# RECEPTY

## PRO KUCHYŇSKÉ ROBOTY

FORZA

# RECEPTY PRO

# FORZA 5500 GIORNO

## KUCHYŇSKÝ ROBOT

- **MÍCHACÍ MÍSA O OBJEMU 6,5 I Z NEREZOVÉ OCELI SUS 304**
- **VÝKONNÝ MOTOR S PŘÍKONEM 1500 W**
- **KVALITNÍ CELOKOVOVÉ PŘEVODY**
- **DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL S PŘEHLEDNÝM LED DISPLEJEM**
- **PESTRÁ PALETA PŘÍSLUŠENSTVÍ**

S kuchyňským robotem ECG FORZA 5500 Giorno můžete posunout své kuchařské umění o krůček dál. Umožní vám to nerezová míchací mísa o velkém objemu 6,5 litru, vysoce výkonný motor i kvalitní celokovové převody tohoto spotřebiče. S obsluhou robotu si přitom hravě poradíte zásluhou dotykového ovládacího panelu s přehledným LED displejem.

I díky pestré paletě příslušenství (od mlýnku na maso až po tvořítko na cukroví) toho robot zvládne opravdu mnoho. Pro inspiraci, do jakých pochoutek se společně s ním pustit, jsme pro vás připravili několik zajímavých receptů.

**SEZNAM RECEPTŮ:**


- ŠPIKOVANÉ HOVĚZÍ NA SMETANĚ S NEODOLATELNÝMI MANDLOVÝMI KNEDLÍKY
- TRADIČNÍ ŠIŠKY S MÁKEM, VYLEPŠENÉ LAHODNOU ŠVESTKOVOU OMÁČKOU
- BUCHTIČKY SE SLAĎOUČKÝM KRÉMEM Z NUTELLY A ZAKYSANÉ SMETANY
- OBLÍBENÝ HOLANDSKÝ ŘÍZEK S VYNIKAJÍCÍ BRAMBOROVOU KAŠÍ

# ŠPIKOVANÉ HOVĚZÍ NA SMETANĚ S MANDLOVÝM KNEDLÍKEM

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA VÁLEČEK:**
- 1 – 1,2 kg HOVĚZÍHO MASA
- 180 g MÁSLA
- ŠPEK (nakrájený na klínky či kostičky)
- KOŘENÍ: TYMIÁN (2 větvičky) ROZMARÝN (1 větvička) , 6 ks BOBKOVÉHO LISTU, CELÝ PEPŘ (dle chuti), 10 ks NOVÉHO KOŘENÍ
- KOŘENOVÁ ZELENINA: 2 – 3 ks PETRŽELE, 2 ks CIBULE, 3 ks MRKVE, 1 ks CELERU
- 2 LŽÍCE SÁDLA
- 1 MENŠÍ CITRON
- 3 LŽÍCE CUKRU KRUPICE
- 1 MALÁ SKLENKA OCTU (běžný lihový)
- 2 LŽÍCE BRUSINKOVÉHO DŽEMU
- 2 LŽÍCE PLNOTUČNÉ HOŘČICE
- 500 ml HOVĚZÍHO VÝVARU
- 2 dcl BÍLÉHO VÍNA
- SMETANA DO OMÁČKY
- SŮL

**NA MANDLOVÝ KNEDLÍK:**
- 7 ROHLÍKŮ NEBO HOUSEK (na kostky)
- 175 ml MLÉKA
- 2 LŽÍCE PETRŽELKY (nasekané nadrobno)
- 2 ŽLOUTKY
- 100 g HRUBÉ MOUKY
- 2 ŠPETKY MUŠKÁTOVÉHO KVĚTU
- 2 BÍLKY (našlehané do sněhu)
- 100 g MANDLÍ
- SŮL

## JAK NA TO

**Příprava masa s omáčkou**
Ze všeho nejdříve si připravíme vývar z nového koření, bobkového listu, celého pepře, tymiánu a rozmarýnu – všechny tyto ingredience vložíme do hrnce, zalijeme vodou a dáme vařit. Mezitím si nakrájíme cibuli, s čímž nám může pomoci kuchyňský robot ECG FORZA 5500 Giorno a jeho bubnové struhadlo. Poté cibuli dozlatova opečeme na sádle.

Váleček kvalitního hovězího masa ještě vylepšíme tím, že ho prošpikujeme špekem. Poté maso osolíme a zprudka zatáhneme na sádle v hrnci. Až se nám maso opeče, vyndáme ho a necháme stranou – na řadu přijde zase později.

Do hrnce, v němž jsme zatáhli hovězí maso, teď nasypeme na kostičky nakrájený špek, který zde důkladně opečeme. K němu pak přidáme kořenovou zeleninu (s jejím nakrájením nám opět může pomoci kuchyňský robot ECG FORZA), citron a ocet – celý obsah hrnce následně restujeme. Jakmile zelenina získá tu pravou barvu, přidáme do hrnce tmavou cibuli (kterou jsme si mezitím také nakrájeli), hořčici a sůl a pokračujeme ve společném restování. Nakonec přidáme máslo a cukr, čímž vytvoříme lehký karamel.

Vše zalijeme kvalitním bílým vínem, a pokud chceme ještě podpořit výslednou chuť, přidáme i hovězí vývar (není to ale podmínkou). Poté konečně vrátíme do hrnce maso a vaříme jej doměkka.

Jakmile je maso měkké, vyndáme ho a zbylou směs rozmixujeme. Poslouží nám k tomu mixér s kvalitními čepelemi z nerezové oceli, který je součástí kuchyňského robotu ECG FORZA 5500 Giorno. Po rozmixování přidáme smetanu, dle libosti dochutíme a do hotové omáčky ještě vmícháme ztuhlé máslo.

**Příprava knedlíků**
Nejprve si rozklepneme vajíčka a oddělíme bílky od žloutků. Z bílků pomocí robotu ECG FORZA 5500 Giorno vyšleháme sníh.

Vaječné žloutky smícháme s mlékem, solí, muškátovým oříškem a hrubou moukou. Poté přidáme na kostičky nakrájené rohlíky či housky, nasekanou petržel a mandle (ty mohou být celé, nasekanéi nakrájené na plátky). Vše důkladně promícháme – s mícháním i případným sekáním mandlí nám může pomoci robot ECG FORZA.

Poté už jen opatrně vmícháme sníh a nakonec vytvoříme požadovaný tvar knedlíků, který pak dáme vařit na pařáček.

**TIP NA SERVÍROVÁNÍ**

*Aby špikované hovězí na smetaně nemělo na talíři jedinou chybičku, můžeme si pomocí robotu ECG FORZA ušlehat šlehačku a vmíchat do ní brusinkový džem se šťávou a kůrou z limetky. Touto pochoutkou pak jídlo při servírování ozdobíme, čímž mu dodáme ještě větší šmrnc.*

# TRADIČNÍ ŠIŠKY
# S MÁKEM, VYLEPŠENÉ ŠVESTKOVOU OMÁČKOU

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA ŠIŠKY:**
- 600 g BRAMBOR
- 1 ks VEJCE
- ŠPETKU SOLI
- 250 g HRUBÉ MOUKY

**NA OMÁČKU:**
- 150 g POVIDEL
- 250 ml SMETANA KE ŠLEHÁNÍ (200 ML)
- CITRONOVOU KŮRU Z 1 CITRONU
- 1 balíček VANILKOVÉHO CUKRU
- 5 ml RUMU
- MÁSLO

**K SERVÍROVÁNÍ:**
- MOUČKOVÝ CUKR
- MÁTU
- OVOCE
- MÁSLO
- MÁK

## JAK NA TO

Brambory uvaříme ve slupce a necháme je vychladnout. Poté je oloupeme, pomocí robotu ECG FORZA nastrouháme a přidáme k nim mouku, vejce a trochu soli. Ze všech těchto ingrediencí pak opět za asistence robotu vytvoříme těsto.

Z připraveného těsta vytvarujeme šišky, které pak dáme vařit.

Mezitím si dáme na plotnu rozehřát povidla se smetanou (kdyby byla směs příliš hustá, můžeme ji zředit vodou). Poté přidáme citronovou kůru, vanilkový cukr a rum a vše provaříme. Výslednou omáčku nakonec vlijeme do skleněné mixovací nádoby robotu ECG FORZA 5500 Giorno, důkladně rozmixujeme a nakonec ještě zjemníme máslem.

Aby měly uvařené šišky dokonalou konzistenci a křupavost, ještě je opečeme s máslem a mákem na pánvi. Poté už můžeme servírovat.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Nandáme šišky na talíř, zalijeme je švestkovou omáčkou a poté posypeme moučkovým cukrem. Když nakonec vše ozdobíme čerstvým ovocem (třeba malinami) a mátou, nejenže bude tato pochoutka chutná a voňavá, ale také bude krásně vypadat*

# **BUCHTIČKY** SE SLAĎOUČKÝM KRÉMEM Z NUTELLY A ZAKYSANÉ SMETANY

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA ŠIŠKY:**
- 25 g DROŽDÍ
- 80 g KRUPICOVÉHO CUKRU
- 200 ml VLAŽNÉHO MLÉKA
- 500 g HLADKÉ MOUKY
  + NA VYSYPÁNÍ PRACOVNÍ PLOCHY
- 2 ks VAJEC
- CITRONOVOU KŮRU Z 1 CITRONU
- 200 ml OLEJE
  + NA POMAZÁNÍ BUCHTIČEK
- ŠPETKU SOLI
- NUTELLU
- ZAKYSANOU SMETANU
- LIMETKU
- OVOCE DLE CHUTI

## JAK NA TO

Prvním bodem přípravy buchtiček musí být vytvoření kvalitního kvásku. V misce si proto rozmícháme droždí, lžíci cukru, čtyři lžíce mléka a lžíci mouky. Výslednou směs uložíme do tepla a počkáme, dokud nám kvásek nevzejde.

Posléze prosejeme mouku a smícháme ji se zbylým cukrem, solí, citronovou kůrou, vajíčkem, olejem a kváskem. Poté ještě ke směsi přidáme zbývající mléko a necháme robot ECG FORZA 5500 Giorno vypracovat těsto.

Hotové těsto vyklopíme na pomoučněný vál, rozdělíme na čtyři části a z nich uválíme válečky. Ty pak pokrájíme na malé kousky a vytvoříme z nich kuličky. V misce je potřeme olejem a naskládáme do pekáčku. Ten necháme cca půl hodiny kynout v teple.

Po vykynutí buchtičky pečeme v troubě na 180 °C, dokud nezískají hezkou červenou barvu (může to trvat cca 25–30 minut).

Mezitím opět využijeme robot ECG FORZA a důkladně v něm promícháme zakysanou smetanu, nutellu a šťávu z limetky.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Na talíř servírujeme buchtičky ozdobené krémem z nutelly a zakysané smetany, přičemž výsledný pokrm můžeme dle chuti ještě nazdobit čerstvým ovocem. Ať už máte po ruce jahody, maliny, nebo borůvky, výsledek bude určitě stát za to.*

# HOLANDSKÝ ŘÍZEK S VYNIKAJÍCÍ BRAMBOROVOU KAŠÍ

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA HLAVNÍ JÍDLO:**
- 500 g VEPŘOVÉHO BŮČKU BEZ KOSTI A BEZ KŮŽE
- 150 g ČEDARU
- SMETANU DLE POTŘEBY
- SŮL
- PETRŽELOVOU NAŤ
- TVRDÉ ROHLÍKY
- VEJCE
- HLADKOU MOUKU
- PŘEPUŠTĚNÉ MÁSLO

**NA PŘÍLOHU:**
- BRAMBORY
- SMETANU
- MÁSLO
- MLÉKO
- SŮL

## JAK NA TO

Při přípravě tohoto receptu nám skvěle poslouží mlýnek na maso, který je součástí kuchyňského robotu ECG FORZA 5500 Giorno. Jeho prostřednictvím semeleme bůček s čedarem. Do vzniklé hmoty pak přidáme nasekanou petrželovou nať, podle chuti sůl (s tou to však nepřehánějme, neboť sýr už je slaný sám o sobě) a smetanu – aby byl řízek vláčný a nerozpadal se. Ze směsi vytvarujeme karbanátky.

Mezitím si dáme vařit brambory. Rohlíky za pomoci bubnového struhadla robotu ECG FORZA nastrouháme na strouhanku. Připravené karbanátky pak obalíme v trojobalu a usmažíme na přepuštěném másle.

Poté si dáme ohřát mléko s máslem a se solí. Uvařené brambory slijeme, dáme do robotu a přidáme ohřáté mléko. Vše vyšleháme a nakonec přilijeme na zjemnění smetanu. Poté už můžeme kaši servírovat na talíř, přidat k ní usmažený holandský řízek a popřát všem přítomným dobrou chuť.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Kaši na talíři polijeme horkým máslíčkem, které jí dodá vítanou jemnost. Na závěr ji pak můžeme ještě posypat nasekanou pažitkou, která se zase postará o zvýraznění chuti.*

# RECEPTY PRO

# FORZA 6600 METALLO

## KUCHYŇSKÝ ROBOT

- **PRÉMIOVÝ CELOKOVOVÝ DESIGN**
- **DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL S PŘEHLEDNÝM LED DISPLEJEM**
- **VELKÁ PRACOVNÍ MÍSA (6,5 l) Z NEREZOVÉ OCELI SUS 304**
- **VYSOCE VÝKONNÝ MOTOR S PŘÍKONEM 1800 W**
- **BOHATÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍM BALENÍ**

Pořízení kuchyňského robotu ECG FORZA 6600 Metallo znamená pro každého kuchaře zcela novou úroveň gastronomie. Je tomu tak zásluhou prémiového celokovového designu, velké nerezové míchací mísy (objem 6,5 litru) i vysoce výkonného motoru tohoto spotřebiče. S obsluhou robotu si přitom hravě poradíte díky kruhovému dotykovému ovládacímu panelu s přehledným LED displejem.

I díky bohaté nabídce příslušenství toho robot zvládne opravdu mnoho. Pro inspiraci, do jak ých pochoutek se společně s ním pustit, jsme pro vás připravili několik zajímav ých receptů.

**SEZNAM RECEPTŮ:**


- ZAPEČENÉ PALAČINKY S ČEDAREM, SLANINOU A RAJČATOVO-KORIANDROVOU SALSOU
- MLETÉ KRŮTÍ ČEVAPČIČI S MEDEM A TYMIÁNEM V DOMÁCÍM PITA CHLEBU
- SLANÉ VĚTRNÍKY S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM A DOMÁCÍ MAJONÉZOU
- BOLOŇSKÉ RAGÚ A DOMÁCÍ TAGLIATELLE
- ŠŤAVNATÝ HAMBURGER S DOMÁCÍ SEZAMOVOU BULKOU

# ZAPEČENÉ PALAČINKY S ČEDAREM, SLANINOU A SALSOU

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA PALAČINKY:**
- 300 g HLADKÉ MOUKY
- 2 ks VAJEC
- 200 ml MLÉKA
- 50 ml SLUNEČNICOVÉHO OLEJE
- SŮL

**NA NÁPLŇ:**
- 150 g ČEDARU
- 150 g SLANINY
- 1 ks AVOKÁDA

**NA RAJČATOVOU SALSU:**
- 200 g RAJČAT
- 50 g ŠALOTKY
- 40 ml VINNÉHO OCTA
- 20 ml OLIVOVÉHO OLEJE
- KORIANDRU
- SŮL
- PEPŘ

## JAK NA TO

Pomocí kuchyňského robotu ECG FORZA 6600 Metallo smícháme všechny ingredience na palačinky, až nám vznikne krásně jemné těsto – to pak smažíme na pánvi nebo třeba na kontaktním grilu ECG.

Rajčata si nakrájíme na drobné kostičky a přidáme k nim najemno nasekanou šalotku. Zakápneme olivovým olejem, dochutíme octem, přidáme koriandr, sůl a pepř. Poté necháme základ na rajčatovou salsu vychladit v lednici.

Hotové palačinky proložíme grilovanou slaninou, čedarem a avokádem, pak je přeložíme a zapečeme. Podáváme je s vynikající vychlazenou salsou.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Chystáte se na silvestrovské oslavy nebo třeba narozeninovou party? Rozkrájejte zapečené palačinky na menší kousky, zapíchněte do nich párátka a podávejte je svým hostům jako jednohubky.*

# MLETÉ KRŮTÍ ČEVAPČIČI S MEDEM A TYMIÁNEM V DOMÁCÍM PITA CHLEBU

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA ČEVAPČIČI:**
- 400 g KRŮTÍHO MASA
- 100 g CIBULE
- 50 g MEDU
- 20 g TYMIÁNU
- SŮL
- PEPŘ

**NA PITA CHLEBA:**
- 400 g HLADKÉ MOUKY
- PŮL KOSTKY DROŽDÍ
- 150 ml VODY
- 1 LŽIČKU CUKRU

## JAK NA TO

Při přípravě masa na čevapčiči nám skvěle poslouží mlýnek na maso, který je součástí kuchyňského robotu ECG FORZA 6600 Metallo. Jakmile si maso s jeho pomocí nameleme, přidáme k němu nadrobno nasekanou cibulku, sůl, pepř a tymián.

Dochucené maso vytvarujeme do tvaru čevapčiči a opečeme na kontaktním grilu. V polovině opékání otočíme a potřeme medem.

Základem našeho pita chlebu bude kvásek. Ze všeho nejdřív tak smícháme mouku s droždím, zalijeme vlažnou vodou, přidáme lžičku cukru a počkáme, než nám kvásek krásně vzejde. Poté vypracujeme těsto, které necháme asi 15 minut kynout – po vykynutí rozdělíme na 4 díly a vyválíme na placku, kterou poslé-ze pečeme nasucho v kontaktním grilu (asi 7 minut).

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Hotové pita chleby podélně nařízneme – tak akorát, aby se daly naplnit, dobře se držely v ru-kou a nevypadávaly z nich suroviny. Poté je asi ze tří čtvrtin naplníme masem, a aby bylo jídlo chuťově i vzhledově bohatší, dozdobíme je salá-tem či jinou zeleninou.*

# SLANÉ VĚTRNÍKY
# S TRHANÝM VEPŘOVÝM MASEM A MAJONÉZOU

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA TRHANÉ MASO:**
- 300 g VEPŘOVÉ PLECE
- 30 g ČESNEKU
- 100 g CIBULE
- TYMIÁN
- KMÍN

**NA VĚTRNÍKY:**
- 200 g HLADKÉ MOUKY
- 100 g MÁSLA
- 100 ml MLÉKA
- 3 ks VAJEC
- SŮL

**NA MAJONÉZU**:
- 3 ŽLOUTKY Z VAJEC
- 150 ml OLEJE
- 1 LŽIČKU DIJONSKÉ HOŘČICE

## JAK NA TO

Nejprve si podle vlastních preferencí dochutíme maso. Poslouží nám k tomu uvedené koření a bylinky. Cibuli a česnek si nakrájíme nadrobno. Vše vložíme do pekáčku, podlijeme vodou, zakryjeme a dusíme v troubě – 2 hodiny na 150 °C. Po upečení maso natrháme po vláknech (pomocí vidliček).

Na větrníky budeme potřebovat odpalované těsto. Mléko s máslem proto přivedeme k varu, přisypeme mouku a pomocí vařečky odpalujeme o hrany hrnce, dokud se těsto nepřestane lepit. Poté necháme vychladnout na pokojovou teplotu, osolíme a do směsi pomocí robotu ECG zašleháme celá vejce. Takto připravené těsto vložíme do cukrářského sáčku, vytvoříme osm větrníků (na plech vyložený pečicím papírem) a pečeme 12 minut na 180 °C.

Poté se můžeme vrhnout na přípravu majonézy. Žloutky a olej (v pokojové teplotě) mixujeme tyčovým mixérem ve vysoké nádobě, dokud nám směs nezačne houstnout. Pak přidáme lžičku dijonské hořčice, dochutíme citronovou šťávou a solí. Hotovou majonézu necháme vychladit v lednici.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Upečené větrníky rozřízneme, potřeme majonézou a naplníme trhaným masem. Aby došlo k dokonalému doladění chuti, vše ještě dozdobíme salátem.*

# BOLOŇSKÉ RAGÚ
# A DOMÁCÍ TAGLIATELLE

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA RAGÚ:**
- 200 g NAMLETÉHO PŘEDNÍHO HOVĚZÍHO
- 50 g MRKVE
- 50 g CELERU
- 50 g CIBULE
- 100 ml ČERVENÉHO VÍNA
- 250 g DRCENÝCH RAJČAT
- 20 g TYMIÁNU
- 20 g ČERSTVÉHO OREGANA
- SŮL
- PEPŘ

**NA TAGLIATELLE:**
- 200 g HLADKÁ MOUKA
- 100 g SEMOLINA
- 4 ŽLOUTKY Z VAJEC

## JAK NA TO

K umletí hovězího můžeme využít mlýnek na maso kuchyňského robotu ECG FORZA 6600 Metallo. Mleté maso pak orestujeme, načež k němu přidáme očištěnou a na kostičky nakrájenou zeleninu. Zalijeme červeným vínem, přidáme rajčata a dochutíme bylinkami. Vše pak cca hodinu a půl dusíme, přičemž průběžně lehce podléváme vodou. Když je maso měkké, přidáme nasekané bylinky, osolíme, opepříme a nakonec zjemníme máslem.

I na výrobu těstovin můžeme využít robot ECG FORZA. Mouku s jeho pomocí smícháme se žloutky a semolinou, těsto zapracujeme a posléze necháme zabalené ve fresh fólii odpočinout v lednici. Po vychladnutí z těsta vyválíme tenký plát (pomocí válečku nebo stojku na těstoviny ECG FORZA Lasagne Maker). Těsto pak alespoň 5× přeložíme (získá tak vítanou elasticitost), načež jej vložíme do nástavce ECG FORZA Fettuccine nebo manuálně nakrájíme na půlcentimetrové těstoviny. Ty pak vaříme asi 3 minuty ve vroucí osolené vodě.

Po scedění těstoviny smícháme v pánvi s hotovým ragú.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Nezaměnitelnou chuť italské kuchyně můžeme na závěr vaření ještě zvýraznit. Stačí hotovou směs posypat strouhaným parmazánem, který dá jídlu ten správný říz.*

# ŠŤAVNATÝ HAMBURGER S DOMÁCÍ SEZAMOVOU BULKOU

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA BULKU:**
- 1 KOSTKU DROŽDÍ
- 3 VRCHOVATÉ LŽÍCE CUKRU
- 250 ml MLÉKA
  + 2 LŽÍCE NA POVRCH BULEK
- 550 g HLADKÉ MOUKY
- 2 ks VAJEC
- 1 ŽLOUTEK, 1 BÍLEK NA POTŘENÍ
- 180 ml OLEJE
- PŮL LŽIČKY SOLI
- ČERNÝ SEZAM

**NA MASO:**
- PŘEDNÍ HOVĚZÍ MASO, IDEÁLNĚ KRK
- SŮL
- PEPŘ

## JAK NA TO

**Příprava bulky**
Nejprve si založíme kvásek, k čemuž nám poslouží kostka droždí, 3 vrchovaté lžíce cukru a vlažné mléko (o teplotě nepřesahující 40 °C). Směs necháme cca 10 minut narůst.

Zatímco čekáme, než nám vzejde kvásek, můžeme pomocí robotu ECG FORZA 6600 Metallo a jeho hnětacího háku smíchat prosátou mouku s ostatními surovinami na bulku. K výsledné směsi pak přidáme hotový kvásek a necháme robot pracovat asi 15 minut – mícháme tak dlouho, až je těsto krásně hladké.

Poté těsto přendáme do mísy vytřené olejem a necháme pod vlhkou utěrkou v teple (třeba pod peřinou) cca hodinu a půl. Až nám pěkně nakyne, rozdělíme jej na 8 dílů, které následně vytvarujeme na bulky. Ty pak umístíme na plech a necháme zakryté (např. vysokým plechem), dokud nebudou cca dvakrát větší. Pak už jen bulky potřeme bílkem rozmíchaným se 2 lžícemi mléka a na závěr posypeme sezamem.

Ještě teplé opečené bulky rozkrojíme a naplníme masem a dalšími ingrediencemi podle chuti.

**Příprava masa**
Přední hovězí maso si nakrájíme na cca 5 cm velké kousky a ty si těsně před přípravou hamburgerů nameleme – skvěle nám k tomu poslouží mlýnek na maso, který je součástí robotu ECG FORZA.

Mleté maso pak dle vlastních preferencí ochutíme solí a pepřem (pokud si chutí nejsme jisti, můžeme si udělat malý testovací kousek, který si narychlo ogrilujeme a ochutnáme).

Z dochuceného masa vytvarujeme bochánky, které jsou širší než upečené bulky a na výšku mají asi 3 cm. Do středu každého masového bochánku pak ještě uděláme důlek a zprudka grilujeme (pokud máme radši více propečené maso, můžete jej nechat dojít na okraji grilu).

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Jaké vrstvy by měl dobrý hamburger mít? Skvělou volbou je následující posloupnost:*

*1. Majonéza / kečup / dresing*
*2. Grilované rajče / volské oko / grilovaná slanina*
*3. Sýr (čedar)*
*4. Maso (viz recept níže)*
*5. Polníček / ledový salát*
*6. Majonéza / kečup / ochucená omáčka*

RECEPTY PRO

# FORZA 7800 ULTIMO

KUCHYŇSKÝ ROBOT

- VÝKONNÝ KUCHYŇSKÝ ROBOT PRO VELKOU RODINU
- EXTRA VELKÁ MÍCHACÍ MÍSA (8 l) Z NEREZOVÉ OCELI SUS 304
- VYSOCE VÝKONNÝ MOTOR S PŘÍKONEM 1800 W
- VELKÉ METLY, KTERÉ PŘI HNĚTENÍ DOSAHUJÍ AŽ NA DNO MÍSY
- PŘEHLEDNÝ LED DISPLEJ S DOTYKOVÝM OVLÁDÁNÍM

S kuchyňským robotem ECG FORZA 7800 Ultimo čeká vás i vaši rodinu spousta nových gastronomických zážitků. Při vaření či pečení s ním totiž máte k dispozici extra velkou nerezovou míchací mísu (objem 8 litrů), vysoce výkonný motor i třeba velké metly, které při hnětení dosahují až na samé dno nádoby. S obsluhou robotu si přitom hravě poradíte díky přehlednému LED displeji s dotykovým ovládáním.

I díky bohaté nabídce příslušenství toho robot zvládne opravdu mnoho. Pro inspiraci, do jak ých pochoutek se společně s ním pustit, jsme pro vás připravili několik zajímav ých receptů.

## SEZNAM RECEPTŮ:


- NEODOLATELNÉ ČOKOLÁDOVÉ BROWNIE
- TRADIČNÍ LINECKÉ CUKROVÍ
- SVĚŽÍ BORŮVKOVÝ DORT
- ŽLOUTKOVÉ VĚNEČKY

# NEODOLATELNÉ ČOKOLÁDOVÉ BROWNIE

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA TĚSTO:**
- 200 g HOŘKÉ ČOKOLÁDY
- 50 g MLÉČNÉ ČOKOLÁDY
- 180 g MÁSLA
- 140 g KRUPICOVÉHO CUKRU
- 150 g MLETÝCH MANDLÍ
- 4 ks VAJEC
- 2 LŽÍCE MANDLOVÉHO LIKÉRU

**NA KRÉM:**
- 100 g SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 250 g MASCARPONE
- 50 g KAKAA
- 100 g MOUČKOVÉHO CUKRU
- 2 LŽÍCE MANDLOVÉHO LIKÉRU

## JAK NA TO

Vejce s cukrem ušleháme pomocí kuchyňského robotu ECG FORZA 7800 Ultimo do pěny. Obě čokolády a máslo rozehřejeme ve vodní lázni a lehce vmícháme do vaječné pěny. Nakonec zapracujeme mandle a likér. Vlijeme na vymazaný plech a pečeme na 165 °C asi 30 minut. Necháme vychladnout a poté nakrájíme.

I na výrobu krému využijeme kuchyňský robot ECG FORZA. Smetanu s mascarpone za jeho asistence vyšleháme s cukrem, poté přidáme kakao s likérem a celou směs opět prošleháme.

Nakonec hotový krém naneseme cukrářským sáčkem na nakrájené brownie.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Pomyslnou třešničkou na dortu může být v případě čokoládových brownies jakékoliv čerstvé ovoce. Použít se dají přímo třešně, ale skvělou službu tady udělají i borůvky či jahody.*

# TRADIČNÍ LINECKÉ CUKROVÍ

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA TĚSTO:**
- 150 g HLADKÉ MOUKY
- 100 g STUDENÉHO MÁSLA
- 40 g MOUČKOVÉHO CUKRU
- VANILKU
- CITRONOVOU KŮRU

## JAK NA TO

Pomocí kuchyňského robotu ECG FORZA 7800 Ultimo uhněteme ze všech uvedených surovin těsto. To pak necháme odpočinout v lednici (ideálně přes noc).

Po odpočinutí těsto postupně rozválíme a vykrájíme z něj tvary dle vlastních představ. Pracujeme se studeným těstem.

Cukroví pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C asi deset minut.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Jednu várku lineckého cukroví můžeme rozdělit na několik částí a každou z nich promazat jiným džemem. Jedno sousto vás pak potěší malinovou příchutí, zatímco jiné bude mít nádech borůvek. Milovníci sladkého si pak mohou cukroví na tácku ještě posypat moučkovým cukrem.*

# SVĚŽÍ BORŮVKOVÝ DORT

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA TĚSTO:**
- 4 ks VAJEC
- 85 g POLOHRUBÉ MOUKY
- 90 g MOUČKOVÉHO CUKRU
- 70 ml OLEJE
- ŠPETKU SOLI

**NA KRÉM:**
- 200 g POMAZÁNKOVÉHO MÁSLA
- 250 g MASCARPONE
- 150 g MOUČKOVÉHO CUKRU
- 100 g ROZMIXOVANÝCH BORŮVEK

## JAK NA TO

Nejprve budeme pracovat s vajíčky – oddělíme si žloutky od bílků. Za pomoci robotu ECG FORZA pak vyšleháme žloutky s cukrem a bílky se špetkou soli do pěny. Ke žloutkové části přisypeme mouku, vlijeme olej a přidáme polovinu bílků. Metlou opatrně promícháme a nakonec jemně vmícháme zbytek bílků. Vlijeme do formy a pečeme na 165 °C asi 35 minut.

Pro vytvoření základu na krém si ušleháme máslo a mascarpone s cukrem. Poté přišleháme polovinu borůvkového pyré.

Korpus necháme vychladnout a pak podélně rozřízneme. Spodní část pokapeme zbytkem pyré, poté rozetřeme polovinu krému a přiklopíme vrchním korpusem. Ten nakonec potřeme zbytkem krému a podle chuti celý dort ozdobíme.

**TIP NA SERVÍROVÁNÍ**

*V robotu ECG FORZA si připravíme šlehačku a tu pak pomocí cukrářského sáčku naneseme na dort. Estetické zpracování je jen a jen na vás. Když ale vše ještě dozdobíte čerstvým ovocem nebo několika snítkami máty, určitě nic nezkazíte.*

# ŽLOUTKOVÉ VĚNEČKY

## CO BUDETE POTŘEBOVAT

**NA TĚSTO:**
- 150 ml VODY
- 50 ml OLEJE
- ŠPETKU SOLI
- 120 g HLADKÉ MOUKY
- 4 ks VAJEC

**NA KRÉM:**
- 500 ml MLÉKA
- 6 ŽLOUTKŮ Z VAJEC
- 130 g KRUPICOVÉHO CUKRU
- 50 g HLADKÉ MOUKY
- 130 g KUKUŘIČNÉHO ŠKROBU)
- VANILKU

## JAK NA TO

Ze všeho nejdříve se vrhneme do přípravy odpalovaného těsta. Přivedeme k varu vodu s olejem a solí, poté oheň ztlumíme a vsypeme mouku. Vařečkou rychle promícháme mouku s tekutinou a odpalujeme – těsto je hotové, když je z něj kompaktní bochánek, který se přichytává na dno. Do těsta pak okamžitě vmixujeme dvě vejce a posléze i zbylé dvě.

Když máme hotové hladké lesklé těsto, naplníme jím cukrářský sáček a tvoříme na plech věnečky. Ty pak pečeme 10 minut na 180 °C a dalších 10–15 minut na 160 °C.

Jako základ krému nám poslouží žloutky, které pomocí kuchyňského robotu ECG FORZA 7800 Ultimo rozmícháme s cukrem. Následně vmícháme mouku se škrobem. Mezitím si těsně pod bod varu zahřejeme mléko a přilijeme ho ke žloutkové hmotě. Rychle promícháme a začneme pomalu zahřívat. Povaříme cca 2 minuty, potom přikryjeme potravinářskou fólií a necháme pořádně vychladnout. Po vychladnutí krém promícháme a můžeme do něj rozmíchat i trochu mascarpone.

Nakonec podélně rozřízneme věnečky, naplníme je krémem (opět pomocí cukrářského sáčku), přiklopíme a pocukrujeme.

### TIP NA SERVÍROVÁNÍ

*Pokud chcete svoje věnečky ještě vyšperkovat, můžete je polít rozpuštěnou čokoládou nebo je servírovat s několika kousky čerstvého ovoce.*

FORZA

ECG
MY WAY OF HOME

**www.ecg.cz**

Sledujte nás:

Tiskové chyby a změny technických parametrů jsou vyhrazeny.