



**TESLA**

*SlowCook*



# Hovězí vývar

## Hovädzí vývar

### Beef broth

### Rosół wołowy



4 porce/porcie/servings/porcje



12 hod

## Suroviny

400 g hovézích kostí  
200 g hovézího masa  
1 cibule  
2 stroužky česneku  
2 větší mrkve  
1 petržel  
150 g celeru  
2 bobkové listy  
5 kuliček celého pepře  
5 kuliček nového koření  
sůl  
petrželka  
1½ - 2 l vody

## Suroviny

400 g hovädzích kostí  
200 g hovädzieho mäsa  
1 cibula  
2 strúčiky cesnaku  
2 väčšie mrkvy  
1 petržlenová vňať  
150 g zeleru  
2 bobkové listy  
5 celých zrníek korenia  
5 guľôčok nového korenia  
soľ  
petržlenová vňať  
1½ - 2 l vody

## Postup

- Do hrnce vložte hovézí maso a kosti. Přidejte zeleninu a lehce orestujte. Osolte a přidejte nové koření, bobkový list a celý pepř.
- Zalijte vodou tak, aby bylo vše ponořené, a zapněte hrnec na nízkou teplotu (low) pomalého vaření.
- Doporučená doba tažení vývaru je 12 hodin, ale můžete ho táhnout i déle, o to výraznější bude mít chuť.
- Po dovaření vyndejte z vývaru velké kusy zeleniny, kosti a maso a přes sítko slijte do běžného hrnce.
- Uvařenou zeleninu nakrájejte do vývaru, nebo ji můžete vyměnit za čerstvou, kterou povaříte do změknutí. Z kosti oberte maso a přidejte do vývaru.
- Zvlášť si uvařte nudle do polévky, které potom přidejte do vývaru společně s obraným masem z kosti. Ozdobte petrželkou.

## CZ

## Postup

- Do hrnca vložte hovädzie mäso a kosti. Pridajte zeleninu a orestujte. Osolte a pridajte nové korenie, bobkový list a celé korenie.
- Zalejte vodou tak, aby bolo všetko ponorené, a zapnite hrniec na nízku teplotu (low) pomalého varenia.
- Odporúčaná doba ťahania vývaru je 12 hodín, ale môžete ho ťahať aj dlhšie, o to výraznejšia bude mať chuť.
- Po dovašení vyberte z vývaru veľké kusy zeleniny, kosti a mäso a cez sitko zlejte do bežného hrnca.
- Uvarenú zeleninu nakrájajte do vývaru alebo ju nahraďte čerstvou, ktorú uvarte do mäčka. Mäso zbavte kostí a pridajte do vývaru. Zvlášť si uvarte rezance do polievky, ktoré potom pridajte do vývaru spoločne s obraným mäsom z kosti. Ozdobte petržlenovou vňaťou.

## SK



## Ingredients

400 g beef bones  
200 g beef  
1 onion  
2 cloves of garlic  
2 larger carrots  
1 parsley  
150 g celery  
2 bay leaves  
5 whole peppercorns  
5 allspice balls  
salt  
parsley  
1½ - 2 l of water

## Surowce

400 g kości wołowych  
200 g wołowiny  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
2 większe marchewki  
1 pietruszka  
150 g selera  
2 liście laurowe  
5 całych ziaren pieprzu  
5 kulek ziela angielskiego  
sól  
pietruszka  
1½ - 2 l wody

## Directions

- Put the beef and bones in the pot. Add the vegetables and fry lightly. Add salt and allspice, bay leaf and whole peppercorns.
- Cover with water so that everything is dipped in the water, and turn Slow Cook mode on to the low level.
- The recommended broth cooking time is 12 hours, but you can cook it for longer, it will have a more strong taste.
- When the broth is done, remove large pieces of vegetables, bones and meat from the broth and strain through a sieve into a regular pot. Cut the cooked vegetables into the broth, or replace them with fresh ones that you boil until soft.
- Pick the meat off the bone and add to the stock.
- Cook the noodles for the soup separately, then add them to the stock with the meat from the bone. Garnish with parsley.

## EN

## Procedura

- Włóż wołowinę i kości do garnka. Dodaj warzywa i lekko podsmażyć. Dopraw solą i pieprzem, dodaj ziele angielskie, liść laurowy i całą paprykę.
- Przykryj wodą tak, aby wszystko było zanurzone i ustaw garnek na pierwszy etap powolnego gotowania.
- Zalecany czas gotowania bulionu to 12 godzin, ale można go gotować dłużej, wtedy smak będzie bardziej wyrazisty.
- Pokrój ugotowane warzywa do bulionu lub zastąp je świeżymi, które gotujesz do miękkości. Obrąć mięso z kości i dodać do bulionu.
- Osobno ugotować makaron do zupy, a następnie dodać go do wywaru wraz z odciętym mięsem z kości.

## PL

# Silná čočková polévka s hovězím masem

## Silná šošovicová polievka s hovädzím

## Strong lentil soup with beef

## Mocna zupa z soczewicy z wołowiną



4 porce/porcie/servings/porcje



3 hod

### Suroviny

2 l hovězího vývaru  
1 šálek hnědé čočky  
½ celeru  
1 mrkev  
1 cibule  
2 stroužky česneku  
1 brambora  
½ šálku hovězího masa z vývaru, nakrájené na drobné kostky  
1 lžíce olivového oleje  
1 lžíce červeného octa  
sůl, pepř  
čerstvá petrželka

### Suroviny

2 l hovädzieho vývaru  
1 šálka hnedej šošovky  
½ zeleru  
1 mrkva  
1 cibuľa  
2 strúčiky cesnaku  
1 zemiaka  
½ šálky hovädzieho mäsa z vývaru, nakrájané na drobné kocky  
1 lyžica olivového oleja  
1 lyžica červeného octu  
soľ, korenie  
čerstvá petržlenová vňať

### Postup

- Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno. Mrkev, celer a bramboru nakrájejte na menší kostky. Na pánvi rozehřejte lžíci oleje a osmažte cibuli, mrkev a celer, po několika minutách přidejte česnek, a ještě chvíli zeleninu smažte (neměla by ale zhnědnout).
- Zeleninu z pánve vložte do pomalého hrnce, přidejte promytou čočku a nakrájenou bramboru. Zalijte vývarem a dejte vařit na 3 hodiny na vysokou teplotu (high) a před koncem vaření pohlídejte, zda máte v polévce dost tekutiny, případně dolijte vývar.
- Půl hodiny před koncem vaření do polévky přidejte nakrájené hovězí maso.
- Po uvaření odeberte kvůli zahuštění jeden šálek polévky a ten zvlášť rozmixujte. Rozmixovanou směs vraťte do polévky, promíchejte a dochuťte solí a čerstvě mletým pepřem, případně lžící červeného octa pro získání kyselkové chuti polévky.
- Podávejte posypané petrželkou a s krajícem chleba.

### CZ

### Postup

- Cibuli a cesnak olúpte a nakrájajte nadrobno. Mrkva, zeler a zemiaka nakrájajte na menšie kocky. Na panvici rozohrejte lyžicu oleja a osmažte cibuľu, mrkvu a zeler, po niekoľkých minútach pridajte cesnak, a ešte chvíľu zeleninu smažte (nemala by ale zhnednúť).
- Zeleninu z panvice vložte do pomalého hrnca, pridajte premytú šošovku a nakrájaný zemiak. Zalejte vývarom a dajte variť na 3 hodiny na vysokú teplotu (high) a pred koncom varenia postrážte, či máte v polievke dost tekutiny, prípadne dolejte vývar.
- Po hodiny pred koncom varenia pridajte nakrájané hovädzie mäso.
- Po uvarení odoberte kvôli zahusteniu jednu šálku polievky a tú zvlášť rozmixujte. Rozmixovanú zmes vráťte do polievky, premiešajte a dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením, prípadne lyžicou červeného octu pre získanie kyselkavej chuti polievky.
- Podávajte posypané petržlenovou vňaťou a s krajcom chleba.

### SK





## Ingredients

2 l beef broth  
1 cup brown lentils  
½ celery  
1 carrot  
1 onion  
2 garlic cloves  
1 potato  
½ cup beef stock, cut into small cubes  
1 tablespoon olive oil  
1 tablespoon red wine vinegar  
salt, pepper  
fresh parsley

## Surowce

2 l bulionu wołowego  
1 szklanka brązowej soczewicy  
½ selera  
1 marchewka  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
1 ziemniak  
½ szklanki bulionu wołowego, pokrojonego w drobną kostkę  
1 łyżka oliwy z oliwek  
1 łyżka czerwonego octu  
winnego  
sól, pieprz  
świeża pietruszka

## Directions

- Peel and finely chop the onion and garlic. Cut the carrots, celery and potato into smaller cubes. Heat a tablespoon of oil in a frying pan and fry the onion, carrot and celery, add the garlic after a few minutes and fry the vegetables for a few more minutes.
- Put the vegetables from the pan into the slow cooker, add the washed lentils and the chopped potato. Pour in the broth and let it cook for 3 hours on high level and before the end of cooking, check whether there is enough liquid in the soup, if necessary, add more broth.
- Half an hour before the end of cooking, add the chopped beef.
- After cooking, remove one cup of soup for thickening and blend separately. Return the blended mixture to the soup, stir and season with salt and freshly ground pepper or a tablespoon of red wine vinegar to give the soup a sour taste.
- Serve sprinkled with parsley and a slice of bread.

## Procedura

- Obierz i drobno posiekaj cebulę i czosnek. Marchew, seler i ziemniaki w mniejszą kostkę. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i podsmażyć cebulę, marchewkę i seler, po kilku minutach dodać czosnek i smażyć warzywa jeszcze przez kilka minut.
- Przełóż warzywa z patelni do wolnowaru, dodaj umytą soczewicę i pokrojonego ziemniaka. Wlej bulion i doprowadź do wrzenia (ustaw na wysoką moc na 3 godziny i upewnij się, że masz wystarczającą ilość płynu w zupie przed końcem gotowania, w razie potrzeby uzupełnij bulion).
- Pół godziny przed końcem gotowania dodaj do zupy pokrojoną wołowinę.
- Po ugotowaniu odlej jedną filiżankę zupy do zagęszczenia i zmisz osobno. Zblendowaną mieszankę dodaj do zupy, wymieszaj i dopraw solą i świeżo zmielonym pieprzem lub łyżką czerwonego octu winnego, aby nadać zupie kwaśny smak.
- Podawać posypaną natką pietruszki i z kromką chleba.

EN

PL

# Krémová cibulačka

## Krémová cibulačka

## Creamy onion soup

## Kremowa zupa cebulowa



4 porce/porcie/servings/porcje



8 hod 30 min

### Suroviny

800 g cibule  
3 lžice másla  
2 lžice třtinového cukru  
1 lžice hladké mouky  
100 ml bílého vína  
500 ml vývaru  
150 ml smetany 33%  
tymián  
1 bobkový list  
sůl  
pepř  
plátky toastu (chléb/bageta)  
strouhaný sýr

### Suroviny

800 g cibule  
3 lyžice masla  
2 lyžice trstinového cukru  
1 lyžica hladkej múky  
100 ml bieleho vína  
500 ml vývaru  
150 ml smotany 33%  
tymian  
1 bobkový list  
soľ  
korenje  
plátky toastu (chlieb/bageta)  
strúhaný syr

### Postup

- Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte na půlkolečka. V hrnci na sporáku si rozehejte máslo a přidejte cibuli. Restujte do změknutí, poté přidejte třtinový cukr a nechte mírně zkaramelizovat.
- Poté zasypte lžící hladké mouky a zarestujte. Podlijte bílým vínem a nechte odpařit alkohol. Zalijte vývarem, přelijte do nádoby pomalého hrnce a přidejte koření. Zapněte pomalý hrnc na nízkou teplotu (low) a nechte vařit 8 hodin.
- Po 8 hodinách vyndejte bobkový list a tymián (pokud jsme použili větvíčku čerstvého). Přilijte smetanu, případně dosolte a nechte mírně probublát ještě půl hodiny.
- Předehřejte si troubu na 180 °C a nejprve nasucho zapečte plátky pečiva. Polévku nalijte do misek, na vrch položte pečivo a zasypte strouhaným sýrem dle vaší chuti. Misky naskládejte na plech a nechte v troubě zapéct do rozpuštění sýra.

### CZ

### Postup

- Všetku cibulú olúpte a nakrájajte na polkoleska. V hrnci na sporáku si rozohrejte maslo a pridajte cibulú. Restujte do zmäknutia, potom pridajte trstinový cukor a nechajte mierne skaramelizovať.
- Potom zasypte lyžicou hladkej múky a zarestujte. Podlejte bielym vínom a nechajte odpariť alkohol. Zalejte vývarom, prelejte do nádoby pomalého hrnca a pridajte korenje. Zapnite pomalý hrniec na nízku teplotu (low) a nechajte variť 8 hodín.
- Po 8 hodinách vyberte bobkový list a tymián (ak sme použili vetvičku čerstvého). Prilejte smotanu, prípadne dosolte a nechajte mierne prebublať ešte pol hodiny.
- Predhrejte si rúru na 180 °C a najskôr nasucho zapečte plátkami pečiva. Polievku nalejte do misiek, na vrch položte pečivo a zasypte strúhaným syrom podľa vašej chuti. Misky naukladajte na plech a nechajte v rúre zapiecť do rozpustenia sýra.

### SK



## Ingredients

800 g onions  
3 tablespoons butter  
2 tablespoons cane sugar  
1 tablespoon plain flour  
100 ml white wine  
500 ml stock  
150 ml 33% cream  
thyme  
1 bay leaf  
salt  
pepper  
slices of toast (bread/baguette)  
grated cheese

## Surowce

800 g cebuli  
3 łyżki masła  
2 łyżki cukru trzcinowego  
1 łyżka zwykłej mąki  
100 ml białego wina  
500 ml bulionu  
150 ml śmietany 33  
tymianek  
1 liść laurowy  
sól  
pieprz  
kromki tostów (chleb/bagietka)  
starty ser

## Directions

- Peel all the onions and cut into half-rounds. Heat the butter in a saucepan on the stove and add the onions. Sauté until softened, then add the cane sugar and allow to caramelize slightly.
- Then sprinkle in a spoonful of plain flour and fry. Pour in the white wine and let the alcohol evaporate. Pour in the stock, transfer to the container of the slow cooker and add the spices. Turn the slow cooker on the low level setting and leave to cook for 8 hours.
- After 8 hours, remove the bay leaf and thyme (if using a sprig of fresh). Pour in the cream, season with salt if necessary and leave to bubble gently for half an hour.
- Preheat the oven to 180 °C and first dry roast the bread slices. Pour the soup into bowls, place the pastry on top and sprinkle with grated cheese to your taste. Place the bowls on a baking tray and leave in the oven until the cheese has melted.

## EN

## Procedura

- Cebulę obrać i pokroić w półkrążki. Rozgrzać masło w rondlu na kuchence i dodać cebulę. Smażyć, aż zmięknie, a następnie dodać cukier trzcinowy i lekko skarmelizować.
- Następnie wsypać łyżkę mąki i podsmażyć. Wlać białe wino i poczekać, aż alkohol odparuje. Wlać bulion, przelać do pojemnika wolnowaru i dodać przyprawy. Ustawić wolnowar na pierwszy stopień i gotować przez 8 godzin.
- Po 8 godzinach wyjąć liść laurowy i tymianek (jeśli użyliśmy świeżej gałązki). Wlej śmietanę, dopraw solą w razie potrzeby i pozostaw do delikatnego bulgotania na pół godziny.
- Rozgrzej piekarnik do 180°C i najpierw upiecz na sucho kromki chleba. Nalej zupę do miseczek, ułóż na wierzchu ciasto i posyp startym serem do smaku. Umieść miseczki na blasze do pieczenia i piecz w piekarniku, aż ser się rozpuści.

## PL

# Svičková na smetaně

## Sviečková na smotane

## Sirloin sauce with dumplings

## Sos z polędwicy wołowej z pierogami



4 porce/porcie/servings/porcje



6-9 hod

### Suroviny

600 g hovézího zadního masa  
300 g mrkve  
300 g petržele  
2 cibule  
200 g celeru  
8 kuliček nového koření  
4 bobkové listy  
10 kuliček pepře  
200 ml smetany na vaření  
600 ml vody  
200 ml mléka  
sůl, pepř, olej  
houskový nebo karlovarský knedlík

### Suroviny

600 g hovädzieho zadného mäsa  
300 g mrkvy  
300 g petržlenu  
2 cibul'a  
200 g celeru  
8 guličiek nového korenia  
4 bobkové listy  
10 guličiek korenia  
200 ml smotany na varenie  
600 ml vody  
200 ml mlieka  
soľ, korenie, olej  
zemľová alebo karlovarská knedľa

### Postup

- Oloupejte a umyjte zeleninu a nakrájejte na menší kostky.
- Maso ze všech stran osolte a opepřete. Rozehřejte olej na pánvi a nechte jej zatáhnout ze všech stran.
- Do pomalého hrnce přidejte zeleninu. Maso v celku vložte do hrnce na zeleninu, aby natáhlo její chuť. Přidejte do gázy nebo sítka nové koření, bobkový list a pepř a dejte do hrnce. Vše nechejte přes noc odležet. Následně podlijte zeleninu vodou, tak aby byla zelenina z větší části ponořená.
- Zapněte pomalý hrnec na nízkou teplotu (low) a nechte vařit 9 hodin nebo zvolte vysokou teplotu (high) a nechte vařit 6 hodin.
- Po dovaření vyjměte maso. Zeleninu rozmixujte, přilijte smetanu a nechte projít varem. Dle potřeby omáčku dořeďte mlékem. Pro větší krémovost omáčku propasírujte. Maso následně vraťte do omáčky, aby natáhlo její chuť. Dle potřeby dochuťte.
- Podávejte ideálně s houskovým nebo karlovarským knedlíkem.

### CZ

### Postup

- Olúpte a umyte zeleninu a nakrájajte na menšie kocky.
- Mäso zo všetkých strán osol'te a okoreňte. Rozohrejte olej na panvici a nechajte ho zatiahnuť zo všetkých strán.
- Do pomalého hrnca pridajte zeleninu. Mäso vcelku vložte do hrnca na zeleninu, aby natiahlo jej chuť. Pridajte do gázy alebo sítka nové korenie, bobkový list a korenie a dajte do hrnca. Všetko nechajte cez noc odležať. Následne podlejte zeleninu vodou, tak aby bola zelenina z väčšej časti ponorená.
- Zapnite pomalý hrniec na nízku teplotu (low) a nechajte variť 9 hodín alebo zvol'te vysokú teplotu (high) a nechajte variť 6 hodín.
- Po dovarení vyberte mäso. Zeleninu rozmixujte, prilejte smotanu a nechajte prejsť varom. Podľa potreby omáčku zried'te mliekom. Pre väčšiu krémovosť omáčku propasírujte. Mäso následne vrá'te do omáčky, aby natiahlo jej chuť. Podľa potreby dochuťte.
- Podávajte ideálne so zemľovou alebo karlovarskou knedľou.

### SK





## Ingredients

600 g beef back meat  
 300 g carrots  
 300 g parsley  
 2 onions  
 200 g celery  
 8 balls of allspice  
 4 bay leaves  
 10 peppercorns  
 200 ml cooking cream  
 600 ml water  
 200 ml milk  
 salt, pepper, oil  
 bun dumpling

## Surowce

600 g mięsa wołowego  
 300 g marchwi  
 300 g pietruszki  
 2 cebule  
 200 g selera  
 8 kulek ziela angielskiego  
 4 liście laurowe  
 10 ziaren pieprzu  
 200 ml śmietany do gotowania  
 600 ml wody  
 200 ml mleka  
 sól, pieprz, olej  
 bułka lub knedel karlowarski

## Directions

- Peel and wash the vegetables and cut into smaller cubes.
- Salt and pepper the meat on all sides. Heat the oil in a frying pan and let it sear on all sides.
- Add the vegetables to the slow cooker. Place the meat whole in the pot on top of the vegetables to stretch their flavour. Add the allspice, bay leaf and peppercorns to a cheesecloth or sieve and place in the pot. Let everything rest overnight. Then cover the vegetables with water so that they are mostly submerged.
- Turn the slow cooker on low level and cook for 9 hours or select high level and cook for 6 hours.
- When cooked, remove the meat. Blend the vegetables, add the cream and allow to come to a simmer. If necessary, thin the sauce with milk. For more creaminess, strain the sauce. Then return the meat to the sauce to enrich the taste. Season as needed.
- Serve ideally with bread dumpling.

## Procedura

- Warzywa obrać, umyć i pokroić w mniejszą kostkę.
- Posolić i popieprzyć mięso ze wszystkich stron. Rozgrzać olej na patelni i obsmażyć mięso ze wszystkich stron.
- Dodaj warzywa do wolnowaru. Umieść mięso w całości w garnku na wierzchu warzyw, aby rozciągnąć ich smak. Dodaj ziele angielskie, liść laurowy i ziarna pieprzu do gazy lub sita i umieść w garnku. Pozostaw wszystko na noc. Następnie przykryj warzywa wodą tak, aby były w większości zanurzone.
- Włącz wolnowar na niskim poziomie i gotuj przez 9 godzin lub wybierz wysoki i gotuj przez 6 godzin.
- Po ugotowaniu wyjąć mięso. Zmiksować warzywa, dodać śmietanę i gotować na wolnym ogniu. W razie potrzeby rozcieńczyć sos mlekiem. Aby uzyskać bardziej kremową konsystencję, przecedzić sos. Następnie włożyć mięso do sosu, aby wydobyć jego smak. Doprawić w razie potrzeby.
- Podawać z chlebem lub knedlikami karlowarskimi.

EN

PL

# Španělský ptáček

## Španielsky vtáčik

### Beef roll

### Rolada wołowa



4 porce/porcie/servings/porcje



6 hod

### Suroviny

600 g hovēzí kýty  
100 g slaniny nebo šunky  
2 vejce vařená natvrdo  
2 větší kyselē okurky  
4 nožičky párku  
1 cibule  
hořčice, sůl, pepř  
1 polēvkovā lžice sádla

#### Na omāčku:

50 g slaniny na kostičky  
1 cibule  
100 ml vȳvaru  
2 polēvkovē lžice hladkē mouky  
lāk z okurek  
sůl, pepř

### Suroviny

600 g hovädzieho stehna  
100 g slaniny alebo šunky  
2 vajcia varenē natvrdo  
2 vāčšie kyslē uhorky  
4 nožičky párka  
1 cibuľa  
horčica, soľ, korenie  
1 polievkovā lžica sadla

#### Na omāčku:

50 g slaniny na kocky  
1 cibuľa  
100 ml vȳvaru  
2 polievkovē lžice hladkej  
mȳky  
rōsol z uhoriek  
soľ, korenie

### Postup

- Hovēzí maso si nakrājejte na co největší plátky. Každý plátek osolte, opepřete a potřete hořčicí. Na plátek naskládejte plátek šunky nebo slaniny, půlku vejce, párek, půlku okurky a čtvrtku cibule.
- Zavažte provázkem. Opečte do zlatova na sádle a přendejte na dno nádoby pomalého hrnce. Zalejte trochou vȳvaru. Pomalȳ hrnc zapnēte na nȳzkou teplotu (low) a nechte vařit 6 hodin.
- Po šesti hodināch vyndejte ptāčky, ze kterȳch rovnou odstraňte provāzek.
- Na pānvi opečte na kostičky nakrājenou slaninu a cibuli, zaprašte mukai. Potē přilijte obsah pomalého hrnce (vȳvar) a lāk z okurek. Rozmixujte a dochuťte. Podāvejte s rȳží.

### CZ

### Postup

- Hovädzie mäso si nakrājajte na čo najväčšie plátky. Každȳ plätok osolte, okoreňte a potrite horčicou. Na plätok naskladajte šunku alebo slaninu, polovicu vajčicka, pärok, polovicu uhorky a štvrtku cibule.
- Zaviazte povrāzkom. Opečte do zlatista na masti a preložte na dno nádoby pomalého hrnca. Zalite trochou vȳvaru. Pomalȳ hrniec zapnite na nȳzku teplotu (low) a nechajte vařit 6 hodȳn.
- Po šiestich hodināch vyberte vtāčiky, z ktorȳch rovno odstrāňte povrāzok.
- Na panvici opečte na kocky nakrājanȳ slaninu a cibuľu, zaprašte mukou. Potom prilejte obsah pomalého hrnca (vȳvar) a rōsol z uhoriek. Rozmixujte a dochuťte. Podāvajte s ryžou.

### SK



## Ingredients

600 g beef legs  
 100 g of bacon or ham  
 2 hard-boiled eggs  
 2 large pickles  
 4 sausage legs  
 1 onion  
 mustard, salt, pepper  
 1 tablespoon lard

### For the sauce:

50 g diced bacon  
 1 onion  
 100 ml of broth  
 2 tablespoons plain flour  
 pickle from cucumbers  
 salt pepper

## Surowce

600 g udek wołowych  
 100 g boczku lub szynki  
 2 jajka na twardo  
 2 duże pikle  
 4 kiełbaski  
 1 cebula  
 musztarda, sól, pieprz  
 1 łyżka smalcu

### Na sos:

50 g boczku pokrojonego w kostkę  
 1 cebula  
 100 ml bulionu  
 2 łyżki mąki zwykłej  
 marynata z ogórków  
 sól pieprz

## Directions

- Cut the beef into the largest possible slices. Season each slice with salt, pepper and mustard. Place a slice of ham or bacon, half an egg, sausage, half a cucumber and a quarter of a sliced onion on top of the slice.
- Tie with string. Fry until golden in lard and transfer to the bottom of the slow cooker. Pour in a little stock. Turn the slow cooker on low and let it cook for 6 hours.
- After six hours, take out the birds, from which immediately remove the string.
- Fry diced bacon and onion in a pan, dust with flour. Then pour in the contents of the slow cooker (stock) and the pickled cucumbers. Mix and season. Serve with rice.

## EN

## Procedura

- Wołowinę pokroić w jak największe plastry. Każdy plasterk doprawiamy solą, pieprzem i musztardą. Na plasterku ułożyć plaster szynki lub boczku, pół jajka, kiełbasę, pół ogórka i ćwiartkę pokrojonej w plasterki cebuli.
- Zawiąż sznurkiem. Smażymy na złoty kolor na smalcu i przekładamy na dno wolnowaru. Włącz trochę bulionu. Włącz wolnowar na małym ogniu i gotuj przez 6 godzin.
- Po sześciu godzinach wyjmij ptaki, z których natychmiast usuń sznurek.
- Na patelni podsmaż pokrojony w kostkę boczek i cebulę, posyp mąką. Następnie włącz zawartość wolnowaru (bulion) i ogórki kiszzone. Wymieszaj i dopraw. Podawać z ryżem.

## PL

# Hamburgery s trhaným vepřovým

## Hamburgery s trhaným bravčovým

## Hamburgers with pulled pork

## Hamburgery z szarpaną wieprzowiną



4 porce/porcie/servings/porcje



8 hod

### Suroviny

600 g vepřové krkovic  
2 lžičky římského kmínu  
1 lžička drceného chilli  
2 lžíce oleje  
2 lžíce třtinového cukru  
3 lžíce Barbecue omáčky  
1 lžička dijonské hořčice  
1 lžička soli

hamburgerové bulky  
listový salát  
rajčata  
červená cibule  
majonéza

### Suroviny

600 g bravčovej krkovic  
2 lyžičky rímskej rasce  
1 lyžička drveného chilli  
2 lyžice oleja  
2 lyžice trstinového cukru  
3 lyžice Barbecue omáčky  
1 lyžička dijonskej horčice  
1 lyžička soli

hamburgerové žemle  
listový šalát  
paradajky  
červená cibuľa  
majonéza

### Postup

- Maso si očistíte a rozkrojíte na menší kusy. V misce si připravte marinádu ze všeho koření, oleje, cukru, soli, hořčice a barbecue omáčky. Nalijte na maso a promíchejte.
- Vařte v pomalém hrnci na nízkou teplotu (low) na 8 hodin. Po dovaření vyndejte maso do misky a dvěma vidličkami natrhejte na vlákna.
- Šťávu z pomalého hrnce přelijte do malého kastrůlku a nechte zredukovat na sporáku. Pro lepší chuť můžete přidat i trochu barbecue omáčky. Zredukovanou šťávu přimíchejte k trhanému masu a můžete sestavovat hamburgery.
- Hamburgerovou bulku si rozkrojíte a nasucho opečte na pánvi. Obě půlky namažte majonézou. Na spodní část naskládejte listový salát, navrstvěte trhané maso, přidejte na plátky nakrájené rajče a kolečka červené cibule. Přiklopte druhou půlkou bulky a celý hamburger svrchu zafixujte silnější špejlí.

### CZ

### Postup

- Mäso očistíte a nakrájajte na menšie kúsky. V miske pripravte marinádu zo všetkých korenín, oleja, cukru, soli, horčice a grilovacej omáčky. Nalejte ju na mäso a premiešajte.
- Varte v pomalom hrnci na nízku teplotu (low) 8 hodín. Keď je mäso uvarené, vyberte ho do misy a rozdrvte dvoma vidličkami.
- Šťavu z pomalého hrnca prelejte do malého hrnca a zredukujte na sporáku. Pre lepšiu chuť môžete pridať aj trochu barbecue omáčky. Zredukovánú šťavu vmiešajte do trhaného mäsa a môžete zostaviť hamburgery.
- Nakrájajte hamburgerovú žemľu a nasucho ju opečte na panvici. Obe polovice potrite majonézou. Na spodok navrstvite šalát, pokladajte trhané mäso, pridajte plátky paradajok a kolieska červenej cibule. Prikrýte druhou polovicou žemle a celý hamburger zvrchu zaisťte hrubšou špajdlou.

### SK



## Ingredients

600 g pork neck  
2 teaspoons of Roman cumin  
1 teaspoon crushed chilli  
2 tablespoons oil  
2 tablespoons cane sugar  
3 tbsp Barbecue sauce  
1 tsp Dijon mustard  
1 teaspoon salt

hamburger buns  
lettuce leaves  
tomatoes  
red onion  
mayonnaise

## Surowce

600 g karkówki wieprzowej  
2 łyżeczki kminu rzymskiego  
1 łyżeczka pokruszonego chili  
2 łyżki oleju  
2 łyżki cukru trzcinowego  
3 łyżki sosu barbecue  
1 łyżeczka musztardy Dijon  
1 łyżeczka soli

bułki do hamburgerów  
liście sałaty  
pomidory  
czerwona cebula  
majonez

## Directions

- Clean the meat and cut into smaller pieces. In a bowl, prepare a marinade of all the spices, oil, sugar, salt, mustard and barbecue sauce. Pour over the meat and mix so that it is covered on all sides.
- Cook in a slow cooker on low level degree for 8 hours. When cooked, remove meat to a bowl and shred with two forks.
- Transfer the juice from the slow cooker to a small saucepan and reduce on the stove. You can also add a little barbecue sauce for better flavour. Stir the reduced juice into the jerked meat and you can assemble the burgers.
- Slice the hamburger bun and dry fry in a frying pan. Spread mayonnaise on both halves. Layer lettuce on the bottom, pile on the jerk meat, add sliced tomato and red onion rings. Cover with the other half of the bun and secure the whole burger from the top with a thick skewer.

EN

## Procedura

- Oczyszczyć mięso i pokroić na mniejsze kawałki. W misce przygotować marynatę ze wszystkich przypraw, oleju, cukru, soli, musztardy i sosu barbecue. Zalej mięso i wymieszaj.
- Gotować w wolnowarze na pierwszym stopniu przez 8 godzin. Po ugotowaniu wyjąć mięso do miski i rozdrobnić dwoma widelcami.
- Przenieść sok z wolnowaru do małego rondelka i zredukuj na kuchence. Możesz również dodać odrobinę sosu barbecue dla lepszego smaku. Wymieszaj zredukowany sok z szarpanym mięsem i możesz złożyć burgery.
- Pokrój bułkę hamburgerową i usmaż na suchej patelni. Posmaruj obie połówki majonezem. Ułóż sałatę na spodzie, nałóż szarpane mięso, dodaj pokrojonego pomidora i krążki czerwonej cebuli. Przykryj drugą połówką bułki i zabezpiecz całego burgera od góry grubym szpikulcem.

PL



# Krúť na paprice

## Morčacie mäso na paprike

### Turkey on paprika

### Índyk na papryce



4 porce/porcie/servings/porcje



8 hod

## Suroviny

1 krúť stehno  
50 g slaniny  
2 strední mrkvy  
1 červená paprika  
1 strední cibule  
2 stroužky cesneku  
3 lyžice rajčatového protlaku  
vinný ocet  
římský kmín  
mletá sladká paprika  
200 ml vývaru  
150 ml smetany 33 %  
citronová šťáva  
mleté chilli

## Suroviny

1 morčacie stehno  
50 g slaniny  
2 stredne veľké mrkvy  
1 červená paprika  
1 stredne veľká cibula  
2 strúčiky cesnaku  
3 lyžice paradajkového pretlaku  
vinný ocet  
rímska rascas  
mletá sladká paprika  
200 ml vývaru  
150 ml smotany 33 %  
citrónová šťava  
mleté chilli

## Postup

- Krúť stehno opepřete, osolte a na horké pánvi opečte ze všech stran do zlatova. Umístíte ho na dno nádoby pomalého hrnce a na stejné pánvi si připravte základ omáčky.
- Opečte slaninu na kostičky, poté přidejte nakrájenou zeleninu. Nejprve orestujte mrkev, poté papriku s cibulí a na závěr prolisovaný česnek. Přidejte 3 lžíce rajčatového protlaku. Zarestujte a zastříkňte trochou vinného octu. Poprašte mletou paprikou a římským kmínem. Mírně osolte.
- Takto připravený základ přendejte do pomalého hrnce kolem krúť stehna a zalijte vývarem tak, aby základ byl právě tak akorát potopený. Nechte vařit 8 hodin na nízkou teplotu (low).
- Po osmi hodinách krúť stehno vyndejte a vykostěte. Takto připravené maso dejte stranou a dodělejte omáčku. Zbytek obsahu hrnce rozmixujte. Omáčku zjemněte smetanou a nechte projít varem. Na dochucení citronová šťáva a mleté chilli.

## CZ

## Postup

- Morčacie stehno okoreňte, osolte a na horúcej panvici opečte zo všetkých strán do zlatista. Umiestnite ho na dno nádoby pomalého hrnca a na rovnakej panvici si pripravte základ omáčky.
- Opečte slaninu na kocky, potom pridajte nakrájanú zeleninu. Najprv orestujte mrkvu, potom papriku s cibulou a na záver prelisovaný cesnak. Pridajte 3 lyžice paradajkového pretlaku. Zarestujte a zastreknite trochou vínného octu. Poprášte mletou paprikou a rímskou rascou. Mierne osolte.
- Takto pripravený základ preložte do pomalého hrnca okolo morčacieho stehna a zalejte vývarom tak, aby základ bol práve tak akurát potopený. Nechajte variť 8 hodín na nízku teplotu (low).
- Po ôsmich hodinách morčacie stehno vyberte a vykostite. Takto pripravené mäso dajte bokom a dorobte omáčku. Zvyšok obsahu hrnca rozmixujte. Omáčku zjemníte smotanou a nechajte prejsť varem. Na dochutenie citrónová šťava a mleté chilli.

## SK



## Ingredients

1 turkey leg  
 50 g bacon  
 2 medium carrots  
 1 red pepper  
 1 medium onion  
 2 cloves of garlic  
 3 tablespoons tomato puree  
 wine vinegar  
 Roman cumin  
 ground sweet paprika  
 200 ml broth  
 150 ml cream 33 %  
 lemon juice  
 ground chilli

## Surowce

1 udziec z indyka  
 50 g boczku  
 2 średnie marchewki  
 1 czerwona papryka  
 1 średnia cebula  
 2 ząbki czosnku  
 3 łyżki przecieru pomidorowego  
 ocet winny  
 kmin rzymski  
 mielona słodka papryka  
 200 ml bulionu  
 150 ml śmietany 33 %  
 sok z cytryny  
 mielone chili

## Directions

- Pepper and salt the turkey leg and sauté on all sides in a hot pan until golden brown. Place it in the bottom of a slow cooker and prepare the base of the sauce in the same pan.
- Fry the bacon into cubes, then add the chopped vegetables. Sauté the carrots first, then the peppers and onions, and finally the crushed garlic. Add 3 tablespoons of tomato puree. Season and drizzle with a little wine vinegar. Dust with ground paprika and cumin. Season lightly with salt.
- Transfer the prepared base to the slow cooker and pour the stock over the turkey legs, so that the base is just submerged. Allow to cook for 8 hours on the low level.
- After eight hours, remove the turkey leg and bone it. Set the meat aside and finish the gravy. Blend the rest of the contents of the pot. Soften the sauce with cream and let it come to the boil. Lemon juice and ground chilli for seasoning.

## Procedura

- Udziec z indyka oprószyć pieprzem i solą, a następnie obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni na złoty kolor. Umieść go na dnie wolnowaru i przygotuj bazę sosu na tej samej patelni.
- Podsmaż boczek pokrojony w kostkę, a następnie dodaj pokrojone warzywa. Podsmaż najpierw marchewkę, następnie paprykę i cebulę, a na koniec zmiażdżony czosnek. Dodaj 3 łyżki przecieru pomidorowego. Doprawić i skropić odrobiną octu winnego. Posypać mieloną papryką i kminkiem. Doprawić lekko solą.
- Przenieś przygotowany spód do wolnowaru i zalej udka indyka bulionem, tak aby spód był tylko zanurzony. Gotować przez 8 godzin na pierwszym ustawieniu.
- Po ośmiu godzinach wyjąć udziec z indyka i oddzielić go od kości. Odłóż mięso na bok i przygotuj sos. Zmiksuj pozostałą zawartość garnka. Zmiękczyć sos śmietaną i doprowadzić do wrzenia. Dopraw sokiem z cytryny i mielonym chili.

EN

PL

# Pomalu pečené kuře

*Pomaly pečené kurča*

*Slow roasted chicken*

*Wolno pieczony kurczak*



4 porce/porcie/servings/porcje



8 hod

## Suroviny

1 kuře  
½ lžičky pepře  
1 lžička tymiánu  
1 stroužek česneku  
2 lžičky papriky  
2 lžičky soli  
1 cibule

## Postup

**CZ**

- Celé kuře opláchněte vodou a osušte. Smíchejte koření v misce a poté potřete po celém kuřeti.
- Cibuli nakrájejte na plátky, vložte na dno hrnce. Zalijte ½ hrnkem vody.
- Kuře se směsí koření položte na cibuli a vařte 8 hodin na nízkou teplotu (low).

## Suroviny

1 kurča  
½ lyžičky korenia  
1 lyžička tymiánu  
1 strúčik cesnaku  
2 lyžičky papriky  
2 lyžičky soli  
1 cibuľa

## Postup

**SK**

- Celé kura opláchnite vodou a osušte. Zmiešajte korenie v miske a potom potrite po celom kurčaťu.
- Cibuľu nakrájajte na plátky, vložte na hrnca. Zalejte ½ hrnčekom vody.
- Kurča so zmesou korenia položte na cibuľu a varte 8 hodín na nízku teplotu (low).



## *Ingredients*

1 chicken  
½ teaspoon pepper  
1 teaspoon thyme  
1 clove garlic  
2 teaspoons paprika  
2 teaspoons salt  
1 onion

## *Surowce*

1 kurczak  
½ łyżeczki pieprzu  
1 łyżeczka tymianku  
1 ząbek czosnku  
2 łyżeczki papryki  
2 łyżeczki soli  
1 cebula

## *Directions*

- Rinse the whole chicken with water and pat dry. Mix the spices in a bowl and then rub all over the chicken.
- Slice the onion, place in the bottom of the pot. Cover with ½ cup of water.
- Place the chicken with the spice mixture on top of the onions and cook on low level for 8 hours.

**EN**

## *Procedura*

- Oplucz całego kurczaka wodą i osusz. Wymieszać przyprawy w misce a następnie natrzyj nimi całego kurczaka.
- Cebulę pokroić w plastry i umieścić w rondlu. Wlać ½ szklanki wody.
- Umieść kurczaka z mieszanką przypraw na cebuli i gotuj na wolnym ogniu przez 8 godzin.

**PL**

# Jablečné pyré

*Jablčné pyré*

*Apple puree*

*Przecier jabtkowy*



4 porce/porcie/servings/porcje



20 min

## *Suroviny*

6 veľkých jablák  
½ hrnku vody  
2 tyčinky skořice  
1 lžíce citronové šťávy  
¼ lžičky soli

## *Suroviny*

6 veľkých jablák  
½ hrnčeka vody  
2 tyčinky škoric  
1 lyžica citrónovej šťavy  
¼ lyžičky soli

## *Postup*

- Oluoupejte a nakrájejte jablka na kostičky o velikosti asi 1–2 cm. Vložte všechny ingredience do pomalého hrnce a promíchejte.
- Vařte 4 hodiny při vysoké teplotě (high). Během vaření dvakrát promíchejte.
- Poté rozmixujte, aby vzniklo hladké pyré. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
- V ledniče můžete uchovávat po dobu 5 dní.

**CZ**

## *Postup*

- Olúpte a nakrájajte jablká na kocky o veľkosti asi 1–2 cm. Vložte všetky ingrediencie do pomalého hrnca a premiešajte.
- Varte 4 hodiny pri vysokej teplote (high). Počas varenia dvakrát premiešajte.
- Potom rozmixujte, aby vzniklo hladké pyré. Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- V chladničke môžete uchovávať po dobu 5 dní.

**SK**





## *Ingredients*

6 large apples  
½ cup water  
2 cinnamon sticks  
1 tablespoon lemon juice  
¼ teaspoon salt

## *Surowce*

6 dużych jabłek  
½ szklanki wody  
2 łaski cynamonu  
1 łyżka soku z cytryny  
¼ łyżeczki soli

## *Directions*

- Peel and cut the apples into cubes about 1-2 cm in size. Put all the ingredients in a slow cooker and mix.
- Cook for 4 hours at high level temperature. Stir twice during cooking.
- Then blend to form a smooth puree. Allow to cool to room temperature.
- Can be stored in the refrigerator for up to 5 days.

**EN**

## *Procedura*

- Jabłka obrać i pokroić w kostkę o wielkości około 1-2 cm. Umieść wszystkie składniki w wolnowarze i wymieszaj.
- Gotować przez 4 godziny w wysokiej temperaturze (high). Zamieszaj dwa razy podczas gotowania.
- Następnie zmiksować na gładkie puree. Pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Można przechowywać w lodówce do 5 dni.

**PL**



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

