

Hubový Kubo

400 g veľkých krúp č. 10, 150 g masť, 400 ml vody na namočenie húb, 100 ml bieleho vína, 2 veľké cibule, 70 g sušených húb (700 g čerstvých húb), 4-6 strúčikov cesnaku, hrstka majoránky, rasca, 50 g masla, soľ, korenie

Krúpy cez noc namočíme. Tak isto namočíme aj sušené huby. V elektrickom tlakovom hrnci Tefal Cook4me+ zapnutom na restovanie rozpálime masť, pridáme najemno nasekanú cibuľu, rascu a orestujeme do ružova. Pridáme sekaný cesnak, ktorý trochu orestujeme a pridáme scedené huby. Opäť trochu orestujeme, pridáme namočené krúpy a zalejeme vodou z húb a bielym vínom. Okoreníme, osolíme a pridáme majoránku. Zatvoríme a zapneme na vysoké tlakové varenie na 10 minút. Odklopíme a celé to zjemníme maslom.



Tefal Optigrill Elite GC750



Grilovaný kapor so šalátom z grilovaných zemiakov

600 g filety z kapra, 1 citrón, 1 strúčik cesnaku, vetvička petržlenovej vňate, vetvička tymiánu, soľ, 600 g malých varených zemiakov v šupke, 1 lyžica plnotučnej horčice, 1 cibuľa, 2 jarné cibuľky, 2 kyslé uhorky, 100 ml vývaru, 60 ml olivového oleja

Filety kapra nakrájame na porcie. V miske rozmixujeme citrónovú šťavu, polku oleja, cesnak, soľ, tymián a petržlenovú vňať. Do marinády vložíme kapra a premiešame. Tefal Optigrill Elite rozpálime na program ryby a vložíme porcie kapra. Zemiaky nakrájame na polovičky a premiešame s olejom. Optigrill Elite rozpálime na program zemiaky a vložené zemiaky, opečieme. Po opečení ich z grilu vyberieme. Cibuľu nakrájame na kolieska a vložíme do oleja po zemiakoch, premiešame a ogrilujeme rovnako ako zemiaky. Vyberieme, premiešame so zemiakmi, horúcim vývarom, horčicou a soľou. Pridáme na kolieska nakrájanú jarnú cibuľku a na kocky nakrájané uhorky. Premiešame a necháme vychlaď. Podávame s kaprom.



Tefal Cook4me+ CY8511

Krémová rybacia polievka

150 g mrkvy, 100 g zeleru, 100 g petržlenu, 100 g cibule, 4 cl koňaku, 50 g masla, 1 l rybieho vývaru, 200 g rybieho mäsa, popr. ikier alebo mliečia, 1 zväzok petržlenovej vňate, štipka muškátového kvetu, korenie, soľ

Zeleninu nakrájame na kocky a spolu so všetkými pripravenými ingredienciami ich vložíme do vysokorýchlostného mixéra Tefal Ultrablend Boost. Mixér zapneme na program polievka. Po dovarení ochutnáme a prípadne dochutíme soľou a korením.



Tefal Ultrablend Boost BL985A

Vianočný jablkový kompót

3 jablká, 3 hrušky, 50 g hrozienok, šťava a kôra z jedného pomaranča a citróna, 100 g hnedého cukru, 4 drvené klinčeky, lyžička mletej škorice, 1 drvený badián, 200 ml bieleho vína, 300 ml vody, 4 cl rumu, 4 cl koňaku, vetvička mäty

Jablká a hrušky zbavíme jadra a nakrájame na kocky, vložíme do vysokorýchlostného mixéra Tefal Ultrablend Boost. Pridáme korenie, šťavu a kôru z citrusov, cukor, víno, rum, koňak, nasekanú mäťu, hrozienka a vodu. Zapneme na program kompót.

