

Minestrone estivo

Letní polévka Minestrone (4 porce)

Ingredience:

1 cibule
1 mrkev
1 řapíkatý celer
1 pórek
4 brambory
4 rajčata
2 cukety
další zelenina dle chuti
bazalka
strouhaný parmezán
olej extra virgin
sůl

Energetická hodnota:

4166 kJ, 34 g bílkovin, 95 g sacharidů, 55 g tuků,
16 g vlákniny



Postup:

V Zepter nádobě (3,7 l, průměr 20 cm, TF-037-20) na olivovém oleji orestujeme cibulku, mrkev a celer – vše nakrájené na jemno. Přidáme nakrájené brambory, oloupaná rajčata zbavená semínek, cuketu a další zeleninu podle chuti (římský květák, fazolky, petržel, kapusta). Podlijeme vodou a necháme chvíli vařit, aby zelenina změkla. Polévku dochutíme solí, pár lístky bazalky, cca 1/3 zeleniny rozmixujeme do krému pomocí mixéru MixSy (VG-022-K), nalijeme zpět do Zepter nádoby (3,7 l, průměr 20 cm, TF-037-20) a vše smícháme. Servírujeme zasypané parmezánem nastrouhaným v procesoru MixSy (VG-022-K), ozdobené bazalkou a zakápnuté olivovým olejem. Polévku lze podávat i studenou.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Nádoba 3,7 l, průměr 20 cm, kód TF-037-20
Nádoba 2,2 l, průměr 16 cm, kód TF-022-16-S
Nádoba na olej, kód LX-277
Sada nožů, kód LZ-104-ZK
Závěsná souprava, kód TZO-010
MixSy, kód VG-022-K
Zvon na sýr VacSy, kód VO-015-22
Sada porcelánu talířová Black and white, kód LP-3106-SET
Skelničky Magic Harmony, kód LS-022
Příbory Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N
Slánka a pepřenka, kód LX-445



Penne alla puttanesca

**Penne á la „bordel“
(4 porce)**

Ingredience:

400 g penne
4 ančovičky
2 lžíce capari
4 lžíce černých oliv
4 stroužky česneku
hrst nasekané petrželové natě
1dl bílého vína
2 rajčatové protlaky
4 feferonky
olej extra virgin
sůl

Energetická hodnota:

2134 kJ, 16 g bílkovin, 14 g tuku, 77 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) uvaříme v osolené vodě penne do podoby „al dente“. Mezitím do pánve na smažení Zepter Ura SuperGrilery (průměr 28 cm, TP-030-28-LSC) s olivovým olejem vhodíme rukou zmáčkнутý česnek, ančovičky, které natrháme na kousky, capari a nakrájené olivy. Po chvilce ochutíme nakrájenou feferonkou a necháme pár minut restovat, aby se spojily všechny chutě. Odstraníme česnek, přilijeme bílé víno. Jakmile z vína vyprchá alkohol (asi za 5 minut restování), můžeme přidat rajčatový protlak. Nakonec v pánvi na smažení Zepter Ura SuperGrilery (průměr 28 cm, TP-030-28-LSC) smícháme penne se všemi ingrediencemi, podle potřeby podlijeme vodou z těstovin, přidáme petrželku, ozdobíme bazalkou a můžeme podávat.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Pánev na smažení Ura SuperGrilery, průměr 28 cm, kód TP-030-28-LSC
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-010
Nádoba TexSy, kód VO-021-1
Baron set, kód LS-160
Sada porcelánu talířová Black and white, kód LP-3106-SET
Příbory Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N



Merluzzo con pomodoro e olive

**Treska s rajčaty a olivami
(4 porce)**

Ingredience:

600 g filetu z tresky
300 g cherry rajčat
400 g zelených fazolek
400 g datlových rajčat
300 g oliv
hrst petrželky
1 červená cibule
olej extra virgin
sůl

Energetická hodnota:

1580 kJ, 32 g bílkovin, 15 g tuku, 30 g sacharidů



Postup:

Zepter nádobu (5,6 l, průměr 24 cm, TF-056-24) naplníme z $\frac{1}{4}$ vodou (není pak třeba čekat dlouho na var vody) a rybu připravíme v páře v nádobě s děrovaným dnem Zepter (průměr 24 cm, TF-987-24), nad rybou v další nádobě s děrovaným dnem Zepter (průměr 24 cm, TF-987-24) připravíme v páře fazolky. Vše trvá cca 10–15 min dle tloušťky filetu z tresky. V grilovací nádobě Quadra (TQ-2419) s olivovým olejem orestujeme na jemno nakrájenou cibulku, olivy a cherry rajčátka, zasypeme petrželkou a osolíme. Dále si v grilovací nádobě Quadra (TQ-2419) orestujeme zlehka ještě samotná datlová rajčata. Servírujeme na talíř spolu s treskou ozdobenou olivovou směsí a s fazolkami.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Nádoba 5,6 l, průměr 24 cm, kód TF-056-24
Nádoba s děrovaným dnem, průměr 24 cm, kód TF-987-24
Nádoba s děrovaným dnem, průměr 24 cm, kód TF-987-24
Grilovací nádoba Quadra, kód TQ-2419
Nádoba na olej, kód LX-277
Sada nožů, kód LZ-104-ZK
Závěsná souprava, kód TZO-010
Nádoba VacSy, kód VO-011-15
Servírovací táč, kód LX-436-N
Skelničky Magic Harmony, kód LS-022
Sada porcelánových talířů Black and white, kód LP-3106-SET
Příbory Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N



Barbajada

Čokoládovo-kávová pěna (1-2 porce)

Ingredience:

4 dl vody
20 g kakaa
20 g cukru
2 dl černé kávy
2 dl mléka
1 dl smetany na šlehání

Energetická hodnota:

1220 kJ, 7 g bílkovin, 20 g tuku, 21 g sacharidů



Postup:

V Zepter nádobě (1,3 l, průměr 16 cm, TF-013-16) si uvaříme na indukčním vařiči TF-993 vodu. Do nádoby s úchytem (2,2 l, průměr 16 cm, TF-022-16-S) nasypeme kakao, přilijeme 3–4 lžíce vroucí vody z Zepter nádoby (1,3 l, průměr 16 cm, TF-013-16) a přidáme cukr, vše pak vyšleháme. Postupně přidáváme všechnu vodu. Směs v Zepter nádobě s úchytem (2,2 l, průměr 16 cm, TF-022-16-S) dáme na indukční vařič TF-993 a přivedeme k varu. Vlijeme mléko, za pomoci nádoby Zepter Astra Dzezva 6T (LA-006-M6), a kávu připravenou v přístroji Zepter Zespresso (ZES-100). Šleháme do pěny, při podávání ozdobíme šlehačkou, kterou připravíme v mixéru MixSy (VG-022-K). Šlehačku můžeme s MixSy (VG-022-K) připravit i netučnou, a to z namraženého mléka, doporučujeme mléko odlít do nádoby MixSy (VG-022-K) a nechat cca 30–40 minut zamrazit.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Nádoba s úchytem 2,2 l, průměr 16 cm,
kód TF-022-16-S
Nádoba 1,3 l, průměr 16 cm, kód TF-013-16
Nádobka Astra Dzezva 6T, kód LA-006-M6
Baron Set, kód LS-160
Závěsná souprava, kód TZO-030
Indukční vařič TF-993
Zespresso ZES-100
Hrníčky ZES-400
Káva, kód ZES-101, 102, 103, 104
MixSy, kód VG-022-K
Servírovací táč, kód LX-436-N
Sklenníčky Magic Harmony, kód LS-022

