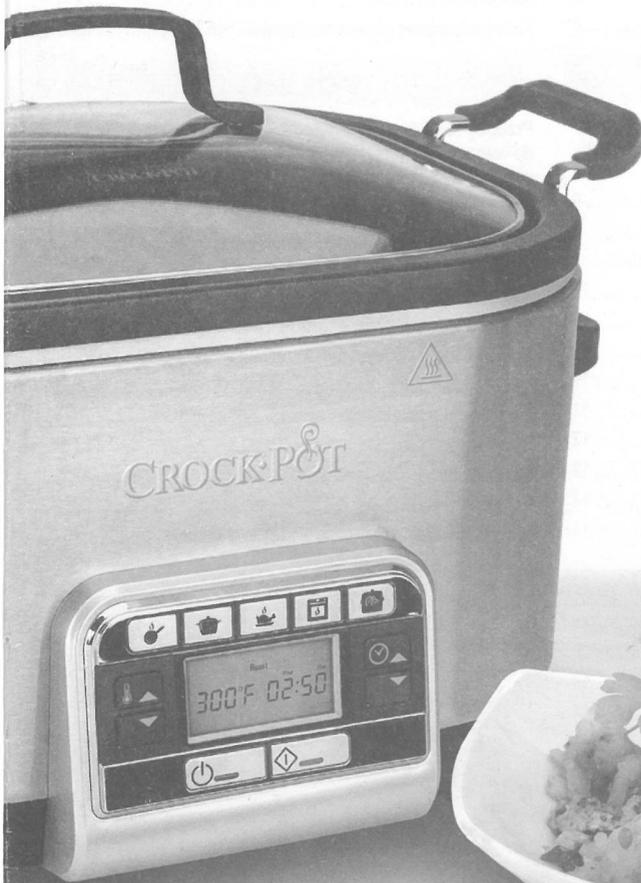


CROCK·POT.
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

SLOW and MULTI COOK

RECIPE BOOKLET
REZEPTEBUCH
RECEPTENBOEKJE
RECEPTHÄFTE
KSIĄŻECZKA Z PRZEPISAMI
RECEPTY
RECEPTFÜZET
BROȘURĂ DE REȚETE
КНИЖКА С РЕЦЕПТИ



ČEŠTINA

Recepty v této knížce jsou sestaveny tak, aby vám odhalily všechny schopnosti vašeho multifunkčního hrnce Crock Pot® a všestrannost jeho použití.

Toskánská fazolová polévka	29
Dušená ryba po thajsku	29
Zapečený camembert s rozmarýnem a česnekem	29
Opečená kořenová zelenina	30
Kořeněné klínky	30
Smažená kořeněná rýže s kuřetem	30
Trhané kuře	31
Pečené kuře/kachna	31
Hovězí stroganoff	32
Rychlá a jednoduchá pikantní žebírka	32
Pečené hovězí/jehněčí/vepřové	32
Karamelizované broskve s pomerančem a medem	33

MAGYARORSZÁG

A fűzetben szereplő receptek elkészítésével kipróbálhatja, milyen kényelmesen és sokoldalúan használhatja a Crock Pot® multifőzőt.

Toszkán bableves	34
Thai-jellegű párolt hal	34
Sült camembert rozmarínggal és fokhagymával	34
Grillezett gyökérgyöldségek	35
Fűszeres steakburgonya	35
Pikáns csirke sült rizzsel	35
Szálakra szaggatott csirke	36
Grillezett csirke vagy kacska	36
Marha Stroganoff módra	37
Gyors és könnyű fűszeres sertésborda	37
Marha-, bányi- vagy sertéssült	37
Karamellizált barack narancssal és mézzel	38

ROMÂNĂ

Rețetele din această broșură sunt menite să vă familiarizeze cu modul comod și versatil de utilizare a aparatului de gătit multifuncțional Crock Pot®.

Supă de fasole toscană	38
Pește la aburi în stil thailandez	38
Camembert copt cu rozmarin și usturoi	39
Legume rădăcinoase prăjite	39
Cartofi picanți	40
Orez prăjit picant	40
Pui sfâșiat	40
Friptură de pui/rață	41
Vită Stroganoff	41
Costițe picante, rețetă rapidă și simplă	41
Friptură de vită/miel/porc	42
Piersici caramelizate cu portocală și miere	42

БЪЛГАРСКИ

Рецептите в тази книжка са създадени да ви запознаят с удобствата и гъвкавостта при използването на мултифункционалния уред за готвене Crock Pot®.

Тосканска бобена супа	43
Риба на пара по тайландски	43
Печено сирене Камамбер с розмарин и чесън	43
Печени кореноплодни зеленчуци	44
Пикантни картофки уеджис	44
Пикантно пиле с пържен ориз	44
Пиле на конци	45
Печено пиле/патица	45
Бьоф Строганов	46
Бързи и лесни пикантни ребърца	46
Печено телешко/агнешко/свинско	47
Карамелизирани праскови с портокал и мед	47

Toskánská fazolová polévka – 4 porce

Použité režimy vaření:  Pomalé vaření

- 30 ml rostlinného oleje
 - 1 velká cibule, nahrubo nakrájená
 - 2 stonky řapíkatého celeru, nahrubo nakrájené
 - 2 mrkve, nahrubo nakrájené
 - 2 stroužky česneku, najemno nakrájené
 - 3 snítky čerstvého tymiánu, obrané lístky
 - 2 snítky čerstvého rozmarýnu, obrané a nasekané lístky
 - 5 g uzené papriky
 - 400g plechovka krájených rajčat
 - 1 litr kvalitního zeleninového vývaru
 - 30 g rajčatového pyré
 - 400g plechovka fazolí cannellini, slité a propláchnuté
 - 400g plechovka bílých fazolí flageolet, slité a propláchnuté
 - 50 g nakrájené kapusty
 - sůl a pepř
 - pesto a křupavý chléb k podávání
1. Všechny přísady smíchejte ve varné nádobě.
 2. Použijte funkci pomalého vaření nastavenou na hodnotu LO a vařte 6–7 hodin nebo na hodnotu HI a vařte 4–5 hodin.
 3. Po uvaření dle potřeby dochuťte, rozdělte do misek a ozdobte vrchovatou lžící pesta. Podávejte s čerstvým křupavým chlebem.

Dušená ryba po thajsku – 2 porce

Použité režimy vaření:  Vaření v páře

- 2 filety mořské ryby, každý o váze asi 140 g
 - 3cm kousek zázvoru, oloupaný a nakrájený
 - 1 malý stroužek česneku, najemno nakrájený
 - 1 malá červená chilli paprička, bez semen a najemno nakrájená
 - šťáva a nastrouhaná kůra z 1 limetky
 - 1 stoněk citronové trávy, rozdrčený, aby se lépe uvolnila chuť
 - 3 malé hlávky zelí pak choi, každá podélně rozkrájená na čtvrtiny
 - 30 ml sójové omáčky
1. Do varné nádoby nalijte 1,2 litru vody a oboustranný nástavec umístěte do vysoké pozice. Zakryjte poklicí, zvolte funkci vaření v páře a nechte multifunkční hrnec rozehrát.
 2. Na velký kus alobalu položte filety kůži dolů a posypte je nasekaným zázvorem, česnekem, chilli papričkou a nastrouhanou kůrou z limetky. Mezi filety vložte stoněk citronové trávy a ještě zakápněte trochuj limetkové šťávy.
 3. Filety obložte ze stran i shora čtvrtkami zelí pak choi. Přelijte sójovou omáčkou a alobal volně přehněte tak, aby vznikl balíček. Ujistěte se, že jste v hrnci nechali dostatek prázdného místa, aby pára mohla během vaření cirkulovat.
 4. Vařte v páře po dobu 15 minut a po uvaření podávejte s dušenou jasmínovou rýží.

Zapečený camembert s rozmarýnem a česnekem – 4 porce

Použité režimy vaření:  Pečení na 180 °C

- 1 krabička sýru typu camembert
 - 2 stroužky česneku, oloupané a rozkrojené na 3 dílky
 - 1 velká snítká rozmarýnu
 - K podávání – teplá ciabatta k namáčení (můžete ji také opéct v multifunkčním hrnci podle návodu na balení), chutney z fíků nebo červené cibule.
1. Oboustranný nástavec umístěte do varné nádoby do nízké pozice.
 2. Vyberte funkci pečení a nechte multifunkční hrnec rozehrát na 180 °C.

3. Sýr vybalte z krabičky a krabičku dejte stranou. Odstraňte plastovou fólii překrývající sýr. Pod sýrem by z původního obalu měl nyní zůstat jen kousek papíru nepropouštějícího masť. Pokud tento papír není součástí obalu, vystříhněte z pečicího papíru odpovídající kus, který se vejde do krabičky od sýru, a sýr na něj položte. Poté sýr vložte zpátky do krabičky.
4. Kousky česneku vmáčkněte do vrchní části sýru. Kousky můžete nechat vystupovat ven; totéž udělejte se snítkou rozmarýnu.
5. Sýr v krabičce položte na oboustranný nástavec. Multifunkční hrnec zakryjte poklicí a pečte asi 10–15 minut, dokud se sýr nerozteče.
6. Sýr podávejte přímo v krabičce spolu s teplou ciabattou a chutney.

Opečená kořenová zelenina – 4 porce

Použité režimy vaření:  Opékání na 200 °C

- 2 středně velké mrkve, oloupané, podélně rozkrojené a nakrájené na větší kousky
 - 2 pastináky, oloupané, podélně rozkrojené a nakrájené na větší kousky
 - polovina malé máslové dýně, bez semen, oloupané a nakrájené na podobně velké kousky jako ostatní zelenina
 - 1 malá bulva celeru, oloupaná a nakrájená jako zbytek zeleniny
 - 5 g mletého nebo drceného římského kmínu
 - 5 g mletého koriandru
 - rostlinný olej
 - sůl a čerstvě namletý černý pepř
1. Zvolte funkci opékání a nastavte teplotu na 200 °C. Časovač nastavte na 35 minut.
 2. Zmáčkněte tlačítko start/stop a nechte multifunkční hrnec rozehrát. Až se hrnec rozehřeje na požadovanou teplotu a ozve se zvukový signál, vlijte do varné nádoby asi 75 ml rostlinného oleje. Přidejte zeleninu a promíchejte ji, aby se obalila ze všech stran olejem. Podle potřeby dochuťte.
 3. Zakryjte poklicí a nechte opékat po zbytek nastaveného času. V polovině přípravy zeleninu v hrnci promíchejte, opečte se tak rovnoměrně ze všech stran.

Kořeněné klínky – 4 až 6 porcí

Použité režimy vaření:  Opékání na 200 °C

- 1 kg brambor, vydrhnuté a nakrájené na klínky, propláchnuté a osušené
 - 15 g koření kajunského typu
 - 30 ml rostlinného oleje
1. Zvolte funkci opékání a nastavte teplotu na 200 °C. Časovač nastavte na 35 minut.
 2. Zmáčkněte tlačítko start/stop a nechte multifunkční hrnec rozehrát.
 3. Klínky brambor vložte spolu s olejem a kajunským kořením do mísy a důkladně promíchejte, aby se brambory dobře obalily kořením.
 4. Až se hrnec rozehřeje na požadovanou teplotu a ozve se zvukový signál, vsypte klínky do varné nádoby.
 5. Zakryjte poklicí a nechte opékat po zbytek nastaveného času. V polovině přípravy klínky v hrnci promíchejte, opečou se tak rovnoměrně ze všech stran. Výborně chutnají s dipem tzatziki.

Smažená kořeněná rýže s kuřetem – 4 porce

Použité režimy vaření:  Rychlé opékání s nastavením HI

Pro tento recept využijete jakékoli zbytky zeleniny. Vyzkoušejte různé kombinace – ke smažené rýži se skvěle hodí například papriky, červená cibule, baby kukuřičky a luský cukrového hrášku.

- 400 g uvařené rýže basmati
- 1–2 červené chilli papričky (dle chuti), bez semen a nejmenno nakrájené
- 2 stroužky česneku, nejmenno nakrájené
- 15 ml rostlinného oleje
- 2 velké mrkve, nakrájené na tenké plátky
- 200 g pekingského zelí, nejmenno nastrouhaného
- 2 vejce, lehce prošlehaná
- 6 jarních cibulek, na plátky

- 200 g mraženého hrášku
 - 15 ml sezamového oleje
 - 15 ml sójové omáčky plus trocha navíc k podávání
1. Zvolte funkci rychlé opékání s nastavením HI a nechte multifunkční hrnec rozehrát.
 2. Přilijte rostlinný olej a opékejte na něm mrkve po dobu 5 minut, dokud nezměknou. Přidejte zelí, chilli papričku a česnek a opékejte další minutu.
 3. Přisypte uvařenou basmati rýži, přidejte sezamový olej a opékejte asi 1 minutu, dokud pokrm nebude horký. Přidejte jarní cibulku.
 4. Směs rýže odsuňte na jednu stranu varné nádoby. Do uvolněného místa rozklepněte vejce a míchejte, dokud se nesrazí a nebudou mírně opečená. Vmíchejte hrášek a sójovou omáčku a vše dohromady opékejte, dokud nebude hrášek měkký a horký.

Trhané kuře – 4 až 6 porcí

Použité režimy vaření:  Pomalé vaření

- 1 kg kuřecích stehen, vykostěných a bez kůže
 - 250 g rajčatové passaty
 - 45 ml jablečného octa
 - 45 ml medu
 - 5 g pasty z papriček chipotle
 - 30 g rajčatového protlaku
 - 30 ml worcesterové omáčky
 - 1 velká cibule, najemno nakrájená
 - 3 stroužky česneku, najemno nakrájené
 - 5 g uzené papriky
1. Všechny přísady kromě kuřete vložte do varné nádoby. Rozmíchejte na hladkou pastu. Přidejte kuřecí stehna a obalte je ze všech stran v pastě.
 2. Zvolte funkci pomalého vaření a vařte 6–7 hodin na nízký výkon (LO) nebo 4–5 hodin na vysoký výkon (HI). Po uvaření by maso mělo jít dobře oddělit od kosti. K natrhání masa na kousky použijte dvě vidličky.
 3. Kousky masa podávejte na křupavém pečivu s plátky jalapeño papriček a zakysanou smetanou, nebo k nim můžete jako přílohu použít rýži nebo bramborovou kaši; skvěle chutná také na špagetách.

Pečené kuře/kachna

Použité režimy vaření:  Opékání

Typ	Teplota	Čas
kuře (vcelku)	190°C	20 minut na 500 g plus 20 minut navíc
kachna (vcelku)	200°C	20 minut na 500 g plus 20 minut navíc

Postup

Pokud chcete, můžete kuře nebo kachnu lehce potřít olejem a okořenit.

Oboustranný nástavec umístěte do varné nádoby do nízké pozice.

Vyberte funkci opékání a nastavte požadovanou teplotu.

Dobu pečení přizpůsobte váze drůbeže na základě tabulky výše.

Zmáčkněte tlačítko start/stop a multifunkční hrnec se začne zahřívat. Jakmile multifunkční hrnec dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál. Drůbež vložte do hrnce a zakryjte poklicí.

Je-li topné těleso se v multifunkčním hrnci nachází ve spodní části, je lepší opékat drůbež vzhůru nohama, aby se prsíčka hezky opekla. Drůbež si tímto způsobem také zachová šťavnatost.

Po upečení kuře nebo kachnu vyjměte a položte na nahřátý talíř. Zakryjte čistou utěrkou a nechte odpočívat až 30 minut, maso se pak bude lépe krájet.

Hovězí stroganoff – 4 porce

Použité režimy vaření:  Rychlé opékání s nastavením HI

- 15 ml rostlinného oleje
 - 25 g nesoleného másla
 - 250 g žampionů, na plátky
 - 1 cibule, na plátky
 - 1 lžička francouzské hořčice
 - 400 g steakového masa, nakrájeného na tenké proužky
 - 30 ml brandy
 - 15 ml křenové omáčky
 - 150 ml kysané smetany
 - sůl a pepř
1. Zvolte funkci rychlého opékání s nastavením HI a nechte multifunkční hrnec rozežhát.
 2. Rozpalte v hrnci olej a na něm osmahněte proužky masa dohněda (měly by zůstat mírně nedodělané). Maso vyjměte naběračkou s otvory z varné nádoby a odložte stranou.
 3. V hrnci nechte rozpustit máslo a orestujte na něm cibuli doměkka; trvá to asi 3–5 minut. Přidejte žampiony a vařte, dokud se nevstřebá všechna vyvařená tekutina. Přilijte brandy a nechte pár minut probublávat. Vmíchejte hořčici a křen.
 4. Hovězí maso vraťte zpět do hrnce a dobře promíchejte. Vmíchejte smetanu a nechte prohřát. Dle potřeby dochuťte.
 5. Podávejte horké s rýží nebo těstovinami omaštěnými máslem.

Rychlá a jednoduchá pikantní žebírka – 6 až 8 porcí

Použité režimy vaření:  Pomalé vaření

- 1–1,5 kg masitých vepřových žeber
 - 350 ml vaší oblíbené pikantní barbecue omáčky
 - 10 g hořčičných semen, mírně podrcených
 - 10 g semen koriandru, mírně podrcených
1. Barbecue omáčku a semínka hořčice a koriandru smíchejte ve varné nádobě a dobře promíchejte.
 2. Žebra rozkrájejte na kousky o velikosti porce a přidejte je do nádoby.
 3. Zvolte funkci pomalého vaření a vařte 7–8 hodin na nízký výkon (LO) nebo 5–6 hodin na vysoký výkon (HI).
 4. Pokud chcete, můžete omáčku trochu zahustit. Žebírka podávejte s pečeným bramborem a domácím salátem coleslaw.

Pečené hovězí/jehněčí/vepřové

Použité režimy vaření:  Opékání

Typ	Teplota	Čas
Hovězí maso (kus vhodný k pečení)	200°C	25 minut na každých 500 g váhy plus 25 minut navíc
Vepřové maso (kus vhodný k pečení)	180°C	30 minut na každých 500 g váhy plus 30 minut navíc
Jehněčí maso (kus vhodný k pečení)	190°C	25 minut na každých 500 g váhy plus 25 minut navíc

Postup

1. Pokud chcete, můžete maso před pečením narychlo osmahnout dohněda s využitím funkce rychlého opékání.
2. Zvolte funkci rychlého opékání s nastavením HI a nechte hrnec rozežhát.
3. Maso ochuťte. Do varné nádoby přidejte 1 lžici oleje. Maso vložte do nádoby a opékejte ho pár minut z každé strany.
4. Až se maso zatáhne a zhnědne, vyjměte ho, položte na kousek alobalu a zlehka ho do něj zabalte.
5. Nechte multifunkční hrnec mírně zchladnout a poté ho opatrně vyfete kuchyňskou papírovou utěrkou.
6. Oboustranný nástavec umístěte do varné nádoby do nízké pozice.

7. Vybte funkci opékání a nastavte požadovanou teplotu.
 8. Dobu pečení přizpůsobte váze masa na základě tabulky výše.
 9. Zmáčkněte tlačítko start/stop a multifunkční hrnec se začne zahřívat. Jakmile multifunkční hrnec dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál. Maso vložte do hrnce a zakryjte poklicí.
 10. Až bude maso upečené, vyjměte ho z varné nádoby. Vyalte ho zlobalu a předtím, než maso budete krájet, nechte ho odpočívat až 30 minut.
-

Karamelizované broskve s pomerančem a medem – 4 porce

Použité režimy vaření:  Rychlé opékání

- 4 zralé broskve, rozkrojené napůl a vypeckované
 - 60 ml medu
 - 30 ml olivového oleje
 - 45 ml čerstvé pomerančové šťávy
 - kůra z 1 pomeranče
 - vanilková zmrzlina k podávání
1. Zvolte funkci rychlého opékání s nastavením H1 a nechte hrnec rozehrát. Do varné nádoby vlijte olej a nechte ho rozpálit. Přidejte med a broskve a tlačítkem pro ovládání teploty snižte teplotu tak, aby med pouze lehce probublával a broskve se mírně vařily.
 2. Broskve obraťte a vařte je asi 5 minut, dokud nezačnou měknout.
 3. Opatrně přilijte pomerančovou šťávu a promíchejte, aby se vše spojilo a broskve byly směsí hezky obalené.
 4. Broskve podávejte horké s kopečkem vanilkové zmrzliny a ozdobené špetkou nastrouhané pomerančové kůry.

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

