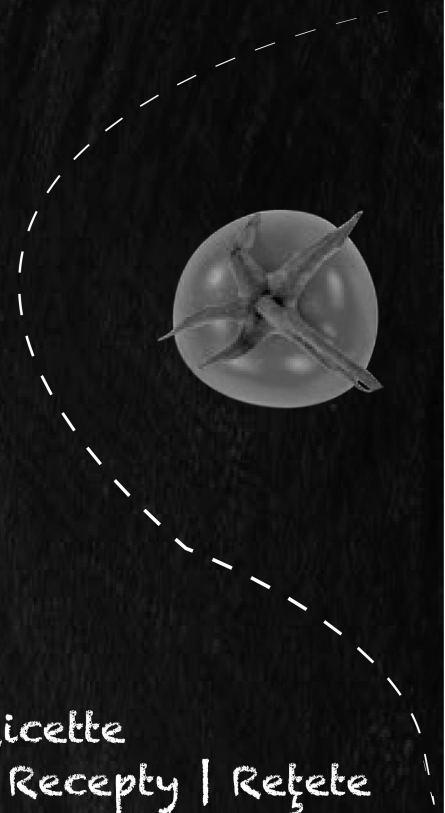


Doubletta+

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.

csirkecombokat többszöri forgatás mellett. Vegye lejjebb a hőmérsékletet és a zárt Doubletta+ rendszerben hagyja 10-12 percig párolódni a combokat. Időnként öntsén rá az öntetből.

Húsnyársak

300g sertésszűz, 1 piros paprika (nem csípős), 1 zöld paprika, 1 kis fej hagyma, 6 nyárs

Pác: 1 gerezd fokhagyma, egy kis olívaolaj, citromlé, só, bors, édespaprika

A filéket vágja 2 cm vastag kockákra, és sóval, borssal, édespaprikával megfűszerezve jól keverje el. Adja hozzá az olívaolajat, citromlevet és a szétnyomott fokhagymagerezdeket. Újra keverje el jól. A húst ca. 1 órán keresztül főzze. Vágja fel a paprikát és a hagymát kockákra. Egymást váltva szűrja fel a nyársra a húst,

a paprikát, a hagymát... A Doubletta+ főzőmodulban egy kevés olajon pirítsa meg a nyársakat minden oldalról közepes lángon, és 12-15 percig hagyja őket párolni.

Cordon Bleu

4 borjúszelet, 4 szelet emmentáli sajt, 4 szelet nyers sonkaszelet, liszt, bors, só, 1-2 tojás, zsemlemorzsa, 250g növényi zsír, fűszeres-édes mustár

Vágjon a borjúszeletekbe oldalról egy nyílást, és kenje ki fűszeres-édes mustárral. A sonkával körbefont sajtszeletek fektesse a nyílásba, szükség esetén használjon fogpiszkálót a nyílás lezárásához, és megfűszerezve panírozza

be lisztben, tojásban és zsemlemorzsaiban. A Doubletta+-ban pirítsa meg a cordon bleut mindkét oldalán forró zsírban aranybarnára, és lecsöpögtetve tálalja. A legjobb sült burgonyával és friss zöld salátával tálalni.

Rántott piztráng

Személyenként egy piztráng, szalonna, friss petrezselyem, friss metélőhagyma, friss konyhai fűszer, répa és paprika csíkokban, só, bors, citromlé, friss salátalevelek, olaj, vaj, liszt

Mossa meg a piztrángokat és hagyja megszáradni. Keverje el az olajat a sóval, borssal és egy evőkanál citromlével. Kenje be fele a piztrángokat (a belső oldalát is). Sózza meg a piztrángot közvetlenül a sütés előtt, és

forgassa meg mindkét oldalát lisztben. Egy Doubletta+ főzőmodulban keverjen el olajat vajjal és forrósítsa fel. Fektesse bele a piztrángokat, és közepes hőmérsékleten süsse meg őket. Óvatosan forgassa meg őket, és mérsékelt hőmérsékleten süsse készre. A piztrángok nagyságától függően 4-5 percig tart oldalanként. A répát, paprikacsíkokat és a szalonnát adja hozzá az utolsó 4-5 percben a fedett "Doubletta+"-ba. Miután a piztrángok aranyszínűre barnultak és ropogósak, vegye ki őket a serpenyőből és tálalja dekoratívan. Csöpögtessen rá néhány csepp citromlevet, és szórja rá a fedarabolt petrezselymet. Köretként szolgál: petrezselymes krumppli, uborka- vagy paradicsomsaláta és száraz fehérbor.

Recepty

Omeleta

1 1/2 l mléka, 4 vejce, 8 - 9 polévkových lžic mouky, 1 čajová lžička soli, máslo nebo tuk na pečení

Zpracujte všechny přísady v míse na hladké těsto. Poněkud zahřejte pánev a potřete ji tukem. Těsto pečlivě rozdělte



naběračkou po dně plochého varného modulu Doubletta+. Při opakovaném otáčení opečte po obou stranách dozlatova. Omeletu lze podávat například s marmeládou, jemně nasekanou šunkou nebo mletým masem.

Smrže na smetaně

500 g smrží, šťáva z poloviny citronu, ocet, 1 šálek sladké smetany, 3 polévkové lžíce másla, 1 čajová lžička škrobové moučky, 1 šálek vývaru, sůl a pepř

Umyjte houby ve slabém octovém roztoku a pak nechejte okapat. Duste 10 minut na másle. Přidejte vývar a citronovou šťávu. Ještě chvíli duste.

Rozmíchejte škrobovou moučku ve smetaně tyčovým mixérem. Přidejte dušené smrže a dochuťte kořením. Vařte omáčku, aby zhoustla. Jako příloha se ideálně hodí bílý chléb a vejce vařené na tvrdo.

Pečené sardele

Listové těsto - koupené hotové, citron, sardele, petržel, vaječný bílek, trochu tuku na pečení

Listové těsto vyválejte na tento a nakrájejte z něj proužky široké 3 cm a dlouhé 10 cm. Na každý proužek položte

omytou a očištěnou sardel. Proužky uzavřete a potřete shora bílkem. Při vysoké teplotě jedenkrát v modulu Doubletta+ obraťte a upečte do zlatova. Ozdobte plátky citronu a petrželí.

Langustová rýže - paella

1 šálek rýže patna, 1 porce langustích ocásků (hluboce zchlazených), 4 polévkové lžíce másla, 3 vejce, 1/2 šálku mandlí, 300 g mořských plodů všeho druhu, pažitka

Uvařte rýži tak, aby byla sypká, oloupané mandle upražte do světlehněda. V modulu Doubletta+ rozpusťte máslo, přidejte rýži, zašlehejte vejce a obraťte na másle, dokud nebude

rýže křupavá. Přidejte langustí ocásky, krevety, kraby, mušle, mořské plody a madle a vše zahřejte v uzavřeném modulu Doubletta+. Ozdobte poházenou pažitkou.

Švýcarské rösti

1 kg loupáných brambor, 1 špetka pepře, 50 g másla, 2 polévkové lžíce vody, 5 polévkových lžic oleje, sůl

Oloupané brambory nakrouhejte na hrubé rösti a pak dejte s horkým máslem do hlubokého varného modulu

Doubletta+ a přitlačte, aby se rösti prosytily máslovým aroma. Pak rovnoměrně rozdělte a přikryjte plochým varným modulem Doubletta+. Po několika minutách, když je dno mírně do hněda, s varným modulem Doubletta+ obraťte a opět nechejte několik minut opékat. Oddělte a opět přitlačte ke dnu, aby rösti zhnědly skrz po celé hmotě. Asi po 3 minutách modul Doubletta+ opět obraťte. Brambory ještě jednou přitlačte obračekou ke dnu a nechejte opékat přikryté na nízkou teplotu.

Tortellini

400 g čerstvých třibarevných tortellini, 250 ml sladké smetany, 200 g bylinkového čerstvého sýru, 1/4 l bílého vína, 100 g ementálu, 5 polévkových lžic strouhaného parmezánu, 2 bílky, čerstvě namletý bílý pepř, 2 stroužky česneku jemně utřené, 50 g rozpuštěného másla, 1 svazek nasekané pažitky, 2 polévkové lžíce maizeny

Pro přípravu omáčky vymažte vysoký varný modul Doubletta+ utřeným stroužkem česneku a

nechejte v něm krátce povařit bílé víno. Asi 125 ml smetany odložte stranou, zbytek přidejte k bílému vínu a pomalu ohřejte (nevařte). Čerstvé tortellini uvařte v horké osolené vodě. Pozor: Čerstvé tortellini je potřeba vařit pouze asi 3 minuty ve vařící slané vodě, aby byly „al dente“. Pak teplotu opět snižte na nejnižší stupeň. Nastrouhejte do varného modulu Doubletta+ ementál a za stálého míchání nechejte rozpustit. Rovněž do toho zamíchejte bylinkový čerstvý sýr. Okořeňte čerstvě umletým pepřem. Nepřisolujte, sýr je dostatečně aromatický. Přidejte koření a spojte omáčku promícháním se škrobovou moučkou do hladka. Tortellini uvařené „al dente“ slijte a dejte je do přehřáté mísy. Bílky se zbytkem sladké smetany a namletým pepřem ušlehejte do hladka a přidejte do omáčky. Varný modul Doubletta+ odstavte ze sporáku, dejte na tortellini rozpustit máslo, stejnoměrně promíchejte a podávejte. Podle chuti můžete poházet čerstvě nasekanou pažitkou.

Dušený květák s brokolicí

1 malý květák
1 malá brokolice

Květák i brokolici důkladně omyjte a rozdělte na růžičky. Aby se květák i brokolice uvařily na skus, měly by být oba rozděleny na stejně velké díly. Dejte do hlubokého varného modulu Doubletta+ vodu (cca 200 ml) s trochou soli a přidejte trochu mléka, tím se zintenzivní chuť. Nasadte vložku pro dušení a vaření v páře a rozdělte na ni střídavě připravené růžičky. Varný systém zavřete a nechejte vařit při nízké teplotě v páře. Doba vaření by neměla být delší než pět minut, aby byla zelenina na skus.

Rybí polévka Doubletta+

1 cibule, 2 stroužky česneku, 6 polévkových lžic olivového oleje, 1/2 - 1 kg kousků ryb a mořských plodů, 200 g sojových výhonků, sůl, pepř, muškátový oříšek, oregano, čerstvá petržel

Cibuli společně s česnekem nasekejte na drobno a nechejte při nízké teplotě zesklovatět v olivovém oleji. Okořeňte solí a pepřem. Přidejte kousky ryb a omyté mořské plody, přikryjte a nechejte dusit, Dochuťte muškátovým oříškem, petrželí a oreganem. Přidejte sojové výhonky nasekané na jemno a nechejte vše společně vařit asi 5 minut. Modul Doubletta+ zavřete a dovařte, až bude ryba hotová. Namísto sojových výhonků lze přidat na drobno nasekané brambory.

Hovězí roláda

4 hovězí plátky, 200 g mletého masa, 3 šalotky (malé mladé cibulky), 1 červený paprikový lusk nakrájený na proužky, trochu chleba, 2 stroužky česneku, petržel, kapary podle chuti, hořčice, sůl a pepř

Použijte široké a velmi tenké plátky masa. Každý plátek potřete jednou polévkovou lžící hořčice a pak přidejte dvě lžice náplně (mleté maso, změkklý vymačkaný chléb, šalotky, česnek, proužky papriky, sekanou petržel) okořeněné solí a pepřem. Plátky masa sviňte a omotejte nití. V plochem varném modulu Doubletta+ nechejte opéct ze všech stran. Druhý varný modul Doubletta+ nechejte zahřát a z hovězího výpeku rozmíchejte smetanovou omáčku (s creme fraiche). Přidejte polévkovou lžici kapar, vložte rolády a přikryté nechejte pomalu dovařit. Skvěle se k tomu hodí těstoviny, široké nudle nebo spätzle.

Císařský brhanec

1 šálek sladké smetany, 2 polévkové lžice másla, 2 polévkové lžice cukru, 3 - 4 vejce, 1 špetka soli, skořice, 2 šálky mouky, rozinky nebo ovoce

Našlehejte máslo do pěny a pak přidejte cukr, bílek, mouku a mléko. Z oddělených bílků ušlehejte tuhý sníh a přimíchejte.

35

Ve varném modulu Doubletta+ rozehřejte máslo, nechejte něj sklouznout vrchovatou lžící těsta a opečte do zlatova. Nasadte druhý varný modul Doubletta+ ručně obraťte a rozdělte na malé čtverečky. Ještě v horkém modulu Doubletta+ pocukrujte a posypejte skořicí a obložte plátky jablek, třešněmi nebo kousky broskví podušenými na másle nebo také změkklými rozinkami.

Vepřové kotlety Doubletta+

4 polévkové lžíce rostlinného oleje,
1 kg kotlet (karé), 1 velká nasekaná
cibule, 1 čajová lžička kmínu

Do plochého varného modulu Doubletta+ dejte malé množství oleje a zahřejte. Vložte vepřové kotlety a při střední teplotě postupně po obou stranách nechejte zhnědnout do křupava. Podávejte se solenými bramborami a ostrými feferonkami. Velmi dobře se k tomu hodí grilovaný kukuřičný klas. Pro vyznavače zdravé výživy lze tento pokrm připravit i bez přidaného tuku.

Chřest v rokfórové omáčce

250 g zeleného chřestu, 250 g bílého chřestu,
2 středně velké cibule, 150 g toustové šunky,
250 ml sladké smetany, 60 - 70 g rozlámaného
rokfóru, 1 stroužek česneku, 1 polévková lžíce
čerstvě nasekané petržele, čerstvý kopr, strou-
haný muškátový oříšek, 50 g másla, sůl

Ze stonků chřestu odřízněte dřevnaté části a bílý chřest oloupejte do oblasti v blízkosti hlavičky. Pak uvařte chřest v hlubokém varném modulu Doubletta+ s vložkou pro dušení s polévkovou lžící másla v asi 200 ml vody se špetkou cukru při nízké teplotě do měkka. Nechejte důkladně okapat a uchovávejte teplé. Z chřestové vody odeberte

asi 2 - 3 polévkové lžíce na omáčku. V modulu Doubletta+ zcela lehce bez zhnědnutí opečte šunku a za tepla na ni položte chřest, asi 5 - 7 stonků na plátek, podle velikosti a tloušťky. Na rokfórovou omáčku rozpusťte máslo v hlubokém varném modulu Doubletta+ a nechejte na něm zesklivatět oloupanou a jemně nasekanou cibuli. Rozlámejte rokfór a zcela krátce nechejte zahřát se 2 polévkovými lžicemi chřestové vody. Vše dejte do nádoby mixéru, přidejte kopr a další přísady a rozmixujte se sladkou smetanou do hladka a do krému. Nechejte vychladnout. Pak nalijte na konce šunky a bohatě na talíř a ozdobte koprem.

Grilovaná zelenina

1/4 l vody, 1 polévková lžíce sojové omáčky, 1 polévková lžíce suchého bílého vína, 1 čajová lžička cukru, 1/2 čajové lžičky soli, 1 polévková lžíce bramborového škrobu, 4 polévkové lžíce olivového oleje, 1 zelená paprika nakrájená na proužky, 1 velká cibule nakrájená na kousky, 2 nasekané stroužky česneku, 125 g sójových výhonků, 2 karotky nakrájené na kousky, 2 stonky celeru nakrájené na kousky, 200 g žampionů, voda, sójová omáčka, bílé víno, cukr, sůl.

Z bramborového škrobu a olivového oleje umíchejte omáčku. Hluboký varný modul Doubletta+ zahřejte a dejte do něj 2 polévkové lžíce oleje. Zeleninu: zelenou papriku, cibuli a česnek opékejte za stálého míchání. Přidejte karotku a celer a dále opékejte. Pak zeleninu rozdělte na okraj, přidejte zbývající zeleninu a za stálého míchání opékejte další 2 minuty. Připravenou omáčku nalijte na zeleninu a míchejte, dokud se omáčka rovnoměrně nespojí s kousky zeleniny a začne mírně houstnout. Ihned podávejte, čerstvě připravená chutná nejlépe.

Bleskový koláč Doubletta+

Hotová směs na koláč, trochu másla
nebo tuku

Studený hluboký varný modul Doubletta+ mírně potřete máslem nebo margarinem. Hotovou směs na koláč (linecký koláč, mramorovaný koláč) namíchejte podle návodu a vzniklé těsto dejte do varného modulu Doubletta+. Nyní přikryjte druhým varným modulem Doubletta+ a dejte na chladnou ploténku na sporáku. Nastavte regulaci tepla pouze v první třetině a nechejte asi 40 - 50 minut péci bez otvírání.

Sýrový nákyp

100 g másla, 125 g mouky, 125 g strouhaného
mastného sýry, 1/2 l mléka, 7 vajec, sůl, papri-
ka, popř. kmín nebo muškátový oříšek

Mouku s máslem dejte do hlubokého varného modulu Doubletta+, nechejte spojit, pak přidejte mléko a za stálého míchání přiveďte k vatu. Okořeňte a nechejte vychladnout. Pak vmíchejte k ostatním přísadám bílek. Přidejte strouhaný sýr a nakonec, před zakrytím plochým varným modulem Doubletta+, pečlivě do hmoty zamíchejte sníh z bílků. Nechejte spojit při mírné teplotě asi 3 - 5 minut. Ozdobte zeleným salátem a podávejte.

Sýrový nákyp s nudlemi Doubletta+

300 g nudlí podle chuti, 125 ml sladké sme-
tany, 100 g Bergkäse (aromatického tvrdého
sýru), 100 g vařené šunky, 100 g strouhaného
ementálu, 125 g creme fraiche, 50 ml bílého
vína, 30 g másla, muškátový oříšek, pepř a sůl.

Uvařte nudle ve 2 litrech mírně osolené vody v zakrytém hlubokém varném modulem Doubletta+ při střední teplotě na skus (al dente) a vodu slijte. Vmíchejte Bergkäse do nudlí a nechejte stát. Kostičky šunky mírně poduste s máslem v plochém varném modulem Doubletta+, zalijte vínem a přidejte smetanu a creme fraiche. Přidejte do omáčky strouhaný ementál, nechejte roztavit a dochutěte muškátovým oříškem, pepřem a solí. Nudle přelijte omáčkou a promíchejte. Chutná s hlávkovým salátem.

Kuřecí stehna Doubletta+

3 kuřecí stehna, 2 polévkové lžíce řepkového
oleje, 4 stroužky česneku, 2 čajové lžičky
papriky, 1 čajová lžička soli

Připravte marinádu promícháním oleje, česneku, papriky a soli a marinádou potřete kuřecí stehna. Zahřejte hluboký varný modul Doubletta+ a opečte v něm při opakovaném obrácení kuřecí stehna do zlatova. Snižte teplotu a nechejte dojít v zavřeném systému Doubletta+ asi 10 - 12 minut. A zalijte vzniklým výpekem.

Masové špízy

300 g vepřových filetů, 1 červená paprika, 1
zelená paprika, 1 malá cibule, 6 špízů
Marináda: 1 stroužek česneku, trochu olivo-
vého oleje, trochu citronové šťávy, sůl, pepř,
paprika

Nakrájejte filety na čtverečky o tloušťce cca 2 cm, okořeňte solí, pepřem a paprikou a dobře promíchejte. Přidejte olivový olej, citronovou šťávu a utřený stroužek česneku. Vše opět dobře promíchejte. Nechejte maso táhnout asi jednu hodinu. Nakrájejte papriky a cibuli na čtverečky. Střídavě napichujte maso, papriku, cibuli, maso Nalijte do varného modulu Doubletta+ trochu oleje, masové špízy důkladně propečte ze všech stran při střední teplotě a nechejte dovařit asi 12 - 15 minut přikryté.

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-