



Recepty k multifunkčnímu tlakovému hrnci

ECG MHT 1661 Pressione Nuovo

podle FoodMillBlog



Pro vaši inspiraci jsem připravil několik receptů, které lze jednoduše připravit pomocí multifunkčního tlakového hrnce ECG MHT 1661 Pressione Nuovo. Hrnec poskytuje hned několik funkcí, které můžete volně kombinovat. Nemusíte tak mít doma dokonale vybavenou kuchyň, neboť ECG MHT 1661 Pressione Nuovo s přehledem zastane více úkonů.

Osobně ho oceňuji jako pomocníka při vaření nejrůznějších vývarů či dušených mas, ale také v případě, že potřebuji udržet stálou teplotu pokrmů – skvěle totiž zastoupí například mikrovlnnou troubu. Příprava vývarů je v něm opravdu radost. Musíte vynaložit jen minimální úsilí a hrnec téměř bez vašeho přičinění uvaří neuvěřitelný vývar, který posadí na židli každého hosta.

Posoudit to můžete sami s jedním z následujících receptů. S výrobky ECG bezstarostně připravíte celou řadu pokrmů. Jediné, co k tomu potřebujete jsou kvalitní suroviny a samozřejmě trocha kulinářské představitivosti.



FOODBLOGGER MILAN

 [@foodmillblog](https://www.instagram.com/foodmillblog)

SEZNAM RECEPTŮ:

Phở bò

Hovězí maso po Burgundsku

Hovězí guláš

Cibulové chutney

Ovesná kaše s jablky

Zelenina na páře

Knedlíčky na páře

Zapečené gnocchi s rajčaty a mozzarellou

Nízký roštěnec metodou Sous vide

Kokosový řez

Phở bò

Ingrediencie:

300 g hovézí kližky nebo žebra
250 g hovézích morkových kostí
1 cibule, 1 mrkev, 1 nať řapíkatého celeru
hrst čerstvých sójových klíčku
1 červená cibule
jarní cibulka
150 g rýžových placatých nudlí
čerstvé bylinky (koriandr, perila)
chilli, zázvor, šalotka
1 ks badyán, 3 snítky hřebíčku,
špetku koriandrových semínek
1 limeta, 1 citrón
sůl
3 l vody



Doba
vaření:
40 min.



Program: SOUP

Nastavení tlaku: ano

Do hrnce vložíme umyté maso a kosti na polévku a přilijeme vodu. K tomu přihodíme rozpůlenou cibuli, dva plátky zázvoru, celou šalotku, očištěnou mrkev, řapíkatý celer. Poté přidáme čajovou lžičku soli, jeden celý badyán, hřebíček, trošku chilli dle chuti a stroužek česneku. Milovníci koriandru mohou v této fázi přihodit i jeho stonky, ale listy si necháme na podávání. Zavřeme víko a navolíme program „SOUP“ na 40 minut, tlakový ventil nastavíme do polohy „uzavřeno“ a stiskneme START. Po ukončení programu opatrně upustíme páru z hrnce, otevřeme víko a případně dochutíme citrónem a rybí omáčkou. Polévku přecedíme a maso nakrájíme nebo natrháme. Podle návodu si uvaříme rýžové nudle, které si připravíme do misky spolu s masem a sójovými klíčky. Vše pak zalijeme horkým vývarem. Přidáme nasekaný koriandr, chilli a perilu a podáváme s citrónem.

Hovězí maso po Burgundsku

Ingredience:

500 g zadního hovězího
200 g slaniny
250 g žampionů
1 střední mrkev, 1 střední cibule
1 stroužek česneku, bobkový list,
nové koření, petrželová nať
300 ml červeného vína
(Pinot Noir či Rulandské modré)
150 g nakládaných bílých cibulek v nálevu
2 lžice rajčatového protlaku
1,2 l hovězího vývaru
sůl, pepř
dvě kostky másla
čerstvé bylinky (tymián, bobkový list, rozmarýn)
olej na smažení





Program: FRY + STEW + Keep warm cca 15 min

Nastavení tlaku: ne / ano

1) Program FRY

Tlakový hrnec zapneme na program „FRY“ a nastavíme nejvyšší teplotu 180°C. Na trošce oleje smažíme osolené a opepřené kostky masa se slaninou. Jakmile máme maso osmahnuté ze všech stran, dáme si ho stranou. Poté osmažíme nakrájenou cibuli, česnek a mrkev dozlatova, přidáme čerstvé bylinky, bobkový list a koření a do této směsi vložíme osmažené maso a slaninu. Po chvilce míchání přidáme 2 lžíce rajčatového protlaku. Jakmile se nám směs začne trochu připalovat, přilijeme do nádoby červené víno a necháme chvilku vyvařit. Následně nalijeme vývar. Poté funkci „FRY“ ukončíme stisknutím tlačítka Cancel.

2) Program STEW

Hrnec zapneme na program „STEW“ a nastavíme čas 35 minut. Víko uzavřeme a tlakový ventil posuneme do polohy „uzavřeno“. Po skončení programu opatrně upustíme páru z hrnce, otevřeme víko, promícháme a do nádoby vložíme osmažené žampiony a nakládané cibulky. Hrnec přepneme na program „KEEP WARM“ a vše ještě jednou promícháme. Přidáme kostku másla a po chvilce znovu promícháme. Podáváme s bramborovou kaší, rýží nebo opečenými bramborami.

Hovězí guláš

Ingredience:

700 g hovězího masa na guláš (kliška nebo plec)

600 g cibule

3 stroužky česneku

2 lžíce rajčatového protlaku

Rostlinný olej nebo sádlo na smažení cibulky

0,5 l hovězího vývaru

2 lžičky sladké papriky

1 lžička pálivé papriky

sušená nebo čerstvá majoránka,

chilli na dochucení

sůl, hrubý pepř

červená cibule na servírování



**Doba
vaření:**
12+40 min.



Program: FRY + STEW + Keep warm cca 15 min

Nastavení tlaku: ne / ano

1) Program FRY

Tlakový hrnec zapneme na program „FRY“ a nastavíme nejvyšší teplotu 180°C. Na trošce oleje smažíme osolené a opepřené kostky masa se slaninou. Jakmile máme maso osmahnuté ze všech stran, dáme si ho stranou. Poté osmažíme nakrájenou cibuli, česnek a mrkev dozlatova, přidáme čerstvé bylinky, bobkový list a koření a do této směsi vložíme osmažené maso a slaninu. Po chvíli míchání přidáme 2 lžice rajčatového protlaku. Jakmile se nám směs začne trochu připalovat, přilijeme do nádoby červené víno a necháme chvíli vyvařit. Následně nalijeme vývar. Poté funkci „FRY“ ukončíme stisknutím tlačítka Cancel.

2) Program STEW

Hrnec zapneme na program „STEW“ a nastavíme čas 35 minut. Víko uzavřeme a tlakový ventil posuneme do polohy „uzavřeno“. Po skončení programu opatrně upustíme páru z hrnce, otevřeme víko, promícháme a do nádoby vložíme osmažené žampiony a nakládané cibulky. Hrnec přepneme na program „KEEP WARM“ a vše ještě jednou promícháme. Přidáme kostku másla a po chvíli znovu promícháme. Podáváme s bramborovou kaší, rýží nebo opečenými bramborami.

Cibulové chutney

Ingredience:

600 g červené cibule
100 ml vinného octa
250 ml portského vína Ruby Porto
(nebo dezertního vína)
2 stroužky česneku
3 snítky tymiánu nebo rozmarýnu
3 hřebíčky, 1 badyán, 1 bobkový list, čerstvé chilli
9 lžic třtinového cukru
nebo 5 lžic javorového sirupu
mořská sůl, čerstvě mletý pepř



Doba
vaření:
15+60 min.



Program: MULTICOOK + JAM

Nastavení tlaku: ne

Nastavení teploty: ano, cca 110 °C

1) Program Multicook

Cibuli zbavíme slupky, očistíme a nakrájíme na stejně velká kolečka široká přibližně 4 mm. Očistíme i česnek a nakrájíme ho na tenké plátky. Na hrnci zapneme funkci „MULTICOOK“ a teplotu posuneme k maximu. Do hrnce nalijeme olivový olej. Jakmile se rozežřeje, restujeme na něm cibuli i česnek restovat, dokud nezvadnou a nezesklovatí. Do hrnce přidáme cukr, tymián, hřebíček, bobkový list, chilli, pepř a sůl, a ještě pár minut restujeme. Následně přidáme zbylé ingredience, tedy portské víno a vinný ocet. Směs promícháme a vaříme na střední výkon, dokud se neodpaří zhruba polovina tekutiny. Poté funkci „MULTICOOK“ vypneme a dokončíme stisknutím tlačítka Cancel.

2) Program Jam

Následně zapneme hrnec na program „JAM“ a nastavíme časovač na 60 minut. Víko uzavřeme a tlakový ventil nastavíme do polohy „uzavřeno“. Po skončení programu opatrně upustíme páru z hrnce, otevřeme víko, promícháme a ochutnáme. V případě potřeby ještě dochutíme a necháme odležet. Jakmile chutney vychladne, uschováme ho v lednici v uzavíratelné nádobě. Chutney v lednici ještě víc zhoustne. Skvěle se hodí k sýrům a paštikám podávaným s čerstvým pečivem.

Ovesná kaše s jablky a ovocem

Ingredience:

1 l mléka (plnotučné nebo polotučné)

50 g (cca 1,5 hrnku) ovesných vloček

40 g másla

1 celá skořice

1 jablko (zelené Golden)

cukr dle chuti (cca 5 lžic)

čerstvé borůvky a maliny



Doba
vaření:
15 min.



Program: PORRIDGE

Nastavení tlaku: ano

Všechny ingredience vložíme do hrnce, včetně nakrájeného jablka bez jádřince a svitku skořice a dobře promícháme. Uzavřeme víko a tlakový ventil nastavíme do polohy „uzavřeno“. Zvolíme program „PORRIDGE“, nastavíme čas a stiskneme START. Po ukončení programu opatrně upustíme páru z hrnce, kaši krátce promícháme a podáváme na plytkém talíři. Ozdobíme čerstvými borůvkami a malinami.

Zelenina a asijské knedlíčky na páře





Program: STEAM

Nastavení tlaku: ano

Program vaření v páře „STEAM“ je vhodný pro přípravu zeleninových pokrmů nebo také ohřívání knedlíků, a to ať už si knedlíčky kupujete nebo vyrábíte doma. Do vnitřní nádoby nalijeme minimální množství vody a nasadíme plastový pařák. Do něj položíme zeleninu nebo knedlíčky a zapneme na program „STEAM“. Uzavřeme víko a nastavíme tlakový ventil do polohy „otevřeno“. Asi po 5-6 minutách máme hotovo. Doba přípravy se samozřejmě může lišit podle druhu pokrmu či zeleniny.

Zapečené gnocchi s rajčaty a mozzarellou

Ingredience:

400 g chlazených gnocchi
200 ml rajčatové omáčky (passata)
hrst čerstvých rajčat
2 balení mozzarely
čerstvá bazalka
trochu strouhaného parmazánu
sůl, pepř, stroužek česneku
olivový olej





Program: MULTICOOK + CRISPY

Nastavení tlaku: ne

1) Program Multicook

Gnocchi zprudka uvaříme v osolené vařící vodě –opravdu maximálně jen 1 minutu – a necháme okapat. V tlakovém hrnci si na olivovém oleji zprudka opražíme nakrájená rajčata a česnek, po chvilce přidáme rajčatovou omáčku, promícháme, dochutíme solí, hrubým pepřem a gnocchi přidáme do nádoby. Vše zlehka promícháme a navrch přidáme nakrájenou mozzarellu na kousky. Poté vypneme funkci „MULTICOOK“ a dokončíme stisknutím tlačítka Cancel.

2) Program Crispy

Poté hrnec přepneme do režimu zapékání a nastavíme čas 25 minut. Uzavřeme víko a tlakový ventil nastavíme do polohy „uzavřeno“ skončení programu opatrně upustíme páru z hrnce, víko otevřeme, ochutnáme a případně ještě dochutíme dle potřeby olivovým olejem. Podáváme s čerstvou bazalkou.

Nízký roštěnec metodou Sous-vide

Ingredience:

cca 650-700 g hovězího steak (nízký roštěnec)
čerstvý tymián
kostka másla
stroužek česneku
hrubý pepř, mořská sůl
olivový olej

ECG Vakuovačka
VS 110 B10

ecg-electro.eu/cs/ecg-vs-110-b10/
+ vakuovací sáček



Doba
vaření:
90 min.





Program: SLOWCOOKING nebo MULTICOOK

Nastavení tlaku: ne
Nastavení teploty: 56 °C

Sous-vide je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s řízenou teplotou. Takto vakuované potraviny (maso, ryby, zelenina nebo ovoce) se pošírují po různě dlouhou dobu. Většinou jde o několik hodin – někdy až 72 – při přesně vypočítané teplotě, která je nižší než bod varu, nejčastěji při teplotě v rozmezí 55–60 °C. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání ve vodní lázni, jejíž teplota je přesně kontrolována.

Steak si nejprve pěkně ze všech stran osolíme, opepříme a potřeme olejem. Následně jej vložíme do vakuovacího pytlíku společně s tymiánem, plátky másla a stroužkem česneku. Důkladně zatavíme.

1) Program Multicook

V tlakovém hrnci zapneme funkci „MULTICOOK“ a nastavíme čas vaření 1,5 hodiny při teplotě 56 °C. Víko zavřeme, tlakový ventil nastavíme do polohy „uzavřeno“ a stiskneme START. Po hodině a půl víko otevřeme a maso vyndáme z vodní lázně. Maso z vakuovacího pytlíku vyjmeme a osušíme papírovým ubrouskem. Rozehřejeme grilovací pánev a na sucho steak z každé strany cca 2 minuty ogrilujeme. Poté necháme maso chvíli odpočinout. Času můžeme využít například k přípravě salátu nebo jiné přílohy. Maso můžeme případně ještě osolit hrubou mořskou solí a nakrájet na plátky.

Kokosové řezy

Ingredience:

2 Vejce

100 ml oleje

250 ml mléka

215 ml (1 kelímek) smetany na šlehání

250 g cukru krystal

150 g cukru moučky

10 g (1 balení) prášku do pečiva

160 g loupaných mandlí

360 g (2 hrnky) polohrubé mouky

tuk na vymazání nádoby – nebo pečící papír

30 g strouhaného kokosu na směs,

případně na vysypání nádoby

čerstvé maliny a borůvky na zdobení



Doba
vaření:
60 min.



Program: CAKE

Nastavení tlaku: ne

Smícháme vajíčka, mouku, mléko, olej, cukr krystal, prášek do pečiva a nejlépe ručním šlehačem nebo tyčovým mixérem vypracujeme na hladké těsto. Hrniec vymažeme máslem/tukem a vysypeme kokosem. V opačném případě použijeme pečící papír. Těsto rovnoměrně rozložíme na dno nádoby. Připravíme si směs z moučkového cukru a kokosu (125 g cukru + 125 g kokosu) a půlkou této směsi posypeme těsto v nádobě. Uzavřeme víko a nastavíme program „CAKE“ na 1 hodinu na 140 °C. Tlakový ventil přesuneme do polohy „otevřeno“ a stiskneme START. Po upečení otevřeme víko. Ještě za tepla pokryjeme řezy smetanou ke šlehání a zbylou směsí kokosu a cukru a pak je necháme vychladnout – nejlépe přímo v hrnci. Nakonec opatrně vyjmeme.



ECCG

MY WAY OF HOME

www.ecg-electro.eu