

NEZÁVISLOST
PROSTĚ *chutná*
O NĚCO LÉPE

RECEPTY PRO KRBOVÁ KAMNA



AUSTROFLAMM

www.austroflamm.com

40
LET

www.austroflamm.com

INOVATIVNÍ
KREATIVNÍ A
VKUSNÉ

→ I v jubilejním roce
"40 LET AUSTRÖFLAMMU"
nemáme nouzi o nové
nápady a těší nás vám
představit zbrusu novou
kuchačku pro krbová kamna!

*Věříme, že si užijete spoustu
zábavy při vaření a pečení
na vašich krbových kamnech!*



Mo Duo Cook

UŽÍT SI CHUTNÉ JÍDLO ZNAMENÁ *rozdmýchat oheň!*

NÁŠ TAJNÝ RECEPT

- Základní ingredience: jedny kamna (na dřevo), případně litinová kamna (na dřevo) nebo kombinovaná kamna (na dřevo/pelety) od Austroflammu v různých provedeních s pečicí troubou, varnou deskou nebo s plotýnkami, podle toho, co vám nejvíce vyhovuje.



CLOU COMPACT COOK



LUCY COOK



PALLAS



G 1



HEIDI BACK



PALLAS BACK



CLOU TRA BACK

NAŠE *žhavá* LITINOVÁ KAMNA S AKUMULACÍ XTRA!

SMAŽENÍ, DUŠENÍ, VAŘENÍ, PEČENÍ, OHŘÍVÁNÍ -
A SAMOZŘEJMĚ VYTÁPĚNÍ

Naše standardní nebo volitelné nástroje
vám to opravdu usnadní



XTRA

- *litinová nebo keramická plotna*
- *vnitřek trouby z patentovaného Keramottu = snadné čištění + vhodné pro potraviny*
- *Heat Memory System = akumulace tepla + úspora paliva pro vytápění*
- *Xtra technologie akumulace = eXtra dlouhá akumulace tepla + nízká spotřeba paliva*



Keramická plotna



Varné plotýnky



Pečící trouba



Clou Compact Cook

Vkusné VYLEPŠENÍ - KRBU!

NOVINKA! PEČÍCÍ TROUBA PRO KRBOVOU VLOŽKU

K dispozici pro některé modely krbových vložek

Pro vaši nezávislost jsme v Austroflammu připravili opravdovou lahůdku: **KRBOVOU VLOŽKU S PEČÍCÍ TROUBOU!**
Ideální produkt pro stavbu krbů - inovativní a individuálně variabilní!



Nová pečicí trouba pro krbové vložky vám umožní využít energii z krbové vložky pro plnohodnotné pečení v troubě.



Krbová vložka s pečicí troubou



ROZDĚLÍME SE S VÁMI
O NĚCO *opravdu chutného*

RECEPTY

Strana

10 - 13 Polévky

14 - 29 Hlavní jídla

30 - 39 Dezerty

ROZPALTE OHEŇ PRO VAŠE *kamnářské dobroty*



TIPY PRO „OHŇOTVŮRCE“

Pro ohřívání - topte předem 1/2 hodiny (cca 80°C)

Pro vaření - topte předem 1 hodinu (cca 200°C)

Tvrdé dřevo nebo velká polena = dlouhodobé teplo

Měkké dřevo nebo malá polínka = intenzivní teplo po kratší dobu

Otevření sekundárního přívodu vzduchu = intenzivní teplo

Zavření primárního a částečné uzavření sekundárního vzduchu = nízký výkon



TIPY PRO ŠÉFKUCHAŘE

Použijte černý plech na pečení + pečící papír.

Žárovzdorné nádobí: smaltované, nerezové nebo litinové.

Je-li to možné, vařte s pokličkou.

Nepoužívejte hliníkové nádobí - špatně přenáší teplo

→ Vařte v pozdější fázi spalování - optimální je, když je vyzdívka Keramott vypálená a světlá!

→ Plný (vysoký) výkon a po kratší dobu - např. pizza, polévky...

→ Nízký výkonu a po delší dobu - např. chléb, vepřová pečeně...

→ K tomu doporučujeme náš teploměr pro trouby!





S

Potěšující POLÉVKY

- 10 Polévka s krupicovými knedlíčky
- 10 Krémová polévka
- 11 Zeleninová nudlová polévka
- 12 Dýňová, cuketová a zeleninová polévka
- 13 Letní polévka



1 kg

TIPY NA TOPENÍ

Nechte shořet 1 kg třísek
a drobně nasekaných polínek



2 kg

Přiložte přibližně 2 kg polen

→ méně tepla a pomalu -

Primární vzduch otevřít, sekundární vzduch částečně zavřít

→ hodně tepla a rychle -

Sekundární vzduch otevřít



Krupicové knedlíčky POLÉVKA

INGREDIENCE

- 5 lžic krupice
- špetka soli
- 1 vejce
- špetka prášku do pečiva
- cca 1-2 litry hovězího
nebo zeleninového vývaru
- 2 mrkve (volitelně)

POSTUP

Všechny suroviny na knedlíčky dejte do mísy a dobře promíchejte. Nechte 10 minut odpočinout a poté pomocí dvou lžiček vytvarujte knedlíčky a vkládejte je do vroucí polévky. Podle chuti přidejte nakrájenou mrkev.

Přikryjte a dejte stranou. Nechte odstát ještě 10 minut.

Vařte na plotýnce vašich kamen - celková doba přípravy cca 20 minut

TIP: Servírujte s pažitkou!



Krémová POLÉVKA

INGREDIENCE

- 1/4 l vody
- 4 lžíce zakysané smetany
- 1 lžička hladké mouky
- sůl
- kmín

POSTUP

Dejte vodu s kmínem a solí do hrnce a nechte přejít varem. Smíchejte zakysanou smetanu a mouku, vmíchejte ji do hrnce a nechte 10 minut probublávat.

Vařte na plotýnce vašich kamen - cca 15 minut

TIP: Chutná opravdu dobře s chlebovými krutony!



Zeleninová nudlová **POLÉVKA**

INGREDIENCE

- polévkové nudle
- 2-3 mrkve, 1 pórek, hrášek nebo lusky
- cca 1-2 litry hovězího nebo zeleninového vývaru

POSTUP

Uvařte nudle - hrst na osobu v osolené vodě podle návodu na obalu.

Mrkev a pórek nakrájejte nadrobno.

Polévku se zeleninou přivedte k varu a vařte cca 5 minut.

Polévkou zalijte nudle a podávejte s pažitkou!

Vařte na plotýnce vašich kamen - celková doba přípravy cca 20 minut.

***TIP:** Výborně chutná i s tortellini!*





Dýně, cuketa a zelenina KRÉMOVÁ POLÉVKA

INGREDIENCE

- cca 1-2 kg zeleniny (dle vašeho výběru)
- 1 cibule, 1 stroužek česneku
- trochu olivového oleje nebo másla
- 1/4 l mléka
- cca 1 litr vydatného vývaru (zeleninový/hovězí)
- 2 plátky toastu
- pro doladění chuti chilli, zázvor, smetanu na zahuštění...



POSTUP

Na rozpáleném tuku lehce osmahněte nakrájenou cibuli a česnek. Přidejte nakrájenou zeleninu. Přilijte vývar a mléko a přiveďte k varu. Přidejte 2 plátky toastu. Vařte cca 15 minut. Rozmixujte ručním mixérem do pěny, dochuťte a zjemněte smetanou.

Vařte na plotýnce vašich kamen - celková doba přípravy cca 25 minut.

TIP: Podávejte s čerstvým chlebem, krutony, dýňovými semínky...

Letní

POLÉVKA

INGREDIENCE

- 1 cibule
- 2 brambory, 2 kedlubny a 2 mrkve
- 1 lžíce másla a hladké mouky
- 400 ml vody
- špetka soli a pepře
- 4 lžíce nasekané petrželky
- 1 kostka bujón zeleninového vývaru

POSTUP

V hrnci rozpustíte máslo a krátce osmahněte nakrájenou cibuli. Zaprašte moukou a osmažte dozlatova. Přilijte vodu a dobře promíchejte metličkou. Přidejte nakrájenou zeleninu a dochutíte vývarem, solí, pepřem a vařte cca 15 minut. Nakonec přisypte nasekanou petrželku.

Vařte na plotýnce vašich kamen - celková doba přípravy cca 25 minut.

***TIP:** Květák je vynikající alternativou kedlubny!*





S

Hlavní jídla BEZMASÁ A S MASEM

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|------------------------|
| 16 | Křupavý chléb a housky | 23 | Křupavá vepřová pečeně |
| 17 | Pikantní kukuřičné muffiny | 24 | Pečený losos |
| 17 | Pečivo a croissanty k snídani | 25 | Pstruh na bylinkách |
| 18 | Tarte flambée | 26 | Italská bruschetta |
| 19 | Kamnářská pizza | 26 | Zapečené těstoviny |
| 20 | Kuřecí prsíčka | 27 | Špagety s bazalkou |
| 20 | Fillet steak | 28 | Zeleninové noky |
| 21 | Pečený burger | 29 | Pečené brambory |
| 22 | Balzamikové hovězí ragú | 29 | Plněná zelenina |
| 22 | Rychlý chalupářský guláš | | |

TIPY NA TOPENÍ



1 kg

Nechte shořet 1 kg třísek
a drobně nasekaných polínek



2 kg

Přiložte přibližně 2 kg polen

→ méně tepla a pomalu -

Primární vzduch otevřít, sekundární vzduch částečně zavřít

→ Hodně tepla a rychle -

Sekundární vzduch otevřít



Křupavý

CHLÉB/HOUSKY

INGREDIENCE

- 1/2 kg bílé nebo žitné mouky (nebo směs obou)
- 1/2 kostky čerstvého droždí nebo 1 sáček sušeného
- 1/2 lžičky cukru
- 350 ml vlažné vody
- 1 lžička soli

MOŽNÉ PŘÍSLADY DO TĚSTA: bylinky, koření, kostičky slaniny, ořechy, olivy, sušená rajčata ...

POSTUP

Do mísy dejte sůl a mouku. Rozdrobte droždí do cukrové vody a přidejte k mouce. Uhněťte hladké těsto (ručně nebo pomocí hnětacího robota), přikryjte ho a nechte ho hodinu kynout na teplém místě. Poté těsto znovu prohněťte a přendejte do pečicí formy nebo z něj vytvarujte bochník nebo malé housky. Podle chuti posypte semínky, mákem, hrubozrnnou solí a přeneste na pečicí plech.

Vložte do trouby vašich kamen při 250°C přibližně na hodinu (podle velikosti bochníku) nebo na 30 minut v případě housek.

TIP: Pro obzvlášť nadýchaný bochník vložte do trouby misku s vodou! Pokud těsto uchováte na chladném místě, můžete si upéct čerstvý chléb i další den.



Pikantní

KUKUŘIČNÉ MUFFINY

INGREDIENCE

- 100 g hladké mouky
- 70 g kukuřičné mouky (jemná polenta)
- 1 lžička prášku do pečiva
(v případě potřeby o něco více)
- špetka soli
- 6 lžic strouhaného pikantního sýra
- 30 g konzervované kukuřice
- 2 vejce (rozšlehaná)
- 5 lžic mléka
- 4 lžíce oleje

POSTUP

V míse promíchejte prosátou mouku, prášek do pečiva a sůl. Přidejte kukuřičnou mouku, sýr a kukuřici a uprostřed utvořte důlek. Smíchejte vejce, mléko a olej a přilejte do mísy k ostatním surovinám. Pomocí dřevěné vařečky promíchejte, ale nemíchejte příliš prudce. Nandejte směs do připravených forem a pečte 20 minut dokud muffiny nevyskočí a nezezlátnou. Vyjměte poté z trouby a servírujte zatepla.

Pečte v předehřáté troubě na 180°C přibližně 30 minut.

TIP: Do směsi přidejte kostičky slaniny! Servírujte s čerstvým salátem a večere je hotová! Pro bezlepkové muffiny použijte jen kukuřičnou mouku!



Snídaně

PEČIVO

INGREDIENCE

- pečivo k dopékání

POSTUP

Postupujte podle pokynů na obalu a vložte jej do trouby.

Předehřejte troubu na 180°C a pečte cca 15 minut.

TIP: Takto si perfektně připravíte k snídani i croissanty!



Tarte

FLAMBÉE

INGREDIENCE

- 400 g hladké mouky
- 250 ml vody
- 2 lžíce olivového oleje

NÁPLŇ: 2 hrnky čerstvé smetany,
200 g kostiček slaniny, 2 cibule, petržel, sůl, pepř

POSTUP

Z mouky, vody, špetky soli a cca 2 lžic olivového oleje uhnětíte těsto (ručně nebo pomocí hnětacího robota). Poté je rozdělíte na stejně velké kousky, rozválejte na tenké placky a položte na plech na pečící papír. Smetanu osolte a opepřete a lžící ji naneste na těsto. Tarte flambée doplňte nakrájenou cibulí (nebo pórkem), slaninou a petrželkou.

Přehřejte troubu na cca 190°C a pečte cca 25 minut.

TIP: Tento tarte koláč je vynikající všestranný pokrm, ať už se zeleným chřestem a krevetami, lososem ..., nebo na sladko s ovocem, ořechy, medem a skořicí!



Kamnářská-

PIZZA

INGREDIENCE

- 500 g hladké mouky a další na hnětení těsta
- 250 ml vlažné vody
- 1/2 kostky čerstvého nebo 1 sáček sušeného droždí
- 1 lžička soli
- špetka cukru
- 1 lžíce oleje

NÁPLŇ: Těsto potřete rajčatovým protlakem se solí, pepřem, česnekem a bazalkou. Navrch pokládejte mozzarellu nebo sýr, salám či plátky šunky, cherry rajčata, česnek a žampiony ... čerstvou mozzarellu, sýr feta či balkánský sýr, rukolu a prosciutto můžete použít na zdobení pizzy po upečení.

POSTUP

Droždí nechte rozpustit spolu s cukrem ve vlažné vodě na 10-15 minut. Poté přidejte mouku, olej a sůl a hněťte, dokud nevzejde hladké těsto (ručně nebo pomocí hnětacího robota). Přikryjte a nechte na teplém místě (okolo 35°C) kynout přibližně 40 minut. Těsto rozválejte na plechu na tenkou placku, potřete protlakem a přidejte ingredience náplně!

Pečte v troubě vašich kamen přibližně 25 minut na 250°C dokřupava.

TIP: Připravte 2 velké pizzy nebo 4 malé.



Kuřecí

PRSA

INGREDIENCE

- 4 kuřecí prsa
- sůl, pepř, mletá paprika
- podle chuti: tymián, rozmarýn, plátky citronu
- olivový olej
- brambory, zelenina dle vašeho výběru - dýně, mrkev, kedlubny, fazolové lusky ...

POSTUP

Smíchejte olej s kořením. Vložte kuřecí prsa a omyté půlky neloupaných brambor do pekáče a přelijte marinádou. Přidejte snítky tymiánu a rozmarýnu. Deset minut před koncem pečení vložte do pekáče zbylou nakrájenou zeleninu.

Pečte v troubě vašich kamen přibližně 30 minut na 200°C.

TIP: Servírujte se sklenkou Chardonnay



Fillet

STEAK

INGREDIENCE

- hovězí fillet steak
- Fleur de Sel (hrubozrnná sůl)
- grilovací koření barbecue (podle chuti)
- řepkový olej
- pepř
- česnek
- 2 rajčata

POSTUP

Maso o pokojové teplotě okořeňte, nakrájejte brambory na plátky a vše vložte do pekáče.

Pečte cca 15 minut v troubě vašich kamen na 250°C.

Vyjměte z trouby, přikryjte poklicí a ještě chvilku nechte odpočívat.

TIP: Servírujte s bílým chlebem, bylinkovým máslem, lahodným salátem nebo dušenou zeleninou, ochucenou a přidanou 5 minut před koncem pečení!



Pečený

BURGER

INGREDIENCE

- 6 burgerových bulek
- 500g mletého masa -
hovězího nebo smíchaného s vepřovým
- 1 cibule
- 4 lžíce oleje
- 1 vejce
- 2 lžíce hořčice
- sůl, pepř
- 6 plátků sýra

POSTUP

Nakrájejte nadrobno cibuli, přidejte maso, hořčici a vejce, okořeňte a důkladně promíchejte. Vytvarujte ploché placičky a upečte je v zapékací misce nebo na plechu s trochou oleje dozlatova. Položte placičky na spodní polovinu housky, přikryjte ji plátkem sýra a opékejte dalších 5 minut. Horní půlky bulek můžete současně také krátce opéct.

Celková doba pečení v troubě vašich kamen cca 25 minut na 250°C.

TIP: Přidejte omáčku, hlávkový salát a zeleninovou oblohu podle chuti - zaklopte horní půlkou bulky - a můžete jít na to!





Balzamikové HOVĚZÍ RAGÚ

INGREDIENCE

- 250 g cibule
- 400 g mrkve
- 800 g hovězího masa
- sůl, pepř, snítky rozmarýnu
- 3 lžíce olivového oleje a rajčatového protlaku
- 500 ml masového vývaru
- po 100 ml balzamikového octa a červeného vína

POSTUP

Maso osmahněte v pekáči s olivovým olejem a nadrobno nakrájenou cibulí. Přidejte mrkev a rajčatový protlak a podlijte balzamikovým octem. Přidejte masový vývar, snítky rozmarýnu a červené víno, přikryjte a vložte do trouby.

Pečte přikryté v troubě vašich kamen
přibližně 2,5 hodiny na 180°C.

***TIP:** Servírujte se špeclemi, bramborovým knedlíkem, bagetou, salátem...*

Rychlý CHALUPÁŘSKÝ GULÁŠ

INGREDIENCE

- 1/2 kg hovězího masa na guláš
- 1 balení gulášové směsi
- 1 l vody

POSTUP

Všechny suroviny dejte vařit do kastrolu, přikryjte a nechte dusit cca 2,5 hodiny (podle potřeby přidejte vodu).

Vařte přibližně 2-2,5 hodiny v troubě
nebo na plotýnce vašich kamen.

***TIP:** K tomuto pokrmu se skvěle hodí těstoviny, brambory, bílý chléb a salát.*



Křupavá VEPŘOVÁ PEČENĚ

INGREDIENCE

- cca 1,5 kg vepřové kýty / krkovice
s kostí a kůží nakrojenou křížem
- 2 cibule, 3 mrkve, 2 stroužky česneku
- 2 lžice kmínu, sůl, pepř, máslo
- 500 ml zeleninového nebo masového vývaru
(část možno nahradit pivem)

POSTUP

Maso dobře potřete česnekem, kmínem a solí, vložte do pekáče spolu s trochou másla a přikryjte pokličkou. Přidejte nahrubo nakrájenou mrkev, cibuli a česnek. Po cca hodině přilijte vývar. Přibližně 1/4 hodiny před koncem pečení rozdmýchejte více oheň - pro křupavé opečení - a dopečte na 250°C.

Pečte v troubě vašich kamen přibližně na 180°C + 15 minut na 250°C.

TIP: *Do pokrmu lze hodinu před dopečením přidat i na půlky nakrájené brambory. Také se k tomu skvěle hodí houskový knedlík a vařené bílé zelí.*



Pečený

LOSOS

INGREDIENCE

- 4 filety z lososa
- trochu tymiánu
- sůl
- pepř
- 6 lžic olivového oleje
- citrón

POSTUP

Smažte na pánvi filety lososa kůží dolů s trochou olivového oleje, až budou křupavé. Poté je vložte do pekáče a pečte je v troubě kůží nahoru. Olivový olej smíchejte se solí, pepřem a tymiánem a zalijte lososa. Chřest nebo jinou zeleninu přidejte do pekáče 10 minut před dopečením.



Předsmažené filety pečte v troubě 10 minut při 250°C.
Syrové filety pečte v troubě 20 minut při 250°C.

TIP: Výtečně chutná i s rizotem.

Bylinkový PSTRUH

INGREDIENCE

- 2 pstruhy
- citronová šťáva
- sůl
- trochu bílého pepře
- 3-4 lžíce hladké mouky
- dostatek čerstvých bylinek
- 1-2 stroužky česneku
- 3 lžíce oleje
- 1 lžíce másla



POSTUP

Pstruhy omyjte a uvnitř potřete citronovou šťávou, osolte a opepřete. Naplňte je bylinkami a česnekem. Rozmíchejte mouku se solí a obalte v ní pstruhy z obou stran. Rozpalte olej a přidejte máslo. Pstruhy osmažte z obou stran a poté pečte v troubě 15 minut na 200 stupňů.

Při přípravě na plotýnce (osmažení), pečte v troubě 15 minut na 200°C.

Případně vložte přímo do pekáče do trouby vašich kamen a pečte 25 minut při 200°C.

***TIP:** Hodí se s vařeným bramborem s petrželkou nebo s dušenou zeleninou..*

Oblíbená italská

BRUSCHETTA

INGREDIENCE

- 6 plátků chleba (bílého nebo tmavého)
- česnek, olivový olej

NÁPLŇ

- 4-6 rajčat
- olivy, 1/2 cibule
- bazalka, sůl
- čerstvě mletý pepř

POSTUP

Smíchejte olej s česnekem a potřete jím plátky chleba. Opečte je v troubě dozlatova. Nakrájejte rajčata a cibuli, přidejte bazalku a koření a naaranžujte na horký chléb. Ozdobte olivami a lístky bazalky.

Pečte v troubě vašich kamen 10 minut na 250°C.

TIP: Chutná výborně s nejrůznější náplní - avokádo, okurka, paprika, sýr feta ...



Zapečené

TĚSTOVINY

INGREDIENCE

- 300 g těstovin (kolínka, fusilly apod.)
- 200 ml hutného vývaru
- cca 150 g strouhaného sýra
- 150 ml smetany nebo mléka
- 1 lžíce mouky
- pepř, rajčata, pažitka, brokolice, chřest, kukuřice, jarní cibulka, šunka, bylinky ...

POSTUP

Těstoviny zalijte vývarem a vložte do zapékací mísy. Dvacet minut před koncem pečení smíchejte mouku se smetanou a vmíchejte ji do mísy. Přidejte šunku, papriku, kukuřici ... podle chuti. Posypejte sýrem. Často míchejte.

Pečte v troubě vašich kamen 35-40 minut na cca 200°C.

TIP: Podávejte s křupavým salátem!



Bazalkové

ŠPAGETY

INGREDIENCE

- 400 g těstovin
- 800 g koktejlových rajčat
- 250 g mozzarely
- 4 lžíce bazalkových lístků
- 2 lžíce oleje
- 2 špetky soli
- 1 špetka pepře

POSTUP

Těstoviny uvařte v osolené vodě podle návodu na obalu a sceďte je. Rajčata rozkrojte na půlky. Mozzarellu nakrájejte na malé kostičky a lístky bazalky na tenké proužky. Na pánvi rozpalte olej, krátce na něm orestujte rajčata a vmíchejte těstoviny. Přidejte mozzarellu a lístky bazalky a míchejte, dokud se mozzarella neroztáhne na vlákna. Podle chuti osolte a opeřete.

Připravujte na plotně vašich kamen.

***TIP:** Do připraveného bazalkového suga přidejte rozpůlená rajčata a bazalku, zahřejte a přelijte jím horké špagety.*



Vegetariánské GNOCCHI

INGREDIENCE

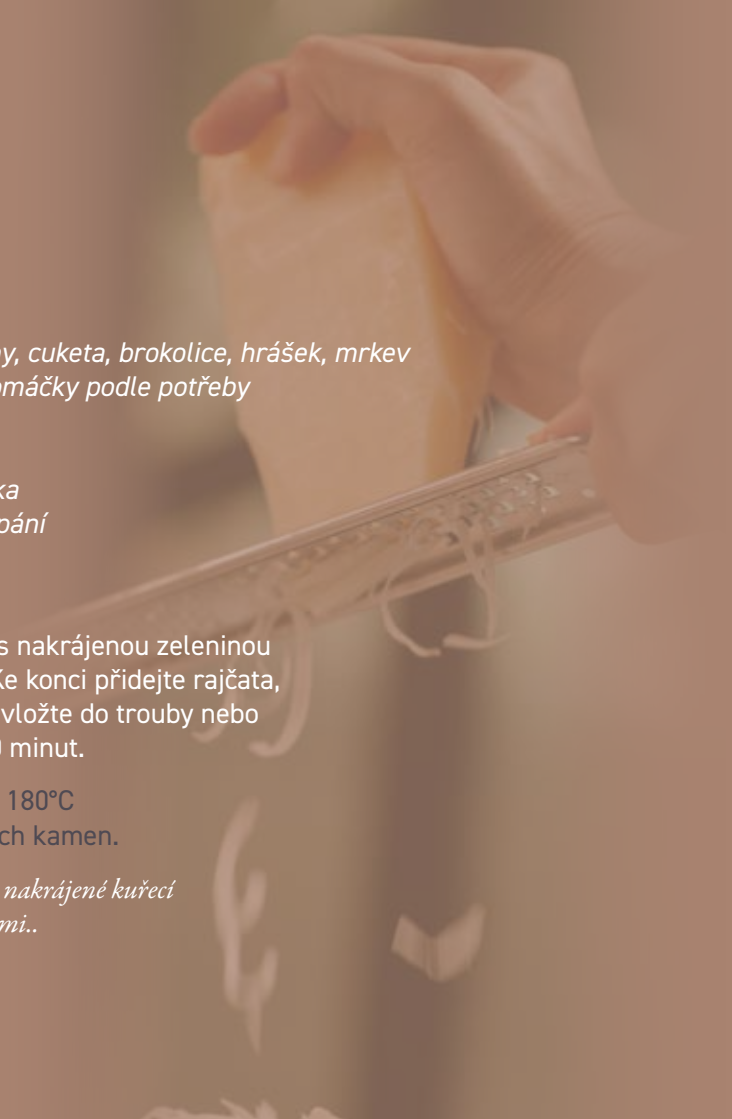
- 300 g gnocchi
- 1 malá cibule (pórek)
- 1 stroužek česneku
- zelenina podle chuti: žampiony, cuketa, brokolice, hrášek, mrkev
- olivový olej, 1-2 lžice sójové omáčky podle potřeby
- rajčata
- sůl, mletý pepř
- italské bylinky, čerstvá bazalka
- strouhaný parmezán na posypání

POSTUP

Cibuli, česnek a gnocchi spolu s nakrájenou zeleninou osmahněte na olivovém oleji. Ke konci přidejte rajčata, dochuťte, přikryjte pokličkou a vložte do trouby nebo nechte vařit na okraji plotny 10 minut.

Celkový čas je cca 15 minut při 180°C na plotýnce nebo v troubě vašich kamen.

***TIP:** Pro milovníky masa – smažte nakrájené kuřecí nebo krůtí maso s hlavními přísadami..*



Pečené

BRAMBORY

INGREDIENCE

- 4-6 velkých brambor
- olivový olej
- sůl, čerstvě mletý pepř
- 2 snítky rozmarýnu

POSTUP

Brambory nakrájejte na plátky a pokapejte olivovým olejem. Osolte a opepřete je. Pečte v zapékací míse s několika snítkami rozmarýnu.

Pečte v troubě vašich kamen cca 30 minut na přibližně 250°C.

TIP:

*Hodí se k tomu dip
ze zakysané smetany
a italského koření
nebo křenu
čr uzžený losos se
sezónním salátem.*



Plněná

ZELENINA

INGREDIENCE

- Vyberte 6-8 kusů zeleniny
- papriky (bez semínek)
 - rajčata (odstraňte dužinu)
 - cuketa nakrájená na kusy 10 cm (bez semínek)

NÁDIVKA

- 150 g mletého masa, 70 g strouhaného sýra nebo kostičky feta sýra, 1 vejce, 1 rohlík nakrájený na kostičky a trochu mléka

POSTUP

Všechny suroviny nádivky smíchejte dohromady, dochuťte bazalkou, tymiánem, česnekem, petrželkou, pepřem a solí. Nádivkou naplňte zeleninu (papriku, rajčata, cuketu) a vložte ji do zapékací mísy s trochou olivového oleje nebo másla.

Pečte v troubě vašich kamen cca 20 minut na 250°C.

TIP: Pro vegetariánskou alternativu nahraďte maso vařenou rýží nebo bulgurem, které byly předvařeny po dobu 10 minut.

Podávejte s rajčatovou omáčkou - 5 minut před koncem vaření nalijte 1 sklenici do misky.





S

Na závěr NĚCO SLADKÉHO

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|------------------|
| 32 | Lahodné muffiny | 36 | Medový perník |
| 33 | Tvarohový koláč se skořicí a jablky | 37 | Císařský trhanec |
| 34 | Bábovka | 38 | Pečená jablka |
| 35 | Bleskový dort | 38 | Mandlový punč |
| 36 | Hvězdné sušenky | 39 | Lesní svařák |
| | | 39 | Vánoční koktejly |

TIPY NA TOPENÍ



1 kg

Nechte shořet 1 kg třísek a drobně nasekaných polínek.



2 kg

Přiložte přibližně 2 kg polen

→ méně tepla a pomalu -

Primární vzduch otevřít, sekundární vzduch částečně zavřít

→ hodně tepla a rychle -

Sekundární vzduch otevřít



Čerstvé MUFFINY

INGREDIENCE

- 300 g polohrubé mouky
- 250 g másla (nebo margarinu)
- 200 g cukru
- 120 ml mléka
- 4 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 1 špetka soli
- máslo (na vymazání formy)
- 100 g čokoládových lupínků, ovoce, ořechů ...

POSTUP

Rozšlehejte vejce do pěny a vmíchejte do nich změkklé máslo, cukr, vanilkový cukr a špetku soli. Pomalu přidávejte mléko a stále šlehejte. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a vmíchejte. Směs naplňte do vymazaných forem na muffiny (cca 16 ks). Podle potřeby přidejte do směsi čokoládové lupínky, ovoce nebo ořechy.

Pečte v troubě vašich kamen 15-18 minut na 200°C.

***TIP:** Ozdobte moučkovým cukrem, šlehačkou, čokoládovou polevou, ovocem ...*



Skořicový a jablečný CHEESECAKE

INGREDIENCE

- 200 g mouky
- 75 g másla
- 75 g cukru
- 1 vejce
- 1 lžička prášku do pečiva

NÁPLŇ

- 500g nízkotučného tvarohu, 190 g cukru, 3 vejce
- 1 velké jablko - případně borůvky, třešně
- 2 lžičky citronové šťávy, 2 sáčky vanilkového cukru
- 1 lžička skořice (volitelně)

TĚSTO: Všechny ingredience uhněteme pomocí hnětače na těsto. Vyválíme a vyložíme dno předem vymazané dortové formy a těsto přitlačíme po straně nahoru tak, aby vytvořilo boky.

POSTUP: Vejce rozšleháme do pěny a vmícháme všechny ostatní ingredience. Nakonec vložíme kousky jablek a přendáme do dortové formy.

Pečte v troubě vašich kamen přibližně 140 minut na 180°C.

TIP: Nechte koláč pomalu vychladnout mírným pootevřením dvířek trouby!



Vaječný likér a čokoláda

BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 250 g cukru
- 250 g mouky (polovina může být nahrazena třeba kukuřinou moukou)
- 5 vajec
- 1/4 l vaječného likéru
- 1/4 l oleje
- 1/2 sáčku prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžice kakaa
- podle chuti trochu rumu



POSTUP

Vejce, cukr a vanilkový cukr smíchejte a vyšlehejte do pěny.

Pomalu přidávejte olej. Jemně vmíchejte mouku smíchanou s práškem do pečiva, vaječným likérem, kakaem a rumem. Směs nalijte do vymaštěné formy na bábovku.

(Rozdělte směs a kakao vmíchejte jen do poloviny. Pak střídavě lejte obě poloviny směsi do formy. Vznikne vám krásná mramorová bábovka).

Pečte v předehřáté troubě vašich kamen přibližně 60 minut na 180°C.

TIP: *Bábovku ozdobte ovocným želé a čokoládovou polevou nebo podávejte s posypaným moučkovým cukrem a šlehačkou.*



Lehký DORT

INGREDIENCE

- 5 vajec
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 1/2 sáčku pudinkového prášku
- 1 šálek mouky
- 1 šálek cukru
- 1/2 šálku vody
- 1/2 šálku oleje
- 1/2 šálku mletých ořechů, kakaa nebo kokosu
(1 šálek = 250 ml)

POSTUP

Vejce ušlehejte v mixéru do pěny. Přidejte cukr, pomalu přilévejte olej a při nízkých otáčkách vmíchejte ostatní přísady. Směs nalijte do vymazané a vysypané dortové formy ve tvaru srdce. Lze samozřejmě použít i jiné tvary formy.

Pečte v troubě vašich kamen přibližně 60 minut na 180°C.

TIP: Nechte vychladnout a plňte/zdobte dle libosti.



Hvězdičkové SUŠENKY

INGREDIENCE

- 100 g cukru
- 200 g studeného másla
- 300 g mouky
- 1 vejce

POSTUP

Přísady smíchejte a hnětте tak dlouho, dokud nevznikne hladké těsto. Nechte ho hodinu odstát. Vyválejte ho na pomoučeném povrchu do placky a vykrajujte oblíbené tvary.

Pečte v troubě vašich kamen cca 8-10 minut na 180°C.

TIP: Ozdobte moučkovým cukrem, čokoládovou polevou, oříšky...
Také lahodné: 2 sušenky slepte s trochou marmelády (džem rozehřejte s trochou rumu v troubě kamen).



Medový PERNÍK

INGREDIENCE

- 250 g žitné mouky
- 50 g cukru
- 1 lžíce perníkového koření
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 25 g másla
- 120 g medu
- 1 vejce
- 1 lžíce vody
- vejce na potření (rozšlehané)



POSTUP

Mouku, cukr, jedlou sodu, koření a máslo prohnětте. Med mírně zahřejte, smíchejte s vejcem a pomalu zapracujte do těsta. Těsto zpracujte ručně nebo pomocí tyčového mixéru a nechte ho 3 hodiny odpočinout. Poté vyválejte, ale ne příliš tence a vykrajujte pomocí vykrajovátek různé tvary. Vložte je na plech na pečicí papír a potřete rozšlehaným vejcem.

Pečte v troubě vašich kamen 10-12 minut na 180°C.

TIP: Pokud perník ztuhl - jednoduše vložte polovinu jablka do formy na sušenky.

Císařský- TRHANEC

INGREDIENCE

- 4 vejce
- 4 lžíce mouky
- 1 lžíce cukru krystal
- 60 ml mléka
- vanilkový cukr
- rozinky (volitelně)
- máslo (na pečení)
- moučkový cukr, drcené mandle

POSTUP

Bílky vyšlehejte se lžící cukru do tuha. Opatrně vmíchejte další přísady včetně rozinek, pokud je chcete. Vymažte pánev, nalijte do ní těsto a pečte v troubě dozlatova. Pomocí stěrky roztrhejte upečené těsto na kousky, obraťte je a posypte moučkovým cukrem (podle chuti posypte i drcenými mandlemi). Nechte pak ještě v troubě zkaramelizovat.

Pečte v troubě vašich kamen přibližně 20 minut na 200°C.

***TIP:** Podávejte s moučkovým cukrem a kompotem (jablka, švestky, třešně) nebo kopečkem vanilkové zmrzliny.*



Pečená JABLKA

INGREDIENCE

- jablka
- 2 lžičky hnědého cukru
- máslo

*NÁPLŇ dle vlastního výběru:
Marcipán, oříšky, rozinky ...*

POSTUP

Vydlebejte jádřince a naplňte jablka podle chuti. Jablka vložte do zapékací mističky vymazané máslem a vysypané hnědým cukrem.

Pečte v troubě vašich kamen přibližně 20 minut na 250°C.

TIP: Před konzumací posypte jablka skořicí a cukrem nebo je podávejte s vanilkovým krémem. Dobrou chuť!



Madlový PUNČ

INGREDIENCE

- 1 l ovocného nebo zimního čaje
- 1/2 l pomerančové šťávy
- 1 tyčinka skořice
- 3 hřebíčky
- 2 lžíce medu nebo cukru
- 3 pomeranče (vymačkané a na dekoraci)
- 1 citron (vymačkaný)
- blanšírované mandle

POSTUP

Vše ohřejeme v hrnci.

Vařte na plotýnce vašich kamen.

TIP: S panákem rumu vás opravdu zabřeje!



Lesní SVAŘÁK

INGREDIENCE

- 1 l slézového čaje nebo šípkového čaje
- 1 hřebíček
- 1 tyčinka skořice
- 500 ml červeného vína
- 200 ml vody
- 250 g lesních plodů (mražených nebo čerstvých)
- 100 g cukru krystal

POSTUP

Všechny suroviny vložte do hrnce a přiveďte k varu.

Připravujte na plotýnce vašich kamen.

TIP:
Ozdobte tyčinkou skořice!



Vánoční KOKTEJL

INGREDIENCE

- 1 limetka
- 250 ml brusinkové šťávy
- 250 ml jablečného džusu
- 1/2 tyčinky skořice
- 40 g brusinek
- 40 g mandlí

POSTUP

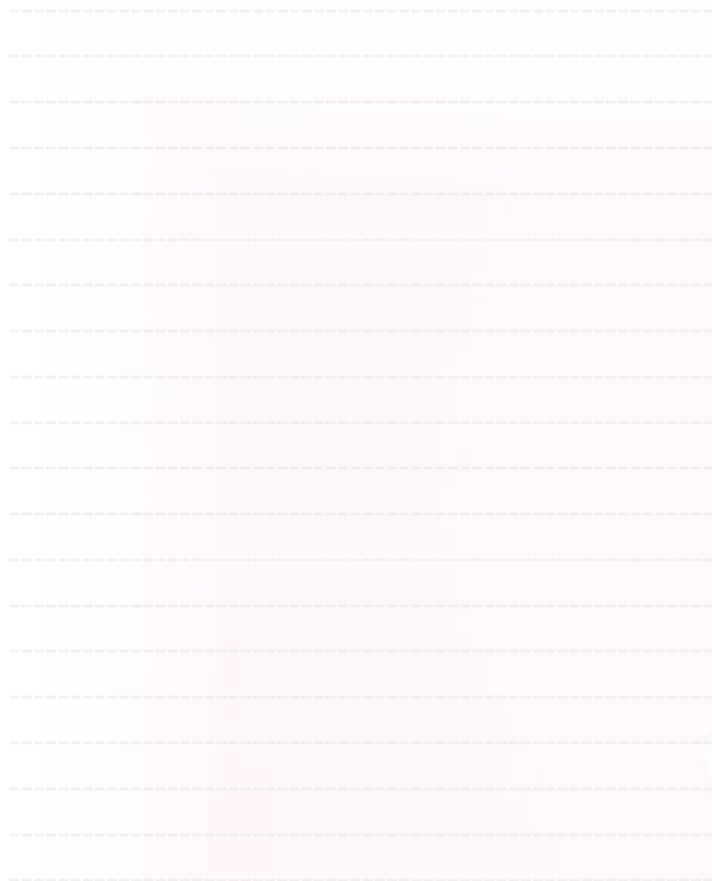
Limetku jemně oloupejte a vymačkejte z ní šťávu. Vložte kůru a ostatní suroviny do hrnce, přiveďte k varu a nechte stát na kraji plotny na mírném ohni 5 minut.

Připravujte na plotýnce vašich kamen.

TIP: Vychladte a podávejte se šumivým sektem.







BOŽSKÉ *teplo.*
VZNEŠENÉ POHODLÍ

Smyslem našich multifunkčních kamen je pomoci vám
POHODLNĚ TOPIT A VAŘIT a zároveň ŠETŘIT PENÍZE.



4
LET

www.austroflamm.com

ČAS PLYNE ALE
DOBRÁ *chut'* ZŮSTÁVÁ!



AUSTROFLAMM

www.austroflamm.com