



Houbový kuba

400 g velkých krup č. 10, 150 g sádla, 400 ml vody na namočení hub, 100 ml bílého vína, 2 velké cibule, 70 g sušených hub (700 g čerstvých hub), 4-6 stroužků česneku, dlaň majoránky, kmín, 50 g másla, sůl a pepř

Krupy přes noc namočíme, stejně tak sušené houby. V elektrickém tlakovém hrnci Tefal Cook4me+ zapnutém na restování rozpálíme sádlo, přidáme najemno krájenou cibuli, kmín a orestujeme do růžova. Přidáme sekaný česnek, zarestujeme a přidáme scezené houby. Opět zarestujeme a zalijeme vodou z hub a bílým vínem. Opepříme, osolíme a přidáme majoránku. Zavřeme a zapneme na vysoké tlakové vaření na 10 minut. Odklopíme a vmícháme máslo.



Tefal Optigrill Elite GC750



Grilovaný kapr se salátem z grilovaných brambor

600 g kapřího filetu, 1 citrón, 1 stroužek česneku, snítka petrželky, snítka tymiánu, sůl, 600 g malých vařených brambor ve slupce, 1 lžice plnotučné hořčice, 1 červená cibule, 2 jarní cibulky, 2 kyselé okurky, 100 ml vývaru, 60 ml olivového oleje

Z filetu kapra nakrájíme porce. V misce rozmixujeme citrónovou šťávu, půlku oleje, česnek, sůl, tymián a petrželku. Do marinády vložíme kapra a promícháme. Tefal Optigrill Elite rozpálíme na program ryby a vložíme porce kapra. Brambory nakrájíme na půlky a promícháme s olejem. Optigrill Elite rozpálíme na program brambory a vložíme brambory, opečeme. Poté vyjmeme. Cibuli nakrájíme na kolečka a vložíme do oleje po bramborách, promícháme a ogrilujeme stejně jako brambory. Vyjmeme, promícháme s bramborami, horkým vývarem, hořčicí a solí. Přidáme na kolečka nakrájenou jarní cibulku a na kostičky krájené okurky. Promícháme a necháme vychladit. Podáváme s kaprem.



Tefal Cook4me+ CY8511

Krémová rybí polévka

150 g mrkve, 100 g celeru, 100 g kořenové petržele, 100 g cibule, 4 cl koňaku, 50 g másla, 1 l rybiho vývaru, 200 g rybiho masa, popř. jiker nebo mlíčí, 1 svazek petrželky, špetka muškátového květu, sůl a pepř

Zeleninu si nakrájíme na kostičky a spolu se všemi připravenými ingrediencemi je vložíme do vysokorychlostního mixéru Tefal Ultrablend Boost. Mixér zapneme na program polévka. Po dovaření ochutnáme a případně dochutíme solí a kořením.



Tefal Ultrablend Boost BL985A

Vánoční jablečný kompot

3 jablka, 3 hrušky, 50 g hrozinek, šťáva a kůra z jednoho pomeranče a citrónu, 100 g hnědého cukru, 4 drcené hřebíčky, lžička mleté skořice, 1 drcený badyán, 200 ml bílého vína, 300 ml vody, 4 cl rumu, 4 cl koňaku, snítka máty

Jablka a hrušky zbavíme jádra a nakrájíme na kostky, vložíme do vysokorychlostního mixéru Tefal Ultrablend Boost. Přidáme koření, šťávu a kůru z citrusů, cukr, víno, rum, koňak, sekanou mátu, rozinky a vodu. Zapneme na program kompot.

