

11 VEGETA-
RIÁNSKYCH
RECEPTOV



Neodolateľné jedlá z cestovín zo strojčeka na cestoviny

SILVERCREST®

Obsah

Úvod	2
Vaječné cestoviny z tvrdej pšenice	2
Bezvajecné cestoviny z tvrdej pšenice	3
Vaječné pšeničné cestoviny	3
Bezvajecné pšeničné cestoviny	3
Špagety Carbonara	4
Bolonské špagety	5
Špagety so „zoodles“ a lososom	6
Špagetóny s olejom	7
Špagetóny caprese s pečenými paradajkami	8
Fettuccine s parmezánovo-citronovou omáčkou	9
Tagliatelle so zeleninou a strúhaným syrom	10
Tagliatelle s flambovaným kuracím mäsom	11
Pappardelle so šampiňónmi a slaninou	12
Široké rezance s kyslou kapustou a gratinovaným syrom	13
Pappardelle s krevetami a hráškom	15
Špenátové linguine s orechovou omáčkou	16
Ravioli plnené slaninou a hruškami	17
Lasagne s paradajkovou omáčkou, mletým mäsom a mozzarellou	18
Špenátové lasagne s krevetami a lososom	20
Lasagne s brokolicou a romanescom	21
Klasické lasagne s mletým mäsom	22
Ravioli plnené ricottou a paradajkami	23
Makaróny so syrom	24
Makaróny s gyrosom a metaxovou omáčkou	25
Cestoviny s cukrom a smotanou	26
Sladké mliečne penne s jablkami	26
Penne s kelom a slaninou	27
Celozrnné penne s pestom so slnečnicovými semienkami	28
Penne v pikantnej paradajkovej omáčke	29
Zoznam receptov	30



Úvod

Pomocou strojčeka na cestoviny Silvercrest môžete rýchlo a spoľahlivo vyrobiť cestoviny a rezance najrôznejších tvarov.

Najčastejšie sa cestoviny vyrábajú z pšeničnej múky, z múky z tvrdej pšenice, s vajcami alebo bez vajíec a z vody. Ak si prajete, aby mali cestoviny špeciálnu chuť, môžete tekutinu nahradiť rôznymi šťavami alebo pridať do cesta bylinky.

Vhodná je napríklad paradajková, špenátová či mrkvová šťava alebo bylinky ako estragón, nadrobno nakrájaný petržlen alebo bazalka. Je možné pridať aj koreniny, ako je čierne korenie alebo soľ.



! Poznámka: Všetky recepty môžete rozlične upravovať a meniť podľa svojej vlastnej chuti! Popustíte uzdu svojej kreativite. Obrázky v tomto receptári sú iba názorné a v závislosti od použitých surovín sa môže váš výsledok od nich líšiť.

Vaječné cestoviny z tvrdej pšenice

PRÍSADY

200 g krupice z tvrdej pšenice
50 g pšeničnej múky (typ 405)
cca 40 ml vody
1 vajíce (veľkosť M)

200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto (spolu jednu zarovnanú odmernú nádobku na múku).

Do odmernej nádobky na tekutiny dajte jedno vajíce a prilejte k tomu cca 40 ml vody. Obe prísady by mali spolu tvoriť cca 90 ml tekutiny. Vajíce s vodou vyšľahajte.

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

Zmes vajíca a vody pomaly vlejte do nádoby na cesto cez otvor vo veku.

Po ukončení programu miesenia nechajte cesto na cestoviny vystúpiť zo strojčeka. Vychádzajúce cestoviny odrežte na želanú dĺžku škrabkou na cesto.

Bezvajecné cestoviny z tvrdej pšenice

PRÍSADY

200 g krupice z tvrdej pšenice
50 g pšeničnej múky (typ 405)
cca 80 ml vody

200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto (spolu jednu zarovnanú odmernú nádobku).

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

Cez otvor vo veku pomaly pridajte do nádoby na cesto cca 80 ml vody.

Po ukončení programu miesenia nechajte cesto na cestoviny vystúpiť zo strojčeka. Vychádzajúce cestoviny odrežte na želanú dĺžku škrabkou na cesto.

Vaječné pšeničné cestoviny

PRÍSADY

250 g pšeničnej múky (typ 405)
cca 40 ml vody
1 vajíce (veľkosť M)

Dajte do nádoby na cesto 250 g pšeničnej múky (= jedna zarovnaná odmerná nádobka).

Do odmernej nádobky na tekutiny dajte jedno vajíce a prilejte k tomu cca 40 ml vody. Obe prísady by mali spolu tvoriť cca 90 ml tekutiny. Vajíce s vodou vyšľahajte.

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

Zmes vajíca a vody pomaly vlejte do nádoby na cesto cez otvor vo veku.

Po ukončení programu miesenia nechajte cesto na cestoviny vystúpiť zo strojčeka. Vychádzajúce cestoviny odrežte na želanú dĺžku škrabkou na cesto.

Bezvajecné pšeničné cestoviny

PRÍSADY

250 g pšeničnej múky (typ 405)
cca 80 ml vody

Dajte do nádoby na cesto 250 g pšeničnej múky (= jedna zarovnaná odmerná nádobka).

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

Cez otvor vo veku pomaly prilejte do nádoby na cesto cca 80 ml vody.

Po ukončení programu miesenia nechajte cesto na cestoviny vystúpiť zo strojčeka. Vychádzajúce cestoviny odrežte na želanú dĺžku škrabkou na cesto.



Špagety Carbonara

V slanej vriacej vode uvarite špagety z vlastnej výroby, aby boli al dente.

V miske rozšľahajte žĺtky so 60 g parmezánu.

Slaninu nakrájajte na tenké plátky, očistite cibuľu a cesnak, nakrájajte ich na malé kocky a všetko 3 – 4 minúty opečte dohned na panvici s olivovým olejom.

Zoberte zo sporáka, nechajte vychlaď a zmiešajte so žĺtkovou zmesou.

Sced'te špagety a ešte horúce a mokré ich vlejte do vaječnej zmesi a všetko dobre premiešajte. Keďže špagety sú horúce, vaječná zmes by mala na špagetách stuhnúť.

Cestoviny hneď rozložte na tanier, posypte čerstvým čiernym korením a zvyšným parmezánom a ozdobte bazalkou.



Formovací kotúč: A



Čas:
cca 25 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g špagiet
soľ
4 žĺtky, veľkosť M
100 g strúhaného
parmezánu
100 g slaniny
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
2 PL olivového oleja
čerstvo pomleté čierne
korenie
bazalkové lístky na
ozdobenie



Formovací kotúč: A



Čas:
40 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g špagiet
1 mrkva
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
1 stopka zeleru
400 g zmesi mletého
mäsa
2 PL olivového oleja
2 PL paradajkového
pretlaku
cca 200 ml mäsového
vývaru
150 ml pasírovaných
paradajok
soľ
1 štipka cukru
čerstvo pomleté čierne
korenie
400 g drvených para-
dajok v plechovke
1 ČL sušených bylín
bazalka na ozdobenie
podľa chuti
40 g strúhaného
parmezánu



Bolonské špagety

Mrkvu, cibuľu a cesnak očistite a nakrájajte na malé kocky.

Umyte zeler, očistite ho a nakrájajte ho na malé kocky.

Na panvici rozpáľte olej, za stáleho miešania na ňom opečte mleté mäso, kým jemne nezhnedne.

Pridajte pripravenú zeleninu a 2 – 3 minúty ju opražte.

Vmiešajte paradajkový pretlak a krátko spolu poduste, potom pridajte vývar a pasírované paradajky. Osol'te, okoreňte a vmiešajte drvené paradajky a bylinky.

Omáčku nechajte asi 35 – 40 minút jemne vriieť a občas premiešajte. V prípade potreby podlejte vývarom.

Medzitým v dostatočnom množstve slanej vody uvarite špagety z vlastnej výroby do polomäčka, sced'te ich, nechajte ich dobre odkvapkať a rozdeľte na taniere.

Omáčku dochuťte, dajte ju na špagety a servírujte ozdobené bazalkou. Podľa chuti môžete pridať strúhaný parmezán.



Špagety so „zoodles“ a lososom

Špagety, ktoré ste sami si vyrobili, uvarte vo vriacej slanej vode do polomäkka, scedte ich a nechajte ich dobre odkvapkať.

Medzitým si umyte cukety a špirálovým krájačom ich nakrájajte na dlhé úzke pásiky, takzvané „zoodles“.

Tip: Ak nemáte špirálový krájač, môžete cukety nakrájať aj na malé kocky.

Umyte lososa, osušte ho kuchynskými utierkami, nakrájajte ho na malé kocky a tie zo všetkých strán opečte na panvici s horúcim olivovým olejom.

Medzitým umyte bazalku, oprášte ju od vody, odtrhnite z vetvičiek lístky a nakrájajte ich na pásiky.

Zoberte lososa z panvice a udržiavajte ho v teple.

Na tej istej panvici opražte zoodles (cuketové pásiky). Zalejte smotanou a nechajte povariť cca 3 minúty. Osolte a okoreňte, pridajte aj bazalku.

Vmiešajte crème fraîche. Do omáčky dajte cestoviny, aby sa trochu ohriali.

Pridajte lososa a ochuťte soľou, čiernym korením a citrónovou šťavou.

Dajte špagety do hlbokých tanierov a hneď podávajte.



Formovací kotúč: A



Čas: 20 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g špagiet
soľ
3 – 4 cukety
500 g filiet z lososa
bez kože
3 PL olivového oleja
3 vetvičky bazalky
200 ml smotany
čerstvo pomleté čierne
korenie
100 g crème fraîche
citrónová šťava



Formovací kotúč: B



Čas: 15 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
špagetóny
soľ
4 strúčiky cesnaku
2 – 3 malé sušené čili
papričky
6 PL olivového oleja
2 – 3 PL nasekaného
petržlenu



VEGAN

Špagetóny s olejom

V slanej vode uvarte špagetóny z vlastnej výroby, aby boli al dente.

Medzitým očistite cesnak a nakrájajte ho na malé kocky.

Čili papričky najemno rozdrvte.

Na panvici rozpáľte olivový olej a krátko na ňom opražte cesnak s dvomi tretinami čili papričiek. Potom primiešajte petržlen.

Špagetóny scedte, krátko ich nechajte odkvapkať, vložte ich do pripravenej zmesi čili, cesnaku a oleja a všetko dobre premiešajte.

Osolte, dajte na tanier a ozdobte zvyšnými čili papričkami. Môžete podávať.



Špagetóny caprese s pečenými paradajkami

Cherry paradajky umyte a dajte ich spolu s olivovým olejom, hrubozrnnou soľou a umytými bylinkami do zapiekacej nádoby.

Pridajte olúpaný cesnak.

Rúru predhrejte na teplotu 160 °C s horným a dolným ohrevom a nechajte v nej 30 – 35 minút piecť paradajky. Vytiahnite z rúry, vyberte bylinky a nechajte vychladnúť.

Špagetóny, ktoré ste si vyrobili, uvarte vo vriacej slanej vode do polomäčka, scedte ich a nechajte ich dobre odkvapkať.

Paradajky dajte spolu so šľavou a olejom do misky, pridajte špagetóny, mozzarellu a balzamický ocot.

Všetko ochuťte soľou a čiernym korením a dobre premiešajte.

Bazalku umyte, otraste od vody a dajte na špagetóny.

Podľa chuti ešte raz posypte čerstvo namletým čiernym korením a podávajte.



Formovací kotúč: B



Čas: 40 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
špagetóny
500 g cherry para-
dajok
6 PL olivového oleja
hrubozrnná morská
soľ
2 vetvičky rozmarínu
2 vetvičky tymianu
4 strúčiky cesnaku
soľ
150 g mini mozzarellы
4 PL bieleho balzami-
kového octu
čerstvo pomleté čierne
korenie
1 hrsť bazalkových
lístkov



Formovací kotúč: C



Čas: 15 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
fettuccine
soľ
1 šalotka
1 strúčik cesnaku
2 PL olivového oleja
1 veľký bio citrón,
kôra a šľava
100 g strúhaného
parmezánu
čerstvo pomleté čierne
korenie
bazalka na ozdobenie

Fettuccine s parmezáno- vo-citrónovou omáčkou

Fettuccine, ktoré ste si vyrobili, uvarte vo vriacej slanej vode do polomäčka.

Očistite šalotku a cesnak a nakrájajte ich na drobné kocky. V panvici ich dosklovito opražte na olivovom oleji.

Citrón umyte horúcou vodou a ostrúhajte z neho kôru. Ostrúhanú citrónovú kôru a šľavu spolu s naberáčkou vody z cestovín dajte na panvicu a nechajte povariť 1 – 2 minúty.

Posypte parmezánom a pomiešajte. Okoreňte.

Fettuccine scedte a nechajte odkvapkať.

Rozložte na tanieri a polejte omáčkou.

Ozdobte bazalkou a podávajte.



VEGGIE

Tagliatelle so zeleninou a strúhaným syrom

Nechajte hrášok rozmraziť a potom ho blanšírujte 2 - 3 minúty vo vriacej slanej vode. Scedte a prudko ochladte v studenej vode. Nechajte odkvapať.

Umyte papriku a cuketu, očistite ich a nakrájajte na tenké pásiky.

Umyte špargľu a ošúpte spodnú tretinu. Priečne ju nakrájajte na jemné pásiky.

Očistite cesnak a najemno ho nakrájajte.

Tymianové vetvičky umyte a otraste od vody.

Tagliatelle, ktoré ste si vyrobili, varte cca 4 minúty do polomäkka.

Medzitým dajte na panvicu olej, zohrejte ho a za stáleho miešania na ňom opečte zeleninu.

Pridajte cesnak, tymian a trochu vody z cestovín. Všetko osolte a okoreňte.

Cestoviny scedte a pridajte k zelenine.

Vyberte tymianové vetvičky a vmiešajte 2 lyžice parmezánu.

Všetko dajte na tanier a na servírovanie posypte zvyšným parmezánom.



Formovací kotúč: C



Čas: 15 min.



Porcie: 3-4

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
tagliatelle
100 g mrazeného
hrášku
soľ
1 cuketa
1 žltá paprika
1 červená paprika
150 g zelenej špargle
2 strúčiky cesnaku
2 vetvičky tymianu
3 PL olivového oleja
čerstvo pomleté čierne
korenie
80 g strúhaného
parmezánu



Formovací kotúč: C



Čas: 30 min.



Porcie: 3-4

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
tagliatelle
400 g kuracích rezňov
2 šalotky
4 stonky petržlenu
250 ml smotany
4 PL koňaku
1 PL karí korenia
2 PL olivového oleja
soľ, čierne korenie



Tagliatelle s flambovaným kuracím mäsom

Kurací rezeň umyte, osušte a nakrájajte na malé kúsky.

Kuracie kúsky premiešajte s karí a jednou PL oleja.

Očistite šalotky a najemno ich nakrájajte.

Tagliatelle, ktoré ste si vyrobili, uvarite v slanej vode do polomäkka, scedte a nechajte dobre odkvapať.

Na panvici ohrejte 1 PL oleja a cca 5 minút na ňom opražte okorenené kuracie kúsky. Pridajte šalotku.

Pridajte koňak, nechajte cca 30 sekúnd ohriať a potom flambujte.

Umyte petržlen, otraste ho od vody a nadrobno nakrájajte.

Polovicu petržlenu dajte do panvice, pridajte 200 ml smotany, premiešajte a nechajte 5 minút povariť. Ochuťte soľou a čiernym korením.

Tagliatelle dajte na tanier, podávajte s kuracím mäsom a smotanou a ozdobte petržlenom.



Pappardelle so šampiňónmi a slaninou

V slanej vode uvarte čerstvo vyrobené pappardelle, aby boli al dente.

Slaninu nakrájajte na kocky. Očistite šampiňóny a nakrájajte ich na kolieska.

Cesnak očistite a nakrájajte.

Na horúcom ohni krátko opražte cesnak a údenú slaninu.

Pridajte šampiňóny a opekajte ich 3-4 minúty do zlatohneda.

Odkvapkané pappardelle a jednu PL petržľenu pridajte k šampiňónom a slanine.

Ochuťte soľou a čiernym korením.

Pappardelle podávajte ozdobené zvyšným petržlenom.



Formovací kotúč: D



Čas: 15 min.



Porcie: 2-3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
pappardelle
soľ
200 g údenej slaniny
200 g šampiňónov
1 strúčik cesnaku
2 PL olivového oleja
2 PL jemne nakrája-
ného petržľenu
80 g čerstvého
strúhaného parme-
zánu
čierne korenie



Formovací kotúč: D



Čas: 30 min.



Porcie: 6

PRÍSADY

cca 630 g širokých
rezancov
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
1 PL olivového oleja
200 g varenej šunky
100 g údenej sušenej
šunky nakrájanej na
kocky
500 g kyslej kapusty
200 g syra na zape-
kanie (strúhaného)
200 ml smotany
soľ, čierne korenie



Široké rezance s kyslou kapustou a gratinovaným syrom

Široké rezance, ktoré ste si vyrobili, uvarte v slanej vode do polomäkka, sced'te a nechajte dobre odkvapkať.

Ošúpte cesnak a cibuľu, nadrobno ich nakrájajte a opražte s údenou sušenou šunkou na olivovom oleji.

Pridajte varenú šunku nakrájanú na kocky a kyslú kapustu.

Všetko krátko poduste.

Do zapekacej nádoby dajte najprv kyslú kapustu so šunkou, potom široké rezance a navrch syr na zapekanie. Na to dajte smotanu a približne 30 minút pečte v predhriatej rúre pri 200 °C.

Ochuťte soľou a čiernym korením a podávajte.



Formovací kotúč: D



Čas: 15 min.



Porcie: 2-3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
pappardelle
soľ
150 g mrazeného
hrášku
2 stonky kôpru
2 stonky petržlenu
1 chemicky neošetro-
vaný citrón
4 strúčiky cesnaku
20 kreviet pripra-
vených na varenie,
bez vnútorností a
olúpaných až po
chvost
2 PL olivového oleja
80 ml zeleninového
vývaru
2 PL medu (alebo
agávového sirupu)
čerstvo pomleté čierne
korenie
4 PL strúhaného syra
pecorino



Pappardelle s krevetami a hráškom

V slanej vode uvarte čerstvo vyrobené pappardelle, aby boli al dente.

2 minúty pred koncom varenia pridajte rozmrazený hrášok.

Bylinky umyte, otraste od vody, othajte a najemno posekajte.

Citrón umyte horúcou vodou, osušte, kôru nastrúhajte a vytlačte šťavu.

Cesnak očistite a najemno nakrájajte.

Krevety umyte, osušte a krátko na panvici opražte na horúcom oleji.

Pridajte cesnak a opražte ho.

Prilejte citrónovú šťavu a vývar, prisypťe bylinky a citrónovú kôru, vmiešajte med (alebo agávový sirup) a nechajte povariť 2 – 3 minúty.

Ochuťte soľou a čiernym korením.

Cestoviny s hráškom nechajte dobre odkvapkať a rozložte ich na tanieri.

Pridajte krevety s omáčkou a podávajte posypané syrom pecorino.



Špenátové linguine s orechovou omáčkou

Na panvici nasucho opražte vlašské orechy, až začnú voňať. Potom ich zoberte zo sporáka, nechajte trochu vychladnúť a niekoľko polovičiek orechov si odložte na servírovanie. Zvyšok nasekajte na malé kúsky.

Očistite šalotku a cesnak a nadrobno ich nakrájajte. V hrnci ich na horúcom oleji dosklovito opražte.

Zalejte bielym vínom.

Postupne vmiešavajte mozzarellu.

Škrob zmiešajte so studeným zeleninovým vývarom a smotanou.

Za stáleho miešania pridajte túto zmes do syrovej omáčky a varte 5 – 10 minút, až všetko zhustne.

Linguine, pri výrobe ktorých ste použili špenátovú šťavu, uvarte v slanej vode do polomäčka.

Bylinky umyte, otraste od vody a lístky najemno posekajte.

Bylinky a nasekané vlašské orechy vmiešajte do omáčky, osolte a okoreňte.

Cestoviny zmiešajte s omáčkou.

Rozložte na tanieri a servírujte posypané zvyšnými vlašskými orechmi a parmezánom.



Formovací kotúč: E



Čas: 15 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 330 g špenátových linguine
60 g vlašských orechov
1 šalotka
1 strúčik cesnaku
1 PL rastlinného oleja
150 ml suchého bieleho vína
150 g strúhanej mozzarely
1 ČL škrobu
cca 80 ml zeleninového vývaru
250 ml smotany
soľ
biele korenie
1 – 2 hrste bylín, napr. petržlen, bazalka, oregano
4 PL parmezánu



Formovací kotúč: F



Čas: 45 min.



Porcie: 2–3

PRÍSADY

cca 320 g cesta na ravioli
1 hruška
150 g slaniny nakrájanej na malé kocky
75 g najemno strúhaného horského syra
1 šalotka
50 g slaniny nakrájanej na tenké plátky
soľ, čierne korenie, muškátový oriešok
50 g masla

POZNÁMKA: Z 250 g múky + tekutiny vyrobíte asi 30 kusov ravioli.

Ravioli plnené slaninou a hruškami

Ošúpte hrušky, umyte a nakrájajte na malé kocky.

Hrušky a slaninu opražte na masle a okoreňte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.

Tip: Hrušky nemusia byť príliš mäkké, lebo ešte raz prejdú varom pri varení ravioli.

Pridajte približne 35 g horského syra.

Vyformujte pláty na lasagne, valčekom na cesto ich trochu rozvalkajte, vykrojte ravioli a podľa návodu ich dajte do formy na ravioli.

Do stredu raviolového plátu dajte asi jednu čajovú lyžičku hruškovej hmoty. Okraje plátu navlhčite vodou a ravioli zatvorte.

Takto vyrobte ďalšie ravioli, až kým neminieste všetko cesto na cestoviny.

Tip: Cesto, ktoré sa vám zvýši po vykrojení, dajte znovu do prístroja a nechajte vyformovať nové pláty na lasagne. Tak sa spotrebuje všetko cesto.

Ravioli opatrne ponorte do vriacej slanej vody a varte ich cca 6 – 7 minút. Vyberte ich naberačkou na penu a nechajte odkvapkať.

Na panvici si roztopte maslo. Na ňom dosklovito opražte najemno nakrájanú šalotku, osolte a okoreňte.

Ravioli dajte na panvicu olej a omastíte ich.

Dochrumkava opečte plátky slaniny.

Ravioli rozložte na tanieri, dajte na ne plátky slaniny a posypte trochu strúhaného horského syra.



Formovací kotúč: F



Čas: 55 min.



Porcie: 4

PRÍSADY

cca 320 g plátov
na lasagne
2 cibule
2 strúčiky cesnaku
1 stopka zeleru
1 mrkva
500 g mletého
bravčového
mäsa
5 PL olivového oleja
soľ, čierne korenie
800 g pasírovaných
paradajok
kajenská paprika,
zmes korenia „tali-
anske bylinky“
250 g mozzarelli
1 malá hrst bazalky
cherry paradajky
na ozdobenie

Lasagne s paradajkovou omáčkou, mletým mäsom a mozzarellou

Očistite cibuľu a cesnak a nakrájajte ich na drobné kocky. Umyte zeler a nakrájajte na malé kocky. Ošúpte mrkvu, umyte ju a nakrájajte na malé kocky.

Mleté mäso 5 – 6 minút opečte na panvici s 2 PL olivového oleja. Dobre osolte a okoreňte. Pridajte cibuľu a cesnak a opekajte ešte 2 – 3 minúty. Panvicu zoberte zo sporáka.

Kocky zeleniny postupne 3 – 4 minúty opekajte na panvici vždy s jednou PL olivového oleja a odložte nabok.

Pasírované paradajky ochuťte soľou, čiernym korením, kajenskou paprikou a zmesou talianskeho korenia.

Mozzarellu nakrájajte na tenké plátky.

Rúru predhrejte na teplotu 180 °C s horným a dolným ohrevom. Zapekaciu nádobu (cca 20 x 30 cm) vymastite zvyšným olejom.

Vyrobte si čerstvé pláty na lasagne. Ak chcete mať pláty na lasagne tenšie, môžete ich vyvalkať valčekom na cesto.

Naspodok nádoby dajte trochu paradajkovej omáčky a rozložte na ňu pláty na lasagne. Potom pridajte mäsovú zmes, kocky zeleru a mrkvy a paradajkovú omáčku. Pridajte mozzarellu a zakryte ďalšou vrstvou plátov na lasagne.



Postup opakujte, až kým všetko nespotrebuje. Na záver posypte mozzarellou.

Okoreňte, zapekaciu nádobu prikryte alobalom a pečte v rúre 25 – 30 minút.

Opláchnite bazalku, otraste ju od vody a nahrubo nasekajte.

Lasagne servírujte posypané bazalkou a ozdobené cherry paradajkami.

Špenátové lasagne s krevetami a lososom

Roztopte v hrnci maslo a za stáleho miešania pridajte múku a opražte ju. Ďalej miešajte a postupne pridávajte mlieko. Všetko nechajte za stáleho miešania cca 5 minút povariť. Dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom. Bešamelová omáčka je hotová.

Ošúpte cesnak a cibuľu, nadrobno ich nakrájajte a doskloviť a opražte na olivovom oleji.

Pridajte rozmrazený špenát a zohrejte.

Umyte lososové filety, osušte ich a nakrájajte na veľké kocky (cca 2 x 2 cm).

Krevety umyte a osušte.

Kocky lososa a krevety pridajte do špenátu a zohrejte. Dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.

Pridajte cca 250 ml bešamelovej omáčky a opatrne premiešajte.

Vyrobte si čerstvé pláty na lasagne. Ak chcete mať pláty na lasagne tenšie, môžete ich vyvalkať valčekom na cesto.

Vymastíte zapekaciu nádobu a vložte do nej jednu vrstvu plátov na lasagne. Na ne dajte polovicu špenátovej zmesi, prikryte ju plátni na lasagne a dajte na ne zvyšnú špenátovú zmes. Prikryte ešte jednou vrstvou plátov na lasagne a vylejte na ne zvyšok bešamelovej omáčky.

Mozzarellu nakrájajte na tenké plátky a rozložte ju navrch. Dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.

Lasagne pečte cca 25 minút v predhriatej rúre pri 200 °C.



Formovací kotúč: F



Čas: 45 min.



Porcie: 4

PRÍSADY

cca 320 g plátov na lasagne
1 balenie mrazeného listového špenátu
150 g kreviet (vyčistených)
400 g filiet z lososa
4 strúčiky cesnaku
2 cibule
2 guľky mozzareilly (250 g)
30 g pšeničnej múky
500 ml mlieka
30 g masla
muškátový oriešok, soľ, čierne korenie



VEGGIE



Formovací kotúč: F



Čas: 50 min.



Porcie: 4

PRÍSADY

cca 320 g plátov na lasagne
30 g pšeničnej múky
500 ml mlieka
30 g masla
soľ
čerstvo pomleté čierne korenie
mletý muškátový oriešok
1 – 2 PL citrónovej šťavy
1 brokolica, cca 500 g
1 romanesco, cca 500 g
300 g syra ricotta
80 g strúhanej kozej goudy

Lasagne s brokolicou a romanescom

Roztopte v hrnci maslo a za stáleho miešania pridajte múku a opražte ju. Ďalej miešajte a postupne pridávajte mlieko. Všetko nechajte za stáleho miešania cca 5 minút povariť. Dochuťte soľou, čiernym korením, muškátovým orieškom a citrónovou šťavou. Bešamelová omáčka je hotová.

Umyte brokolicu a romanesco a rozdeľte ich na malé ružičky. Blanšírujte 2 – 3 minúty vo vriacej slanej vode a potom hneď opláchnite studenou vodou a nechajte odkvapkať.

Rúru predhrejte na 180 °C.

Vyrobte si čerstvé pláty na lasagne. Ak chcete mať pláty na lasagne tenšie, môžete ich vyvalkať valčekom na cesto.

Na dno zapekacej nádoby dajte trochu bešamelovej omáčky.

Do zapekacej nádoby striedavo ukladajte pláty na lasagne, bešamelovú omáčku a zeleninu, pričom na zeleninu dajte ešte ricottu.

Navrch dajte ešte jednu vrstvu plátov na lasagne, polejte ich zvyšnou bešamelovou omáčkou a posypte kozou goudou. Pečte v rúre cca 35 – 40 minút.

Klasické lasagne s mletým mäsom

Roztopte v hrnci maslo a za stáleho miešania pridajte múku a opražte ju. Ďalej miešajte a postupne pridávajte mlieko. Všetko nechajte za stáleho miešania cca 5 minút povariť. Dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom. Bešamelová omáčka je hotová.

Na 2 PL oleja opražte mleté mäso.

Ošúpte cesnak a cibuľu, nadrobno nakrájajte a pridajte.

Vmiešajte paradajkový pretlak a pridajte drvené paradajky.

Ochuťte oreganom, bazalkou, soľou, čiernym korením a sušenou paprikou a nechajte variť cca 10 minút.

Vyrobte si čerstvé pláty na lasagne. Ak chcete mať pláty na lasagne tenšie, môžete ich vyvalkať valčekom na cesto.

Vymastíte zapekaciú nádobu a pridajte trochu mäsovej zmesi. Na to dajte vrstvu plátov na lasagne a znovu mäsovú zmes. Potom nalejte bešamelovú omáčku a znovu zakryte vrstvou plátov na lasagne. Postup zopakujte. Poslednou vrstvou by mala byť bešamelová omáčka.

Bešamelovú omáčku posypte syrom a lasagne pečte 30 – 40 minút pri 180 °C.



Formovací kotúč: F



Čas varenia:
55 min.



Porcie: 7-8

PRÍSADY

cca 640 g plátov na lasagne (z 500 g múky)
600 g mletého mäsa
2 cibule
1 PL paradajkového pretlaku
500 g drvených paradajok (plechovka)
1 strúčik cesnaku
oregano, bazalka, soľ, čierne korenie, mletá paprika

30 g pšeničnej múky
500 ml mlieka
30 g masla
muškátový oriešok, soľ, čierne korenie

200 g syra na zapekanie (strúhaného)



Formovací kotúč: F



Čas:
80 min.



Porcie: 6-7

PRÍSADY

cca 640 g cesta na ravioli (z 500 g múky)
125 g čerstvého kozieho syra
125 g syra ricotta
40 g píniových orieškov
125 g sušených, v oleji naložených a odkvapkaných paradajok
75 g masla
80 g strúhaného parmezánu
50 g píniových orieškov
soľ, čierne korenie trochu rukoly na ozdobenie niekoľko sušených, v oleji naložených a odkvapkaných paradajok

POZNÁMKA: Z 250 g múky + tekutiny vyrobíte asi 30 kusov ravioli. Množstvo plnky v tomto recepte je určené pre dvojnásobnú dávku cesta. Preto použijete 500 g múky + tekutinu, aby ste vyrobili 60 kusov ravioli.

VEGGIE

Ravioli plnené ricottou a paradajkami

Všetky píniové oriešky nasucho opražte na panvici.

Čerstvý kozí syr, ricottu, 40 g píniových orieškov a 125 g sušených paradajok zmiešajte a najemno prepasírujte. Ochuťte soľou a čiernym korením.

Vyformujte pláty na lasagne, valčekom na cesto ich trochu rozvalkajte, vykrojte ravioli a podľa návodu ich dajte do formy na ravioli.

Do stredy raviolového plátu dajte asi jednu čajovú lyžičku ricottovej zmesi. Okraje plátu navlhčite vodou a ravioli zatvorte.

Takto vyrobte ďalšie ravioli, až kým neminieste všetko cesto na cestoviny.

Tip: Cesto, ktoré sa vám zvýši po vykrojení, dajte znovu do prístroja a nechajte vyformovať nové pláty na lasagne. Tak sa spotrebuje všetko cesto.

Ravioli opatrne ponorte do vriacej slanej vody a varte ich cca 6 – 7 minút. Vyberte ich naberačkou na penu a nechajte odkvapkať.

Na panvici nechajte roztopiť maslo.

Na tanieri rozložte rukolu a na ňu poukladajte ravioli. Prelejte trochou masla a posypte parmezánom a zvyšnými píniovými orieškami. Môžete obložiť aj sušenými paradajkami a podávať.



VEGGIE

Makaróny so syrom

Predhrejeme rúru na teplotu 200 °C s horným a dolným ohrevom.

Makaróny, ktoré ste si vyrobili, uvarte vo vriacej slanej vode do polomäčka. Sced'te a opláchnite studenou vodou. Nechajte odkvapkať.

Očistite cibuľu a nakrájajte ju na malé kocky. V panvici roztopte maslo a dosklovita na ňom opražte cibuľu.

Vmiešajte múku, krátko opražte a prilejte mlieko a smotanu.

Všetko nechajte za stáleho miešania cca 5 minút povariť. Potom dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.

Oba druhy syra zmiešajte.

Polovicu makarónov dajte do zapekacej nádoby, posypte polovicou syra a dajte na to zvyšné makaróny.

Všetko zalejte smotanovou omáčkou a posypte zvyšným syrom.

Nechajte do zlatohneda zapiecť v rúre približne 25 – 30 minút.

Pred servírovaním posypte trochu čierneho korenia.



Formovací kotúč: G



Čas: 35 min.



Porcie: 4

PRÍSADY

cca 320 g makarónov
soľ
1 cibuľa
50 g masla
2 PL múky
400 ml mlieka
100 ml smotany
200 g strúhaného
čedaru
200 g strúhaného
parmezánu
soľ, čierne korenie,
muškátový oriešok



Formovací kotúč: G



Čas: 55 min.



Porcie: 4-6

PRÍSADY

cca 320 g makarónov
200 g cherry
paradajok
4 jarné cibuľky
2 červené papriky
500 g okoreneného
mäsa na gyros
trochu oleja na
opraženie
150 g eidamu
soľ, čierne korenie,
mletá paprika

150 ml gréckeho
alkoholu Metaxa
300 g pasírovaných
paradajok
1 ČL balzamikového
octu
1 ČL olivového oleja
1 ČL citrónovej šťavy
200 g smotany
2 strúčiky cesnaku
zmes korenín na
gyros
alebo
oregano, majorán,
bazalka, tymian,
rozmarín, soľ, čierne
korenie

Makaróny s gyrosom a metaxovou omáčkou

Makaróny, ktoré ste si vyrobili, uvarte v slanej vode do polomäčka, sced'te a nechajte dobre odkvapkať.

Cherry paradajky umyte, očistite a rozštvrtíte.

Jarnú cibuľku umyte a nakrájajte na tenké krúžky.

Papriku umyte, očistite a nakrájajte na kocky.

Mäso na gyros opražte na oleji, vyberte z panvice a odložte nabok.

V mäsovej šťave opražte zeleninu a znovu pridajte mäso na gyros. Panvicu zoberte zo sporáka a pripravte metaxovú omáčku.

Pasírované paradajky dajte spolu so smotanou do hrnca.

Pridajte 3 ČL zmesi korenín na gyros alebo vždy polovičnú ČL oregana, majoránu, bazalky, tymianu a rozmarínu.

Očistite cesnak, najemno ho nakrájajte a taktiež pridajte. Vmiešajte balzamikový ocot, olivový olej a citrónovú šťavu. Pridajte 1 ČL cukru a ochuťte soľou a čiernym korením.

Pridajte Metaxu a povarte, až kým sa neodparí ostrá alkoholová vôňa.

Hotovú metaxovú omáčku pridajte ku gyrosu a zelenine a dobre premiešajte.

Makaróny dajte do zapekacej nádoby, naukladajte na ne gyros, zalejte metaxovou omáčkou a posypte syrom.

Pečte cca 25 – 30 minút v predhriatej rúre pri 180 °C.

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
penne
2 vajcia
200 ml smotany
6 PL cukru
50 g masla
1 štipka škorice

Cestoviny s cukrom a smotanou

Penne, ktoré ste si vyrobili, uvarte v slanej vode do polomäka, scedte a nechajte odkvapkať.

Maslo roztopte na panvici a opražte na ňom odkvapkané penne, až kým trochu nezhnednú. Pridajte 3 PL cukru a premiešajte.

Zmiešajte vajcia so smotanou a zvyšným cukrom.

Zmes vaječnej smotany pridajte k penne a stíšte ohrev, aby sa vaječná hmota trochu zrazila a opiekla.

Pred servírovaním posypte trochu škorice.



Formovací kotúč: H

Čas:
15 min.

Porcie: 2-3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
penne
50 g hrozienok
4 PL hoblívaných
lieskových orieškov
500 ml mlieka
2 – 3 štipky škorice
3 PL cukru
100 ml smotany
1 bal. vanilkového
cukru (8 g)
2 tvrdé jablká (napr.
Jonagold)
soľ

Sladké mliečne penne s jablkami

Hoblívané lieskové oriešky opečte do svetlohnedá na panvici s vysokým okrajom, vyberte a odložte nabok.

Dajte do panvice penne, ktoré ste sami vyrobili, hrozienka, mlieko, 200 ml studenej vody, štipku soli, škorice, vanilkový cukor a cukor.

Zakryté privedte do varu pri vyššej teplote. Dávajte pritom pozor, aby zmes nevykypela. Na strednej teplote nechajte zmes variť nezakrytú cca 5 minút. Znovu trochu premiešajte, aby sa nič nepripeklo.

Jablká umyte, vyberte jadrovník a nakrájajte ich na kocky veľkosti cca 1 – 2 cm.

Kocky jablák zmiešajte s cestovinami a všetko nechajte cca 5 minút za stáleho miešania variť, aby sa ešte odparila tekutina.

Pridajte smotanú a všetko ešte raz prevarte.

Pred podávaním ozdobte opraženými lieskovými orieškami.



Formovací kotúč: H

Čas:
20 min.

Porcie: 2-3



Formovací kotúč: H



Čas: 15 min.



Porcie: 4

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
penne
350 g kelu
soľ
2 šalotky
2 strúčiky cesnaku
4 PL olivového oleja
150 g údenej slaniny,
trochu prerastenej
cca 150 ml mäsového
vývaru
1 – 2 PL citrónovej
šťavy
čerstvo pomleté čierne
korenie
čerstvý strúhaný par-
mezán na posypanie

Penne s kelom
a slaninou

Kel umyte, očistite a blanšírujte cca 5 minút v slanej vode. Potom ho ochlaďte studenou vodou, nechajte odkvapkať a nadrobno nakrájajte.

Očistite šalotku a cesnak a nadrobno ich nakrájajte. Dorsklovia opražte na rozpálenom olivovom oleji.

Pridajte aj slaninu nakrájanú na plátky a krátko ju opražte.

Pridajte kel a zalejte trochu vývaru. Duste asi 10 minút. V prípade potreby pridajte viac vývaru, tekutina by sa mala aj tak na konci dusenia skoro všetka vypariť.

V slanej vode uvarte penne z vlastnej výroby, aby boli al dente.

Nechajte penne odkvapkať a zmiešajte ich s kelom.

Ochuťte soľou, citrónovou šťavou a čiernym korením a podávajte posypané parmezánom.



Celozrnné penne s pestom so slnečnicovými semienkami

V slanej vode uvarte celozrnné penne z vlastnej výroby (z 250 g celozrnnnej múky, typ 1050 a tekutiny), aby boli al dente.

Brokolicu umyte, očistite, rozdeľte na väčšie ružičky a krátko opražte na horúcej panvici na 1 PL oleja.

Osolte a okoreňte a podlejte vínom. Poduste zakryté 2 – 3 minúty.

Paradajky umyte, očistite a rozpolíte. Pridajte k brokolici a duste ďalšie cca 2 minúty.

Na ďalšej panvici opražte slnečnicové semienka do zlatohneda. Zoberte zo sporáka a nechajte vychlaď.

Cesnak očistite a nakrájajte na väčšie kúsky. Bazalku umyte, oprášte od vody a lístky najemno posekajte. Rozdrvte ju v maziari spolu s cesnakom.

Pridajte slnečnicové semienka a rozdrvte ich na väčšie kúsky.

Vmiešajte parmezán a zvyšný olej, osolte a okoreňte.

Cestoviny nechajte odkvapkať a s pestom, prípadne trochu vody, v ktorej sa varili, ich pridajte k zelenine.

Dochuťte a podávajte.



Formovací kotúč: H



Čas: 25 min.



Porcie: 3-4

PRÍSADY

cca 320 g celozrnných
cestovín penne
soľ
300 g ružičiek
brokolice
5 – 6 PL olivového
oleja
čerstvo pomleté čierne
korenie
trochu suchého
bieleho vína
200 g cherry
paradajok
50 g slnečnicových
semienok
2 čerstvé strúčiky
cesnaku
2 hrste bazalky
1 – 2 PL strúhaného
parmezánu



Formovací kotúč: H



Čas: 20 min.



Porcie: 2-3

PRÍSADY

320 g cestovín penne
2 červené čili papričky
1 – 2 strúčiky cesnaku
1 malá cibuľa
100 g ostrej
paprikovej salámy
4 – 5 PL olivového
oleja
400 g pasírovaných
paradajok
1 PL paradajkového
pretlaku
soľ
čerstvo pomleté čierne
korenie
60 g syra pecorino
na posypanie
bazalka na ozdobenie



Penne v pikantnej paradajkovej omáčke

Čili papričky umyte, rozpolíte a odstráňte jadierka. Dužinu najemno nakrájajte.

Ošúpte cesnak a cibuľu a nadrobno ich nakrájajte.

Paprikovú salámu nakrájajte na veľmi malé kocky.

V hrnci zohrejte olivový olej a opražte na ňom cibuľu, cesnak a paprikovú salámu.

Pridajte paradajky a čili papričky. Pridajte paradajkový pretlak, osolte, okoreňte a nechajte variť cca 10 minút.

Penne, ktoré ste si vyrobili, medzitým uvarte vo vriacej slanej vode do polomäkka, scedte cez sitko a nechajte dobre odkvapkať.

Penne zmiešajte s omáčkou.

Dajte do hlbokých tanierov, posypte syrom pecorino a ozdobte bazalkou.

Zoznam receptov

B

Bezvajčné cestoviny z tvrdej pšenice	3
Bezvajčné pšeničné cestoviny	3
Bolonské špagety	5

C

Celozrnné penne s pestom so slnečnicovými semienkami	28
Cestoviny s cukrom a smotanou	26

F

Fettuccine s parmezánovo-citrónovou omáčkou ..	9
--	---

K

Klasické lasagne s mletým mäsom	22
---------------------------------------	----

L

Lasagne s brokolicou a romanescom	21
Lasagne s paradajkovou omáčkou, mletým mäsom a mozzarellou	18

M

Makaróny s gyrosom a metaxovou omáčkou ..	25
Makaróny so syrom	24

P

Pappardelle s krevetami a hráškom	15
Pappardelle so šampiňónmi a slaninou	12
Penne s kelom a slaninou	27
Penne v pikantnej paradajkovej omáčke	29

R

Ravioli plnené ricottou a paradajkami	23
Ravioli plnené slaninou a hruškami	17

S

Široké rezance s kyslou kapustou a gratinovaným syrom	13
Sladké mliečne penne s jablkami	26
Špagetóny caprese s pečenými paradajkami ..	8
Špagetóny s olejom	7
Špagety Carbonara	4
Špagety so „zoodles“ a lososom	6
Špenátové lasagne s krevetami a lososom ...	20
Špenátové linguine s orechovou omáčkou	16

T

Tagliatelle s flambovaným kuracím mäsom	11
Tagliatelle so zeleninou a strúhaným syrom ...	10

U

Úvod	2
------------	---

V

Vaječné cestoviny z tvrdej pšenice	2
Vaječné pšeničné cestoviny	3

Fotografie

Titulná strana, kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, fotografia v pozadí S. 1-30: kues1 - de.freepik.com, s. 1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, s. 4: © StockFood / Hendey, Magdalena, s. 5: © StockFood / Gayer, Stephanie, s. 6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, Pierre Louis, s. 7: © StockFood / Food Experts Group, s. 8: © StockFood / The Picture Pantry, s. 9: © StockFood / Siuta, Mateusz, s. 10: © StockFood / Foodcollection, s. 11: 8photo - de.freepik.com, s. 12: © StockFood / Adam, Frank, s. 13: de.freepik.com, s. 14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, s. 16: © StockFood / Streeter, Clive, s. 19: © StockFood / Pizzochero, Franco, s. 21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, s. 24: © StockFood / Eising Studio, s. 27: © StockFood / Benjamins, Sven, s. 28: © StockFood / Benjamins, Sven, s. 29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com