

Spaghetti Viva Italia

Špagety Viva Italia (4 porce)

Ingredience:

400 g špaget
2 stroužky česneku
200 g mozzarely
cherry rajčata
bazalka
olej extra virgin
sůl

Energetická hodnota:

2411 kJ, 21 g bílkovin, 23 g tuku, 72 g sacharidů



Postup:

V univerzální Zepter nádobě s děrovaným dnem (průměr 20 cm, TF-970-20) umístěné v Zepter nádobě (5,8 l, průměr 20 cm, TF-058-20) s vroucí osolenou vodou uvaříme špagety.

V Zepter pánvi wok (TU-W-30-G) na malém množství oleje orestujeme česnek, přihodíme rajčata a zalijeme trochou vývaru z těstovin. Jakmile rajčata získají lesklý vzhled, odstraníme česnek a přihodíme špagety, vše dobře promícháme. Dochutíme solí a natrhanými lístky bazalky. Na závěr přidáme nakrájenou mozzarellu. Až se začne táhnout, můžeme servírovat. Pastu ozdobíme bazalkou.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Pánev wok, kód TU-W-30-G
Univerzální nádoba s děrovaným dnem, průměr 20 cm, kód TF-970-20
Nádoba 5,8 l, průměr 20 cm, kód TF-058-20
Nádoba na olej, kód LX-277
Sada nožů, kód LZ-104-ZK
Závěsná souprava, kód TZO-040
Nádoba VacSy, kód VO-013-20
Baron set, kód LS-160
Sada porcelánových talířů Black and white, kód LP-3106-SET
Sklénky Magic Harmony, kód LS-022
Přístroje Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlynky, kód LX-254-N



Pasta e ceci

Cizrnový krém s těstovinami (4 porce)

Ingredience:

200 g cizrny
150 g těstovin
3 ančovičky
1 snítka rozmarýnu
2 stroužky česneku
sůl, pepř

Energetická hodnota:

1502 kJ, 17 g bílkovin, 8 g tuku, 56 g sacharidů



Postup:

Cizrnu připravíme v nádobě Zepter (3,7 l, průměr 20 cm, TF-037-20) s pomocí poklice Syncro-Clik (TF-420-20-N), díky které ji nemusíme namáčet den dopředu a příprava nám zabere jen 30 minut. V Zepter nádobě (5,6 l, průměr 24 cm, TF-056-24) orestujeme s olivovým olejem česnek, rozmarýn a ančovičky. Česnek odstraníme a do nádoby přidáme polovinu uvařené cizrny, druhou polovinu rozmixujeme mixérem MixSy (VG-022-K) a poté smícháme vzniklou pastu s ostatním. Na závěr vhodíme těstoviny a vaříme do změknutí. Dochutíme pepřem, solí a zakápneme olivovým olejem. Pokud si budeme chtít cizrnový krém s těstovinami schovat na později, použijeme k jeho uchování vakuový systém VacSy. Přímo na Zepter nádobu (5,6 l, průměr 24 cm, TF-056-24) přiložíme poklici Lexi (průměr 24 cm, VO-018-24/T) a vakuovou pumpou VacSy (VOM-010) odsajeme vzduch. Jídlo nám potom vydrží i několik dní jako čerstvé.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Nádoba 3,7 l, průměr 20 cm, kód TF-037-20
Nádoba 5,6 l, průměr 24 cm, kód TF-056-24
Nádoba 2,2 l průměr 16 cm, kód TF-022-16-S
Poklice Syncro-Clik, kód TF-420-20-N
Mixér MixSy, kód VG-022-K
Nádoba na olej, kód LX-277
Sada nožů, kód LZ-104-ZK
Závěsná souprava, kód TZO-010
Nádoba TexSy, kód VO-021-1
Nádoba VacSy, kód VO-013-10
VacSy pumpa, kód VOM-010
Lexi poklice, průměr 24 cm, kód VO-018-24/T
Servírovací miska mělká, průměr 24 cm, kód TF-985-24
Servírovací miska hluboká, průměr 20 cm, kód TF-986-20
Přístroje Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N



Tagliata con rucola e grana

Steak s rukolou a sýrem (4 porce)

Ingredience:

1 kg hovězího roštěnce
2 svazky rukoly
1 snítka rozmarýnu
120 g sýru Grana padano
1 stroužek česneku
olej extra virgin
sůl, pepř

Energetická hodnota:

2224 kJ, 53 g bílkovin, 34 g tuku, 4 g sacharidů



Postup:

Nahřejeme Zepter pánev Ura (průměr 24 cm, TF-027-24) na sucho, maso potřeme olivovým olejem a zprudka orestujeme, jen aby se zatáhlo, vznikla kůrčička a uvnitř zůstalo syrové (maso v Zepter pánvi Ura je možné péct i na sucho, bez potírání olivovým olejem). V Zepter nádobce Astra Dzezva 6T (LA-006-M6) orestujeme na olivovém oleji zmáčknutý česnek a rozmarýn. Jakmile česnek dostane barvu do zlatova, vypneme sporák a olej pokapeme na tenké plátky nakrájené, podle chuti osolené maso a servírujeme na Zepter servírovací misce (průměr 24 cm, TF-985-24) s rukolou a sýrem Grana padano nakrájeným na tenké plátky.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Pánev na smažení Ura, průměr 24 cm, kód TF-027-24
Nádoba na olej, kód LX-277
Nádobka Astra Dzezva 6T, kód LA-006-M6
Nádoba VacSy, kód VO-011-19
Sada nožů, kód LZ-104-ZK
Kleště na maso, kód LX-132
Závěsná souprava, kód TZO-040
Zvon na sýry VacSy, kód VO-015-30
Servírovací miska mělká, průměr 24 cm, kód TF-985-24
Přístroje Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N



Sorbetto al basilico

Sorbet z bazalky (4 porce)

Ingredience:

8 kopečků citronové zmrzliny
6 lístků bazalky
1,5 dl sektu
0,5 dl vodky

Postup:

Zmrzlinu rozmixujeme v mixéru MixSy (VG-022-K) s ledem, vodkou, sektem a s lístky bazalky. V případě potřeby přidáme trochu vody. Sorbetto podáváme v polotekutém stavu v namražených číších La Perle (LS-120) ozdobené bazalkou.

Energetická hodnota:

610 kJ, 1 g bílkovin, 1 g tuku, 20 g sacharidů

Seznam použitých výrobků Zepter:

MixSy, kód VG-022-K
Kombi miska, kód TF-984-16-NG
Skelničky Magic Harmony, kód LS-022
La Perle, kód LS-120
Baron set, kód LS-160
Příbory Kimono, kód LB-606-MP

