



www.catler.cz

8 FUNKCÍ



Recepty pro **Catler HG 410**

Musíte ochutnat



Více info
o HG 410







Upgradujte svoji kuchyni na vyšší level

Objevte kouzlo vaření v horkovzdušné fritéze Catler HG 410 8v1 – moderní, rychlé, bez zbytečného oleje, přitom plné chuti. Foodblogger Jakub Gregor @gregitch pro vás připravil kolekci receptů, které ukazují, že fritéza zvládne mnohem víc než jen hranolky. Od křehkého masa a zeleninových placek až po sladké dezerty, které provoní celou kuchyni. Každý recept je jednoduchý, ale promyšlený do detailu. Stačí zapnout fritézu!

Fritujte, grilujte a mnohem víc, šetrněji a bez tuku

**Horkovzdušná fritéza 8 v 1 Catler HG 410 umí víc než fritovat bez tuku,
a proto se stane vítaným pomocníkem pro každodenní vaření.**

V kompaktním designu, který s přehledem umístíte na kuchyňskou linku, nabízí fritování, grilování, pečení mas, moučníků i pizzy nebo šetrné sušení potravin či zapékání. Na přehledném LCD panelu nastavíte teplotu a čas přípravy a kdykoliv si rychle a jednoduše připravíte skvělou rybu, steak, krokety, pizzu nebo zeleninové chipsy k filmu. Příprava horkým vzduchem je zdravější a efektivnější, protože nepotřebujete přidávat olej, a vše je hotové mnohem rychleji. Ve výbavě máte nepřilnavou formu na pizzu, pekáček, fritovací koš a grilovací rošt. Už teď se můžete těšit na křupavá voňavá jídla bez zbytečných kalorií navíc.



8 FUNKCÍ

- Časovač 120 min.
- Regulace teploty až do 230 °C
- Dotykové LED ovládání
- Automatické vypnutí
- 8 funkcí: horkovzdušné pečení, grilování, zapékání, smažení, sušení potravin, pizza, předehřátí, manuální režim



Video zde!



Přednosti
horkovzdušné
fritézy
8 v 1 HG 410



Bramborovo-sýrové krokety



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 500 g brambor
- 150 g hladké mouky
- 100 g čedaru
- 1 lžička soli
- 1 lžíce cukru
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička granulované cibule
- hrst nasekané hladkolisté petržele

Dip:

- 3 lžíce majonézy
- 2 lžíce kečupu
- 2-4 stroužky prolisovaného česneku
- 1 nakládaná jalapeño paprička
- ¼ nakládané okurky
- ½ lžičky uzené papriky



Krok za krokem

- 1** Brambory oloupeme, nakrájíme na stejně velké kousky a zalijeme studenou vodou. Vaříme doměkka tak, aby šly snadno propíchnout vidličkou. Poté je zchladíme studenou vodou a ihned zpracujeme. Pomocí lisu na brambory nebo šťouchadla je rozmělníme dohladka bez hrudek.
- 2** Přidáme hladkou mouku, najemno nastrouhaný čedar, sůl, cukr, sušený česnek, granulovanou cibuli a nasekanou petržel. Směs promícháme vidličkou a poté propracujeme rukama do hladké, nelepivé hmoty. Vytvarujeme 20 lehce zploštělých kroket a vyskládáme je na plech horkovzdušné fritézy. Každou kroketu lehce zastříkneme olejem.
- 3** Fritézu nastavíme na 205 °C (program AirCrisp) a časovač na 20 minut. Po 10 minutách krokety otočíme, aby se rovnoměrně propekly ze všech stran.
- 4** Mezitím si připravíme dip – v misce smícháme majonézu, kečup, prolisovaný česnek, nasekanou jalapeño papričku, okurku a uzenou papriku.

Výsledkem jsou zlatavé, křehké krokety s rozteklým sýrem uvnitř a pikantním dipem - ideální jako chuťovka, příloha nebo malá večerní radost.



Karamelizovaný asijský BBQ bůček



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 500 g bůčku
- 4 lžíce sójové omáčky
- 4 lžíce rýžového octa
- 5 lžic kečupu
- 5 stroužků prolisovaného česneku
- 3 lžíce třtinového cukru
- 2 lžičky černého pepře



Krok za krokem

1 Bůček nakrájíme na přibližně 5 cm široké plátky. Kůži můžeme odstranit, nebo ji ponechat pro extra křupavý efekt. Maso vložíme do mísy, přidáme sójovou omáčku, rýžový ocet, kečup, prolisovaný česnek, třtinový cukr a černý pepř. Vše důkladně promícháme a zakryté potravinářskou fólií necháme marinovat alespoň hodinu v chladničce.

2 Namarinovaný bůček rozložíme do pekáčku horkovzdušné fritézy tak, aby se jednotlivé kousky nepřekrývaly, a přelijeme je zbylou marinádou. Fritézu nastavíme na 190 °C a časovač na 20 minut. Během pečení se marináda zkaramelizuje a maso získá lesklou, lepkavou glazuru s intenzivní vůní.

Podáváme s dušenou rýží a posypané čerstvými bylinkami – jarní cibulkou, petrželkou nebo pórkem.



Kuřecí prsa

plněná pestem, chorizem
a mozzarellou



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 2 větší kuřecí prsa
- 4 lžičky červeného pesta
- 6 plátků choriza
- 4 plátky mozzarely
- sůl a pepř
- rýže, jarní cibulka, olivový olej, pepř, pórek a salátová okurka jako příloha



Krok za krokem

- 1** Kuřecí prsa si ze silnější strany nařízneme a špičkou nože vytvoříme kapsu. Vnitřek kapsy potřeme červeným pestem (2 lžičky do každého prsa). Do kapsy vložíme na polovinu přeložené plátky choriza a plátky mozzarely. Zvenku prsa osolíme a opepříme.
- 2** Horkovzdušnou fritézu zapneme na program smažení a nastavíme časovač na 15 minut, teplota tohoto programu je 205 °C. Kuřecí prsa vložíme do košíku, zavřeme víko a necháme fritézu pracovat.
- 3** Mezitím si připravíme přílohu. Uvařenou rýži promícháme s nasekanou jarní cibulkou, dochutíme pepřem, zakápneme olivovým olejem a doplníme čerstvou okurkou a pórkem.

Dokonalý oběd i večeře během chvilky.



Chilli čína



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 600 g kuřecích prsou
- 5 lžic světlé sójové omáčky
- 4 lžíce rýžového octa
- 2 lžíce ústřicové omáčky
- 3 lžíce kečupu
- 1 lžička prolisovaného česneku
- 1 lžička strouhaného zázvoru
- 3 lžíce tekutého sladidla (agáve, med, ...)
- 1 lžíce chilli oleje nebo lžička chilli vloček
- 1 lžička bikarbonátu sody
- 350 g mražené zeleniny na čínu
- jarní cibulka, sezam a Sriracha na zdobení
- rýže



Krok za krokem

- 1** Kuřecí prsa nakrájíme na menší kostky a vložíme do mísy. Přidáme sójovou omáčku, rýžový ocet, ústřicovou omáčku, kečup, prolisovaný česnek, nastrouhaný zázvor, sladidlo, chilli olej (nebo vločky) a špetku sody. Vše důkladně promícháme a necháme marinovat v lednici alespoň 30 minut.
- 2** Horkovzdušnou fritézu nastavíme na 190 °C a časovač na 15 minut. Do pekáčku vložíme naložené maso, přidáme mraženou zeleninu a zamícháme. Pekáček vložíme do předehřáté fritézy a necháme směs opéct.
- 3** Zatímco se čína připravuje, uvaříme si rýži a nakrájíme jarní cibulku. Hotovou směs promícháme, naservírujeme s rýží a dozdobíme jarní cibulkou, sezamovými semínky a pikantní Srirachou.

Tahle chilli čína vás přenesse rovnou do Asie.



Zapečené brambory s moravským uzeným



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

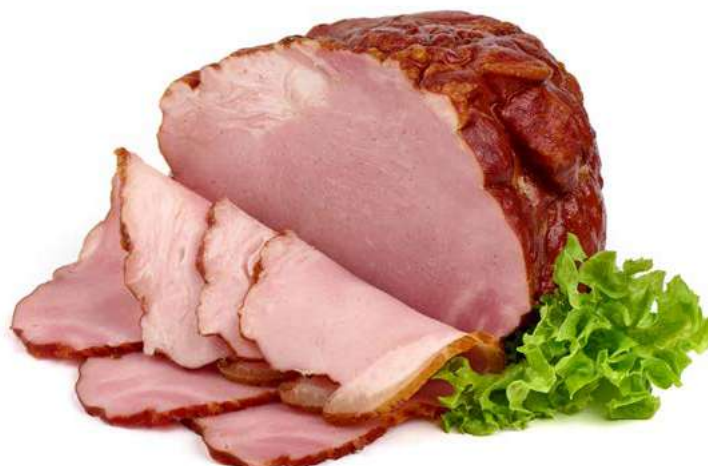
- 1 kg brambor
- 1 velká bílá cibule
- 2 zelené papriky
- 250 g moravského uzeného
- 250 g cukety
- 3 vejce
- 200 g 30% smetany
- 100 ml mléka
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- hrst kadeřavé petržele
- 150 goudy
- 2 lžíce sádla



Krok za krokem

- 1** Brambory uvaříme ve slupce doměčka, trvá to asi 15 minut. Po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na menší kousky, zhruba 1 × 1 cm. Nadrobno si nakrájíme cibuli, papriku, uzené maso i cuketu.
- 2** Na pánvi rozežřejeme sádlo, orestujeme cibuli dozlatova, přidáme uzené maso a necháme ho zhnědnout. Poté přidáme cuketu s paprikou a společně opékáme dalších 5 minut.
- 3** V míse si rozšleháme vejce se smetanou a mlékem, osolíme, opepříme, přidáme nasekanou petrželku a nastrouhanou goudu. Vše dobře promícháme.
- 4** Horkovzdušnou fritézu nastavíme na 180 °C a časovač na 30 minut. Brambory smícháme s připravenou masovou i smetanovou směsí, přelijeme do pekáčku fritézy a uhladíme povrch. Pečeme dozlatova.

Před podáváním posypeme čerstvou petrželkou a servírujeme s nakládanou okurkou.



Křehké kuře v sezamové omáčce



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 700 g kuřecích prsou
- 250 ml kukuřičného škrobu
- 2 vejce
- 1 lžíce sezamových semínek
- pórek
- rýže
- olej ve spreji

Marináda:

- 2 lžíce rýžového octa
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- 2 lžičky zázvorovo-česnekové pasty

- ½ lžičky soli

- ½ lžičky černého pepře

Omáčka:

- 60 ml světlé sójové omáčky
- 2 lžíce rýžového octa
- 60 g hnědého cukru
- 60 ml vody
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 2 lžíce sezamového oleje
- 2 lžičky zázvorovo-česnekové pasty

Krok za krokem

- 1** Kuřecí prsa nakrájíme na kostky a vložíme do misky. Přidáme všechny suroviny na marinádu – rýžový ocet, sójovou omáčku, zázvorovo-česnekovou pastu, sůl a pepř. Důkladně promícháme a necháme 20 minut odležet při pokojové teplotě.
- 2** Do marinovaného masa přidáme rozšlehaná vejce a znovu promícháme. V jiné misce si připravíme kukuřičný škrob, maso do něj přendáme (bez přebytečné tekutiny) a obalíme tak, aby každý kousek byl rovnoměrně pokrytý.
- 3** Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 205 °C s časovačem na 18 minut. Maso rozložíme do pekáčku v jedné vrstvě, lehce zastříkneme olejem a vložíme do fritézy. V polovině pečení maso otočíme a znovu zastříkneme olejem ve spreji.
- 4** Mezitím si v pánvi smícháme všechny suroviny na omáčku – sójovou omáčku, rýžový ocet, cukr, vodu, kukuřičný škrob, sezamový olej a zázvorovo-česnekovou pastu. Zahřejeme a necháme zhoustnout do sirupové konzistence. Přidáme hotové maso, promícháme, aby se obalilo v lesklé omáčce, a zasypeme sezamovými semínky.

Podáváme s rýží, posypané čerstvým pórkem.



Masové koule s hořčičnou omáčkou



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 650-700 g mletého hovězího masa
- 120 g strouhanky
- 80 g čedaru
- 1 lžička tymiánu, oregana a rozmarýnu
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky černého mletého pepře
- 2 stroužky prolisovaného česneku
- 2 rozšlehaná vejce
- 60 ml mléka

Omáčka:

- 80 g másla
- 2,5 lžíce hladké mouky
- 320 ml hovězího vývaru
- 250 ml mléka
- 3 lžičky dijonské hořčice
- černý mletý pepř



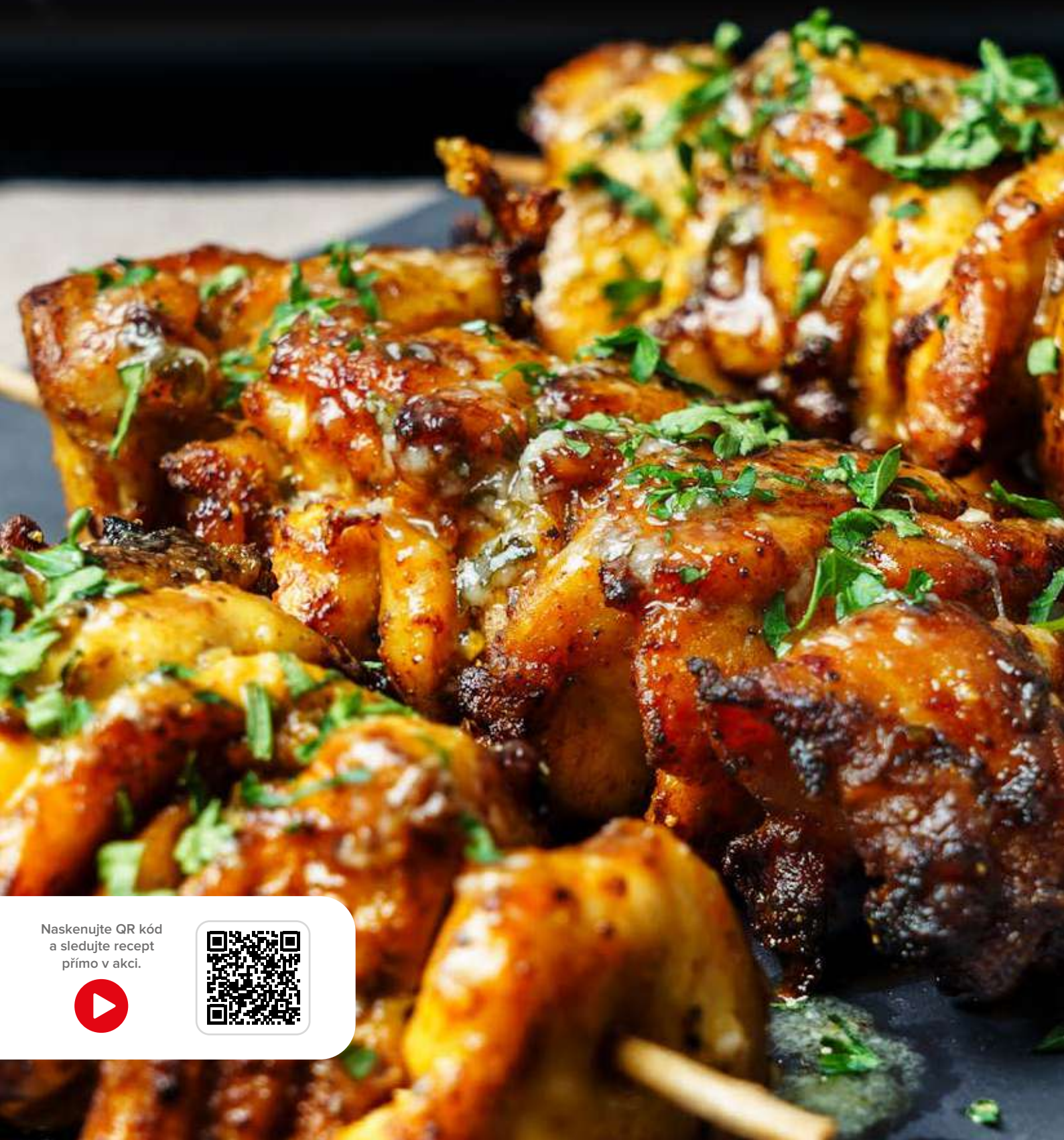
Krok za krokem

- 1** Do mísy si dáme všechny suroviny na koule a důkladně promícháme. Nejlepším nástrojem jsou v této situaci ruce. Ze směsi vytváříme 14-16 koulí, které odkládáme na pekáček horkovzdušné fritézy.
- 2** Fritézu nastartujeme na 190 °C s časovačem na 12 minut. Masové koule zastříkneme zlehka olejem a vložíme do rozehřáté fritézy. Po upečení necháme 5 minut odležet před konzumací.
- 3** Mezitím si připravíme jednoduchou hořčičnou omáčku. V menší pánvi si rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání metličkou necháme minutu zapražit. Přilijeme vývar a opět mícháme až do zhoustnutí směsi. To bude pouhých pár vteřin. Přidáme mléko, hořčici a pepř a opět mícháme, než nám vznikne jemná krémová omáčka. Pokud jsme použili vývar, který nebyl osolený, samozřejmě dle chuti osolíme.

Podáváme s bramborovou kaší. Masové koule s hořčičnou omáčkou jsou sázka na jistotu.



Kuřecí špízy s česnekovým máslem



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 600 g kuřecích stehenních řízků
- ½ lžičky sušeného česneku
- ½ lžičky sušené cibule
- ½ lžičky sladké papriky
- ¼ lžičky chilli
- ¼ lžičky kurkumy
- ½ lžičky černého pepře
- 1 lžička soli
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Česnekové máslo:

- 110 g másla
- 6 stroužků prolisovaného česneku
- 1 lžíce čerstvé nasekané petrželky
- 1 lžíce medu



Krok za krokem

- 1** V misce smícháme všechny druhy koření. Kuřecí stehenní řízky očistíme a nakrájíme na kousky přibližně 4 × 4 cm. Přidáme olej, promícháme a zasypeme směsí koření. Necháme asi 20 minut odpočinout, aby se chutě propojily. Maso napícháme na špízy a vložíme do pekáčku horkovzdušné fritézy.
- 2** Fritézu nastavíme na 205 °C a pečeme 18 minut, v polovině času špízy otočíme. Po upečení necháme pár minut odležet, aby maso zůstalo krásně šťavnaté.
- 3** V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme česnek, petrželku a med, krátce povaříme a směsí přelijeme hotové špízy.

Podáváme s pečivem, bramborem nebo rýží. Tento pokrm u vás zaboduje.



Kuřecí kousky s bramborem a paprikou



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 350-400 g kuřecích prsou
- 3 středně velké brambory (cca 350 g)
- 1 červená paprika
- 1 lžička uzené papriky
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sušené cibule
- 2 lžíce oleje
- 2 snítky kadeřavé petržele
- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- černý pepř
- sůl



Krok za krokem

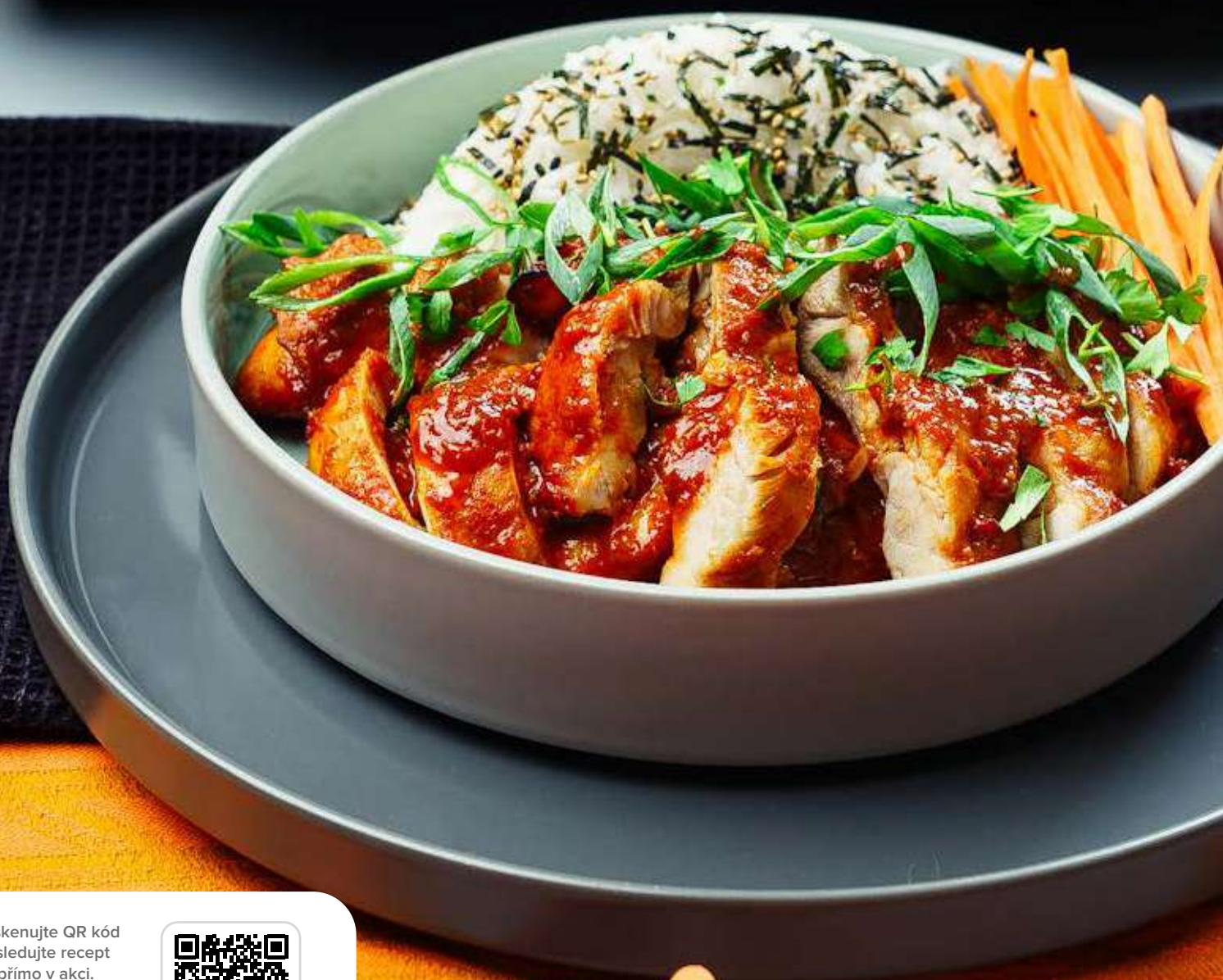
- 1** Kuřecí prsa nakrájíme na menší kostky, promícháme s olejem, uzenou paprikou, sušeným česnekem, cibulí, rozmarýnem, solí a pepřem. Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kostky, přidáme olej, osolíme, opeříme a promícháme.
- 2** Horkovzdušnou fritézu nastavíme na 190 °C s časovačem na 25 minut. Do pekáčku vložíme brambory a pečeme 5 minut. Poté přidáme maso, aby leželo odděleně od brambor, a fritujeme dalších 10 minut. Nakonec přidáme na kousky nakrájenou papriku, vše promícháme a necháme fritovat posledních 10 minut.
- 3** Před servírováním přidáme nasekanou petrželku a případně dochutíme.

Barevná večeře z jednoho pekáče.

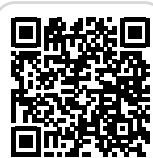


Catler

Gochujang kuře



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 4-6 kusů kuřecích stehenních řízků
- 2 lžíce Gochujang pasty (korejská pasta z fermentovaných chilli papriček)
- 2 lžíce rýžového octa
- 2 lžíce česnekovo-zázvorové pasty (nebo čerstvého nastrohaného česneku a zázvoru)
- 2 lžíce oleje
- 2 lžíce světlé sójové omáčky
- 1 lžíce medu



Krok za krokem

- 1** Nejprve si připravíme marinádu – v misce spojíme Gochujang pastu, rýžový ocet, česnekovo-zázvorovou pastu, olej, sójovou omáčku a med. Mícháme, dokud nevznikne hladká, sytě červená směs. Do marinády vložíme kuřecí stehenní řízky, obalíme je ze všech stran a necháme alespoň 30 minut odpočívat v chladničce.
- 2** Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 180 °C a nastavíme časovač na 20 minut. Maso rozložíme do pekáčku, přelijeme zbylou marinádou a necháme péct. Po 10 minutách otočíme a dopečeme.
- 3** Podáváme s rýží, posypané jarní cibulkou, nudličkami mrkve a případně Furikake kořením.

Pikantní omáčka, karamelizovaný povrch a vůně Asie – tohle kuře prostě zmizí z talíře dřív, než stihnete mrknout.



Bramborovo-mrkvová placka



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 180 g nahrubo nastrouhaných brambor (po vymačkání vody)
- 50 g nahrubo nastrouhané mrkve
- 1 vejce
- ½ lžičky soli
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sušené cibule
- 2 lžičky majoránky
- olej, čedar

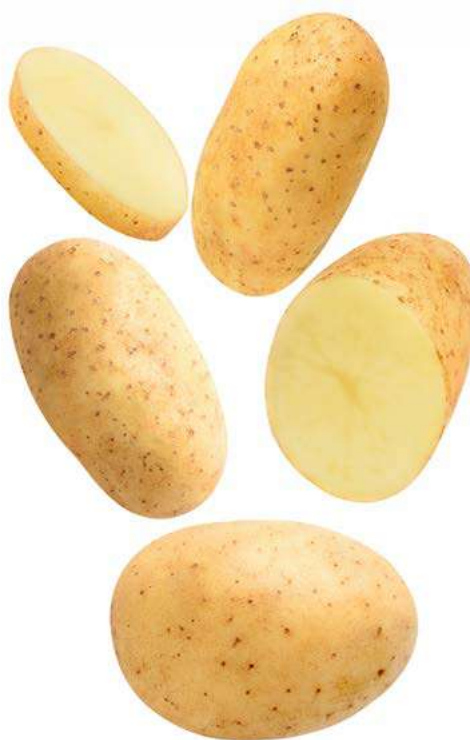


Krok za krokem

1 Brambory nastrouháme nahrubo, vložíme do čisté utěrky a důkladně z nich vymačkáme přebytečnou vodu. Přendáme je do mísy, přidáme nastrouhanou mrkev, vejce, sůl, škrob, mouku, sušený česnek, cibuli a majoránku. Vše dobře promícháme.

2 Kulatou formu do horkovzdušné fritézy lehce vymažeme olejem a rozprostřeme do ní bramborovou směs. Fritézu nastavíme na 205 °C s časovačem na 18 minut. Po 9 minutách placku opatrně otočíme, posypeme nastrouhaným čedarem a necháme dozlatova zapéct.

Podáváme ještě teplé, rozpuštěný sýr plackám dodá ten správný šmak.



Medový asijský bůček



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 500 g vepřového boku
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- 1 lžíce tmavé sójové omáčky
- 1 lžíce sezamového oleje
- 1 lžíce ústřicové omáčky
- 1 lžička sušené cibule
- 1 lžička sušeného česneku
- 2 lžíce medu



Krok za krokem

1 Zapněte horkovzdušnou fritézu a připravte se na explozi chutí, které se jen těžko odolává. Maso nakrájíme na kostky přibližně 2 × 2 cm, vložíme do misky a přidáme všechny suroviny – světlou i tmavou sójovou omáčku, sezamový a ústřicový olej, sušenou cibuli, česnek a med. Vše důkladně promícháme, zakryjeme fólií a necháme alespoň 30 minut marinovat v chladničce.

2 Fritézu předehřejeme na 190 °C s časovačem na 15 minut. Maso rozložíme do pekáčku, vložíme do vyhřáté fritézy a pečeme dozlatova. V polovině času maso otočíme, aby se propeklo ze všech stran.

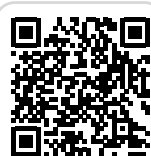
Sushi rýže ochucená rýžovým octem je ideální přílohou.



Buffalo kuřecí stehna



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 650-700 g kuřecích stehen s kůží (cca 7 kusů)
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 1 lžička sušené cibule
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička uzené papriky
- 1 lžička soli
- olej ve spreji

Omačka:

- 40 g másla
- 1 lžíce medu
- 2-4 lžíce buffalo omáčky (popřípadě jiná fermentovaná chilli omáčka - např. Sriracha)

Krok za krokem

- 1** Připravíme si kuřecí stehna. V misce promícháme kukuřičný škrob se sušenou cibulí, česnekem, uzenou paprikou a solí. Maso zastříkneme olejem ve spreji, obalíme v kořeněné směsi ze všech stran a znovu lehce zastříkneme olejem.
- 2** Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 205 °C a nastavíme časovač na 18 minut. Stehna rozložíme do děrovaného košíku a vložíme do vyhřáté fritézy. V polovině času je otočíme, aby se opekla rovnoměrně.
- 3** Mezitím si připravíme omáčku – v menším rendlíku rozpustíme máslo, med a buffalo omáčku, necháme krátce probublat a odstavíme. Hotová stehna přendáme do velké mísy, přelijeme pikantní omáčkou a důkladně proházíme, aby se maso obalilo ze všech stran.

Servírujeme s přílohou dle chuti.



Mexické krutí burrito



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.





Ingredience:

- 200 g krůtích prsou
- olivový olej
- 2 lžičky kořenící směsi burrito
- sůl
- ¼ červené papriky
- 2 tortilly
- fazole refritos (krém z fazolí)
- vařená rýže
- strouhaný sýr
- olej ve spreji



Krok za krokem

1 Nakrájíme krůtí prsa a červenou papriku na malé nudličky, promícháme s olivovým olejem, burrito kořením a špetkou soli. Vložíme do pekáčku horkovzdušné fritézy a pečeme při 180 °C přibližně 10 minut.

2 Mezitím si nahřejeme tortilly, aby změkly a daly se snadno rolovat. Na polovinu každé tortilly rozetřeme fazolový krém, přidáme trochu vařené rýže, polovinu opečené směsi masa a papriky a posypeme strouhaným sýrem.

3 Tortilly přeložíme z boků a zarolujeme do tvaru burrita. Položíme je spojem dolů do pekáčku fritézy, lehce zastříkneme olejem ve spreji a pečeme při 200 °C asi 6 minut, v polovině otočíme.

Výsledkem je burrito plné šťavnatého masa, vůní a barev – ideální rychlovka pro všechny milovníky mexické kuchyně.



Medová harissa kuřecí stehna

Catler



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 1 kg kuřecích stehen s kůží
- 1 lžíce olivového oleje
- 4 lžíce medu
- 3 lžíce harrisa pasty
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 4 lžíce citronové šťávy
- 3 stroužky prolisovaného česneku
- 1 lžička soli
- 1 lžička granulované cibule
- 1 lžička mletého koriandru
- 1 lžička sladké papriky



Krok za krokem

- 1** Všechny suroviny smícháme v míse a vzniklou marinádou důkladně obalíme kuřecí stehna. Necháme je alespoň 2 hodiny, ideálně přes noc, odležet v chladničce, aby maso nasáкло vůně a chutě koření.
- 2** Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 175 °C. Stehna vložíme kůží dolů do košíku a pečeme 15 minut. Poté je otočíme, přelijeme zbylou marinádou a necháme péct dalších 15 minut k dokonalé šťavnatosti.

Servírujeme s rýží a přelité rezervovanou šťávou z pečení.



Vepřové chop suey



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 750 g vepřového masa
- 1 lžíce ústřicové omáčky
- 2 lžičky česnekovo-zázvorové pasty
- 60 ml sójové omáčky
- 1 lžíce sezamového oleje
- 300 g cukety
- 1 červená paprika (kapie)
- 1 stonek řapíkatého celeru



Krok za krokem

1 Maso nakrájíme na tenké nudličky a vložíme do mísy. Smícháme si ústřicovou a sójovou omáčku se zázvorovo-česnekovou pastou a sezamovým olejem. Marinádu promícháme, přelijeme jí maso a necháme alespoň 10 minut odpočívat.

3 Mezitím si nakrájíme cuketu, papriku a řapíkatý celer na nudličky. Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 190 °C a nastavíme časovač na 15-20 minut (podle tloušťky masa).

3 Do pekáčku fritézy přendáme maso i s marinádou, přidáme nakrájenou zeleninu a vše promícháme. Pekáček vložíme do vyhřáté fritézy, zavřeme víko a necháme připravovat. V polovině času směs zlehka promícháme.

Podáváme s rýží nebo rýžovými nudlemi. Šťavnaté chop suey s vůní Asie zvládnete za pár minut.



Čedarové kreky



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 180 g hladké mouky
- 120 g změkklého másla
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky sladké papriky
- ¼ lžičky chilli
- 225 g nahrubo nastrouhaného čedaru
- sezamová semínka na obalení



Krok za krokem

1 Do mísy nasypeme mouku, přidáme na malé kostičky nakrájené změkklé máslo, sůl, sladkou papriku a chilli. Vypracujeme těsto, které připomíná měkký drobenku – nejlépe to jde rukama, ale můžeme si pomoci i mixérem. Následně do těsta zapracujeme nahrubo nastrouhaný čedar. Zpočátku se směs nemusí chtít spojit, ale postupně se krásně propojí v kompaktní těsto.

2 Hotové těsto přeneseme na potravinářskou fólii a vytvarujeme váleček o průměru přibližně 3–4 cm. Pokud má tendenci se drobit, rozdělíme ho klidně na dva menší válečky, se kterými se bude lépe pracovat. Váleček obalíme v sezamových semínkách, zabalíme do fólie a uložíme alespoň na 1 hodinu do chladničky.

3 Vychlazené těsto nakrájíme na tenké dukátky, zhruba 3 mm silné, a rozložíme je na pekáček horkovzdušné fritézy. Pečeme ve fritéze předehřáté na 200 °C po dobu 8-10 minut. Celkové množství vyjde přibližně na tři várky. Po upečení necháme krekry minimálně 15 minut vychladnout. Teplé se mohou zdát křehké a drobivé, ale po vychladnutí budou křupavé.

Minimum práce, maximum efektu.
Čedarové krekry jsou perfektním pohoštěním na slavnostní setkávání.



Velikonoční nádivka



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 10 rohlíků (alespoň 1 den staré)
- 10 vajec
- 500 g vepřového boku
- 500 g uzeného masa
- 1 prášek do pečiva
- 1 velká hrst spařených kopřiv nebo čerstvé petržele
- sůl, pepř
- sádlo
- strouhanka



Krok za krokem

1 Uvaříme si maso – vcelku a každé zvlášť. Vývar nevyléváme, ještě ho budeme potřebovat. Uvařené maso nakrájíme na menší kostky, stejně tak i rohlíky, které nasypeme do velké mísy. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme pevný sníh se špetkou soli, žloutky přidáme k rohlíkům. Přidáme nakrájené maso, prášek do pečiva, nasekané spařené kopřivy nebo čerstvou petržel, osolíme a opeříme.

2 Přilijeme 2 naběračky vývaru z bůčku a 2 z uzeného vývaru, tedy celkem asi 600 ml tekutiny, a vše důkladně promícháme. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků, aby směs zůstala nadýchaná.

3 Pekáček horkovzdušné fritézy vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou, směs do něj rovnoměrně rozprostřeme a uhladíme povrch. Pečeme ve fritéze vyhřáté na 150 °C přibližně 50 minut.

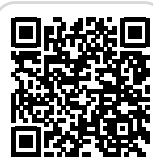
Hotovou nádivku necháme alespoň hodinu odležet – a pak už jen přejeme veselé Velikonoce.



Broskvový cobbler koláč



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 4 broskve
- 50 g třtinového cukru
- 170 g hladké mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- 20 g másla
- 60 g cukru krupice
- 200 g 12% smetany
- 60 g másla



Krok za krokem

1 Broskve vypeckujeme, nakrájíme na tenké měsíčky, posypeme třtinovým cukrem a necháme pár minut stát, aby pustily šťávu. Mezitím si připravíme těsto – v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, přidáme 20 g studeného másla a promneme mezi prsty, dokud nevznikne drobenka. Přisypeme cukr, přilijeme smetanu a promícháme do hladkého, lehce tekutého těsta.

2 Horkovzdušnou fritézu nastavíme na 175 °C a časovač na 25–30 minut. Do pekáčku vložíme 60 g másla a necháme ho při nahřívání rozpustit. Do rozeřáté fritézy vlijeme těsto, na něj rovnoměrně rozprostřeme broskve i se šťávou a zavěeme víko. Pečeme do zlatova.

Podáváme ještě teplé, ideálně s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo se šlehačkou. Spokojenost strávníků zaručen.



Boží milosti

Catller



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 50 g změkklého másla
- 1 vejce
- 20 g cukru moučka
- 50 ml mléka
- 30 ml rumu
- olej ve spreji
- cukr moučka na obalování



Krok za krokem

- 1** Všechny suroviny (kromě oleje a cukru na obalování) smícháme a vypracujeme mírně lepivé těsto. Na pomoučeném vále ho rozválíme na plát silný asi 0,5 cm, rádýlkem nakrájíme na 20 obdélníků a uprostřed každého uděláme dva malé zářezy.
- 2** Fritézu předehřejeme na 205 °C. Do děrovaného košíku vložíme polovinu kousků, lehce zastříkneme olejem ve spreji a pečeme přibližně 5 minut. Poté opakujeme se zbytkem.
- 3** Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru a podáváme.

Tradiční masopustní pochoutka v moderním kabátku. Boží milosti si s horkovzdušnou fritézou připravíte snadno a s minimem tuku.



Kokosky

ze tří ingrediencí



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 2 vejce
- 40 g hnědého cukru
- 150 g strouhaného kokosu



Krok za krokem

1 V míse prošleháme vejce s hnědým cukrem, dokud se vše krásně nespojí. Přisypeme strouhaný kokos a stěrkou promícháme, až vznikne tvárná hmota, která se nelepí a dobře drží tvar.

2 Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 160 °C a nastavíme časovač na 10 minut. Z připravené směsi vytvarujeme 9 malých kuželovitých hrudek, které pevně stiskneme, aby se při pečení nerozpadly. Vyskládáme je do pekáčku fritézy a pečeme přibližně 10 minut, dokud kokosky nezískají zlatavou barvu.

Necháme lehce vychladnout a podáváme.



Cartler

Pečené ovesné vločky s medovou ricottou



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 80 g jemných ovesných vloček
- 2 menší banány
- 120 ml mléka (rostlinné pro veganskou verzi)
- 2 lžíce arašídového másla
- 2 lžíce javorového sirupu
- špetka soli
- ½ lžičky skořice
- 30 g nasekaných sušených brusinek
- 20 g nasekaných mandlí
- 1 lžička prášku do pečiva
- 200 g ricotty
- 2-3 lžíce medu
- olej na vymazání
- ovoce na zdobení



Krok za krokem

- 1** Horkovzdušnou fritézu předehřejeme na 175 °C a nastavíme časovač na 18 minut. V míse si vidličkou rozmačkáme banány na hladkou kaši, přidáme mléko, arašídové máslo, javorový sirup, sůl, skořici, prášek do pečiva, nasekané brusinky a mandle. Vše důkladně promícháme.
- 2** Dvě menší zapékačské misky vymažeme olejem a rovnoměrně do nich rozdělíme připravenou ovesnou směs. Misky vložíme do předehřáté fritézy a pečeme, dokud vločky nezezlátnou.
- 3** Mezitím si připravíme ricottu s medem – v menší misce vyšleháme dohladka.
- 4** Po upečení necháme vločky alespoň 10 minut chladnout, aby se dortíky lépe vyklopily. Podáváme je s medovou ricottou a čerstvým ovocem.

Sladká a výživná snídaně, která vás nastartuje.



Vanilkové rohlíčky s pekanovými ořechy



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 180 g hladké mouky
- 60 g mletých pekanových ořechů
- 100 g změkklého másla
- 35 g moučkového cukru
- 1 vanilkový lus
- cukr moučka a vanilkový cukr na obalování



Krok za krokem

1 Tradiční chuť, moderní příprava. Do mísy dáme všechny suroviny – mouku, mleté pekany, máslo, cukr a semínka z vanilkového lusu. Vypracujeme hladké těsto, zabalíme ho do fólie a necháme 2 hodiny odpočívat v chladničce.

2 Z těsta tvarujeme malé válečky, ohneme je do tvaru rohlíčků a vyskládáme na pekáček fritézy.

3 Fritézu předehřejeme na 180 °C a pečeme 7–9 minut. Rohlíčky necháme krátce zchladnout, a ještě teplé je obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Vánoční atmosféra, jak má být.



Medové perníčky



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 70 g cukru moučka
- 2 vejce
- 50 g Hery na pečení
- 1 lžíce rozpuštěného medu
- ½ lžičky sody
- 200 g hladké mouky



Krok za krokem

1 Heru necháme alespoň 30 minut povolit při pokojové teplotě. V míse ji utřeme s moučkovým cukrem a jedním vejcem do jemné směsi, přidáme perníkové koření a rozpuštěný med a vše promícháme. Přisypeme jedlou sodu a hladkou mouku a vypracujeme hladké těsto, které je lehce lepkavé, ale nemělo by zůstat na prstech.

2 Těsto rozválíme na pomoučené ploše na tloušťku 3–4 mm a vykrajujeme libovolné tvary, které přeneseme na pekáček. Perníčky potřeme rozšlehaným vejcem, dozdobíme plátky mandlí a ve fritéze pečeme při 180 °C přibližně 6 minut. Z této dávky připravíme zhruba tři várky perníčků. Po upečení je necháme krátce vychladnout.

Perníčky jsou měkké ihned, takže si je můžete vychutnat bez čekání. I tradice může být překvapivě jednoduchá.





Sledujte @Catler

