



www.catler.cz

S VESTAVĚNOU  
VÁHOU



# Recepty pro **Catler KM 8013**

Musíte ochutnat



Více info  
o KM 8013









# Tichá síla vaší kuchyně

Když se spojí kvalitní suroviny, promyšlené recepty a výkonný pomocník, vzniká jídlo, které vás baví. V tomto e-booku najdete výběr ověřených receptů od foodbloggerky Sandry Hricové @varime.blog s mistrem kuchyňských dovedností, kuchyňským robotem Catler KM 8013.

# Poctivý dělník chuti s integrovanou váhou

**Pokud si vaše kuchyně žádá pomocníka, kterému můžete pořádně naložit, kuchyňský robot Catler KM 8013 je stvořený přímo pro vás.**

Bytelné **kovové tělo přístroje** je vybaveno protiskluzovými nožičkami s přísavkami a osazeno výkonným **AC motorem 1 200 W**. Nabídne vám **6 rychlostí**, funkci Puls a pracovní **objem 5 litrů** v nádobě s uchem z nerez. Robot má **vestavěnou váhu** a dobře čitelný **digitální displej**.

V balení robotu najdete **široké příslušenství** pro přípravu těst, masa a zeleniny. Obsahuje kromě mlecích disků i nástavec na uzeniny nebo jemný, hrubý i plátkovací nástavec na krouhání.

- AC motor 1 200 W
- 6 rychlostí a Puls
- Nerezová mísa s uchem 5 litrů
- Vestavěná váha
- Digitální displej
- Hnětací hák, plochá metla a balonová metla
- Planetární systém mixování
- Mlýnek na maso
- Nástavec na uzeniny
- Jemné, hrubé a plátkovací struhadlo
- Pasta Maker k dokoupení

**1 200 W**

Výkonný  
AC motor



Nerezová  
nádobá

**6 Speed**

6 rychlostí  
a Puls

**BYTELNÝ**



**Přednosti  
KM 8013**



Vestavěná váha  
a digitální displej



Příslušenství  
pro přípravu masa



Příslušenství pro  
strouhání a krouhání



Pasta Maker  
nástavec na těstoviny  
k dokoupení



# **Pavlova roláda** s pistáciovým krémem a malinami



Naskenujte QR kód  
a sledujte recept  
přímo v akci.



### **Ingredience:**

- 3 bílky
- 150 g cukru krystal
- špetka soli
- ½ lžíce bramborového škrobu
- ½ lžičky octa

### **Pistáciový krém**

- 125 ml smetany na šlehání
- 125 g mascarpone
- 80 g pistáciového másla (100 % pomleté pistácie)
- 30 g práškového cukru
- 125 g malin



### **Krok za krokem**

**1** Připravíme si šlehací metlu. Do nádoby vložíme bílky se špetkou soli a šleháme zhruba 3 minuty do pěny. Postupně přisypáváme cukr a pokračujeme ve šlehání dalších 5 minut, přidáme bramborový škrob a opět krátce zašleháme. Na závěr přidáme ocet. Krém musí být pevný a lesklý.

**2** Plech (20 × 30 cm) vysteleme pečicím papírem. Sněhovou směs přendáme do cukrářského sáčku s kulatou špičkou a nastříkáme šikmo přes plech ve stejně širokých pásech. Pečeme nejprve 10 min na 180 °C, potom teplotu snížíme na 150 °C a dopečeme ještě 25 minut. Troubu během pečení neotvíráme.

**3** Mezitím si připravíme krém. Vyšleháme smetanu, přidáme mascarpone, pistáciové máslo a cukr.

**4** Upečenou roládu přiklopíme druhým archem pečicího papíru, otočíme a opatrně odstraníme původní papír. Ještě teplou roládu srolujeme a necháme vychladnout. Poté ji opatrně rozbalíme, potřeme pistáciovým krémem, posypeme malinami a znovu zarolujeme.

**5** Necháme alespoň hodinu ztuhnout v lednici. Před podáváním potřeme zbylým krémem a ozdobíme nasekanými pistáciemi a čerstvými malinami.

Tento recept si zamilujete od prvního zakousnutí.





# Salisbury steak

z mletého masa  
s bramborovou kaší

Naskenujte QR kód  
a sledujte recept  
přímo v akci.





### **Ingredience:**

- 500 g mletého hovězího masa (plec)
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžíce strouhanky
- 1 vejce
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička worcestrové omáčky
- 1 lžička sušeného oregana
- 1 lžička sušené majoránky
- špetka kajenského pepře
- sůl, koření, petrželová nať

### **Houbová omáčka**

- 1 větší cibule
- 50 g sušených hub
- 750 ml hovězího vývaru
- 1 lžička worcestrové omáčky
- 3 větvičky tymiánu
- sůl, koření
- 2 lžíce másla
- 2-3 lžíce hladké mouky
- slunečnicový olej

### **Bramborová kaše**

- 1,2 kg brambor typu C
- 130 ml teplého mléka
- 100 g změkklého másla
- sůl

### **Krok za krokem**

**1** Hovězí maso pomeleme v robotu. V míse smícháme mleté maso, najemno nakrájenou cibulku, nastrouhaný česnek, strouhanku, vejce, olej, protlak, hořčici, worcester, bylinky a koření. Promícháme pomocí hnětacího háku. Směs necháme alespoň 30 minut odpočinout v chladničce.

**2** Maso rozdělíme na karbanátky (cca 120 g), opečeme na oleji přibližně 3-5 min z každé strany.

**3** Sušené houby namočíme na 20 minut do vody. Mezitím oloupeme brambory, nakrájíme na malé kousky a uvaříme v osolené vodě. Slijeme vodu, poté rozmačkáme a přidáme

teplé mléko a máslo. Pomocí ploché metly při nízkých otáčkách vyšleháme do hladké kaše. Dosolíme podle chuti.

**4** Steaky přendáme na talíř a do pánvičky přidáme olej, na kterém opečeme na plátky nakrájenou cibulku. Přidáme houby, které jsme zbavili vody, nasekaný tymián a opečeme přibližně 5 minut. Přidáme máslo, mouku a mícháme asi 2 minuty. Přilijeme hovězí vývar, worcestrovou omáčku a mícháme, dokud omáčka nezhoustne. Do omáčky přidáme steaky a po vaření ještě 5 - 10 minut. Omáčku dochutíme solí a kořením a posypeme petrželovou natí. Steaky podáváme s bramborovou kaší.



# Čokoládový dort s višněmi



Naskenujte QR kód  
a sledujte recept  
přímo v akci.





### **Ingredience:**

#### **Korpus**

- 125 g hladké mouky
- 125 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 5 vajec
- 220 g cukru krystal
- 100 ml vody
- 100 ml oleje
- 100 g čokolády na vaření
- džem

#### **Čokoládový krém**

- 8 vajec
- 300 g cukru
- 2 vanilkové cukry
- 400 g másla
- 4 lžíce holandského kaka
- višně na ozdobení



### **Krok za krokem**

**1** Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. V robotu vyšleháme vejce s cukrem při vyšších otáčkách přibližně 5 minut. Přilijeme rozpuštěnou čokoládu, olej, vodu a jemně prošleháme. Ke směsi přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto vlijeme do vymazané formy (21 cm) a dáme péct na 180 °C přibližně 60 minut. Upečený korpus necháme vychladnout.

**2** Připravíme si čokoládový krém. Změklé máslo vyšleháme s kakaem pomocí balónové metly. Vejce spolu s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme nad párou pomocí mixéru asi 30 minut. Zvolíme větší mísu, protože objem se ztrojnásobí. Směs odstavíme a necháme úplně vychladnout.

**3** Do vychladlé směsi přidáme máslo s kakaem a důkladně promícháme pomocí ploché metly při nízkých otáčkách. Změklé máslo spolu s kakaem do směsi přimícháme, nešleháme. Krém dáme ztuhnout do chladničky, aby se s ním později lépe pracovalo.

**4** Vychladlý korpus podélně překrojíme na polovinu, potřeme džmem, čokoládovým krémem a vložíme čerstvé odpeckované višně. Přiklopíme vrchní plát a dort potřeme zbytkem čokoládového krému. Dozdobíme višněmi a podáváme.

Dort je jako stvořený pro slavnostní příležitosti i dny, kdy si chcete dopřát něco výjimečného.





# Malinová bábovka s ruby čokoládou



Naskenujte QR kód  
a sledujte recept  
přímo v akci.







### **Ingredience:**

- 250 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek
- ½ lžičky sody bikarbony
- ¼ lžičky soli
- 200 g cukru krystal
- 1 vanilkový cukr
- 3 vejce
- 120 ml oleje
- 200 g zakysané smetany (nebo bílého jogurtu)
- 2 lžičky vanilkové pasty
- 150 g malin
- máslo a polohrubá mouka na vymaštění a vysypání formy

### **Poleva**

- 100 g ruby čokolády
- 1 lžička kokosového oleje



### **Krok za krokem**

**1** Vejce s cukrem vyšleháme přibližně 5 minut. Přilijeme olej, přidáme zakysanou smetanu a vanilkovou pastu. Lehce promícháme. K tekutým ingrediencím přidáme mouku, kypřicí prášek, sodu, sůl a vanilkový cukr. Opět jemně promícháme, ale ne příliš dlouho, aby těsto zůstalo nadýchané.

**2** Maliny lehce obalíme v mouce, aby nespadly ke dnu, a opatrně je vmícháme do těsta. Připravené těsto nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy (24 cm).

**3** Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C 30 minut. Poté bábovku přikryjeme alobalem a pečeme dalších 20 minut. Zda je bábovka upečená, ověříme špejlí – pokud zůstane po vytažení suchá, je bábovka hotová. Pokud je lepkavá, pečeme dalších 10 minut. Upečenou bábovku necháme vychladnout 10 minut, poté ji vyklopíme.

**4** Ruby čokoládu rozpustíme ve vodní lázni s kokosovým olejem a zchladlou bábovku jí polijeme. Nakonec ozdobíme jedlými květy a čerstvými malinami.

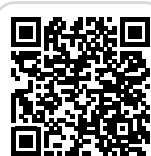
Oslad'te si den.





# Jidáše

Naskenujte QR kód  
a sledujte recept  
přímo v akci.





### **Ingredience:**

- 500 g hladké mouky
- 3 lžíce cukru krystal
- 25 g čerstvého droždí
- 300 ml vlažného mléka
- 100 g rozpuštěného másla
- 2 vejce (jedno do těsta, druhé na potření)
- 50 g rozinek (namočených v rumu)
- špetka citronové kúry
- špetka soli

### **Na potření**

- 2 lžíce medu
- 2 lžíce rozpuštěného másla



### **Krok za krokem**

**1** Nejprve připravíme kvásek – do vlažného mléka přidáme lžičku cukru, rozdrobíme droždí a necháme na teplém místě vzejít (cca 15 minut).

**2** V míse kuchyňského robota s hnětacím hákem mícháme mouku, cukr, sůl a citronovou kúru. Přilijeme kvásek, přidáme vejce, rozpuštěné máslo a zbytek mléka. Těsto důkladně hněteme alespoň 10 minut, aby bylo hladké a pružné. Rozinky namočíme na 10 minut do rumu, poté je scedíme a zapracujeme do těsta. Mícháme ještě další 2 minuty, aby se rovnoměrně rozložily. Těsto přikryjeme a necháme 1 hodinu kynout na teplém místě.

**3** Jakmile těsto vykyne, rozdělíme ho na 17 stejných částí (cca 60 g). Z každého dílu vytvarujeme váleček a smotáme do libovolného tvaru – uzlík, spirála, esíčko, osmička.

**4** Jidáše položíme na plech s pečicím papírem, přikryjeme utěrkou a necháme ještě 20 minut odpočívat.

**5** Před pečením je potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na 180 °C přibližně 25 minut, dokud nejsou zlatavé. Ještě teplé jidáše potřeme směsí rozpuštěného másla a medu, aby byly lesklé a ještě chutnější.





# Valašské frgály

Naskenujte QR kód  
a sledujte recept  
přímo v akci.







### **Ingredience:**

#### **Těsto**

- 250 g hladké mouky
- 130 ml vlažného mléka
- 30 g cukru krystal
- 20 g droždí
- 40 g změkklého másla
- špetka soli
- ½ lžičky citronové kúry
- vejce (na potření)
- máslo (na potření)

#### **Tvarohová náplň**

- 250 g tvarohu v kostce
- 80 g moučkového cukru

- 1 žloutek
- ½ vanilkového cukru
- špetka soli

#### **Maková náplň**

- 100 g celého máku
- 50 g švestkových povidel
- 100 ml mléka
- 25 g cukru krystal

#### **Drobenka**

- 50 g polohrubé mouky
- 40 g másla (studené, nakrájené na kostky)
- 40 g cukru krystal
- ½ lžičky skořice

### **Krok za krokem**

**1** Nejprve připravíme kvásek – do vlažného mléka přidáme lžičku cukru, rozdrobíme droždí a necháme na teplém místě vzejít (cca 15 minut). Do mísy kuchyňského robota prosejeme mouku, přidáme cukr, špetku soli, žloutky, změkklé máslo a citronovou kúru a přilijeme kvásek spolu se zbytkem mléka. Pomocí hnětací háku zpracujeme hladké těsto – při nízkých otáčkách přibližně 5-10 minut. Přikryjeme utěrkou a necháme kynout asi 1 hodinu, až těsto zdvojnásobí objem.

**2** Mezitím si připravíme drobenku a náplně. Na drobenku smícháme mouku s cukrem a skořicí, přidáme studené máslo a prsty vypracujeme sypkou směs.

**3** Na tvarohovou náplň vymícháme dohledka tvaroh s moučkovým cukrem, žloutkem a špetkou soli.

**4** Na makovou náplň nalijeme do hrnce mléko, přidáme cukr a necháme rozpustit. Přidáme mletý mák a povaříme 5 minut. Po vychladnutí přimícháme povidla, aby vznikla jemná, hustší směs.

**5** Nakynuté těsto rozdělíme na 2 části, necháme ještě 30 minut odpočívat a poté vyválíme na pomoučeném vále do kruhů s vyšším okrajem. Na jeden kruh nanese tvarohovou náplň, na druhý makovou a oba bohatě posypeme drobenkou. Okraje potřeme rozšlehaným vajíčkem. Frgály pečeme dozlatova při 180 °C asi 20–25 minut.

**6** Hned po upečení potřeme frgály rozpuštěným máslem, necháme vychladnout, nakrájíme a podáváme.

Příprava frgálů chce trochu času, ale výsledek stojí za to.















Sledujte @Catler

