

Pasta e fagioli alla napoletana

**Směs fazolí a pasty z Neapole
(4 porce)**

Ingredience:

300 g fazolí
250 g těstovin
1 řapíkatý celer
2 stroužky česneku
1 feferonka
100 g loupaných rajčat
1 lžice hustého protlaku (koncentrátu)
olej extra virgin
sůl, pepř

Energetická hodnota:

2315 kJ, 23 g bílkovin, 13 g tuku, 89 g sacharidů



Postup:

Fazole připravíme v nádobě Zepter (3,7 l, průměr 20 cm, TF-037-20) s pomocí poklice Syncro-Clik, díky které je nemusíme namáčet den do předu a příprava nám zabere jen 30 minut. V Zepter nádobě (5,6 l, průměr 24 cm, TF-056-24) osmažíme na oleji rukou zmáčknutý česnek a přidáme nakrájený celer. Jakmile česnek dostane barvu, tak ho odstraníme a přidáme nasekanou feferonku, loupaná rajčata a lžici hustého protlaku. Povaříme asi 5 minut, podle potřeby podlijeme vodou. Uvařené fazole smícháme s hotovým základem, část fazolí rozmixujeme pomocí MixSy (VG-022-K), aby se omáčka zahustila. Nakonec přidáme těstoviny a vaříme podle druhu pasty 5–10 minut. Podle potřeby dochutíme solí a zakápneme olivovým olejem.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Nádoba 3,7 l, průměr 24 cm, kód TF-037-24
Syncro-Clik, kód TF-420-20-N
Nádoba 5,6 l, průměr 24 cm, kód TF-056-24
Nádoba 2,2 l, průměr 16 cm, kód TF-022-16-S
MixSy, kód VG-022-K
Nádoba na olej, kód LX-277
Sada nožů, kód LZ-102-PH
Závěsná souprava, kód TZO-010
Nádoba TexSy, kód VO-021-1
Nádoby VacSy, kód VO-013-10 a VO-012-18
VacSy pumpa, kód VOM-010
Baron set, kód LS-160
Sada porcelánových talířů Royal Gold Crème, kód LP-3206-SET-CR
Příbory Kimono, kód LB-606-MP
Slánka a pepřenka, kód LX-445



Risotto con funghi

Rissoto s houbami (4 porce)

Ingredience:

150 g másla
1 menší cibule (nakrájená najemno)
320 g rýže arborio (kulatozrnná)
2 dl suchého bílého vína
4 lžíce strouhaného parmažánu
mořská sůl dle chuti
zeleninový vývar
60 g sušených hub – nejlépe hříbky – namočit 30 min
předem do vody
hrst nasekané petrželky
olej extra virgin

Energetická hodnota:

3680 kJ, 18 g bílkovin, 58 g tuku, 65 g sacharidů



Postup:

V Zepter nádobě (3,7 l, průměr 20 cm, TF-037-20) rozpustíte máslo, přidejte trošku olivového oleje a zpěňte cibulku. Přisypte rýži a dobře promíchejte. V další Zepter nádobě (3,7 l, průměr 20 cm, TF-037-20) si připravte vývar z cibule, rajčat, mrkve, pórku, petržele a celeru za pomoci poklice Syncro-Clik (TF-420-20-N), díky které stačí zeleninu povařit pouze 5 minut a pak po odstavení z tepelného zdroje vývar dojde již sám. Rizoto zlehka podlijte jednou naběračkou vývaru, přidejte okapané houby a víno. Víno nechte vyvařit. Vařte na mírném ohni a pozvolna přilévejte vývar. Rizoto je třeba míchat a neustále přilévat vývar (nikoliv zalít vodou 1:1!). Toto trvá cca 12–15 min. Vypněte zdroj energie. Přisypte parmažán nasekaný v procesoru MixSy (VG-022-K) a máslo, vytvoří se vám krémové rizoto (konzistence „laviny“). Nakonec ozdobíme v MixSy (VG-022-K) nasekanou petrželovou natí.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Nádoba 3,7 l, průměr 20 cm, kód TF-037-20
Nádoba s úchytou, kód TF-022-16-S
Syncro-Clik, kód TF-420-20-N
MixSy, kód VG-022-K
Nádoba na olej, kód LX-277
Sada nožů, kód LZ-102-PH
Závěsná souprava, kód TZO-010
Zvon na sýry VacSy, kód VO-015-30
VacSy svářečka s vakuovou pumpou, kód VOM-017-P
VacSy fólie, kód VO-017-T3
Nádoba na máslo, kód LX-442-N
Baron set, kód LS-160
Sada porcelánových talířů Royal Gold Crème, kód LP-3206-SET-CR
Přístroje Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N



Costoletta alla Valdostana

Telecí kotleta á la Valdostana (2 porce)

Ingredience:

2 telecí kotlety
100 g sýru Fontina
mouka, strouhanka
vejce na obalení
špetka soli
70 g másla
1 římský květák

Energetická hodnota:

2910 kJ, 38 g bílkovin, 52 g tuku, 20 g sacharidů



Postup:

Kotlety očistíme a podélně rozřízneme tak, aby vznikla kapsa. Do kapsy vložíme plátek sýra, maso jemně naklepeme za použití obráceného nože, osolíme a obalíme v klasickém trojobalu, kdy na přípravu strouhanky použijeme čerstvé pečivo a strouhanku si připravíme v MixSy (VG-022-K). Kotlety osmažíme na másle do zlatova na pánvi Zepter SuperGrilery Ura (3 l, průměr 28 cm, TF-030-28-LSC). Do Zepter nádoby (2,2 l, průměr 16 cm, TF-022-16) nalijeme vodu a v Zepter děrované nádobě (průměr 20 cm, TF-987-20), kterou umístíme nad ni, si připravíme v páře římský květák jako přílohu, kterou není třeba solit.

Seznam použitých výrobků Zepter:

Pánev SuperGrilery Ura 3 l, průměr 24 cm, kód TF-030-28-LSC
Nádoba 2,2 l, průměr 16 cm, kód TF-022-16
Nádoba s děrovaným dnem, průměr 20 cm, kód TF-987-20
Nádoby VacSy, kód VO-012-23 a VO-012-23
Nádobka Astra Dzezva 6T, kód LA-006-M6
Baron set, kód LS-160
Nádoba na máslo, kód LX-442-N
Sada nožů, kód LZ-102-PH
Závěsná souprava, kód TZO-040
Sada porcelánových talířů Royal Gold Crème, kód LP-3206-SET-CR
Skleničky Magic Harmony, kód LS-022
Přístroje Kimono, kód LB-606-MP
Slánka, pepřenka mlýnky, kód LX-254-N
Otvírák lahví, louskáček, kód LX-061



Dolce veloce

Rychlý dezert (4 porce)

Ingredience:

2 balení Ricotty
1 lžice třtinového cukru
1 70% hořká čokoláda
ovoce podle chuti
1 balení ořechů dle chuti
pár lístků máty

Energetická hodnota:

828 kJ, 10 g tuku, 4 g bílkovin, 21 g sacharidů

Seznam použitých výrobků Zepter:

Kombi miska, průměr 16 cm, kód TF-984-16-NG
MixSy, kód VG-022-K
Baron set, kód LS-160
Skleničky Magic Harmony, kód LS-022
Příbory Kimono, kód LB-606-MP
Závěsná souprava, kód TZO-030



Postup:

Ricottu smícháme v Zepter kombi misce (průměr 16 cm, TF-984-16-NG) s třtinovým cukrem a servírujeme do pohárů. Navrch přidáme ovoce podle chuti (vhodné jsou drobné plody jako jahody, borůvky, ostružiny, maliny apod.). Pohár posypeme směsí ořechů a čokolády nasekané v MixSy (VG-022-K) a ozdobíme lístkem máty.

