se nezatáhne.
- Přidejte namočené sušené houby a orestujte. Vložte na kostky nakrájené brambory a promíchejte. Chvilku orestujte a vypněte. Přidejte bobkový list, muškátový květ, drcený kmín, majoránku a houbové koření se solí.
- Zalejte vodou tak, aby byla veškerá zelenina ponořená. Dle potřeby dosolte. Uzavřete víko hrnce a ventil nastavte na pozici SEALING. Poté zvolte program POLÉVKA na 30 minut.
- Po skončení programu opatrně odtlakujte. Po vypuštění páry otevřete víko. Ochutnejte, zda se vše dobře uvařilo. Zapněte program SMAŽENÍ.
- Rozmíchejte si škrob ve vodě a jakmile začne polévka vařit, přilejte dle libosti do hrnce. Nechte zhruba 1 minutu provařit.

CZ

Postup

- Do hrnce dajte masť. Zapnite hrniec a zvolte program SMAŽENÍ. Pridajte cibulu a nechajte zapeniť. Potom pridajte na kocky nakrájanú mrkvu, petržlen, zeler a restujte, kým sa nezatiahne.
- Pridajte namočené sušené houby a orestujte. Vložte na kocky nakrájané zemiaky a premiešajte. Chvilku orestujte a vypnite. Pridajte bobkový list, muškátový kvet, drvenú rascu, majoránku a hubové korenie so soľou.
- Zalejte vodou tak, aby bola všetka zelenina ponorená. Podľa potreby dosolte. Uzavrite veko hrnca a ventil nastavte na pozíciu SEALING. Potom zvolte program POLÉVKA na 30 minút.
- Po skončení programu opatrne odtlakujte. Po vypustení pary otvorite veko. Ochutnajte, či sa všetko dobre uvarilo. Zapnite program SMAŽENÍ.
- Rozmiešajte si škrob vo vode a akonáhle začne polievka variť, prilejte podľa chuti do hrnca. Nechajte zhruba 1 minútu prevariť.

SK



Ingredients

2 tablespoons lard
1 onion
1 carrot
1 parsley
1 celery
2 tablespoons dried mushrooms
4 potatoes
2 bay leaves
a pinch of mace
1 teaspoon crushed cumin
1 tsp marjoram
mushroom seasoning
salt, water
2 tablespoons potato starch

Surowce

2 łyżki smalcu
1 cebula
1 marchewka
1 pietruszka
1 seler
2 łyżki suszonych grzybów
4 ziemniaki
2 liście laurowe
szczypta buzdyanu ziemnego
1 łyżeczka rozgniecionego kminku
1 łyżeczka majeranku
przyprawa do grzybów
sól, woda
2 łyżki skrobi ziemniaczanej

Directions

- Put the lard in the pot. Turn on the pot and select the SAUTÉ program. Add the onions and leave to foam. Then add the diced carrots, parsley, celery and sauté until browned.
- Add the soaked dried mushrooms and sauté. Add the diced potatoes and mix. Sauté for a while and turn off. Add bay leaf, mace, crushed cumin, marjoram and mushroom seasoning with salt.
- Cover with water so that all the vegetables are submerged. Add salt as needed. Close the lid of the pot and set the valve to the SEALING position. Then select the SOUP program for 30 minutes.
- When the program is finished, gently depressurize. Open the lid when the steam has been released. Taste to make sure everything has cooked well. Switch on the SAUTE programme.
- Whisk the starch in the water and once the soup starts to boil, add to the pot as desired. Allow to boil for approximately 1 minute.

EN

Procedura

- Umieść smalec w garnku. Włącz garnek i wybierz program SMAŻENIE. Dodaj cebulę i pozostaw do spienienia. Następnie dodaj pokrojoną w kostkę marchewkę, pietruszkę, seler i smażyć do zrumienienia.
- Dodaj namoczone suszone grzyby i podsmaż. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i wymieszać. Smażyć przez chwilę i wyłączyć. Dodać liść laurowy, buzdygan, rozgnieciony kminek, majeranek i przyprawę do grzybów z solą.
- Zalać wodą tak, aby wszystkie warzywa były zanurzone. W razie potrzeby dodaj sól. Zamknij pokrywę garnka i ustaw zawór w pozycji SEALING. Następnie wybierz program ZUPA na 30 minut.
- Po zakończeniu programu delikatnie zmniejsz ciśnienie. Otwórz pokrywę, gdy para zostanie uwolniona. Spróbuj, aby upewnić się, że wszystko jest dobrze ugotowane. Włącz program SMAŻENIE.
- Ubij skrobię w wodzie i gdy zupa zacznie wrzeć, dodaj do garnka według uznania. Gotować przez około 1 minutę.

PL

Hrachová polévka s uzenými žebry

Hrášková polievka s údenými rebierkami

Pea soup with smoked ribs

Zupa grochowa z wędzonymi żeberkami



4 porce/porcie/servings/porcje



30 min

Suroviny

500 g uzených žeber
150 g hrachu
150 g mrkve
50 g brambor
10 g cibule
1,5 l vody
sůl
pepř

Postup

- Umyjte uzená žebra a nakrájejte zeleninu na menší kousky.
- Do hrnce vložte uzená žebra a přidejte nakrájenou zeleninu.
- Vše zalijte vodou, přikryjte hrnec víkem, ventil nastavte na pozici SEALING.
- Poté nastavte program POLÉVKA na 30 minut na vašem tlakovém hrnci.
- Po ukončení programu opatrně uvolněte páru z hrnce, otevřete víko a ochutnejte polévku.
- Přidejte sůl a pepř podle své chuti.

CZ

Suroviny

500 g údených rebierok
150 g hrachu
150 g mrkvy
50 g zemiakov
10 g cibule
1,5 l vody
soľ
korenie

Postup

- Umyte údené rebierka a nakrájajte zeleninu na menšie kúsky.
- Do hrnca vložte údené rebierka a pridajte nakrájanú zeleninu.
- Všetko zalejte vodou, prikryte hrniec vekom, ventil nastavte na pozíciu SEALING.
- Potom nastavte program POLÉVKA na 30 minút na vašom tlakovom hrnci.
- Po skončení programu opatrne vypustite paru z hrnca, otvorte pokrievku a ochutnajte polievku. Podľa chuti pridajte soľ a korenie.

SK



Ingredients

500 g of smoked ribs
150 g of peas
150 g of carrots
50 g of potatoes
10 g of onion
1.5 liters of water
salt
pepper

Surowce

500 g wędzonych żeberek
150 g grochu
150 g marchwi
50 g ziemniaków
10 g cebuli
1,5 litra wody
sól
pieprz

Directions

- Wash the smoked ribs and cut the vegetables into smaller pieces.
- Put the smoked ribs into the pot and add the chopped vegetables.
- Pour water over everything, cover the pot with a lid, set the valve to the SEALING position.
- Then set the SOUP program for 30 minutes on your pressure cooker.
- When the program is finished, carefully release the steam from the pot, open the lid and taste the soup.
- Add salt and pepper to your taste.

EN

Procedura

- Umyj wędzone żeberka i pokrój warzywa na mniejsze kawałki.
- Włóż wędzone żeberka do garnka i dodaj pokrojone warzywa.
- Zalej wszystko wodą, przykryj garnek pokrywką, ustaw zawór na pozycję SEALING.
- Następnie ustaw w szybkowarze program ZUPA na 30 minut.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuść parę z garnka, otwórz pokrywkę i spróbuj zupy.
- Dodaj sól i pieprz do smaku.

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
korenje
1/2 muškátového orieška

1 kelímok kyslej smotany
nasekaná petržlenová vňať
pražené tekvicové semienka

Postup

- Odstraňte jadřínek z dýně. Olupejte si brambory a dýni a 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 POLÉVKA na 15 minut.
- Po skončení programu opatrně upustěte páru a otevřete víko. Přidejte protlačený 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 korenja.
- Zrušte program SMAŽENÍ, zatvorte pokrievku a nastavte program POLÉVKA na 15 minút.
- Po skončení programu jemne vypustite paru a 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 opraženými 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 muszkatołowej

1 szklanka kwaśnej śmietany
posiekana natka pietruszki
prażone pestki dyni

Directions

- Remove the pith from the pumpkin. Peel the potatoes and pumpkin and cut into cubes. Turn the cooker on the SAUTE program. Add 2 tablespoons of butter and allow to foam. Then add the diced onion, pumpkin and potato. Cover with broth, add a teaspoon of salt and pepper.
- Cancel the SAUTE program, close the lid and set the program SOUP for 15 minutes.
- When the programme is finished, gently release the steam and 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 simmer briefly.
- Garnish with a little fresh cream, chopped parsley or roasted pumpkin seeds before serving.

Procedura

- Usunąć pestki z dyni. Ziemniaki i dynię obrać i pokroić 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 ZUPA na 15 minut.
- Po zakończeniu programu delikatnie uwolnij parę i otwórz pokrywę. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i startą gałkę muszkatołową. Następnie zmiksuj. Jeśli chcesz, możesz dodać mleko, aby uzyskać pożądaną grubość. W przypadku dodania mleka, zupę należy wymieszać i pozostawić na małym ogniu.
- Przed podaniem udekorować odrobiną świeżej śmietany, posiekaną natką pietruszki lub prażonymi pestkami dyni.

EN

PL

Vepřový guláš

Bravčový guláš

Pork goulash

Gulasz wieprzowy



4 porce/porcie/servings/porcje



40 min

Suroviny

400 g vepřového plecka
200 g bůčku bez kosti
2 lžice sádla
3 cibule
3/4 l vývaru
3 lžičky maďarské papriky
1 lžička mletého kmínu
1 lžička uzené červené papriky
sůl, pepř
majoránka, kmín
česnek

hladká mouka
voda

Suroviny

400 g bravčového pliecka
200 g bravčového brucha bez kostí
2 lyžice bravčovej masti
3 cibule
3/4 l vývaru
3 lyžičky maďarskej papriky
1 lyžička mletej rasce
1 lyžička údené červenej papriky
soľ, korenie
majoránka, rasca
cesnak

hladká múka
voda

Postup

- Nakrájejte najemno cibuli. Zapněte na multifunkčním elektrickém tlakovém hrnci program SMAŽENÍ. Přidejte sádlo, cibuli a osmahněte ji. Poté přisypte maďarskou a uzenou papriku a krátce promíchejte. (V opačném případě by mohla paprika zhořknout.)
- Následně vložte na kostky nakrájené maso a dle chuti i 3 stroužky najemno nakrájeného česneku. Jakmile se maso zatáhne, přilejte horký vývar nebo vodu, osolte, opepřete a přidejte kmín.
- Uzavřete víko a nastavte program MASO na 25 minut.
- Po dokončení programu opatrně vypusťte páru a otevřete víko. Zapněte program SMAŽENÍ a přidejte majoránku. Důkladně rozmíchejte mouku ve vodě, přilejte do hrnce a vařte alespoň 10 minut.
- Podávejte s knedlíkem.

CZ

Postup

- Cibuli nakrájajte nadrobno. Na multifunkčnom elektrickom tlakovom hrnci zapnite program SMAŽENÍ. Pridajte masť, cibuľu a orestujte ju. Potom pridajte maďarskú a údenú papriku a krátko premiešajte. (V opačnom prípade môže paprika zhořknúť.)
- Potom pridajte na kocky nakrájané mäso a 3 strúčiky nadrobno nasekaného cesnaku podľa chuti. Keď sa mäso zatiahne, pridajte horúci vývar alebo vodu, soľ, korenie a rascu.
- Zatvorte pokrievku a nastavte program MASO na 25 minút.
- Po skončení programu opatrne vypustite paru a otvorte pokrievku. Zapnite program SMAŽENÍ a pridajte majoránku. Vo vode dôkladne rozšľahajte múku, pridajte ju do hrnce a varte aspoň 10 minút.
- Podávajte s knedľou.

SK



Ingredients

400 g pork shoulder
 200 g boneless pork belly
 2 tablespoons lard
 3 onions
 3/4 l broth
 3 tsp Hungarian paprika
 1 teaspoon ground cumin
 1 teaspoon smoked red paprika
 salt, pepper
 marjoram, cumin
 garlic

plain flour
 water

Surowce

400 g łopatki wieprzowej
 200 g boczku wieprzowego bez kości
 2 łyżki smalcu
 3 cebule
 3/4 l bulionu
 3 łyżeczki węgierskiej papryki
 1 łyżeczka mielonego kminku
 1 łyżeczka wędzonej czerwonej papryki
 sól, pieprz
 majeranek, kminek
 czosnek

zwykła mąka
 woda

Directions

- Finely chop the onion. Turn on the SAUTE program on the multifunctional electric pressure cooker. Add the lard, the onions and fry them. Then add the Hungarian and smoked paprika and stir briefly. (Otherwise the paprika may turn bitter.)
- Then add the diced meat and 3 cloves of finely chopped garlic to taste. Once the meat has retracted, add hot stock or water, salt, pepper and cumin.
- Close the lid and set the MEAT program for 25 minutes.
- When the program is finished, carefully release the steam and open the lid. Switch on the SAUTE programme and add the marjoram. Whisk the flour thoroughly in the water, add to the pot and cook for at least 10 minutes.
- Serve with dumplings.

EN

Procedura

- Drobno posiekaj cebulę. Włączyć program SMAŻENIE w wielofunkcyjnym szybkowarze elektrycznym. Dodać smalec, cebulę i pod smażyć. Następnie dodać węgierską i wędzoną paprykę i krótko wymieszać (w przeciwnym razie papryka może stać się gorzka).
- Następnie dodać pokrojone w kostkę mięso i 3 zębki drobno posiekanego czosnku do smaku. Gdy mięso się zwinie, dodać gorący bulion lub wodę, sól, pieprz i kminek.
- Zamknij pokrywę i ustaw program MIĘSO na 25 minut.
- Po zakończeniu programu ostrożnie wypuść parę i otwórz pokrywę. Włącz program SMAŻENIE i dodaj majeranek. Dokładnie rozrzuć mąkę w wodzie, dodaj do garnka i gotuj przez co najmniej 10 minut.
- Podawać z knedlami.

PL

Segedínsky guláš

Segedínsky guláš

Szeged goulash

Gulasz szegedyński



4 porce/porcie/servings/porcje



30 min

Suroviny

500 g vepřového plecka
3 cibule
špetka kmínu
olej
1 lžička mleté sladké papriky
sůl
mletý černý pepř
3 lžičce hladké mouky
500 g nakládaného zelí
125 ml smetany na vaření

Suroviny

500 g bravčového pliecka
3 cibul'a
štipka rasce
olej
1 lyžička mletej sladkej papriky
soľ
mleté čierne koreníe
3 lyžice hladkej múky
500 g nakladanej kapusty
125 ml smotany na varenie

Postup

- Zapněte multifunkční elektrický tlakový hrnec na program SMAŽENÍ. Cibuli nakrájejte nadrobno a nechte zesklovatět na oleji. Přidejte na kostky nakrájené maso, kmín a nechte osmahnout.
- Poté přidejte sůl, pepř, červenou mletou papriku a znovu osmažte. Přidejte cca 400 ml vody a uzavřete hrnec. Zvolte program MASO na 12 minut.
- Poté hrnec otevřete a přidejte nakládané zelí a asi 300 ml vody. Uzavřete a zapněte znovu na program MASO na 12 minut.
- Mezitím si připravte záklehtku tak, že rozpustíte 3 polévkové lžičce hladké mouky v cca 250 ml vody.
- Do uvařeného zelí přidejte maso, všechnu šťávu z tlakového hrnce a opět přiveďte do varu. Postupně vmíchejte záklehtku, až guláš dostatečně zhoustne. Nakonec přidejte 125 ml smetany.
- Servírujte v hlubokém talíři s houskovým knedlíkem nebo špec-

CZ

Postup

- Zapnite multifunkčný elektrický tlakový hrniec na program SMAŽENÍ. Cibul'u nakrájajte nadrobno a nechajte zosklovať na oleji. Pridajte na kocky nakrájané mäso, rascu a nechajte osmahnúť.
- Potom pridajte soľ, koreníe, červenú mletú papriku a znovu osmažte. Pridajte cca 400 ml vody a uzavrite hrniec. Zvoľte program MASO na 12 minút.
- Potom hrniec otvorte a pridajte nakladanú kapustu a asi 300 ml vody. Uzavrite a zapnite znovu na program MASO na 12 minút.
- Medzitým si pripravte záklichtku tak, že rozpustíte 3 polievkové lyžice hladkej múky v cca 250 ml vody.
- Do uvarenej kapusty pridajte mäso, všetku šťavu z tlakového hrnca a opäť prived'te do varu. Postupne vmiešajte záklichtku, až guláš dostatočne zhustne. Nakoniec pridajte 125 ml smotany.
- Servírujte v hlbokom tanieri s žemľovou knedľou alebo špecľami. Ochutiť môžete lyžicou kyslej smotany.

SK



Ingredients

500 g pork shoulder
3 onions
pinch of cumin
oil
1 teaspoon ground sweet paprika
salt
ground black pepper
3 tablespoons plain flour
500 g pickled cabbage
125 ml cooking cream

Surowce

500 g łopatki wieprzowej
3 cebule
szczypta kminku
olej
1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki
sól
mielony czarny pieprz
3 łyżki zwykłej mąki
500 g kiszzonej kapusty
125 ml śmietany do gotowania

Directions

- Switch on the multifunctional electric pressure cooker to the SAUTE programme. Chop the onion finely and let it fry in the oil. Add diced meat, cumin and let it fry.
- Then add salt, pepper, ground red pepper and fry again. Add about 400 ml of water and close the pot. Select the MEAT programme for 12 minutes. Then open the pot and add the pickled cabbage and about 300 ml of water.
- Close and switch back to the MEAT programme for 12 minutes.
- In the meantime, prepare the vinaigrette by dissolving 3 tablespoons of plain flour in about 250 ml of water.
- Add the meat, all the juice from the pressure cooker to the cooked cabbage and bring back to the boil. Gradually stir in the vinaigrette until the stew has thickened sufficiently. Finally, add 125 ml of cream.

Procedura

- Włącz wielofunkcyjny szybkowar elektryczny na program SMAŻENIE. Drobno posiekaj cebulę i podsmaż ją na oleju. Dodaj pokrojone w kostkę mięso, kminek i smaź.
- Następnie dodaj sól, pieprz, mieloną czerwoną paprykę i ponownie podsmaż. Dodaj około 400 ml wody i zamknij garnek. Wybierz program MIĘSO na 12 minut.
- Następnie otwórz garnek i dodaj kiszoną kapustę oraz około 300 ml wody. Zamknij i przełącz ponownie na program MIĘSO na 12 minut.
- W międzyczasie przygotuj winegret, rozpuszczając 3 łyżki zwykłej mąki w około 250 ml wody.
- Dodaj mięso, cały sok z szybkowaru do ugotowanej kapusty i ponownie doprowadź do wrzenia. Stopniowo dodawać winegret, aż gulasz wystarczająco zgęstnieje. Na koniec dodać 125 ml śmietany.

EN

PL

Řecké kuře

Grécke kura

Greek chicken

Grecki kurczak



4 porce/porcie/servings/porcje



45 min

Suroviny

1 celé kuře
12 brambor
4 stroužky česneku
1/4 hrnku citronové šťávy
kousek čerstvého zázvoru
1/4 hrnku kuřecího vývaru
1/4 hrnku extra panenského olivového oleje
oregano
1 lžička soli
1/2 lžičky mletého černého pepře

Suroviny

1 celé kura
12 zemiakov
4 strúčiky cesnaku
1/4 hrnčeka citrónovej šťavy
kúsok čerstvého zázvoru
1/4 hrnčeka kuracieho vývaru
1/4 hrnčeka extra panenského olivového oleja
oregano
1 lyžička soli
1/2 lyžičky mletého čierneho korenia

Postup

- Do nerezové varné nádoby v tlakovém hrnci vložte brambory, česnek, nastrouhaný zázvor, nalijte citronovou šťávu, kuřecí vývar a olivový olej. Posypejte trochou oregana, soli a pepře. Kuře posypte zbylým oreganem, solí a pepřem.
- Na brambory položte nerezový rošt a vložte na něj kuře. Uzavřete poklici a nastavte program MASO na vysoký tlak „Hi“ na 30 minut.
- Poté brambory a česnek vyndejte a udržujte je teplé. Kuře vložte do koše pro horkovzdušný ohřev a nastavte program PEČENÍ na 200 °C na 10–15 minut, dokud nebude mít zlatavou krustu.
- Podávejte s bramborami.

CZ

Postup

- Do nerezovej varnej nádoby v tlakovom hrnci vložte zemiaky, cesnak, nastrúhaný zázvor, nalejte citrónovú šťavu, kurací vývar a olivový olej. Posypte trochou oregana, soli a korenia. Kurča posypte zvyšným oreganom, soľou a korením.
- Na zemiaky položte nerezový rošt a vložte naň kura. Uzavrite pokrievku a nastavte program MASO na vysoký tlak „Hi“ na 30 minút.
- Potom zemiaky a cesnak vyberte a udržujte ich teplé. Kurča vložte do koša na teplovzdušný ohrev a nastavte program PEČENÍ na 200 °C na 10–15 minút, kým nebude mať zlatistú krustu.
- Podávajte so zemiakmi.

SK



Ingredients

1 whole chicken
 12 potatoes
 4 garlic cloves
 1/4 cup lemon juice
 piece of fresh ginger
 1/4 cup chicken stock
 1/4 cup extra virgin olive oil
 oregano
 1 teaspoon salt
 1/2 teaspoon ground black pepper

Surowce

1 cały kurczak
 12 ziemniaków
 4 ząbki czosnku
 1/4 szklanki soku z cytryny
 kawałek świeżego imbiru
 1/4 szklanki wywaru z kurczaka
 1/4 szklanki oliwy z oliwek
 z pierwszego tłoczenia
 oregano
 1 łyżeczka soli
 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

Directions

- Place potatoes, garlic, grated ginger, lemon juice, chicken stock and olive oil in a stainless steel pressure cooker. Sprinkle with a little oregano, salt and pepper. Sprinkle the chicken with the remaining oregano, salt and pepper.
- Place a stainless steel rack on top of the potatoes and place the chicken on top. Close the lid Set the MEAT program on high pressure „Hi” for 30 minutes.
- Then remove the potatoes and garlic and keep warm. Place the chicken in the hot air basket and set the BAKE programme to 200°C for 10-15 minutes until golden.
- Serve with potatoes.

EN

Procedura

- Umieścić ziemniaki, czosnek, starty imbir, sok z cytryny, wywar z kurczaka i oliwę z oliwek w szybkowarze ze stali nierdzewnej. Posypać odrobiną oregano, solą i pieprzem. Posypać kurczaka pozostałym oregano, solą i pieprzem. Umieścić ruszt ze stali nierdzewnej na ziemniakach i położyć na nim kurczaka. Zamknij pokrywę Ustaw program MIĘSO na wysokie ciśnienie „Hi” na 30 minut.
- Następnie wyjmij ziemniaki i czosnek i trzymaj w ciepłe. Umieść kurczaka w koszu z gorącym powietrzem i ustaw program PIECZENIE na 200°C na 10-15 minut do uzyskania złotego koloru.
- Podawać z ziemniakami.

PL

Barbecue žebírka

Barbecue rebierka

Barbecue ribs

Žeberka barbecue



4 porce/porcie/servings/porcje



45 min

Suroviny

1/3 hrnku hoisin omáčky
1/3 hrnku sojové omáčky
1/4 hrnku rýžového nebo sherry vína
2 lžičky strouhaného zázvoru
2 stroužky česneku
1 lžička mletého bílého pepře
1 lžička koření směs pěti vůní
2 lžičky soli
250 ml vývaru
2 kg vepřových žeber
2 lžičky sezamového oleje
sezamové semínka

Suroviny

1/3 hrnčeka hoisin omáčky
1/3 hrnčeka sójovej omáčky
1/4 hrnčeka ryžového alebo sherry vína
2 lyžičky strúhaného zázvoru
2 strúčiky cesnaku
1 lyžička mletého bieleho korenia
1 lyžička korenia zmes piatich vôní
2 lyžičky soli
250 ml vývaru
2 kg bravčových rebier
2 lyžičky sezamového oleja
sezamové semienka

Postup

- Vložte prvních 9 ingrediencí do nerezové varné nádoby a promíchejte. Přidejte žebra a obalte je ve směsi.
- Uzavřete víko tlakového hrnce. Nastavte program MASO na vysoký tlak „Hi“ a čas 30 minut.
- Uvolněte tlak a otevřete hrnec. Přidajte sezamový olej a sezamové semínka, promíchejte. Vyměňte nádobu za nádobu pro horkovzdušné vaření.
- Přidejte žebra. Nastavte program PEČENÍ na teplotu 200 °C a čas na 15 minut.
- Ozdobte jarní cibulkou a sezamovými semínky, zakápněte šťavou z limetky a servírujte.

CZ

Postup

- Vložte prvých 9 ingrediencií do nerezovej varnej nádoby a premiešajte. Pridajte rebrá a obalte ich v zmesi.
- Uzavrite veko tlakového hrnca. Nastavte program MASO na vysoký tlak „Hi“ a čas 30 minút.
- Uvoľnite tlak a otvorte hrniec. Pridajte sezamový olej a sezamové semienka, premiešajte. Vymeňte nádobu za nádobu na teplovzdušné varenie.
- Pridajte rebrá. Nastavte program PEČENÍ na teplotu 200 °C a čas na 15 minút.
- Ozdobte jarnou cibuľkou a sezamovými semienkami, pokvapkajte šťavou z limetky a servírujte.

SK



Ingredients

1/3 cup hoisin sauce
1/3 cup soy sauce
1/4 cup rice or sherry wine
2 teaspoons grated ginger
2 cloves garlic
1 teaspoon ground white pepper
1 teaspoon five-spice blend
2 teaspoons salt
250 ml broth
2 kg pork ribs
2 teaspoons sesame oil
sesame seeds

Surowce

1/3 szklanki sosu hoisin
1/3 szklanki sosu sojowego
1/4 szklanki wina ryżowego lub sherry
2 łyżeczki startego imbiru
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka mielonego białego pieprzu
1 łyżeczka mieszanki pięciu przypraw
2 łyżeczki soli
250 ml bulionu
2 kg żeberek wieprzowych
2 łyżeczki oleju sezamowego
nasiona sezamu

Directions

- Place the first 9 ingredients in a stainless steel cooking vessel and stir. Add the ribs and coat them in the mixture.
- Close the lid of the pressure cooker. Set the MEAT program to high pressure „Hi” and the time to 30 minutes.
- Release the pressure and open the pressure cooker. Add the sesame oil and sesame seeds, stir. Replace the pot with a hot air cooking pot.
- Add the ribs. Set the BAKE programme to 200 °C and the time to 15 minutes.
- Garnish with spring onions and sesame seeds, drizzle with lime juice and serve.

EN

Procedura

- Umieść pierwsze 9 składników w naczyniu do gotowania ze stali nierdzewnej i wymieszaj. Dodać żeberka i obtoczyj je w mieszance.
- Zamknij pokrywę szybkowaru. Ustaw program MIĘSO na wysokie ciśnienie „Hi”, a czas na 30 minut.
- Zwolnij ciśnienie i otwórz szybkowar. Dodać olej sezamowy i nasiona sezamu, wymieszać. Wymienić garnek na garnek do gotowania na gorącym powietrzu.
- Dodać żeberka. Ustawić program PIECZENIE na 200°C i czas na 15 minut.
- Udekorować dymką i sezamem, skropić sokiem z limonki i podać.

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 cukr

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.
- Hrnec 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 kúsky. Z tých utvorte placky, do stredu dajte ovocie a zagulaťte.
- Hrnec 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 this several times. Set the STEAM program for 15 minutes.
- Serve 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

Muffiny s kousky čokolády

Muffiny s kúskami čokolády

Muffins with chocolate pieces

Muffiny z kawačkami czekolady



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

Suroviny

250 g hladké mouky
2 lžičky prášku do pečiva
150 g cukru
2 vejce
200 ml mléka
100 ml oleje nebo rozpuštěného másla
1 lžička vanilkového extraktu
čokoládové kousky

Postup

- Připravte si silikonové formičky na muffiny. Pokud je nemáte, můžete použít obyčejné papírové košíčky.
- V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, sůl a cukr.
- V jiné míse smíchejte vejce, mléko, olej (máslu) a vanilkový extrakt.
- Přidejte mokré ingredience do suchých a promíchejte. Nechte těsto odpočívat asi 5 minut.
- Přidejte do těsta čokoládové kousky. Naplňte formičky na muffiny těstem zhruba do 2/3 jejich výšky.
- Vložte formičky do hrnce a nastavte program PEČENÍ na teplotu 180 °C a čas na 15 minut. Muffiny budete muset péct v několika dávkách.
- Po upečení muffiny opatrně vyjměte z hrnce a nechte je vychladnout na mřížce.

CZ

Suroviny

250 g hladkej múky
2 lyžičky prášku do pečiva
150 g cukru
2 vajcia
200 ml mlieka
100 ml oleja alebo rozpusteného masla
1 lyžička vanilkového extraktu
čokoládové kúsky

Postup

- Pripravte si silikónové formičky na muffiny. Ak ich nemáte, môžete použiť obyčajné papierové košíčky.
- V mise zmiešajte múku, prášok do pečiva, soľ a cukor.
- V inej mise zmiešajte vajcia, mlieko, olej (maslo) a vanilkový extrakt.
- Pridajte mokré ingrediencie do suchých a premiešajte. Nechajte cesto odpočívať asi 5 minút.
- Pridajte do cesta čokoládové kúsky. Naplňte formičky na muffiny cestom zhruba do 2/3 ich výšky.
- Vložte formičky do hrnca a nastavte program PEČENIA na teplotu 180 °C a čas na 15 minút. Muffiny budete musieť piecť v niekoľkých dávkach.
- Po upečení muffiny opatrne vyberte z hrnca a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

SK



Ingredients

250 g plain flour
2 teaspoons baking powder
150 g sugar
2 eggs
200 ml milk
100 ml oil or melted butter
1 teaspoon vanilla extract
chocolate pieces

Surowce

250 g zwykłej mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
150 g cukru
2 jajka
200 ml mleka
100 ml oleju lub roztopionego
masła
1 łyżeczka ekstraktu wani-
liowego
wiórki czekoladowe

Directions

EN

- Prepare silicone muffin cups. If you don't have them, you can use plain paper cups.
- In a bowl, mix together the flour, baking powder, salt and sugar.
- In another bowl, mix the eggs, milk, oil (butter) and vanilla extract.
- Add the wet ingredients to the dry ingredients and mix. Let the dough rest for about 5 minutes.
- Add the chocolate pieces to the batter. Fill the muffin tins about 2/3 of the way full with batter.
- Place the muffin cups in the pot and set the BAKING programme to 180 °C and the time to 15 minutes. You will need to bake the muffins in several batches.
- When the muffins are done, carefully remove them from the pot and let them cool on a wire rack.

Procedura

PL

- Przygotuj silikonowe foremki na muffinki. Jeśli ich nie masz, możesz użyć zwykłych papierowych kubeczków.
- W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier.
- W innej misce wymieszaj jajka, mleko, olej (masło) i ekstrakt waniliowy.
- Dodaj mokre składniki do suchych i wymieszaj. Pozostaw ciasto na około 5 minut.
- Dodaj chipsy czekoladowe do ciasta. Napełnij foremki do muffinek do około 2/3 wysokości ciastem.
- Umieść foremki do muffinek w rondlu i ustaw program PIECZENIE na 180°C, a czas na 15 minut. Muffinki należy piec w kilku partiach.
- Gdy babeczki będą gotowe, ostrożnie wyjmij je z rondla i pozostaw do ostygnięcia na kratce.



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

