concept

chytře vymyšleno pro život

# Recepty pro inspiraci

# Recipes for inspiration

# Przepisy dla inspiracji











CK9000



# 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 „**POMALÉ VAŘENÍ ↓** “. Po skončení programu polévku přecedíme a do čistého vývaru nakrájíme uvařenou zeleninu a obereme zbylé maso. Zvolíme program „**RESTOVÁNÍ**“, do polévky nasypeme nudle a vaříme do změknutí.

# CHICKEN BROTH

***1 chicken carcass | 2 carrrots | 1 parsley root | 1 onion | 1 clove garlic | 10 peppercorns | 5 pcs allspice | 3 bay leaves | Salt |***

Put all the ingredients in the pot, add water and select the "**SLOW COOK LOW**" 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 "**SAUTÉ**" program, add noodles and cook until soft.

# ROSÓŁ Z KURCZAKA

***1 tuszka kurczaka | 2 marchewki | 1 pietruszka | 1 cebula | 1 ząbek czosnku | 10 ziarenek pieprzu | 5 ziarnek ziela angielskiego | 3 liście laurowe | Sól |***

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



# SVÍČKOVÁ OMÁČKA

***1 kg hovězího masa | 1 cibule | 150 g másla | 2 balení zeleniny pod svíčkovou | Sůl | Pepř | Tymián | 2 lžíce oleje | 500 ml hovězího vývaru | 100 ml octu | 2 lžíce plnotučné hořčice | 2 lžíce krupicového cukru | 2 smetany na vaření | Citron | Brusinky |***

Do hrnce vložte pokrájenou cibuli a zeleninu pod svíčkovou. Maso osolte, opepřete a vetřete do něj tymián. Takto připravené maso položte na zeleninu a vše zalijte rozpuštěným máslem. Přiklopte poklicí a vložte minimálně přes noc do lednice. Druhý den vše z hrnce vyndejte. Do hrnce nalijte olej, zvolte program „**RESTOVÁNÍ**“ a opečte maso ze všech stran, aby se zatáhlo. Maso vyndejte z hrnce, na výpek nasypte vše zbylé, co se s masem přes noc marinovalo a opékejte. Přidejte cukr, ocet a hořčici. Na opečenou zeleninu položte maso, zalijte vývarem, zvolte program „**POMALÉ VAŘENÍ ↑**“ a nechte vařit. Po skončení vaření maso vyjměte, nakrájejte přes vlákno. Zeleninu s výpekem rozmixujte, přepasírujte přes síto a hladkou omáčku vraťte zpět do hrnce. Dle chuti můžete dochutit solí, octem nebo cukrem. Zvolte program „**RESTOVÁNÍ**“, snižte teplotu a za stálého míchání vlijte smetanu na vaření. Podávejte s houskovým knedlíkem, můžete ozdobit citronem a brusinkami.

# SIRLOIN SAUCE

***1 kg beef | 1 onion | 150 g butter | 2 packets of vegetables for the sirloin | Salt | Pepper | Thyme | 2 tbsp oil | 500 ml beef stock | 100 ml vinegar | 2 tbsp full-fat mustard | 2 tbsp caster sugar | 2 cooking cream | Lemon | Cranberries |***

Place the chopped onions and vegetables in the pot under the tenderloin. Season the meat with salt and pepper and rub in the thyme. Place the meat on top of the vegetables and pour the melted butter over everything. Cover with a lid and place in the fridge at least overnight. The next day, remove everything from the pot. Pour the oil into the pot, select the „**SAUTÉ**" programme and sear the meat on all sides to coat. Take the meat out of the pot, pour all the leftover stock that marinated with the meat overnight on top of the broth and sear. Add the sugar, vinegar and mustard. Place the meat on top of the roasted vegetables, pour in the stock, select the „**SLOW COOK HI**" programme and leave to cook. When the cooking is finished, remove the meat, cut through the thread. Blend the vegetables with the stock, strain through a sieve and return the smooth sauce to the pot. Season with salt, vinegar or sugar to taste. Select the „**SAUTÉ**" program, lower the heat and pour in the cooking cream, stirring constantly. Serve with bread dumplings and garnish with lemon and cranberries.

# WOŁOWINA W SOSIE ŚMIETANOWYM

***1 kg mięsa wołowego | 1 cebula | 150 g masła | 2 opakowania włoszczyzny | Sól | Pieprz | Tymianek | 2 łyżki oleju | 500 ml bulionu wołowego | 100 ml octu | 2 łyżki gęstej musztardy | 2 łyżki cukru | 200 ml śmietany 30% | Cytryna | Żurawina |***

Do garnka włóż pokrojoną cebulę i włoszczyznę. Mięso posól, popieprz i natrzyj tymiankiem. Tak przygotowane mięso ułóż na warzywach i zalej rozpuszczonym masłem. Przykryj pokrywką i wstaw do lodówki na całą noc. Następnego dnia wyjmij wszystko z garnka. Wlej olej do garnka, wybierz program „**SAUTÉ**" i obsmaż mięso ze wszystkich stron. Wyjmij mięso z garnka, na tłuszcz, który pozostał, wrzuć składniki, które marynowały się z mięsem przez noc, i smaż. Dodaj cukier, ocet i musztardę. Na podsmażoną włoszczyznę połóż mięso, zalej bulionem, wybierz program „**SLOW COOK HI**" i gotuj. Po zakończeniu gotowania wyjmij mięso i pokrój je. Zmiksuj warzywa z pozostałym wywarem, przetrzyj przez sitko i gładki sos przelej z powrotem do garnka. W zależności od smaku możesz doprawić solą, octem lub cukrem. Wybierz program „**SAUTÉ**", obniż temperaturę i ciągle mieszając, wlej śmietanę. Podawaj z knedlikami, możesz ozdobić cytryną i żurawiną.



# KYNUTÝ HOUSKOVÝ KNEDLÍK

***250 g hrubé mouky | 250 g polohrubé mouky | 1 lžička soli | 1 sušené droždí | 300 ml mléka | 1 houska |***

Do ohřátého mléka zamícháme droždí. Smícháme v míse hrubou a polohrubou mouku se solí, přilijeme mléko s droždím. Promícháme a přidáme na malé kostičky nakrájenou housku. Zpracujeme kompaktní těsto, přikryjeme suchou utěrkou a necháme 1 hodinu kynout. Z těsta zpracujeme 2 šišky a necháme dalších 15 minut kynout. Do hrnce nalijeme 0,5 l vody a vložím olejem potřený parní košík, zvolíme program „**PÁRA**“. Jakmile začne voda vřít, vložíme opatrně šišku těsta a vaříme cca 20 min. Po uvaření knedlík vyndáme, propícháme špejlí a potřeme olejem.

# YEASTED BUN DUMPLING

***250 g coarse flour / 250 g semi-coarse flour / 1 tsp salt / 1 dried yeast / 300 ml milk / 1 bun /***

Stir the yeast into the warmed milk. Mix the coarse and semi-coarse flour with salt in a bowl, pour in the milk and yeast. Stir and add the cubed bun. Work into a compact dough, cover with a dry cloth and leave to rise for 1 hour. Work the dough into 2 doughnuts and leave to rise for a further 15 minutes. Pour 0,5 l of water into a saucepan and place in an oiled steam basket, select the ‚**STEAM**' programme. Once the water starts to boil, carefully place the dough cone in and cook for about 20 min. Once cooked, remove the dumpling, pierce with a skewer and brush with oil.

# KNEDLIKI

***250 g mąki pszennej typu 450 / 250 g mąki pszennej typu 500 / 1 łyżeczka soli / 1 opakowanie suchych drożdży instant / 300 ml mleka / 1 bułka pszenna /***

Do letniego mleka dodaj drożdże. W misce wymieszaj mąkę pszenną z solą, a następnie wlej mleko z drożdżami. Wymieszaj wszystko, a potem dodaj pokrojoną w małą kostkę bułkę. Zagnieć ciasto, przykryj ściereczką i odstaw na 1 godzinę do wyrośnięcia. Po godzinie podziel ciasto na dwa wałki i odstaw na kolejne 15 minut, aby ponownie wyrosły. W dużym garnku zagotuj 0,5 l wody i umieść w nim posmarowany olejem koszyk do gotowania na parze. Gdy woda zacznie wrzeć, ostrożnie włóż wałki ciasta do koszyka i gotuj przez około 20 minut. Po ugotowaniu wyjmij knedliki, nakłuj je patyczkiem, aby sprawdzić, czy są gotowe, a następnie posmaruj olejem.



# TRHANÉ KUŘECÍ MASO

***2 kuřecí stehna | 2 lžíce oleje | 2 lžíce medu | 4 lžíce sojové omáčky | 2 lžičky sušeného česneku | 2 lžičky grilovacího koření | Šťáva z půlky citronu | Sůl | Pepř |***

Stehna osolíme a opepříme, ze zbylých surovin si připravíme marinádu. Stehna dáme do hrnce a zalijeme marinádou. Zvolíme program „**POMALÉ VAŘENÍ ↑**“. Po skončení programu stehna vyjmeme, obereme maso a vidličkou natrháme na vlákna, vrátíme zpět do marinády v hrnci, promícháme. Zvolíme program „**RESTOVÁNÍ**“, snížíme teplotu a za občasného míchání šťávu zredukujeme na požadovanou konzistenci. Takto připravené maso lze podávat s rýží a čerstvou zeleninou nebo jako náplň burgrů.

# PULLED CHICKEN

***2 chicken thighs | 2 tbsp oil | 2 tbsp honey | 4 tbsp soy sauce | 2 tsp dried garlic | 2 tsp barbecue seasoning | Juice of half a lemon | Salt | Pepper |***

Salt and pepper the thighs and prepare the marinade from the remaining ingredients. Put the thighs in a pot and pour the marinade. Select the „ **SLOW COOK HI**“ programme. When the program is finished, remove the thighs, shave the meat and tear it into threads with a fork, return it to the marinade in the pot, stir. Select the „**SAUTÉ**“ program, reduce the heat and reduce the juices to the desired consistency, stirring occasionally. Meat prepared in this way can be served with rice and fresh vegetables or as a filling for burgers.

# DUSZONY KURCZAK

***2 udka z kurczaka | 2 łyżki oleju | 2 łyżki miodu | 4 łyżki sosu sojowego | 2 łyżeczki suszonego czosnku | 2 łyżeczki przyprawy do grilla | Sok z połowy cytryny | Sól |***

Udka dopraw solą i pieprzem, a z pozostałych składników przygotuj marynatę. Udka umieść w garnku i zalej marynatą. Wybierz program „**SLOW COOK HI**”. Po zakończeniu programu wyjmij udka, oddziel mięso i rozdrobnij je widelcem na włókna, a następnie włóż z powrotem do marynaty w garnku i wymieszaj. Wybierz program „**SAUTÉ**”, zmniejsz temperaturę i od czasu do czasu mieszaj, aż sos zredukuje się do pożądanej konsystencji. Przygotowane mięso możesz podać z ryżem i sałatką lub użyć jako składnik do burgerów.



# KULIČKY Z MLETÉHO MASA S RAJČATOVOU OMÁČKOU

***500 g mletého masa (vepřové + hovězí) | Sůl | Pepř | 1 vejce | 2 lžičky tymiánu | 2 lžičky sušeného česneku | 1 hrst strouhanky | 2 lžíce oleje | 1 cibule | 500 g rajčatového pyré | Cukr | 2 lžičky oregana |***

K mletému masa přidáme sůl, pepř, vejce, tymián, česnek, strouhanku a důkladně zpracujeme, vytvarujeme kuličky. Do hrnce dáme olej, zvolíme program „**SAUTÉ**“ a opečeme kuličky ze všech stran. Z hrnce je vyndáme. Ztlumíme teplotu, do výpeku dáme na kostičky pokrájenou cibuli a restujeme. Přidáme pyré, oregano a dle chuti přidáme cukr, povaříme. Do omáčky vrátíme kuličky a společně ještě 10 min povaříme. Podáváme s těstovinami.

# MINCED MEAT BALLS WITH TOMATO SAUCE

***500 g minced meat (pork + beef) | Salt | Pepper | 1 egg | 2 tsp thyme | 2 tsp of dried garlic | 1 handful of breadcrumbs | 2 tbsp oil | 1 onion | 500 g tomato puree | Sugar | 2 tsp oregano |***

Add salt, pepper, egg, thyme, garlic, breadcrumbs to the minced meat and process thoroughly, forming into balls. Put the oil in the pot, select the "**SAUTÉ**" program and fry the balls on all sides. Remove them from the pot. Turn down the heat, put the diced onion in the broth and sauté. Add the puree, oregano and sugar to taste, simmer. Return the meatballs to the sauce and simmer together for another 10 min. Serve with pasta

# KOTLETY MIELONE W SOSIE POMIDOROWYM

***500 g mięsa mielonego (wieprzowe + wołowe) | Sól | Pieprz | 1 jajko | 2 łyżeczki tymianku | 2 łyżeczki suszonego czosnku | 1 garść bułki tartej | 2 łyżki oleju | 1 cebula | 500 g przecieru pomidorowego | Cukier | 2 łyżeczki oregano |***

Do mięsa mielonego dodaj sól, pieprz, jajko, tymianek, czosnek i bułkę tartą, a następnie dokładnie wyrób. Uformuj kotlety. W garnku rozgrzej olej, wybierz program „**SAUTÉ**" i smaż kotlety z obu stron, aż się zarumienią. Po usmażeniu wyjmij kotlety z garnka. Zmniejsz temperaturę, do oleju z garnka dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i smaż. Następnie dodaj przecier pomidorowy, oregano oraz według smaku cukier, gotuj. Na koniec dodaj kotlety z powrotem do sosu i gotuj przez 10 minut. Podawaj z makaronem.



# JOGURT

***1 l plnotučného mléka | 100 g bílého jogurtu |***

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

# YOGURT

***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.

# JOGURT

***1 l tłustego mleka | 100 g jogurtu naturalnego |***

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.



# RÝŽE

***Rýže | Sůl |*** Potřebné množství rýže dobře propláchněte a vložte do hrnce. Zalijte vodou v poměru 1:1, jeden díl vody na jeden díl rýže. Osolte, promíchejte, zvolte program „**RÝŽE**“ a vařte do změknutí.

## RICE

***Rice | Salt |*** Rinse the required amount of rice well and put it in a pot. Cover with water in a ratio of 1:1, one part water to one part rice. Add salt, stir, select the „**RICE**“ programme and cook until soft.

## RYŻ

***Ryż | Sól |*** Dokładnie przepłucz ryż, a następnie umieść go w garnku. Zalej wodą w proporcji 1:1, czyli jedną część wody na jedną część ryżu. Dodaj sól, wymieszaj, wybierz program „**RICE**” i gotuj do momentu, aż ryż będzie miękki.

# CK9000




Transparent Glass Lid



Steaming Rack



Baking form



Nonstick Inner Pot With Ceramic Coating




LED Display | 10 Programs | EN / CZ Language Panel

concept

chytře vymyšleno pro život




CK9000

www.concept.cz