

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington

COPPERLINE
WonderCooker



ERIC THEISS


Kuchař & kulinářský expert





RECEPTY






 In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

 Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

 Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

 Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-copperline-wondercooker/>

Obsah

<i>Makaróny se sýrem</i>	<i>4</i>	<i>Kuře na divoko</i>	<i>21</i>
<i>Cibulové kroužky plněné mozzarellou</i>	<i>5</i>	<i>Pečený losos se zeleninou</i>	<i>23</i>
<i>Nehnětený chléb.</i>	<i>7</i>	<i>Dušené hovězí</i>	<i>24</i>
<i>Chilli</i>	<i>9</i>	<i>Hovězí svíčková s balzamikovou glazurou</i>	<i>25</i>
<i>Selský pokrm z jednoho hrnce Nová Anglie</i>	<i>10</i>	<i>Pečené žebírka s rozmarýnem a česnekem</i>	<i>27</i>
<i>Lasagne</i>	<i>11</i>	<i>Grilované steakové proužky NY.</i>	<i>29</i>
<i>Gratinované brambory</i>	<i>13</i>	<i>Smažená žebra.</i>	<i>30</i>
<i>Miniburgry z mletého masa</i>	<i>14</i>	<i>Pulled pork</i>	<i>31</i>
<i>Kuřecí enchiladas</i>	<i>15</i>	<i>Ossobuco z vepřového masa</i>	<i>33</i>
<i>Plněné kuře</i>	<i>17</i>	<i>Pečený krocán</i>	<i>35</i>
<i>Pikantní pečené kuře.</i>	<i>18</i>	<i>Zmrzlinový sendvič</i>	<i>36</i>
<i>Pečené country kuře</i>	<i>19</i>		

**UPOZORNĚNÍ: 1 šálek odpovídá šálku o objemu asi 310 ml!
1 ČL = 1 čajová lžička, 1 PL = 1 polévková lžíce, 1 bal = 1 balení**

Makaróny se sýrem

Přísady

- 1 kostka nesoleného másla (pokojová teplota)
- 2 l šlehačky
- 5 šálků strouhaného čedaru
- 5 šálků nastrohaného sýra gruyère
- 1 PL kukuřičného škrobu
- 1 ČL sušené cibule
- 1½ ČL soli
- ½ ČL mletého černého pepře
- 1½ kg kolínek, uvařených podle návodu výrobce

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Dejte máslo a šlehačku do hrnce na dušení WonderCooker. Postavte hrnec na dušení na desku sporáku a přiveďte k varu.
3. K vytvoření sýrové směsi nasypejte do mísy 4 šálky čedaru a 4 šálky sýra gruyère společně s kukuřičným škrobem, sušenou cibulí, solí a mletým černým pepřem.
4. Sýrovou směs nasypejte do šlehačky; míchejte, až se sýrová směs rozpustí.
5. Přidejte do hrnce na dušení těstoviny a zamíchejte, aby se potopily do omáčky.
6. Posypte zbylým sýrem.
7. Vložte hrnec na dušení do trouby a zapékejte při 170° C po dobu 25 min.

12 porcí

Cibulové kroužky plněné mozzarellou

Příklady

3 oloupané velké cibule
6 tenkých plátků mozzarely
5½ l řepkového oleje k
fritování
5 vajec
½ šálku mléka
1 šálek mouky
4 šálky okořeněné
strouhanky

Příprava

1. Nakrájejte cibule tak, aby z každé cibule vznikly větší vnější a menší vnitřní kroužky. Kroužky od sebe oddělte.
2. Nakrájejte mozzarellu tak, aby velikostí odpovídaly větším a menším kroužkům cibule (asi 2,5 cm).
3. Položte malý kroužek do velkého kroužku a mezi kroužky cibule vložte plátek mozzarely.
4. Opakujte, než jsou všechny cibule naplněné mozzarellou.
5. Hrnec na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení řepkový olej. Zahřejte na 190° C.
6. Nasypejte mouku do mísy.
7. Smíchejte vejce a mléko v samostatné míse.
8. Vložte do pánve strouhanku.
9. Naplněnou cibuli obalte v mouce, pak ve vaječné směsi a nakonec ve strouhance.
10. Zavěste do hrnce na dušení fritovací koše. Fritujte cibulové kroužky ve fritovacích koších, než jsou zlatohnědé, přitom nechte mezi kroužky dostatek místa, aby plavaly nahoře na oleji. Může být potřebných několik procesů fritování.
11. Opatrně vyjměte fritovací koše a před vyprázdněním na talíř nechte z fritovacích košů odkapat olej do hrnce.

4 porcí



Nehnětený chléb

Příklady

6 šálek mouky a trochu
mouky k tvarování

1 PL soli

2 ČL sušeného droždí

2 PL cukru

3 šálky teplé vody,

Mouka k posypání pracovní
plochy

Příprava

1. V míse dobře promíchejte mouku, sůl, droždí a cukr.
2. Přilijte do mísy vodu a míchejte, než se vstřebá. Těsto začne být lepkavé.
3. Zakryjte mísu plastovou fólií a nechte těsto kynout při pokojové teplotě minimálně 12 hod (až 24 hod).
4. Když je těsto nakynuté, předehřejte troubu na 230 °C.
5. Vložte WonderCooker do trouby na 30 min.
6. Zatímco se WonderCooker zahřívá v troubě, vyklopte těsto na pracovní plochu posypanou větším množstvím mouky.
7. Vytvarujte těsto do čtvercového tvaru. Těsto rukama vyválejte tak, aby vznikl válcovitý tvar. Zaoblete hrany a vytvarujte z těsta oválný bochník.
8. Vyjměte opatrně WonderCooker z trouby.
9. Položte bochník do ploché pánvičky a přiklopte ji hrncem na dušení tak, aby vytvořily holandský hrnec na dušení.
10. Vložte holandský hrnec na dušení do trouby a pečte při 230° C po dobu 45 min.
11. Odeberte hrnec na dušení a pečte znovu při 230° C dalších 15 min.
12. Před podáváním nechte vychladnout.



Chilli

Přísady

¼ šálku extra panenského olivového oleje
2 velké bílé nasekané cibule
2 zelené paprikové lusky bez semínek a nakrájené na kostky
8 najemno nasekaných stroužků česneku
2,2 g mletého hovězího masa
2 PL kmínu
3 PL prášku chilli
1 PL práškové uzené papriky
1 PL soli
1 paprika, opečená, oloupaná a nakrájená
4 konzervy fazolí Kidney po 450 g, odkapané
2 konzervy drcených rajčat po 800 g
kysaná smetana k servírování,
strouhaný čedaru k servírování,
nasekaná jarní cibulka k servírování

Příprava

1. Hrnec na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení olivový olej. Zahřejte na střední teplotu.
2. Vložte do hrnce na dušení cibule, paprikové lusky a česnek a vařte, než změknou (asi 6 min).
3. Přidejte mleté hovězí maso a za častého míchání duste, než je veškeré maso opečené do hněda (asi 8 min).
4. Přidejte kmín, prášek chilli, uzený paprikový prášek a sůl; míchejte k promíchání a nechte 2 min podusit.
5. Přidejte opečenou papriku, fazole Kidney a rozdrcená rajčata a zamíchejte.
6. Snižte teplotu a nechte vařit, než všechno zhoustne (60 min).
7. Podávejte se lžičkou zakysané smetany, posypané sýrem čedar a nakrájenou jarní cibulkou.

10 porcí

Selský pokrm z jednoho hrnce Nová Anglie

Příklady

2 PL olivového oleje, extra panenský
2 salámy chorizo, nakrájené na plátky
2 šálky kuřecího vývaru
1 ČL rybí omáčky
4 kukuřičné klasy, oloupané a nakrájené na třetiny
12 vyčištěných zaděnek jedlých
15 vyčištěných slávek
450 g krevet, vyloupaných a očištěných
2 citróny nakrájené na klínky
4 šálky vařené žluté rýže k servírování,
nakrájená petrželka na ozdobu

Příprava

1. Hrnec na dušení WonderCooker zahřejte na sporáku na střední teplotu.
2. Přidejte olivový olej a salámy chorizo a orestujte, než jsou měkké.
3. Přidejte kuřecí vývar a rybí omáčku a přiveďte k varu.
4. Přidejte kukuřici snižte teplotu a nechte 5 min vařit.
5. Přidejte zaděny jedlé, slávky, krevety a klínky citrónu.
6. Vařte, než se mušle otevrou a krevety zružoví (asi 5 min).
7. Servírujte na rýži a ozdobte petrželkou.

6 porcí

Lasagne

Příklady

Ricottový krém

8 šálků plnotučné ricotty

8 velkých vajec

1 šálek strouhaného parmezánu

¼ šálku nasekané petrželky

1 ½ ČL mletého černého pepře

3 ČL soli

Masová nádivka

2 PL olivového oleje

1,2 kg mletého hovězího masa

2 ČL soli

½ ČL pepře

4 šálky bešamelové omáčky

12 čerstvých listů těsta o velikosti
18 x 20 cm

6 šálků strouhané mozzarely

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Smíchejte přísady pro ricottový krém ve velké míse.
3. Hrnec na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení olivový olej. Zahřejte na střední teplotu.
4. Vložte do hrnce na dušení mleté hovězí maso a nechte za častého míchání vařit, než je maso měkké (asi 8 min).
5. Přidejte do hrnce na dušení sůl a pepř, zamíchejte a přelijte přes síť, aby se odstranila přebytečná kapalina. Nechte k dokončení nádivky mírně vychladnout. Odložte stranou na talíř.
6. K navrstvení lasagní rozlijte po dně hrnce na dušení tenkou vrstvu bešamelové omáčky.
7. Položte na omáčku 2 pláty těsta, v případě potřeby je přirůzněte, aby bylo možné je vložit do hrnce na dušení. Nenechte pláty těsta přesahovat.
8. Rozdělte na pláty těsta pětinu ricottového krému, pak naneste jednu pětinu masové nádivky, 1 šálek mozzarely, a pak další tenkou vrstvu omáčky.
9. To zopakujte čtyřikrát, přitom začněte pláty těsta.
10. Položte poslední pláty těsta, přelijte přes ně zbývající omáčku a nakonec posypte zbytkem mozzarely.
11. Pečte v troubě při 180° C 1 ½ hod.
12. Lasagne před servírováním nechte 15 min dojít.



Gratinované brambory

Příklady

- 2 bílé cibule, nakrájené na plátky
- ½ kostky másla
- 8 středně velkých brambor (asi 1 kg), oškrabaných
- 1 l šlehačky
- 1 PL dijonské hořčice
- 2 ČL soli
- 1 ČL mletého černého pepře
- 1 větvička rozmarýnu, nasekaná a trochu více na ozdobu
- 8 plátků švýcarského sýra

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Vložte do hrnce na dušení WonderCooker cibuli a máslo, hrnec na dušení postavte na sporák a nechte cibuli při nízké teplotě asi 10 min podusit.
3. Nakrájejte brambory struhadlem na 3 mm silné plátky.
4. K vytvoření krémové směsi smíchejte v místě šlehačku, hořčici, mletý černý pepř a rozmarýn.
5. Rozložte na cibuli polovinu brambor.
6. Na brambory rozložte 6 plátků švýcarského sýru.
7. Rozložte na sýr zbývající brambory.
8. Přelijte horní vrstvu brambor opatrně krémovitou směsí.
9. Rozkrájejte zbývající plátky švýcarského sýru na kostičky a rovnoměrně rozdělte na krémovou směs.
10. Ozdobte snítkou rozmarýnu.
11. Pečte v troubě při 180° C, než nákyt získá zlatohnědou barvu (asi 45 min).

10 porcí

Miniburgry z mletého masa

Příklady

1800 g mletého hovězího masa
1½ šálku okořeněné strouhanky
4 velká vejce
2 ČL soli
2 ČL mletého černého pepře
3 PL worcesterové omáčky
2 PL žluté hořčice
¼ šálku kečupu
½ šálku BBQ omáčky
24 ks bulek na hamburgry, rozpůlených
24 plátků kyselých okurek
3 šálky směsi ze strouhaného čedaru

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Smíchejte v míse mleté hovězí maso, strouhanku, vejce, sůl, mletý černý pepř, worcesterovou omáčku, hořčici a kečup a dobře zamíchejte k okoření masové směsi.
3. Vložte masovou směs do pánve WonderCooker a přimáčkněte tak, aby se tvarově přizpůsobila.
4. Pečte v troubě při 180° C, než bude propečená (asi 45 min).
5. Když je maso hotové, potřete ho BBQ omáčkou.
6. Vložte dolní poloviny bulek na hamburgry do hrnce na dušení.
7. Vyklopte maso z ploché pánve na dolní poloviny bulek na hamburgry.
8. Položte na maso plátky kyselých okurek.
9. Postavte na sporák plochou pánev a zahřejte ji na střední teplotu.
10. Vložte do ploché pánve sýr a nechte ho roztavit.
11. Přelijte okurky opatrně sýrovou směsí.
12. Položte na ni horní poloviny bulek na hamburgry.

12 porcí

Kuřecí enchiladas

Příklady

Maso z 1 grilovaného kuřete,
natrhané

4 šálků strouhaného čedaru

4 šálky červené omáčky
enchilada

16 ks kukuřičných tortill
(cca 20 cm velkých)

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Natrhané maso z kuřete a 3 šálky nastrouhaného čedaru smíchejte v míse a přimíchejte náplň enchilada.
3. Nalijte do ploché mísy 2½ šálku omáčky enchilada.
4. Položte tortilly do mísy s omáčkou, aby změkly.
5. Naplňte tortillu větší porcí náplně enchilada a srolujte ji.
6. Srolovanou enchiladu položte koncem tortilly dolů do hrnce na dušení WonderCooker.
7. Toto zopakujte se zbývajícimi tortillami a uložte enchilady ve dvou řadách po osmi kusech.
8. Přelijte enchilady zbývajícím omáčkou a posypte zbytkem strouhaného čedaru.
9. Hrncem na dušení přiklopte skleněnou poklicí a vložte do trouby o teplotě 180° C na 35 min.

8 porcí



Plněné kuře

Přísady

1 kostka másla
3 řapíkaté celery,
nakrájená na malé kostky
1 malá cibule nakrájená na kostky
1 ČL soli
½ ČL mletého černého pepře
2 ČL tymiánu
1 ČL šalvěje
½ svazku nasekané petrželky
400 g chleba na kostky
2 šálky kuřecího vývaru
6 malých kuřat

Ericova směs koření na drůbež

2 PL nahrubo mleté mořské soli
2 PL papriky
1 ČL cukru
1 PL kurkumy
2 ČL česnekového prášku
2 ČL granulované sušené cibule
1 PL mletého tymiánu
1 ČL hořčičného prášku
½ ČL mletého cayennského pepře
2 ČL sušené citrónové kůry
1 PL mletého černého pepře

3 PL olivového oleje

Příprava

1. Předehřejte troubu na 180° C.
2. Hrnc na dušení WonderCooker postavte na sporák. Rozpusťte v hrnci na dušení máslo.
3. Vložte do hrnce na dušení celer, cibuli, sůl, mletý černý pepř, tymián, šalvěj a petržel a duste 6 min, aby vznikla celerová směs.
4. Přidejte celerovou směs do mísy s chlebem nakrájeným na kostky a lehce protřeste. Přidejte kuřecí vývar a dobře promíchejte. Odložte stranou k vychladnutí.
5. Naplňte všechna kuřata nádivkou a vložte je do hrnce na dušení.
6. Smíchejte v míse přísady pro Ericova směs koření na drůbež.
7. Potřete kuřata olivovým olejem a posypejte Ericovou směsí koření na drůbež.
8. Pečte v troubě při 180°, než vnitřní teplota kuřat dosáhne 75° C (asi 1½ hod.).

6 porcí

Pikantní pečené kuře

Příklady

- 2 kuřata po 1,8 kg
- 2 PL olivového oleje
- 1 ČL hrubé soli
- ½ ČL mletého černého pepře
- 1 ČL sušené cibule
- ½ ČL česnekového prášku
- 1 ČL tymiánu
- 1 ČL bazalky
- 1 ČL majoránky
- ¼ ČL mletého cayennského pepře
- 1 šálek kuřecího vývaru

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Vložte kuře do hrnce na dušení WonderCooker.
3. Obě kuřata rovnoměrně potřete olivovým olejem.
4. Smíchejte v malé míse kořenící směs ze soli, mletého černého pepře, cibulového prášku, česnekového prášku, tymiánu, bazalky, majoránky a cayennského pepře.
5. Potřete kuřata kořenící směsí.
6. Přilijte do hrnce na dušení kuřecí vývar.
7. Pečte v troubě při 180°, než vnitřní teplota kuřat dosáhne 75° C (asi 2 hod.).

8-10 porcí

Pečené Country kuře

Příklady

- 2 kuřata po 1,5 kg, nakrájená na 10 kusů
- 1 l podmáslí
- 6 šálek mouky
- 1 PL soli
- 2 ČL mletého černého pepře
- 1 ČL sušené cibule
- 1 PL papriky
- 5 l řepkového oleje

Příprava

1. Kuřecí kousky marinujte přes noc v podmáslí v chladničce.
2. K přípravě okořeněné mouky smíchejte v míse mouku, sůl, mletý černý pepř, cibulový prášek a papriku.
3. Obalte kousky kuřete v okořeněné mouce.
4. Hrnec na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení řepkový olej. Zahřejte na 190° C.
5. Vložte kousky kuřete do fritovacích košů.
6. Zavěste do hrnce na dušení fritovací koše.
7. Fritujte kousky kuřete, až budou zlatohnědé a dosáhnou vnitřní teploty 70° C (10–15 min).
8. Položte fritované kousky kuřete na kuchyňskou utěrku, aby se odstranil přebytečný olej.

10 porcí



Kuře na divoko

Příklady

- ¼ šálku olivového oleje
- 12 nakrájených kuřecích stehen
- 2 ČL soli
- 1 ČL mletého černého pepře
- 700 g bílých raných brambor, umytých a rozpůlených
- 12 malých sladkých paprik, na poloviny
- 3 velké mrkve, oloupané a nakrájené na kolečka
- 2 ČL sušeného oregana
- 400 g grilovaných rajčat
- 1½ l rajčatové omáčky
- ½ šálku červeného vína
- ½ šálku nasekané petrželky

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Hrnec na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení olivový olej. Zahřejte při střední teplotě.
3. Kuřecí stehna okořeňte solí a mletým černým pepřem.
4. Kuřecí stehna opékejte z každé strany asi 5 min do hněda.
5. Přidejte do hrnce na dušení brambory, sladkou papriku, mrkev, oregano, rajčata, rajčatovou omáčku a červené víno.
6. Zakryjte hrnec na dušení plochou pánvičkou a postavte do trouby. Vařte při 180° C po dobu 1 hod.
7. Posypejte kuřecí stehna nasekanou petrželkou a servírujte.

6 porcí



Pečený losos se zeleninou

Příklady

450 g špiček chřestu, pokrájených
1 citrón, nakrájený na plátky
1 kg filetu z lososa
1 PL papriky
1 ČL mletého cayennského pepře
1 ČL sušeného tymiánu
1 ČL sušeného oregana
1 ČL česnekového prášku
1 PL cibulového prášku
1 ČL soli
1 ČL mletého černého pepře
80 g červených cherry rajčat
60 g žlutých cherry rajčat

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Plochou pánvičku WonderCooker zahřejte na sporáku na střední teplotu.
3. Chřest a plátky citrónu opečte na ploché pánvičce, aby byly lehce opražené (asi 2–3 min), poté odstavte plochou pánvičku ze sporáku.
4. Odeberte citrónové plátky.
5. Položte lososa na chřest.
6. Smíchejte v míse kořenící směs z papriky, cayennského pepře, tymián, oregano, česnekový prášek, sůl a mletý černý pepř a dobře promíchejte.
7. Posypte lososa bohatě směsí koření.
8. Rozdělte kolem lososa červená a žlutá cherry rajčata a položte přes něj grilované plátky citrónu.
9. Pečte v troubě při 180° C, než bude losos propečený (20–25 min).

4 porce

Dušené hovězí

Příklady

¼ šálku řepkového oleje
3 ramena po 1,10 kg
1 PL soli
1½ ČL mletého černého pepře
220 g baby karotky
6 stroužků česneku
2 šalotky, nakrájené najemno
1 cibule na malé kostky
2 řapíkaté celery, nakrájené na malé kostky
2 šálky červeného vína
2 šálky hovězího vývaru
2 PL rajského protlaku
1 bobkový list
6 větviček tymiánu

Kapusta

400 g kapusty, pokrájené
500 g malých brambor, umytých
2 PL olivového oleje
2 ČL soli
1 ČL mletého černého pepře

Příprava

1. Předehřejte troubu na 150° C.
2. Hrnc na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení řepkový olej. Zahřejte na střední teplotu.
3. Ramena ochuťte solí a mletým černým pepřem.
4. Ramena postupně opečte po obou stranách. Položte je na talíř.
5. Vložte do hrnce na dušení mrkev, česnek, šalotku, cibuli a celer a restujte, než získají zlatavou barvu (asi 6 minut).
6. Podlijte v hrnci na dušení vínem.
7. Přidejte hovězí vývar, rajčatovou pastu, bobkový list a tymián.
8. Kousky masa opět vložte do hrnce na dušení.
9. Hrnc na dušení přiklopte skleněnou poklicí a vložte do trouby a vařte při teplotě 150° C po dobu 3 hod (než je maso dokonale měkké).
10. Vložte do ploché pánvičky kapustu a mini mrkev. Postříkejte je olivovým olejem a posypejte solí a mletým černým pepřem.
11. Asi 2 hod poté, co se ramena začnou vařit, vložte do trouby plochou pánvičku. Pečte při 180° C, než bude obsah zlatavý a lehce karamelizovaný (asi 40 min).

8 porcí

Hovězí svíčková s balzamikovou glazurou

Přísady

700 g malých tříbarevných brambor
220 g baby karotky
220 g malých cibulek cipollini
6 stroužků česneku
2 PL olivového oleje, extra panenský
1 ČL soli a o něco více na dochucení
½ ČL mletého černého pepře a o
něco více k okořenění
2 větvičky rozmarýnu, bez stonků
1 hovězí svíčková o hmotnosti 1,40
kg, očištěná
¼ šálku balzamikové glazury

Příprava

1. Předehřejte troubu na 200 °C.
2. Smíchejte ve velké míse brambory, mrkev, cibuli, česnek, olivový olej, sůl, mletý černý pepř a rozmarýn, až je na všech přísadách rovnoměrná vrstva oleje.
3. Nasad'te do hrnce na dušení WonderCooker měděný vkládací koš k pečení.
4. Položte zeleninu v jedné vrstvě do vkládacího koše k pečení.
5. Pečení bohatě okořeňte zbývající solí a pepřem.
6. Položte pečení na zeleninu.
7. Pečte v troubě při 200° C po dobu 35 min.
8. Pečení bohatě potřete balzamikovou glazurou a vařte do požadovaného stupně prodělání (as 5–10 min).

8 porcí



Pečené žebírka s rozmarýnem a česnekem

Příklady

1 Pečené žebírka 6,8 kg, nakrájené
2 ČL mořské soli
2 ČL mletého černého pepře
10 najemno nasekaných stroužků česneku
¼ šálku čerstvého rozmarýnu, nasekaného
2 PL olivového oleje a o něco více k potřání

Kapusta

400 g kapusty, pokrájené
500 g malých brambor, umytých
2 ČL soli
1 ČL mletého černého pepře

Příprava

1. Předehřejte troubu na 200 °C.
2. Vložte žebírka do hrnce na dušení WonderCooker.
3. Smíchejte v malé míse mletý černý pepř, česnek, rozmarýn a olivový olej. Potřete žebírka směsí.
4. Pečte v troubě při 200 °C po dobu 20 min.
5. Snižte teplotu na 180 °C a pečte dále, než žebírka dosáhnou požadovaný stupeň propečení (asi 2 hod, než vnitřní teplota dosáhne 55 °C pro střední stupeň propečení).
6. Vložte do ploché pánvičky kapustu a mini mrkev. Potřete olivovým olejem a posypejte solí a mletým černým pepřem.
7. Asi 1 hod 45 min poté, co se pečeně začne vařit, postavte do trouby plochou pánvičku. Opečte při 180 °C, než je zlatohnědá a lehce zkaramelizovaná (30–40 min).

12-15 porcí



Grilované steakové proužky NY

Příklady

2 PL olivového oleje

4 kusy 2,5 cm širokých
steakových proužků NY
(každý asi 450 g), pokojová
teplota

sůl, k okořenění

mletý černý pepř, k
okořenění

6 stroužků česneku,
neloupaných

3 větvičky rozmarýnu

Příprava

1. Troubu předehřejte na 200 °C
2. Plochou pánvičku WonderCooker zahřejte na sporáku na střední teplotu.
3. Plochou pánvičku potřete olivovým olejem.
4. Obě strany steaku okořeňte solí a mletým černým pepřem.
5. Vložte steaky do ploché pánvičky kapustu a opékejte 4 min.
6. Steaky obraťte. Rozložte česnek a rozmarýn na steaky a kolem nich a pečte další 4 minuty.
7. Vložte do trouby plochou pánvičku a nechte steaky opékat při 200° C, než dosáhnou požadované úrovně propečení (asi 6-10 min).

4 porce

Smažená žebra

Příklady

¼ šálku řepkového oleje
18 kusů hovězích žeber
2 PL soli
2 ČL mletého černého pepře
2 velké mrkve, oloupané a nakrájené na kousky
2 řapíkaté celery, nakrájené
1 velká bílá cibule nakrájená nahrubo
4 stroužky česneku, nasekané
2 šálky červeného vína
2 šálky hovězího vývaru
1 PL rajského protlaku
4 větvičky tymiánu
2 větvičky rozmarýnu

Příprava

1. Předehřejte troubu na 135 °C.
2. Hrnc na dušení WonderCooker postavte na sporák. Nalijte do hrnce na dušení řepkový olej. Zahřejte na střední teplotu.
3. Hovězí žebra okořeňte solí a mletým černým pepřem.
4. Hovězí žebra zprudka opečte ze všech stran v hrnci na dušení.
5. Opečené maso odložte na velký táč.
6. Vložte do hrnce na dušení mrkev, celer, cibuli a česnek a opékejte 2 minuty (než vše lehce zhnědne).
7. Podlijte v hrnci na dušení vínem.
8. Přimíchejte hovězí vývar a rajčatový protlak.
9. Vložte opět do hrnce na dušení hovězí žebra.
10. Přidejte tymián a rozmarýn.
11. Přiveďte k varu.
12. Zakryjte hrnc na dušení skleněnou poklicí a vložte do trouby.
13. Nechte v troubě vařit při 135° C 3 hodiny.

9 porcí

Pulled pork (pečené trhané vepřové maso)

Příklady

2 vepřová ramena 1,8 kg, bez kostí a nakrájené

Koření pro trhané vepřové maso

1 ČL mletého koriandru

2 ČL česnekového prášku

2 ČL kmínu

1 ČL sušené cibule

1 PL soli

1 ČL mletého bílého pepře

—
2 šálky omáčky BBQ

Příprava

1. Troubu předehřejte na 130 °C.
2. Hrnc na dušení WonderCooker postavte na sporák. Vložte do hrnce na dušení vedle sebe vepřová ramena.
3. Smíchejte přísady k okoření pečeného trhaného masa v míse.
4. Posypejte vepřové maso kořením a vetřete do masa.
5. Přidejte dostatek vody, aby bylo ze tří čtvrtin ponořené, a uveďte při střední teplotě k varu.
6. Zakryjte hrnc na dušení skleněnou poklicí a vložte do trouby.
7. Nechte vařit 6 hodin (dokud se maso nebude možné snadno rozebírat).
8. Přebytečnou šťávu z hrnce na dušení odlijte, maso roztrhejte a obalte v BBQ omáčce.

14 porcí



Ossobuco z vepřového

Příklady

- 6 vepřových ramen
- 1 PL mořské soli
- ½ PL mletého černého pepře
- ¼ šálku olivového oleje
- 1 středně velká cibule, nakrájená na kostičky
- 2 velké mrkve, nakrájené na kostky
- 2 řapíkaté cely, nakrájené na kostky
- 3 najemno nasekané stroužky česneku
- 1 šalotka, nakrájená najemno
- 1 kostka másla
- 1/3 šálku mouky
- ½ šálku bílého vína
- 3 šálky hovězího vývaru
- ½ šálku drcených rajčat
- 1 bobkový list
- 2 větvičky tymiánu
- 1 větvička rozmarýnu

Gremolata

- 2 stroužky česneku, nasekané najemno, kůra z 1 citrónu
- ¼ šálku nasekané petrželky
- 2 PL olivového oleje, extra panenský

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Vepřové rameno ochuťte solí a mletým černým pepřem.
3. Hrnec na dušení WonderCooker postavte na sporák na střední teplotu. Nalijte olej do hrnce na dušení a vepřové ramínko ze všech stran opečte do hněda.
4. Vyjměte vepřové ramínko z hrnce na dušení a odložte stranou.
5. Vložte do hrnce na dušení cibuli, mrkev, celer, česnek a šalotku a zahřívejte 4-5 minut.
6. Přidejte máslo a mouku a nechte 3-4 minuty vařit, než se vytvoří krém.
7. Přidejte víno, hovězí vývar, drcená rajčata, bobkový list, tymián, rozmarýn a vepřové ramínko.
8. Přiveďte krém k varu, a poté zakryjte plochou pánvičkou. Nechte vařit při 180 °C v troubě 3½ hod., resp. než je maso měkké a odděluje se od kostí.
9. Ingredience na gremolatu smíchejte dohromady v míse.
10. Každé rameno servírujte s malým množstvím gremolaty.

6 porcí



Pečený krocán

Příklady

- 1 krocán 6,8 kg
- 2 PL olivového oleje
- 1 PL soli
- 2 ČL mletého černého pepře
- ½ PL cibulového prášku
- ½ PL česnekového prášku
- 1 PL rozmarýnu
- 1 PL sušeného tymiánu
- 1 PL sušeného šalvěje
- 1 PL papriky
- 2 šálky kuřecího vývaru

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Vložte krocana do hrnce na dušení WonderCooker. Potřete krocana olivovým olejem.
3. Dejte do mísy sůl, mletý černý pepř, cibulový prášek, česnekový prášek, rozmarýn, tymián, šalvěj a papriku a smíchejte.
4. Potřete krocana kořením.
5. Nalijte do hrnce na dušení kuřecí vývar.
6. Pečte v troubě při 180°, než vnitřní teplota krocana dosáhne 75° C (asi 3–3½ hod.). Přitom krocana každých 20 min. během pečení přelijte.

8 porcí



Zmrzlinový sendvič

Příisady

Vaječná směs

3 velká vejce

1½ šálků plnotučného mléka

¾ šálku rostlinného oleje

1 PL vanilkového extraktu

Suchá směs

2 šálky mouky

3 šálky cukru

1 šálek kakaového prášku

1 PL prášku do pečiva

1½ ČL jedlé sody

1½ ČL soli

¾ šálku vařící vody

1½ l vanilkové zmrzliny

Příprava

1. Troubu předehřejte na 180°C.
2. Příisady na vaječnou směs smíchejte v jedné míse.
3. Příisady pro suchou směs smíchejte v samostatné velké míse.
4. Přidejte vaječnou směs k suché směsi a dobře je smíchejte.
5. Promíchejte vařící vodu a šlehejte, než se všechno dobře spojí.
6. Nalijte polovinu těsta do hrnce na dušení WonderCooker.
7. Nalijte druhou polovinu těsta do ploché pánve.
8. Hrncem na dušení a plochou pánevku postavte nad sebe tak, aby tvořily soupravu varného nádobí. Pečte v troubě při 180°C (asi po 25–30 min vyzkoušejte špejlí).
9. Poloviny koláče nechte 15 min vychladnout, než je vyklopíte na chladicí mřížku. Nechte poté úplně vychladnout.
10. Koláč, který se pekl v hrnci na dušení, opět do hrnce na dušení vložte.
11. Plastovým brčkem udělejte do koláče otvory, aby tvořily mřížku tak, aby vypadaly jako na zmrzlinovém sendviči.
12. Vyšlehejte zmrzlinu tyčovým mixérem, až je krémová, ale stále ještě tuhá.
13. Nalijte zmrzlinu na koláč v hrnci na dušení.
14. Položte na zmrzlinu druhý koláč a celý sendvič uložte přes noc do mrazničky.
15. Při servírování vyjměte koláč z hrnce na dušení a zařízněte hrany do roviny.

16 porcí

**Pro chutné, křupavé pochoutky
a dokonalé těstoviny:**



**Dva odpovídající košíky na
smažení a těstoviny!**

Objednejte ještě dnes na:



255 790 598*

*za místní tarif



www.mediashop.cz



livington®

COPPERLINE WonderCooker

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline

ROW: +43 1 267 69 67
office@mediashop-group.com
www.mediashop.tv