



Neodolateľné jedlá z cestovín

z prístroja na výrobu cestovín



Obsah

Úvod	2
Vaječné cestoviny z tvrdej pšenice	2
Bezvaječné cestoviny z tvrdej pšenice	3
Vaječné pšeničné cestoviny	3
Bezvaječné 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-citrónovou 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 vajccami 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! Popustite uzdu svojej kreativitě. Obrázky v tomto receptári sú iba názorné a v závislosti od použitých surovín sa môže váš výsledok od nich líšiť.

PRÍSADY

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

Vaječné cestoviny z tvrdej pšenice

200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto.

Vložte vajce do odmerky a pridajte približne 50 ml vody. Obe prísady by mali spolu tvoriť cca 100 ml tekutiny. Vajce s vodou vyšľahajte.

Spustíte program miesenia na 250 g múky .

Zmes vajíčka 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.

PRÍSADY

200 g krupice z tvrdej
pšenice
50 g pšeničnej múky
(typ 405)
cca 100 ml vody

Bezvajecné cestoviny z tvrdej pšenice

200 g krupice z tvrdej pšenice a 50 g pšeničnej múky dajte do nádoby na cesto.

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

Cez otvor vo veku pomaly pridajte do nádoby na cesto cca 100 ml vody.

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

PRÍSADY

250 g pšeničnej múky
(typ 405)
cca 50 ml vody
1 vajce (veľkosť M)

Vajecné pšeničné cestoviny

Dajte do nádoby na cesto 250 g pšeničnej múky.

Vložte vajce do odmerky a pridajte približne 50 ml vody.

Obe prísady by mali spolu tvoriť cca 100 ml tekutiny.

Vajce s vodou vyšľahajte.

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

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

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

PRÍSADY

250 g pšeničnej múky
(typ 405)
cca 100 ml vody

Bezvajecné pšeničné cestoviny

Dajte do nádoby na cesto 250 g pšeničnej múky.

Spusťte program miesenia na 250 g múky ☐.

Cez otvor vo veku pomaly prilejte do nádoby na cesto cca 100 ml vody.

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



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

Špagety Carbonara

V slanej vriacej vode uvarte 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: 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 nakrájate 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. Osolte, 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 uvarte špagety z vlastnej výroby do polomäkka, scedte ich, nechajte ich dobre odkvapkať a rozdeľte na tanieri.

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



Špagety so „zoodles“ a lososom

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

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.

Osoľte, 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 zapekacej 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 polomäka, scedte ich a nechajte ich dobre odkvapať.

Paradajky dajte spolu so šľavou a olejom do misky, pridajte špagetóny, mozzarellu a balzamikový 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
paradajok
6 PL olivového oleja
hrubozrnná morská soľ
2 vetvičky rozmarínu
2 vetvičky tymianu
4 strúčiky cesnaku
soľ
150 g mini mozzarely
4 PL bieleho balzamiko-
vého octu
čerstvo pomleté čierne
korenie
1 hršť bazalkových
lístkov



VEGGIE



Formovací kotúč: C



Čas: 15 min



Porcie: 2–3

PRÍSADY

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

Fettuccine s parmezánovo-citrónovou omáčkou

Fettucine, ktoré ste si vyrobili, uvarte vo vriacej slanej vode do polomäka.

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

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

Posypte parmezánom a pomiešajte. Okoreňte.

Fettucine sced'te a nechajte odkvapkať.

Rozložte na tanieri a polejte omáčkou.

Ozdobte bazalkou a podávajte.



Formovací kotúč: C



Čas: 15 min



Porcie: 3–4

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 odkvapkať.

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 tanieru a na servírovanie posypte zvyšným parmezánom.

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 320g cestovín
tagliatelle
400g kuracích rezňov
2 šalotky
4 stonky petržlenu
250ml 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, uvarte v slanej vode do polomäkka, sced'te 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. Ochut'te soľou a čiernym korením.

Tagliatelle dajte na tanier, podávajte s kuracím mäsom a smotanou a ozdobte 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 petržlenu
80 g čerstvého
strúhaného parmezánu
čierne korenie

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 petržlenu pridajte k šampiňónom a slanine.

Ochuťte soľou a čiernym korením.

Pappardelle podávajte ozdobené zvýšným petržlenom.



Formovací kotúč: D



Čas: 30 min



Porcie: 6

PRÍSADY

cca 630g širokých
rezancov

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

1 PL olivového oleja

200g varenej šunky

100g údenej sušenej

šunky nakrájanej na
kocky

500g kyslej kapusty

200g syra na zapeka-
nie (strúhaného)

200ml smotany

soľ, čierne korenie



Široké rezance s kyslou kapustou a gratinovaným syrom

Široké rezance, ktoré ste si vyrobili, uvarte v slanej vode do polomäkka, scedíte 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 zapkanie.

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, otrhajte 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 doskovitá 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 zhutne.

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 320g cesta na ravioli

1 hruška

150g slaniny nakrájanej na malé kocky

75g najmnostrúhaného horského syra

1 šalotka

50g slaniny nakrájanej na tenké plátky

soľ, čierne korenie,

muškátový oriešok

50g masla

POZNÁMKA: Z 250g 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 35g horského syra.

Vyformujte pláty na lasagne, valčekom na cesto ich trochu rozvaľkajte, 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 odvapkať.

Na panvici si roztopte maslo. Na ňom dosklovita opražte najmno nakrájanú šalotku, osolte a okoreňte.

Ravioli dajte na panvicu olej a omastite ich.

Dochrumkava opečte plátky slaniny.

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



Formovací kotúč: F



Čas: 55 min



Porcie: 4

PRÍSADY

cca 320g plátov
na lasagne
2 cibule
2 strúčiky cesnaku
1 stopka zeleru
1 mrkva
500g mletého
bravčového
mäsa
5 PL olivového oleja
soľ, čierne korenie
800g pasírovaných
paradajok
kajenská paprika, zmes
korenia „talianske
bylinky“
250g mozzarely
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. Zapekaciú 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, zapiekacu 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 dosklovita 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.

Ymastiťe zapekaciú nádobu a vložte do nej jednu vrstvu plátov na lasagne. Na ne dajte polovicu špenátovej zmesi, prikryte ju plátmi 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 mozzarely (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 dáte 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 zapiekaciu 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 zapiekanie (strúhaného)



Formovací kotúč: F



Čas: 80 min



Porcie: 6–7

VEGGIE

Ravioli plnené ricottou a paradajkami

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 odkvap-
kaných
paradajok
75 g masla
80 g strúhaného
parmezánu
50 g píniových orieškov
soľ, čierne korenie
trochu rukoly
na ozdobenie niekoľ-
ko sušených, v oleji
naložených a odkvap-
kaných paradajok

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

Všetky píniové oriešky nasucho opražte na panvici.

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

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

Do stredu 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 trochu masla a posypte parmezánom a zvyšnými píniovými orieškami. Môžete obložiť aj sušenými paradajkami a podávať.

VEGGIE



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

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 polomäkka. Scedte a opláchnite studenou vodou. Nechajte odkvapkať.

Očistite cibuľu a nakrájajte ju na malé kocky. V panvici roztopte maslo a doskovito 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 zapieť v rúre približne 25–30 minút.

Pred servírovaním posypte trochou čierneho korenia.



Formovací kotúč:
G



Čas: 55 min



Porcie: 4–6

PRÍSADY

cca 320 g makarónov
200 g cherry paradajok
4 jaré cibulky
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 polomäkka, scedte 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 šľave 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 škoric

Cestoviny s cukrom a smotanou

Penne, ktoré ste si vyrobili, uvarte v slanej vode do polomäka, sceďte 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 vajec a smotany pridajte k penne a stíšte ohrev, aby sa vaječná hmota trochu zrazila a opiekla.

Pred servírovaním posypte trochu škoric.



Formovací
kotúč: H



Čas: 15 min



Porcie:
2-3

PRÍSADY

cca 320 g cestovín
penne
50 g hrozienok
4 PL hoblovaných
lieskových orieškov
500 ml mlieka
2-3 štipky škoric
3 PL cukru
100 ml smotany
1 bal. vanilkového
cukru (8 g)
2 tvrdé jablká (napr.
Jonagold)
sol'

Sladké mliečne penne s jablkami

Hoblované 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, škoricu, vanilkový cukor a cukor.

Zakryté privedte do varu pri vyššej teplote. Dávajte pritom pozor, aby zmes nevypela. 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 smotanu 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

parmezán 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. Dосklovita opražte na rozpálenom olivovom oleji.

Pridajte aj slaninu nakrájanú na plátky a krátko ju opražte.

Pridajte kel a zalejte trochou 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.

VEGGIE



Formovací kotúč: H



Čas: 25 min



Porcie: 3–4

Celozrnné penne s pestom so slnečnicovými semenkami

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

Brokolicu umyte, očistíte, rozdelíte na väčšie ružičky a krátko opražíte na horúcej panvici na 1 PL oleja.

Osolíte a okoreníte a podlejte vínom. Poduste zakryté 2–3 minúty.

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

Na ďalšej panvici opražíte slnečnicové semenka do zlatohneda. Zoberte zo sporáka a nechajte vychlaďiť.

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

Pridajte slnečnicové semenka a rozdrvte ich na väčšie kúsky.

Vmiešajte parmezán a zvyšný olej, osolíte a okoreníte.

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

Dochuňte a podávajte.

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 parmezanu



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

- Bezvajecné cestoviny z tvrdej pšenice 3
Bezvajecné pšeničné cestoviny 3
Bolonské špagety 5

C

- Celozrnné penne s pestom so
slnecnicovými semenkami 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

- Sladké mliečne penne s jablkami 26
Široké rezance s kyslou kapustou
a gratinovaným syrom 13
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

- Vajecné cestoviny z tvrdej pšenice 2
Vajecné pšeničné cestoviny 3

Fotografie

Titulná strana: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild s. 1–30: kues1-de.freepik.com 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: © freepik-de.freepik.com s. 14: © 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/Benamins, Sven s. 28: © StockFood/Benamins, Sven s. 29: © StockFood/Pizzochero, Franco

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