

concept
chytré vymyšleno pro život



Tipy pro vaření
v tlakovém hrnci

Tips for cooking
in a pressure cooker

Porady o gotowaniu
w szybkowarze



CK8000



CIZRNOVÉ KARI

- 1 cibule
- 2 mrkve
- 250 g** sterilované cizrny
- 150 g** červené čočky
- 2 lžíce** rajského protlaku
- 2 lžičky** kari
- 200 ml** smetany na vaření

Zvolíme program „**SAUTE**“ a na troše oleje zpěníme cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev, propláchnutou cizrnu, čočku a vše orestujeme. Přidáme protlak, kari a zalejeme 700 ml vody. Hrncem uzavřeme poklicí a zvolíme program „**BEAN**“. Po skončení programu zvolte program „**SAUTE**“ a vmíchejte smetanu.

CHICKPEA CURRY

- 1 onion
- 2 carrots
- 250 g canned chickpeas
- 150 g red lentils
- 2 tbsp tomato purée
- 2 tsp curry powder
- 200 ml cooking cream

Select the “**SAUTE**” program and fry the onion in a little oil, add the diced carrots, the rinsed chickpeas, the red lentils and fry everything. Add the purée, curry and 700 ml of water. Cover the pot with a lid and select the “**BEAN**” program. When the program is finished, select the “**SAUTE**” program and stir in the cream.

CURRY Z CIECIERZYCĄ

- 1 cebula
- 2 marchewki
- 250 g sterylizowanej ciecierzycy
- 150 g czerwonej soczewicy
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łyżeczki curry
- 200 ml śmietanki do gotowania

Wybieramy program „**SAUTE**” i smażymy cebulę na odrobinie oleju, dodajemy pokrojoną w kostkę marchewkę, opłukaną ciecierzycę, soczewicę i wszystko smażymy. Dodaj przecier, curry i zalej 700 ml wody. Zamknij garnek pokrywką i wybierz program „**BEAN**”. Pod koniec programu wybierz program „**SAUTE**” i wymieszaj śmietanę.



KUŘECÍ VÝVAR

- 1 kuřecí skelet
- 2 mrkve
- 1 kořenová petržel
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 10 kuliček pepře
- 5 kuliček nového koření
- 3 bobkové listy
- sůl

Všechny ingredience vložíme do hrnce, zalijeme vodou a zvolíme program „**SOUP**“. Po skončení programu polévku přecedíme a do čistého vývaru nakrájíme uvařenou zeleninu a obereme zbylé maso. Zvolíme program „**SAUTE**“, do polévky nasypeme nudle a vaříme do změknutí.

CHICKEN BROTH

- 1 chicken carcass
- 2 carrots
- 1 parsley root
- 1 onion
- 1 clove garlic
- 10 peppercorns
- 5 psc allspice
- 3 bay leaves
- salt

Put all the ingredients in the pot, add water and select the “**SOUP**” program. When the program is finished, strain the soup and into the clear broth, add the cut, cooked vegetables and the remaining meat off the chicken. Select the “**SAUTE**” program, add noodles and cook until soft.

ROSÓŁ Z KURCZAKA

- 1 tuszka kurczaka
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1 ząbek ząbek czosnku
- 10 ziarenek pieprzu
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- sól

Wszystkie składniki włóż do garnka, zalej wodą i wybierz program „**SOUP**”. Pod koniec programu odcedź zupę i do czystego bulionu pokrój ugotowane warzywa i obierz pozostałe mięso. Wybierz program „**SAUTE**”, dodaj makaron do zupy i ugotuj go do miękkości.



HOVĚZÍ MASO PO MAĎARSKU

- 1 cibule
- 650 g** hovězího masa
- 1 pikantní klobása
- 1 červená paprika
- 1 lžička** sladké papriky
- 1 lžička** mletého kmínu
- 1 lžička** majoránky
- 2 lžíce** protlaku
- sůl, pepř

Zvolte program „**SAUTE**“ a na troše oleje zpěňte cibuli, přidejte pokrájené maso a orestujte. Osolte, opepřete, přidejte červenou papriku, kmín, majoránku, protlak, pokrájenou klobásu a papriku, opět restujte. Zalijte 800 ml vody a zvolte program „**SLOW COOK**“. Po skončení programu, zvolte program „**SAUTE**“ a podle potřeby omáčku zahustěte.

HUNGARIAN BEEF

- 1 onion
- 650 g** beef
- 1 spicy sausage
- 1 red pepper
- 1 tsp** sweet pepper
- 1 tsp** ground cumin
- 1 tsp** marjoram
- 2 tbsp** tomato puree
- salt, pepper

Select the “**SAUTE**” program and fry the onion in a little oil, add the chopped meat and fry. Season with salt and pepper, add red pepper, cumin, marjoram, purée, red pepper and the chopped sausage and fry again. Pour in 800 ml of water and select the “**SLOW COOK**” program. When the program is finished, select the “**SAUTE**” program and thicken the sauce as needed.

WOŁOWINA PO WĘGIERSKU

- 1 cebula
- 650 g** wołowiny
- 1 pikantna kielbasa
- 1 czerwona papryka
- 1 łyżeczka** łodkiej papryki
- 1 łyżeczka** mielonego kminku
- 1 łyżeczka** majeranku
- 2 łyżki** przecieru
- sól, pieprz

Wybierz program „**SAUTE**” i usmaż cebulę na odrobinie oleju, dodaj pokrojone mięso i podsmaż. Dodaj sól i pieprz, dodaj czerwoną paprykę, kminek, majeranek, przecier, pokrojoną kielbasę i pieprz, ponownie podsmaż. Wlej 800 ml wody i wybierz program „**SLOW COOK**”. Pod koniec programu wybierz program „**SAUTE**” i zagęść sos według potrzeb.



KUŘECÍ SMĚS SE ŽAMPIÓNY

450 g kuřecích prsou
1 cibule
100 g pórků
150 g žampionů
1 lžička sladké červené papriky
2 lžičky plnotučné hořčice
100 ml smetany
sůl, pepř

Zvolte program „**SAUTE**“ a na troše oleje zpěňte cibuli, přidejte pokrájené maso, osolte, opepřete a přidejte červenou papriku. Orestujte a přidejte nakrájený pórek, žampióny a hořčici. Promíchejte a přidejte 300 ml vody. Umístěte poklici. Po skončení programu přidejte smetanu.

CHICKEN WITH MUSHROOMS

450 g chicken breast
1 onion
100 g leek
150 g mushrooms
1 tsp sweet red pepper
2 tsp yellow mustard
100 ml cooking cream
salt, pepper

Select the **“SAUTE”** program and fry the onion in a little oil, add the chopped meat, season with salt, pepper and red pepper. Fry and add the chopped leek, mushrooms and mustard. Mix and add 300 ml of water. Place the lid. When the program is finished, add the cream.

KURCZAK Z PIECZARKAMI

450 g piersi z kurczaka
1 cebula
100 g pora
150 g pieczarek
1 łyżeczka słodkiej czerwonej papryki
2 łyżeczki pełnotłustej musztardy
100 ml śmietany
sól, pieprz

Wybierz program **„SAUTE”** i usmaż cebulę na odrobinie oleju, dodaj pokrojone mięso, sól, pieprz i słodką paprykę. Podsmaż i dodaj pokrojonego w plastry pora, pieczarki i musztardę. Wymieszaj i dodaj 300 ml wody. Załóż pokrywkę. Pod koniec programu dodaj śmietanę.



HOVĚZÍ MASO V MRKVI

1 cibule
300 g hovězího masa
400 g mrkve
1 l vývaru
1 lžička sladké papriky
½ lžičky mletého kmínu
sůl, pepř

Zvolte program „**SAUTE**“ a na troše oleje zpěňte cibuli, přidejte pokrájené maso, osolte, opepřete a přidejte červenou papriku a kmín. Orestujte, přidejte na kolečka nakrájenou mrkev a zalijte vývarem. Promíchejte, umístěte poklici a zvolte program „**MEAT**“.

BEEF WITH CARROTS

- 1 onion
- 300 g beef
- 400 g carrots
- 1l of broth
- 1 tsp sweet pepper
- ½ tsp ground cumin
- salt, pepper

Select the “**SAUTE**” program and fry onion in a little oil, add the chopped meat, season with salt, pepper, red pepper and cumin. Sauté, add the sliced carrots and pour in the broth. Stir, place the lid on and select the “**MEAT**” program.

WOŁOWINA W MARCHEWCE

- 1 cebula
- 300 g wołowiny
- 400 g marchewki
- 1l bulionu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki mielonego kminku
- sól, pieprz

Wybierz program „**SAUTE**” i podsmaż cebulę na odrobinie oleju, dodaj pokrojone mięso, sól, pieprz, słodką paprykę i kminek. Podsmaż, dodaj pokrojoną marchewkę i zalej bulionem. Wymieszaj, nałóż pokrywkę i wybierz program „**MEAT**”.



DORT S JAHODAMI

- 4 vejce
- 160g cukru krupice
- 4 lžíce oleje
- 160g hladké mouky
- 150g jahodové marmelády
- 200g mascarpone
- 200g měkkého tvarohu
- 50g cukru moučky
- čerstvé ovoce
na ozdobu

Ušlehejte bílky, přidejte cukr a vyšlehejte do pevného sněhu. Po jednom přídávejte žloutky a dále šlehejte. Postupně přidejte olej. Nakonec do připravené hmoty opatrně vmíchejte mouku. Těsto nalijte do hrnce a zvolte program „**DESSERT**“ a upravte čas na 25min. Po skončení programu celou vnitřní nádobu vyndejte a nechte vychladnout. Zatím si připravte krém. Smíchejte mascarpone s cukrem, postupně přidávejte do hmoty tvaroh. Korpus opatrně vyklopte z nádoby. Podélně rozřízněte, promažte marmeládou a připraveným krémem. Vrchní část dortu ozdobte krémem a čerstvým ovocem.

CAKE WITH STRAWBERRIES

- 4** eggs
- 160g** sugar
- 4 tbsp** oil
- 160g** plain flour
- 150g** strawberry jam
- 200g** mascarpone
- 200g** soft curd
- 50g** powdered sugar
- fresh fruits
for decoration

Beat the egg whites, add the sugar and whisk until stiff. Add the egg yolks one at a time and continue whisking. Gradually add the oil. Finally, carefully stir the flour into the prepared mixture. Pour the batter into the pot, select the “**DESSERT**” program and adjust the time to 25min. When the program is finished, take out the whole inner container and let it cool down. Meanwhile, prepare the cream. Mix the mascarpone with the sugar, gradually add the curd to the mixture. Carefully invert the cake out of the container. Cut lengthwise, spread jam and prepared cream on top of the bottom layer. Decorate the top of the cake with cream and fresh fruit.

TORT Z TRUSKAWKAMI

- 4** jajka
- 160g** cukru kryształ
- 4 łyżki** oleju
- 160g** zwykłej mąki
- 150g** dżemu truskawkowego
- 200g** mascarpone
- 200g** miękkiego twarogu
- 50g** cukru pudru
- świeżych owoców
do dekoracji

Białka ubij, dodaj cukier i ubij ponownie do twardej konsystencji. Dodawaj żółtka jedno po drugim i dalej ubijaj. Stopniowo dodawaj olej. Na koniec ostrożnie wymieszaj mąkę z przygotowaną masą. Wlej ciasto do garnka i wybierz program “**DESSERT**” i ustaw czas na 25 minut. Pod koniec programu wyjmij cały wewnętrzny pojemnik i pozwól mu ostygnąć. W międzyczasie przygotuj krem. Mascarpone wymieszaj z cukrem, do masy stopniowo dodawaj twarożek. Ostrożnie wychyl korpus z pojemnika. Przekrój wzdłuż, posmaruj dżemem i przygotowaną śmietaną. Wierzch tortu udekoruj kremem i świeżymi owocami.



RÝŽE

Do hrnce vložte 4 odměrky propláchnuté rýže. Rýži proplachujte tak dlouho, dokud neprotéká čirá voda. Doplňte vodou k číslu 4 na stupnici na vnitřní straně hrnce, osolte. Zvolte program „**RICE**“.

Pokud připravujete výrazně menší množství, než je kapacita hrnce, je třeba upravit i čas přípravy pokrmu.

RICE

Place 4 scoops of rinsed rice into the pot. Rinse the rice until the water runs clear. Fill with water up to number 4 on the scale on the inside of the pot, add salt. Select the “**RICE**” program.

If you are preparing a significantly smaller quantity than the capacity of the pot, the cooking time should be adjusted.

RYŻ

Włóż do garnka 4 miarki wypłukanego ryżu. Przepłucz ryż, aż zacznie przepływać czysta woda. Dodaj wodę do numeru 4 na podziałce po wewnętrznej stronie garnka, posól. Wybierz program „**RICE**”.

Jeśli gotujesz znacznie mniejszą ilość niż pojemność garnka, musisz również dostosować czas gotowania.



POHANKA S CIBULKOU

2 cibule
sůl
pohanka

Zvolte program „**SAUTE**“ a na oleji zpěňte cibuli do zlatova. Dejte cibuli stranou. Do hrnce vložte pohanku a vodu v poměru 1 díl pohanky a 2 díly vody. Uzavřete hrnec a zvolte program „**MULTIGRAIN**“. Po skončení programu pohanku osolte a vmíchejte připravenou cibulku. Ideální přílohové jídlo.

Pokud připravujete výrazně menší množství, než je kapacita hrnce, je třeba upravit i čas přípravy pokrmu.

BUCKWHEAT WITH ONION

2 onions
salt
buckwheat

Select the “**SAUTE**” program and fry the onions in the oil until golden brown. Put the onion aside. Put buckwheat and water in the pot in a ratio of 1 part buckwheat and 2 parts water. Place the lid on and select the “**MULTIGRAIN**” program. When the program is finished, salt the buckwheat and stir in the prepared onion. Ideal side dish.

If you are preparing a significantly smaller quantity than the capacity of the pot, the cooking time should be adjusted.

CURRY Z CIECIERZYCĄ

2 cebule
sól
gryka

Wybierz program „**SAUTE**” i usmaż cebulę na oleju na złoto. Odłóż cebulę na bok. Do garnka wsyp kaszę gryczaną i wodę w proporcjach 1 część kaszy gryczanej i 2 części wody. Zamknij garnek i wybierz program „**MULTIGRAIN**”.

Pod koniec programu posól kaszę gryczaną i wmieszaj przygotowaną cebulę. Idealna przystawka.



ZDRAVÁ KAŠE

Do hrnce vložte ovesné vločky a vodu v poměru 1 díl vloček a 2 díly vody. Uzavřete hrnec a zvolte program „**PORRIDGE**“. Vzniklou kaši lze dochutit medem, ořechovým máslem a čerstvým ovocem.

Pokud připravujete výrazně menší množství, než je kapacita hrnce, je třeba upravit i čas přípravy pokrmu.

HEALTHY POR

Put oatmeal and water in the pot in a ratio of 1 part oatmeal and 2 parts water. Place the lid on and select the “**PORRIDGE**” program. The resulting porridge can be flavoured with honey, nut butter and fresh fruit.

If you are preparing a significantly smaller quantity than the capacity of the pot, the cooking time should be adjusted.

ZDROWA KASZA

Wrzucaj do garnka płatki owsiane i wodę w proporcji 1 część płatków i 2 części wody. Zamknij garnek i wybierz program „**PORRIDGE**”. Powstałą owsiankę można doprawić miodem, masłem orzechowym i świeżymi owocami.

Jeśli gotujesz znacznie mniejszą ilość niż pojemność garnka, musisz również dostosować czas gotowania.



YOGURT

1 l plnotučného mléka
100 g bílého jogurtu

Do hrnce nalijte mléko, přidejte jogurt a důkladně rozmíchejte. Uzavřete hrnec a zvolte program „**YOGURT**“. Vzniklý jogurt rozdělte do sklenic a dejte chladit do lednice. Výslednou svačinku doplňte čerstvým ovocem a cereáliemi.

YOGURT WITH FRUIT

1 l of whole milk
100 g white yogurt

Pour the milk into the pot, add the yoghurt and stir thoroughly. Place the lid on and select the **“YOGURT”** program. Divide the resulting yoghurt into glasses and let it cool in the fridge. Top the resulting snack with fresh fruit and cereal.

CURRY Z CIECIERZYCĄ

1 l tłustego mleka
100 g białego jogurtu

Wlej mleko do garnka, dodaj jogurt i dokładnie wymieszaj. Zamknij garnek i wybierz program **„YOGURT”**. Otrzymany jogurt podzielić na szklanki i schłodzić w lodówce. Uzupełnij powstałą przekąskę świeżymi owocami i płatkami zbożowymi.

concept

chytré vymyšleno pro život

COOKERY

11
in 1



www.concept.cz