



Piet
Huysentruyt

Kuchyňský robot DOMO

- recepty

Zeleninová polévka se smetanou

Čas na přípravu: 20 minut

Příklady pro 4 osoby: 2 brambory, 1 mrkev, 1 pórek, 1 tuňín, 10 g celeru, 1/2 l vařící vody, sůl, pepř, 2 polévkové lžíce smetany

Příprava: Zeleninu omyjte, očistěte a nakrájejte na větší kusy. Vložte do vařící vody, přidejte sůl, pepř a povařte 15 minut. Vývar slijte k dalšímu použití, zbytek rozmixujte v robotu. Tuto hotovou kaši přidejte opět do vývaru a dochuťte smetanou.

Gratinovaná treska

Čas na přípravu: 15 minut

Příklady: 150 g tresky, malé kousky mrkve, pórků a zelí, 1/2 cibule, 1/2 stroužka česneku, 1 vařená brambora, máslo, šťáva z citronu, 1/4 sklenky olivového oleje, 1/4 sklenky mléka, sůl, pepř

Příprava: Předchozího dne zbavte tresku soli ve větším množství vody. Přitom vodu často vyměňujte. Filety vložte spolu se zeleninou, cibulí, česnekem a pepřem do pánve. Zalijte studenou vodou tak aby treska byla ponořena. Pomalu zahřejte, a jakmile je voda vřelá, stáhněte pánev. Poté nechejte zchladit a okapat. Okapané filety vložte do misky robotu, přidejte máslo, bramboru, citrónovou šťávu a posekejte. Poté přidejte olivový olej a mléko. Hotovou hmotu vložte do ohnivzdorné nádoby a v troubě krátce zapečte. Servírujte na plátcích bílého chleba.

Paláčinkové těsto

Příklady: 1 šálek mouky, 3 vajíčka, 1/2 šálku mléka,

Příprava: Mouku, vejce a mléko smíchejte v misce robotu. Mixujte, dokud nebude těsto hladké.

Zmrzlina

Čas na přípravu: 3 minuty

Příklady: Zmražené ovoce (jahody, maliny, rybíz, borůvky, ananas,...), čokoláda, mléko, oříšky, pistácie, citrónová šťáva, plnotučné mléko, cukr moučka

Příprava: Do misky dejte zmražené ovoce a cukr, zalejte mlékem do výše ovoce a rozsekejte na dřevě. Poté přidejte trochu citrónové šťávy a promíchejte. Chuť můžete dodatečně zjemnit trochou rumu.

Řecké FRAPÉ

Příklady: 4 kostky ledu, 1 lžíce kávy, 1/2 dl vody, mléko, rum, cukr

Příprava: Ledové kostky roztrháte v misce robotu a smíchejte s kávou a vodou. Mixujte. Poté přidejte cukr a dle chuti rum a kávu. Rozmixujte

Letní koktejl

Příklady: 3 kostky ledu, 1 jablko, 4 jahody, 1 plátek ananasu, 1 pomeranč, 1 citrón, cukr

Příprava: Kousky ovoce rozmixujte. Přidejte 2 dl vody a cukr.

Čokoládová pěna

Příklady: 100g čokolády, 40g másla, 50g cukru, 2 vejce, Sůl, 1 čajová lžička citrónové šťávy

Příprava: V hrnci rozpusťte čokoládu a smíchejte s máslem. Poté vlijte rozpuštěnou hmotu do misky robotu a smíchejte s cukrem, citrónovou šťávou a s 2 žloutky. Odděleně ušlehejte ze dvou bílků a špetky soli sníh. Smíchejte opatrně s čokoládovou hmotou. Hotovou pěnu nechejte před servírováním nejméně 3 hodiny v chladničce.

Vaječný likér

Příklady: 1 vejce, 1/8 l mléka, práškový cukr, 1/10 whisky, rumu, koňaku, ginu, ledové kostky

Příprava: Vejce, cukr, mléko, ledové kostky rozmixujte cca. 15 sekund. Nakonec přidejte alkohol a mixujte 20 sekund.

Horká čokoláda

Příklady: Čokoláda, cukr, horká voda, mléko, rum, whisky

Příprava: Kousky čokolády rozmixujte s vroucí vodou do doby, než bude čokoláda rozpuštěna. Poté ochuťte cukrem popřípadě alkoholem.

Masový tatarák

Příklady: Hovězí maso cca. 150g, 1 šalotka, sůl, pepř, trocha omáčky Tabasco, 1 čajová lžička ostré hořčice, 1 vaječný žloutek

Příprava: Šalotku nakrájejte na hrubo. Hovězí maso nakrájejte na kousky, vložte s ostatními přísadami do přístroje a dle přání nasekejte na jemno přerušovaně rychlostí 2.

Jádrové knedlíčky

Příklady: 1 cibule, 1 svazek petrželové natě, sůl, pepř, špetka muškátového oříšku, vaječný žloutek, 2 staré rohlíky navlhčené v mléku, 300g jater, Strouhanka

Příprava: Cibuli a petrželovou nať nakrájejte najemno a vložte do předem připravené misky. Játra nakrájejte na malé kousky, nasekejte dle přání a přidejte do misky. K přísadám, které se nacházejí v misce, přidejte vejce, sůl, pepř, špetku muškátového oříšku, vymačkané rohlíky a promíchejte přerušovaně rychlostí 2. Poté ze směsi tvořte knedlíčky a lehce obalujte ve strouhance. Nakonec je vložte do vařící polévky. V případě, že budete chtít najemno nasekané knedlíčky, doporučujeme vymačkané rohlíky nasekat najemno rychlostí 2 v misce s noži.

Sekané maso

Příklady: max. 200 g hovězího, skopového, vepřového nebo jehněčího masa

Maso nakrájejte na hrubo a vložte do univerzální misky. Opakovaným zapnutím a vypnutím rychlostí 1 přístroj nakrájí maso nejdříve na hrubo a dalším spuštěním přístroje rychlostí 2 ho nakonec nakrájí na jemno. Přidáním 1 vajíčka a promícháním na rychlost 2 obdržíte masovou hmotu na sekanou. Nakonec kořeňte dle Vaší libosti.

Bramborová kaše

Příklady: 3 – 4 brambory, 30 – 40 g másla, 1/2 sklenice mléka, 2 lžíce sladké smetany 1 žloutek, sůl, pepř

Příprava: Brambory oloupejte a nakrájejte na hrubé na hrubé kostky. Brambory vložte do hrnce se slanou vodou a asi 20 minut vařte. Poté brambory slijte. POZOR: Nenechte je vychladnout, ale zpracujte je dále za tepla. Spolu s máslem, horkým mlékem, žloutkem a smetanou je vložte do univerzální misky a mixujte, až docílíte správné krémovosti. Dochuťte solí a pepřem a okamžitě podávejte.

Vajíčková pomazánka

Příklady: 3 vařená vejce, 1 malá cibule, 1 malý svazek pažitky, sůl, pepř, hořčice, 1 polévková lžíce kysané smetany

Příprava: Malou cibuli nakrájejte na kousky, svazek pažitky na třikrát. Do misky přidejte ostatní přísady a dle přání promíchejte.

Dobrou chuť.

Poznámka:

Nejedná se o oficiální recepty vydané společností DOMO. Pro tento kuchyňský robot nikdy nebyly vydány žádné oficiální recepty. Toto jsou recepty a postupy, které sestavili naši kolegové, kteří robot prezentují na předváděcích akcích a samozřejmě jej také používají v běžném životě.