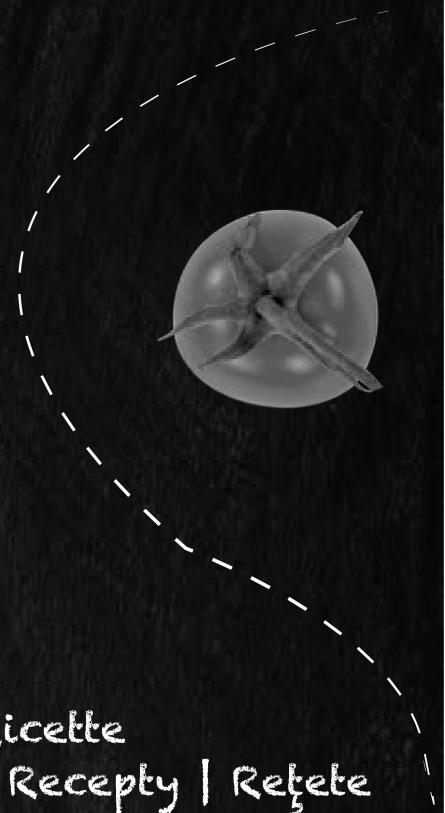


# Doubletta+

Cooking system

*Kochen, braten,*  
**BACKEN UND**  
*grillen im*  
**HANDUMDREHEN**



## Rezepte

Recipes | Recettes | Ricette  
Recepten | Receptek | Recepty | Retete

**Doubletta + Rezepte | Recipes | Recettes | Ricette | Recepten |  
Receptek | Recepty | Recepty | Rețete**

Deutsch.....	3
English .....	8
Français .....	13
Italiano .....	19
Nederlandse .....	24
Magyar .....	29
Čeština.....	33
Slovenský.....	38
Român .....	43

**Hinweis:** Der Brat- und Backeinsatz und der Dünst- und Dampfeinsatz sind nur im Doubletta+ Deluxe Set enthalten.

**Please note:** The roasting/baking and steaming/poaching appliances are included in the Doubletta+ Deluxe set only.

**Remarque :** L'élément pour grill et pâtisserie, et l'élément de cuisson et panier à étuver sont uniquement contenus dans le pack Doubletta+ Deluxe.

**Upozornění:** Vložka pro pečení a smažení a vložka pro dušení a napařování se dodávají pouze v sadě Doubletta+ Deluxe.

**Utasítás:** A főző- és sütőbetét, és a pároló- és gőzbetét csak a Doubletta+ Deluxe szetben kerülnek szállításra.

**Indicație:** Insertia pentru prăjire și coacere și insertia pentru fierbere la vapori și la aburi sunt conținute numai în setul Doubletta+ Deluxe.

**Let op:** Alleen bij de Doubletta+ Deluxe Set is de bak- en braadinzet en de smoor- en stoominzet inbegrepen.

**Avvertenza:** L'inserto per arrostiture e cuocere come nel forno e l'inserto per stufare e cuocere al vapore sono compresi solo nel set Doubletta+ Deluxe.

**Upozornenie:** Vložka na pečenie a smaženie a vložka na dusenie a parenie sú obsiahnuté len v sade Doubletta+ Deluxe.

## Cordon Bleu

4 telecí řízků, 4 plátky ementálu, 4 plátky syrové šunky, mouka, pepř, sůl, 1 - 2 vejce, strouhanka, 250 g rostlinného tuku, pikantní sladká hořčice

V telecím řízku naříznete z boku kapsu a potřete ji pikantní sladkou hořčicí. Plátky sýra ovinuté šunkou vložte na plochu do kapes, v případě potřeby uzavřete párátkem a obalte v okořeněné mouce, vejci a strouhance, V modulu Doubletta+

osmažte Cordon Bleu v horkém tuku po obou stranách do zlatova a nechejte okapat. Podávejte nejlépe s hranolky a listovým salátem.

## Pečený pstruh

Jeden pstruh na osobu, slanina, zelená petržel, pažitka, čerstvé kuchyňské bylinky, karotky a paprika nakrájené na proužky, sůl, pepř, citronová šťáva, čerstvé salátové listy, olej, máslo, mouka

Pstruhy omyjte a osušte. Promíchejte olej se solí, pepřem a s jednou polévkovou lžící citronové šťávy. Touto směsí potřete pstruha (i zevnitř). Pstruha krátce před pečením osolte a poprášete z obou stran moukou. Ve varném modulu Doubletta+ zahřejte olej s máslem. Vložte pstruha a nechejte péci při střední teplotě. Opatrně

obraťte a nechejte dopéci při mírné teplotě. Podle velikosti pstruha to trvá 4 - 5 minut z každé strany. Karotku, proužky papriky a slaninu duste v zavřeném systému Doubletta+ posledních 4 - 5 minut se pstruhem. Když je pstruh do zlatova a křupavý, přendejte grilovaného pstruha na servírovací talíř, dekorativně upravte a ozdobte. Pokapejte několika kapkami citronové šťávy a posypte sekanou petrželí. Příloha: Petrželové brambory, okurkový nebo rajčatový salát a suché bílé víno.

SK

## Recepty

### Omeleta

1 1/2 l mlieka, 4 vajcia, 8-9 PL múky, 1 ČL soli, maslo alebo tuk na pečenie

Všetky přísady vymiešať v mise na hladké cesto. Panvicu trochu rozohriať a potrieť tukom. Cesto starostlivo rozložiť naberačkou na dno plochého varného modulu Doubletta+. Viacnásobným otáčaním upiecť do zlatista z oboch strán. Omelety môžu byť zrolované napríklad s džemom, jemne nakrájanou šunkou alebo mletým mäsom.

### Smrčky na smotane

500g smrčkov, šťava z polovice citróna, ocot, 1 šálka smotany, 3 PL masla, 1 ČL škrobovej múčky, 1 šálka vývaru, soľ a mleté čierne korenie

Huby umyjeme v jemnom octovom roztoku (ocot + voda) a necháme odkvapkať. Podusíme 10 minút na masle. Pridáme vývar a citrónovú šťavu.

Dusíme do mäkka. Rozmiešame smotanu so škrobovou múčkou do hladka. Pridáme dusené smrčky a ochutíme trochou korenia. Omáčku varíme, kým nezhustne. Ako príloha sa ideálne hodí biely chlieb a natvrdo uvarené vajčka.

### Pečené sardely

Lístkové cesto – kúpené hotové, citróny, sardely, petržlenová vňať, 1 bielko, trochu tuku na pečenie

Vyvalkať lístkové cesto na tenko a nakrájať na 3 cm široké a 10 cm dlhé pásy. Na každý pás položiť umyté a vykos-

tené sardely. Pás zložiť a navrchu potrieť bielkom. Na prudkom ohni raz otočiť s Doubletta+ a upiecť do zlatista. Podávať s plátkami citróna a posypané petržlenovou vňaťou.

## Langustová ryža - Paella

1 šálka dlhozrnnej ryže (Patna), 1 porcia langustových chvostov (hlboko mrazených), 4 PL masla, 3 vajcia, 1/2 šálky mandlí, 300 g plodov mora všetkého druhu, pór

Ryžu uvariť nie celkom do mäkka, do bledohneda opražiť ošúpané mandle, teraz roztopiť v Doubletta+ maslo, pridať ryžu, na to rozbiť vajcia a tak dlho otáčať v masle, kým sa to nezačne drobiť. Pridať langustové chvosty, všetky plody mora a mandle a všetko nechať v zavretej Doubletta+ zovrieť, podávať posypané kolieskami póru.

## Švajčiarske Rōsti (zemiakové opekance)

1 kg ošúpaných zemiakov, 1 štipka mletého čierneho korenia, 50g masla, 2 PL vody, 5 PL oleja, soľ

Nastrúhať na hrubom strúhadle ošúpané zemiaky a najprv dať do hlbokého varného modulu Doubletta+ s horúcim maslom a pritlačiť, aby sa Rōsti nasýtili maslovou arómou. Následne rovnomerne rozložiť a prikryť plochým varným modulom Doubletta+. Po pár minútach, keď je spodok ľahko zhnednutý, s Doubletta+ otočiť a opäť nechať prikryté piecť niekoľko minút. Rozdeliť a opäť pritlačiť na dno, aby sa Rōsti prepiekli „skrz-naskrz“. Po pribl. 3 minútach opäť otočiť s Doubletta+. Zemiaky znovu obracačom pritlačiť na dno a prikryté na miernom ohni nechať dopiecť.

## Tortellini

400g čerstvých, trojfarebných tortellín, 250ml sladkej smotany, 200g bylinkového čerstvého syra, 1/4l bieleho vína, 100g ementálu, 5 PL nastrúhaného parmezánu, bielko z 2 vajec, biele korenie, čerstvo namleté, 2 strúčiky cesnaku, jemne nasekané, 50g roztopeného masla, 1 zväzok póru, nasekaný, 2 PL maizeny

Na omáčku potrieť vysoký varný modul Doubletta+ jedným nakrájaným strúčikom cesnaku a na tom krátko povariť biele víno. Cca. 125 ml smotany dať bokom, zvyšok pridať k vínu a ľahko ohriať (nevariť). Čerstvé tortellini dusiť v horúcej slanej vode. Pozor: čerstvé tortellini potrebujú postáť v horúcej slanej vode len cca. 3 minúty, aby boli „al dente“. Potom stiahnuť teplotu na najnižší stupeň. Ementál nastrúhať do varného modulu Doubletta+ a dolu miešať, resp. roztopiť. Primiešať čerstvý bylinkový syr. Okoreniť čerstvo pomletým korením. Prosím, nepridávať žiadnu ďalšiu soľ, syr má dostatok chuti. Pridať korenie a omáčku zahustiť do hladka vymiešanou škrobovou múčkou. Tortellini „al dente“ odstaviť a dať do predhriatej misy. Vymiešať do hladka bielka so zvyškom smotany ako aj bielym korením a pridať k omáčke. Odstaviť varný modul Doubletta+ zo sporáka a nechať rozpustiť maslo, potom dať na tortellini, rovnomerne premiešať a servírovať. Podľa želania posypať čerstvo nasekaným pórom.

## Dusený karfiol a brokolica

1 malý karfiol  
1 malá brokolica

Karfiol a brokolicu starostlivo umyť a rozdeliť na ružičky. Aby sa karfiol a brokolica uvarili do chrumkava, musia byť obe rozdelené na rovnako veľké kúsky. Do hlbokého varného modulu Doubletta+ pridať vodu (cca. 200 ml) s trochou soli a trochou mlieka, aby bola chuť intenzívnejšia. Vložiť vložku na dusenie a parenie a rozdeliť na ňu striedavo pripravené karfiolové a brokolicové ružičky. Varný systém zavrieť a nechať dusiť v pare na miernom ohni. Čas dusenia by

nemal prekročiť 5 minút, aby ostala zelenina chrumková.

## Rybacia polievka Doubletta+

1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 6 PL olivového oleja, 1/2 - 1kg rybacích kúskov a plodov mora, 200g sójových klíčkov, soľ, mleté čierne korenie, muškátový orech, oregano, čerstvá petržlenová vňať

Cibuľu spolu s cesnakom posekať nadrobno a opieť na miernom ohni v olivovom oleji do sklovita. Okoreniť soľou a korením. Pridať kúsky ryby a umyté plody mora a prikryté nechať dusiť. Ochutiť

muškátovým orieškom, petržlenovou vňaťou a oreganom. Sójové klíčky nakrájať nadrobno, pridať a všetko spolu nechať dusiť cca. 5 minút. Systém Doubletta+ zavrieť a dusiť, kým je ryba hotová. Kto chce, môže namiesto sójových klíčkov použiť nadrobno nakrájané zemiaky.

## Hovädzie rolky

4 hovädzie plátky, 200g mletého mäsa, 3 šalotky (malé mladé cibuľky), 1 červená paprika na pásiky, trocha chleba, 2 cesnakové strúčiky, petržlenová vňať, kapari podľa chuti, horčica, soľ a korenie

Vyhľadať široké a veľmi tenké rezne. Na každý plátok natrieť za čajovú lyžičku horčice a pridať 2 lyžice plnky (mleté mäso, namočený a povytlačaný chlieb, šalotky, cesnak, pásiky papriky, nasekaná

petržlenová vňať, okorenené soľou a korením.) Plátky mäsa zrolovať a omotať niťou. V plochom varnom module Doubletta+ opieť zo všetkých strán. Ohriať druhý varný modul Doubletta+ a vymiešať z výpeku a Creme fraiche smotanovú omáčku. Pridať jednu PL kapár a vložiť hovädzie rolky a zavreté nechať pomaly dusiť, kým je mäso hotové. K tomuto perfektne pasuje pečivo, rezance alebo halušky. . .

## Trhanec

1 šálka smotany na šľahanie, 2 PL masla, 2 PL cukru, 3-4 vajcia, 1 štipka soli, škoricica, 2 šálky múky, hrozienka alebo ovocie

Vymiešať maslo do penista a postupne opatrne pridávať cukor, žltka, soľ, múku a mlieko. Vymiešať z bielkov sneh a jemne vmiešať do cesta. Vo varnom module

Doubletta+ rozpáliť maslo, naliať na to 1 naberačku cesta a nechať opieť do zlatista. Nasadiť druhý varný modul Doubletta+ , ručne otočiť a rozdeliť na malé štvorčeky. Ešte v horúcej Doubletta+ posypať cukrom a škoricou a podávať zmiešané s ovocím (plátkami jablák, čerešňami alebo kúskami broskyne) poduseným na masle alebo tiež so zmäknutými hrozičkami.

## Bravčové kotlety Doubletta+

4 PL rastlinného oleja, 1 kg kotliet (karé), 1 veľká cibuľa - nasekaná, 1 ČL rasce

Jemne omastiť plochý varný modul Doubletta+ a zohriať. Vložiť bravčové kotlety a na miernom ohni postupne nechať opražiť do chrumkava z oboch strán. Servírovať s varenými zemiakmi a ostrými feferónkami. Veľmi dobre

sa k tomu hodí aj opražený kukuričný klas! Pre tých z nás, ktorí sa zdravo stravujú, je možné pripraviť tento pokrm aj bez pridania tuku!!

## Špargľa s omáčkou zo syra Roquefort

250g zelenej špargle, 250g bielej špargle, 2 stredne veľké cibule, 150g toastovej šunky, 250ml sladkej smotany, 60-70g nalámaného syra Roquefort, 1 strúčik cesnaku, 1 PL čerstvo nasekanej petržlenovej vňate, čerstvý kôpor, nastrúhaný muškátový orech, 50g masla, soľ

Odstrániť zo špargle drevnaté časti a bielu špargľu ošúpať až po hlavičky. Potom dusiť špargle do mäkka na nízkej teplote v hlbokom varnom module Doubletta+ na vložke na dusenie s 1 ČL masla a cca. 200ml vody a štipkou cukru. Nechať dobre odkvapkať a dať do tepla. Odobrať zo špargľovej vody 2-3 polievkové lyžice na omáčku. Šunku celkom zľahka, nie dohnedo opieť v Doubletta+ a teplú preložiť cez špargľu, vždy cez pribl. 5 - 7 ks podľa veľkosti a hrúbky. Na omáčku z Roquefortu nechať roztopiť maslo v hlbokom varnom module Doubletta+ a na ňom nechať do sklovita osmažiť najemno nakrájanú cibuľu. Nalámať Roquefort a krátko ohriať s 2 PL špargľovej vody. Všetko vložiť do mixovacej nádoby, pridať kôpor, zvyšné prísady a spolu so sladkou smotanou dobre rozmixovať na krém. Ochladiť. Potom preliať cez konce šunky a veľkoryso servírovať rozdelené na táci, ozdobené kôprom.

## Opekaná zelenina

1/4 l vody, 1 PL sójovej omáčky, 1 PL suchého bieleho vína, 1 ČL cukru, 1/2 ČL soli, 1 PL zemiakového škrobu, 4 PL olivového oleja, 1 zelená paprika na pásiky, 1 veľká cibuľa na kúsky, 2 nasekané strúčiky cesnaku, 125g sójových klíčkov, 2 mrkvy na kúsky, 2 stopky zeleru na kúsky, 200g šampiňónov

Vodu, sójovú omáčku, biele víno, cukor, soľ, zemiakový škrob a olivový olej rozmiešame dohľadka na omáčku. Rozohriať hlboký varný modul Doubletta+ a pridať 2 PL rastlinného oleja, zeleninu: zelenú papriku, cibuľu a cesnak za stáleho miešania opieť. Pridať mrkvu a zeler a ďalej opekať. Potom zhrnúť zeleninu na kraj, pridať zvyšnú zeleninu a za stáleho miešania opekať ďalšie 2 minúty. Naliať na zeleninu

pripravenú omáčku a tak dlho miešať, kým sa omáčka rovnomerne nepremieša so všetkou zeleninou a nezačne jemne hustnúť. Potom ihneď servírovať, chrumkavo čerstvé chutí najlepšie!

## Bleskový koláč Doubletta+

Hotová zmes na koláč, trochu masla alebo tuku

Studený hlboký varný modul Doubletta+ zľahka potrieť maslom alebo margarínom. Hotovú zmes na koláč (krehký koláč, mramorový koláč) vymiešať podľa návodu a vzniknuté cesto vložiť do varného modulu Doubletta+. Teraz prikryť druhým varným modulom Doubletta+ a položiť na studenú varnú platňu. Nastaviť teplotu na prvú tretinu a nechať piecť cca. 40 - 50 minút bez otvárania.

## Syrový nákyp

100g masla, 125g múky, 125g nastrúhaného plnotučného syra, 1/2l mlieka, 7 vajec, soľ, mletá paprika, príp. rasca alebo muškátový oriešok

V hlbokom varnom module Doubletta+ nechať roztopiť maslo s múkou, primiešať mlieko a za stáleho miešania uvariť. Okoreniť a nechať vychladnúť. Vmiešať žltka jedno z a druhým. Primiešať nastrúhaný syr a pred

zakrytím plochým varným modulom Doubletta+ jemne vmiešať sneh z bielkov. Prikryté nechať spojiť chute pri miernej teplote cca. 3-5 minút. Ozdobiť zeleným šalátom a servírovať.

## Syrovo-rezancový nákyp Doubletta+

300g rezancov podľa chuti, 125ml smotany/šľahačky, 100g horského syra, 100g varenej šunky, 100g nastrúhaného ementálu, 125g Creme fraiche 50ml bieleho vína, 30g masla, muškátový oriešok, mleté čierne korenie a soľ

Rezance uvariť prikryté v hlbokom varnom module Doubletta+ pri miernej teplote na spôsob

al dente (do polomäkka) v dvoch litroch slanej vody a potom vodu zliať. Horský syr vmiešať do rezancov a nechať stáť. Šunku pokrájať na kocky a s maslom jemne opieť v plochom varnom module Doubletta+ , preliať vínom a smotanou a pridať Creme fraiche. Do omáčky pridať nastrúhaný ementál, nechať rozpustiť a ochutiť muškátovým orieškom, korením a soľou. Omáčku naliať na rezance a premiešať. Vynikajúce so zeleným šalátom!!

### Kuracie stehná Doubletta+

3 ks kuracích stehien, 2 PL repkového oleja, 4 strúčiky cesnaku, 2 ČL mletej papriky, 1 ČL soli

a kuracie stehná pri viacnásobnom otáčaní opieť do zlatohneda. Stiahnuť teplotu a nechať dusiť v zatvorenom systéme Doubletta+ cca. 10 – 12 minút. Občas preliať vzniknutým výpekcom.

Olej, cesnak, mletú papriku a soľ vymiešať na marinádu a potrieť ňou kuracie stehná. Rozohriať hlboký varný modul Doubletta+

### Bravčový špíz

300g bravčových filiet, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 1 malá cibuľa, 6 špajlí

Marináda: 1 strúčik cesnaku, trochu oleja, trochu citrónovej šťavy, soľ, mleté čierne korenie, mletá paprika

cibuľu, mäso... Vo varnom module Doubletta+ pri strednej teplote dobre prepieť špízy na troche oleja zo všetkých strán a nechať zatvorené dusiť ešte na cca. 12 – 15 minút.

Filety nakrájať na cca. 2 cm hrubé kocky a okoreniť soľou, korením, mletou paprikou a dobre premiešať. Pridať olivový olej, citrónovú šťavu a roztlačený cesnak. Opäť všetko spolu dobre premiešať. Mäso nechať marinovať cca. 1 hodinu. Papriku a cibuľu nakrájať na kocky. Napichovať striedavo mäso, papriku,

### Cordon Bleu

4 teľacie rezne, 4 plátky ementálu, 4 plátky surovej šunky, múka, mleté čierne korenie, soľ, 1-2 vajcia, strúhanka, 250g rastlinného tuku, sladkej korenistej horčice

Doubletta+ takto pripravené Cordon Bleu opieť v horúcom tuku z oboch strán do zlatohneda a odkvapkané podávať. Najlepšie s hranolkami a čerstvým zeleným šalátom.

Do teľacích rezňov narezať zboku otvory, tieto potrieť horčicou. Syrové plátky ovinuté šunkou naplocho vložiť do otvorov, ak je to nutné, zavrieť špáradlom. Okoreniť a obaliť v trojoble (múka, rozšľahané vajce, strúhanka). V

### Pečený pstruh

Jeden pstruh na osobu, slanina, čerstvá petržlenová vňať, čerstvý pór, čerstvé kuchynské bylinky, mrkva a paprika na pásiky, soľ, mleté čierne korenie, citrónová šťava, čerstvé šalátové listy, olej, maslo, múka

Vložiť pstruha a pri strednej teplote nechať opieť. Opatrne obrátiť a pri miernej teplote dopieť. Podľa veľkosti pstruha to trvá len okolo 4-5 minút na každú stranu. Mrkvu, paprikové pásiky a slaninu dusiť spolu s rybou v zavretej Doubletta+ posledných 4-5 minút. Potom, ako je pstruh zlatohnedý a chrumkavý, vybrať ho z panvice a uložiť na servírovaciu táčnu a ozdobiť. Pokvapkať pár kvapkami citrónovej šťavy a posypať nasekanou petržlenovou vňaťou. Ako príloha: varené zemiaky s petržlenovou vňaťou, uhorkový alebo paradajkový šalát a suché biele víno.

Pstruha (-y) umyť a osušiť. Zmiešať olej so soľou, korením a 1 PL citrónovej šťavy. Potrieť tým pstruha (aj z vnútornej strany). Krátko pred pečením pstruha osoliť a zľahka obaliť z oboch strán v múke. Vo varnom module Doubletta+ rozohriať olej zmiešaný s maslom.