



Kuracia quesadilla



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Kuracia quesadilla



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 10 minút/Smaženie: 6 minút



Počet porcií: 2

*2 tortilly (20 cm priemer)
60 g strúhaného syra čedar
50 g vareného kuracieho mäsa
natrhaného na kúsky*

*Na podávanie: kyslá smotana,
nakladané čili papričky jalapenos,
salsa a koriander*

Postup

1. Polovicu každej tortilly posypte syrom. Pridajte kuracie mäso a preložte.
2. Stlačte tlačidlo teplovzdušného fritovania, nastavte teplotu na 220 °C a čas smaženia 6 minút. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom vložte naplnené tortilly na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. V polovici smaženia tortilly otočte.
3. Hotové zapečené tortilly nakrájajte a podávajte ozdobené kyslou smotanou, nakladanými čili papričkami jalapenos, salsou a koriandrom.



Plnené pečené zemiaky



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Plnené pečené zemiaky



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 10 minút/Pečenie: 1 hodina



Počet porcií: 4

4 plátky slaniny
4 väčšie zemiaky (asi 280 g každá)
1 lyžica olivového oleja
200 g nastrúhaného syra čedar
120 g kyslej smotany

1 jarná cibuľka, nakrájaná na tenké plátky
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

Postup

1. Vyberte SMART COOK BACON a ovládačom ADJUST nastavte 4 plátky. Kombinovanú panvicu na pečenie vložte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať na asi 3 minúty. Plátky slaniny rozložte na predhriatu panvicu na pečenie v jednej vrstve. Stlačte tlačidlo START a opekajte asi 5 minút. Odoberte z panvice a nahrubo nasekajte.
2. Stlačte tlačidlo rýchlej kombinovanej prípravy a nastavte teplotu na 200 °C a čas prípravy 45 minút. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať.
3. Každý zemiak prepichnete 4- až 5-krát vidličkou alebo nožom. Potrite celý zemiak olejom a okoreňte soľou a čiernym korením. Vložte zemiaky na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
4. Nechajte upečené zemiaky vychladnúť asi 3 minúty a potom ostrým nožom narežte do kríža hornú časť každého zemiaka. Mierne stlačte, aby sa roztvorili. Nasypťe do vzniknutého otvoru syr.
5. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej rúry a nastavte výkon 100 % a čas prípravy 30 sekúnd. Stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
6. Podávajte upečený zemiak ozdobený kyslou smotanou, slaninou a jarnou cibuľkou.



Frittata s artičokmi



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Frittata s artičokmi



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 15 minút/Pečenie: 30 minút



Počet porcií: 4

Suroviny

6 veľkých vajec

180 ml šľahačky

120 g strúhaného syra čedar

1 jarná cibulka, nakrájaná na tenké plátky

1 strúčik cesnaku, rozdrvený

3 stonky listového kelu, bez listovej časti, nakrájané na väčšie kúsky

190 g pohár marinovaných srdiečok artičok, scedené, rozpoľené

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

Postup

1. Vo veľkej mise vyšľahajte vajcia a šľahačku. Pridajte polovicu nastrúhaného syra, cibulku a cesnak. Okoreňte soľou a čiernym korením.
2. Zľahka vymažte okrúhlu formu (priemer asi 24 cm), vhodnú na prípravu v mikrovlnnej rúre. Na dno formy rozložte stonky kelu a zalejte vaječnou zmesou. Rozložte artičoky a zasypte zostávajúcim syrom.
3. Stlačte tlačidlo rýchlej kombinovanej prípravy a nastavte teplotu na 180 °C a čas prípravy 30 minút. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Hneď ako je panvica predhriata, položte na ňu formu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
4. Pred podávaním nechajte asi 5 minút stáť.



Šalát z ružičkového kelu so zálievkou z granátového jablka



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage

Šalát z ružičkového kelu so zálievkou z granátového jablka



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 15 minút/Smaženie: 20 minút

 Počet porcií: 4

300 g ružičkového kelu, rozpoleného

1 lyžica olivového oleja

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

20 g miešaných lístkov šalátu

2 lyžice opečených plátkov mandlí

40 g kozieho syra

Zálievka z granátového jablka

1 lyžica octu z červeného vína

2 lyžičky melasy z granátového jablka

1 lyžička javorového sirupu

½ lyžičky dijonskej horčice

½ lyžičky čerstvých lístkov tymianu

1 lyžica olivového oleja

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

Postup

1. Do stredne veľkej misy vložte ružičkový kel a olej. Okoreňte soľou a čiernym korením a dobre premiešajte.
2. Stlačte tlačidlo teplovzdušného fritovania, nastavte teplotu na 200 °C a čas smaženia 20 minút. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom rozložte v jednej vrstve ružičkový kel rozkrojený stranou dole na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí. V polovici prípravy ružičkový kel otočte.
3. **Príprava zálievky z granátového jablka:** Do menšej misy vložte ocot, melasu, javorový sirup, horčicu a tymian a dobre vyšlahajte. Pridajte olej a znovu vyšlahajte, aby sa suroviny riadne spojili. Okoreňte soľou a čiernym korením.
4. Opečený ružičkový kel preložte do stredne veľkej misy, pridajte lístky šalátu a zálievku. Podávajte ozdobené plátkami mandlí a kozím syrom.



Steak z karfiolu s červenou štiplavou omáčkou Zhug



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Steak z karfiolu so štiplavou omáčkou Zhug



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 20 minút/Smaženie: 25 minút

 Počet porcií: 4

*1 stredne veľký karfiol (asi 800 g)
2 lyžice olivového oleja
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na
dochutenie*

*Štiplavá omáčka Zhug
4 dlhé červené čili papričky, nakrájané
na väčšie kúsky
15 g lístkov koriandra
1 strúčik cesnaku, rozdrvený
½ lyžičky mletého koriandra
½ lyžičky mletej rasce
1 ½ lyžičky morskej soli
2 lyžice olivového oleja
1 lyžice citrónovej šťavy*

Postup

- Štiplavá omáčka Zhug:** Vložte všetky suroviny do nádoby food procesora a rozmixujte, kým sa suroviny nespoja. Preložte do malej misky, zakryte a uložte nabok.
- Z karfiolu odstráňte listy a hlúb tak, aby hlava zostala v celku. Nakrájajte karfiol na asi 4 cm hrubé plátky. Plátky potrite z oboch strán olejom. Okoreňte soľou a čiernym korením.
- Stlačte tlačidlo teplotovzdušného fritovania, nastavte teplotu na 230 °C a čas smaženia 25 minút. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom rozložte plátky karfiolu na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí. V polovici prípravy karfiol otočte.
- Podávajte so štiplavou omáčkou Zhug.

Tip: Kúsky karfiolu potrite olivovým olejom a vložte ich na panvicu na pečenie. Smažte asi 15 minút dozlata.



Kurča pre jedného



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage

Kurča pre jedného



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 10 minút/Varenie: 9 minút



Počet porcií: 1

1 kuracie prsia (asi 225 g), nakrájané na prúžky 1 cm

170 g sladkých zemiakov, olúpaných, nakrájaných na kúsky 1 cm

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

60 ml kuracieho vývaru

100 g mladej brokolice

Mesiačiky citróna na podávanie

Horčicová marináda s javorovým sirupom

2 lyžice olivového oleja

1 lyžica celozrnej horčice

2 lyžice javorového sirupu

1 strúčik cesnaku, rozdrvený

1 lyžička nahrubo nastrúhanej citrónovej kôry

2 lyžice citrónovej šťavy

½ lyžičky morskej soli

Postup

- Horčicová marináda s javorovým sirupom:** Vložte všetky suroviny do stredne veľkej misky a riadne vyšľahajte, až sa suroviny spoja. Rozdeľte marinádu na polovicu a jednu polovicu uložte nabok.
- Do druhej polovice vložte kuracie mäso a dobre premiešajte.
- Sladké zemiaky rozložte do formy vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre. Okoreňte soľou a čiernym korením a prelejte kuracím vývarom. Zakryte vekom s otvormi alebo potravinovou fóliou a položte na otočný tanier.
- Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 100 % a čas prípravy 5 minút. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí.
- Kuracie mäso rozložte na sladké zemiaky a pridajte brokolicu. Zakryte a vložte späť do rúry. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon na 100 % a čas prípravy na 4 minúty. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí.
- Nechajte 2 minúty odležať. Pokvapkajte kurča zostávajúcou marinádou. Podávajte ozdobené mesiačikmi citróna.



Chrumkavé krevety s tatárskou omáčkou



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Chrumkavé krevety s tatárskou omáčkou



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 20 minút/Smaženie: 7 minút

 Počet porcií: 4

2 lyžice hladkej múky

½ lyžičky čili prášku

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

1 veľké vajce, zľahka vyšľahané

30 g panko strúhanky

12 veľkých surových kreviet, olúpaných, očistených, chvost ponechajte

Olej v spreji

Petržlenová vňať a limetka na podávanie

Tatárska omáčka

100 g majonézy

2 lyžice citrónovej šťavy

2 lyžice kapár, opláchnutých, scedených a nakrájaných nahrubo

2 lyžice najemno nakrájaných kyslých uhoriek

1 jarná cibulka, nakrájaná najemno

1 lyžica najemno nasekanej plocholistej petržlenovej vňate

Postup

- 1. Tatárska omáčka:** V malej miske zmiešajte všetky suroviny.
- Do stredne veľkej misky vložte múku, čili prášok, soľ a čierne korenie. Do ďalších dvoch misiek vložte vajce a strúhanku.
- Najskôr vložte krevetku do múky, oklepte a potom vložte do vajička. Nechajte trochu odkvapkať a nakoniec obaľte v strúhanke. Opakujte celý proces so všetkými krevetami. Obalené krevety uložte do chladničky, než ich budete smažiť.
- Stlačte tlačidlo teplovzdušného fritovania, nastavte teplotu na 230 °C a čas smaženia 7 minút. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom rozložte krevety na predhriatu panvicu a postriekajte olejom. Stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí. Počas prípravy krevety neotáčajte.
- Posypte hotové krevety petržlenovou vňaťou a podávajte s tatárskou omáčkou a limetkou.



Pečené kúrchá na tymiane s citrónom.



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage

Pečené kurča na tymiane s citrónom



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 15 minút/Pečenie: 1 hodina 15 minút/Odležanie: 10 minút



Počet porcií: 4

*2 strúčiky cesnaku, nakrájané najemno
10 g plocholistej petržlenovej vňať,
nasekanej najemno
1 lyžica nasekaných lístkov tymianu
2 lyžice najemno nastrúhanej citrónovej
kôry*

*40 g masla s izbovou teplotou
1 celé kurča (asi 1,6 kg)
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na
dochutenie*

Postup

1. V malej miske zmiešajte cesnak, petržlenovú vňať, tymian, citrónovú kôru. Pridajte maslo a dobre premiešajte. Rozdeľte na polovice.
2. Kurča riadne utrite dosucha. Potrite riadne polovicou bylinkového masla. Okoreňte soľou a čiernym korením. Spojte stehná vzadu k sebe a pomocou potravinovej šnúrky ich k sebe opatrne priviažte.
3. Stlačte tlačidlo ponuky pokrmov, vyberte spôsob COOK a položku CHICKEN (1,6 kg). Nerozloženú panvicu na pečenie položte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom položte kurča, prsnou stranou nahor, na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
4. Upečené kurča preložte na veľký tanier, zakryte ho a nechajte odpočinúť 5 až 10 minút pred potrením zostávajúcim maslom a podávaním.



Zapečené syrové zemiaky



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage

Zapečené syrové zemiaky



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 15 minút/Pečenie: 52 minút/Odležanie: 10 minút



Počet porcií: 4 - 6

250 ml šľahačky

*180 g najjemno nastrúhaného syra
gruyere*

*Soľ a čerstvo mleté čierne korenie
na dochutenie*

*1 kg zemiakov, olúpaných a nakrájaných
na tenké plátky*

Postup

1. Vo veľkej mise vhodnej na prípravu mikrovlnnej rúre zmiešajte šľahačku s $\frac{3}{4}$ syra. Vložte ju na otočný tanier.
2. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 100 % a čas prípravy 1 minútu a 30 sekúnd. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí. V polovici prípravy zamiešajte. Okoreňte soľou a čiernym korením.
3. Zľahka vymažte okrúhlu formu (priemer asi 24 cm), vhodnú na prípravu v mikrovlnnej rúre. Na dno formy rozložte tretinu zemiakov tak, aby sa mierne prekryvali.
Na zemiaky nalejte tretinu syrovej zmesi. Opakujte so zvyšnými zemiakmi a syrovou zmesou. Nakoniec zasypete zostávajúcim syrom.
4. Stlačte tlačidlo rýchlej kombinovanej prípravy a nastavte teplotu na 200 °C a čas prípravy 50 minút. Nerozloženú panvicu na pečenie položte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom položte formu na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
5. Pred podávaním nechajte 10 minút odstať.



Šalát z quinoj a so zálievkou z jablkového cidera



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Šalát z quinoj a so zálievkou z jablkového cidera



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 20 minút/Pečenie: 22 minút/Odležanie: 10 minút

 Počet porcií: 4

200 g červenej quinoj, opláchnutej, scedenej

500 ml vody

100 g ružičiek karfiolu

1 stredne veľká mrkva, nastrúhaná nahrubo

2 jarné cibulky, nakrájané na tenké plátky

60 g plocholistej petržlenovej vňate, nasekanej nahrubo

140 g rozpolených cherry paradajok

80 g opražených plátkov mandlí

100 g syra Feta

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

Zálievka z jablkového cidera

2 lyžice octu z jablkového cidera

1 lyžička soli

1 lyžička dijonskej horčice

60 ml olivového oleja extra virgin

Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na dochutenie

Postup

1. Do veľkej misky vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre vložte quinoj. Pridajte vodu a položte na otočný tanier.
2. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 100 % a čas prípravy 15 minút. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí.
3. Nechajte stáť 10 minút a potom zamiešajte. Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
4. Do misky vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre vložte karfiol. Pridajte 1 lyžicu vody, zakryte vekom s otvormi alebo potravinovou fóliou a položte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo ponuky pokrmov, vyberte spôsob COOK a položku SOFT VEG, 100 g. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí. V polovici prípravy zamiešajte. Nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
5. **Zálievka z jablkového cidera:** V malej miske riadne vyšľahajte ocot, med, horčicu a olej. Okoreňte soľou a čiernym korením.
6. Hneď ako sú quinoa a karfiol vychladnuté, vložte ich do veľkej misky. Pridajte mrkvu, cibuľu, petržlenovú vňať, paradajky, mandle a syr Feta.
7. Prelejte zálievkou, okoreňte soľou a čiernym korením a dobre premiešajte. Podávajte vychladené alebo pri izbovej teplote.



Losos s bylinkami



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Losos s bylinkami



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 10 minút/Pečenie: 11 minút



Počet porcií: 2

1 strúčik cesnaku, rozdrvený

1 lyžica nasekaného oregana

1 lyžica nasekanej bazalky

½ lyžičky mletej rasce

Štipka sušených čili vločiek

2 porcie lososa s kožou (200 g každá)

Morská soľ na podávanie

Olivový olej na podávanie

Zelený šalát na podávanie

Postup

1. V malej miske zmiešajte cesnak, bylinky, rascu a čili. Osolte porcie lososa. Potom posypte bylinkovou zmesou a položte plátky citróna.
2. Stlačte tlačidlo ponuky pokrmov, vyberte spôsob COOK a položku FISH, 400 g. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom položte lososa kožou dole na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
3. Pokvapkajte malým množstvom oleja a podávajte so zeleným šalátom.



Korenéné hovädzvie s omáčkou chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage

Korenené hovädzie s omáčkou chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 15 minút/Pečenie: 50 minút/Odležanie: 15 minút

 Počet porcií: 6 – 8

1,5 kg vykosteného hovädzieho karé
2 lyžice olivového oleja
1 lyžica soli
1 lyžica papriky
1 lyžica horčičného prášku
2 lyžičky mletej rasce
1 lyžička čerstvo mletého čierneho korenia

Omáčka chimichurri

125 ml olivového oleja extra virgin
15 g plocholistej petržlenovej vňate, nasekanej najemno
15 g lístkov koriandra, nasekaných najemno
60 ml sherry octu
1 malá šalotka, nakrájaná najemno
2 strúčiky cesnaku, rozdrvené
1 lyžička sušených čili vločiek
Morská soľ na dochutenie

Postup

1. Pomocou potravinovej šnúrky stiahnite hovädzie mäso. Nechajte asi 2 cm medzery. V malej miske zmiešajte olej, soľ a korenie a potrite zmesou hovädzie mäso.
2. Stlačte tlačidlo rýchlej kombinovanej prípravy a nastavte teplotu na 200 °C a čas prípravy 50 minút. Nerozloženú panvicu na pečenie položte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom položte hovädzie mäso na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
3. **Omáčka chimichurri:** V malej miske zmiešajte všetky suroviny, osolte a uložte nabok.
4. Hovädzie mäso presuňte na tácku, zakryte a nechajte odpočinúť asi 15 minút. Potom odoberte šnúrku. Nakrájajte a podávajte s omáčkou chimichurri.

Poznámka – čas prípravy zodpovedá stredne prepečenému hovädziemu mäsu.



Ryba s bylinkovým maslom



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Ryba s bylinkovým maslom



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 15 minút/Pečenie: 13 minút



Počet porcií: 1

20 g masla s izbovou teplotou
1 malý strúčik cesnaku, rozdrvený
1 šalotka (asi 25 g), nasekaná najemno
1 lyžička nahrubo nasekaného oregana
½ lyžičky čerstvých lístkov tymianu
1 lyžička nahrubo nastrúhanej
citrónovej kôry

1 porcia bielej ryby s kožou (asi 200 g)
Soľ a čerstvo mleté čierne korenie na
dochutenie
100 g malých zemiakov
100 g očistenej špargle
Mesiačiky citróna na podávanie

Postup

1. V malej miske zmiešajte maslo, cesnak, šalotku, oregano, tymian a kôru.
2. Okoreňte rybu soľou a čiernym korením.
3. Stlačte tlačidlo ponuky pokrmov, vyberte spôsob COOK a položku FISH, 200 g. Rozložte nohy kombinovanej panvice na pečenie a položte ju na otočný tanier. Stlačte tlačidlo START a nechajte panvicu predhriať. Potom položte rybu kožou dole na predhriatu panvicu a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
4. Vyberte upečenú rybu a zakryte, aby zostala teplá.
5. Zemiaky prepichnete vidličkou a vložte ich do nádoby vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre s 1 lyžicou vody. Zakryte vekom s otvormi alebo potravinovou fóliou. Položte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 100 % a čas prípravy 3 minúty. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí. V polovici prípravy zemiaky otočte.
6. Špargľu vložte do nádoby vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre s 1 lyžicou vody. Zakryte vekom s otvormi alebo potravinovou fóliou. Položte na otočný tanier. Stlačte tlačidlo ponuky pokrmov, vyberte spôsob COOK a položku SOFT VEG, 100 g. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí. Potom sceďte a okoreňte soľou a čiernym korením.
7. Upečenú rybu ozdobte bylinkovým maslom. Podávajte so zemiakmi, špargľou a mesiačikmi citróna.



Jablkový koláč so škoricou



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Jablkový koláč so škoricom



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 30 minút/Pečenie: 50 minút/Odležanie: 10 minút



Počet porcií: 8

225 g hladkej múky

2 lyžičky prášku do pečiva

125 g nesoleného masla s izbovou teplotou, plus 20 g navyše na potretie

100 g krupicového cukru, plus 2 lyžice navyše

2 lyžičky vanilkového extraktu

2 veľké vajcia

180 ml mlieka

1 stredne veľké jablko Granny Smith, olúpané, bez jadrovníka, nakrájané na tenké plátky

½ lyžičky mletej škorice

Práškový cukor na posypanie

Šľahačka a maliny na podávanie

Postup

1. Okrúhlu formu (priemer asi 20 cm) vyložte papierom na pečenie.
2. Zmiešajte múku a prášok do pečiva
3. V mise kuchynského robota vyšľahajte maslo, cukor a vanilkový extrakt, až bude zmes biela a nadýchaná. Pridajte vajcia jedno po druhom. Každé vajce nechajte riadne zašľahať.
4. Pomocou gumovej stierky pridajte striedavo múku a mlieko. Dobre spracujte.
5. Cesto nalejte do formy. Pridajte jablká tak, aby sa zľahka prekryvali. Potrite rozpusteným maslom. Zmiešajte škoricu a 2 lyžičky cukru a posypte zmesou jablka.
6. Na otočný tanier postavte mriežku. Stlačte tlačidlo rúry, nastavte teplotu prípravy na 180 °C a čas prípravy na 40 až 45 minút. Stlačte tlačidlo START a nechajte rúru predhriať. Potom položte formu na mriežku a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
7. Po upečení nechajte koláč vo forme odležať asi 10 minút a potom ho vyklopte na kovovú mriežku, aby vychladol.
8. Posypte práškovým cukrom. Podávajte so šľahačkou a malinami.



Čučoriedkový mug cake s krémovou polevou



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Čučoriedkový mug cake s krémovou polevou



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 10 minút/Pečenie: 1 minúta a 30 sekúnd

 Počet porcií: 1

2 lyžice rastlinného oleja

1 lyžica mlieka

1 žltok

1 lyžička krupicového cukru

Štipka soli

1 lyžička vanilkového extraktu

35 g hladkej múky s práškom do pečiva

*40 g mrazených alebo čerstvých
čučoriedok*

30 g krémového syra s izbovou teplotou

1 lyžička práškového cukru

Postup

1. V malej miske zmiešajte olej, mlieko, žltok, cukor, soľ a vanilkový extrakt. Pridajte múku a dobre zmiešajte. Opatrne pridajte čučoriedky. Pomocou lyžice preložte cesto do hrnčeka vhodného na prípravu v mikrovlnnej rúre, objem asi 375 ml. Položte hrnček na otočný tanier.
2. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 100 % a čas prípravy 1 minútu a 30 sekúnd. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí.
3. Medzitým vložte krémový syr a práškový cukor do malej misky a dobre premiešajte.
4. Vyberte hrnček z rúry a nechajte stáť asi 1 minútu. Podávajte horúce, potreté polevou z krémového syra.



Rýchly banánový chlieb



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage

Rýchly banánový chlieb



the Combi Wave™ 3 in 1



Príprava: 20 minút/Pečenie: 55 minút/Odležanie: 10 minút



Počet porcií: 8

100 g krupicového cukru
100 g svetlého hnedého cukru
140 g bieleho jogurtu
2 veľké vajcia
80 ml rastlinného oleja

240 g roztláčených banánov,
plus 1 olúpaný stredne veľký banán
225 g hladkej múky s práškom do pečiva
1 lyžica javorového sirupu na potretie
Maslo a čučoriedky na podávanie

Postup

1. Hranatú formu na pečenie (asi 21 × 11 × 7 cm) vložte papierom na pečenie.
2. Vo veľkej mise zmiešajte cukry, jogurt, vajcia a olej. Pridajte roztláčené banány. Nakoniec pridajte múku a dobre premiešajte.
3. Cesto preložte do formy. Rozpoľte zostávajúci banán pozdĺžne a položte rozkrojenou stranou na cesto. Potrite banán javorovým sirupom.
4. Na otočný tanier postavte mriežku. Stlačte tlačidlo rúry, nastavte teplotu prípravy na 180 °C a čas prípravy na 55 až 60 minút. Stlačte tlačidlo START a nechajte rúru predhriať. Potom položte formu na mriežku a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
5. Po upečení nechajte chlieb vo forme odležať asi 10 minút a potom ho vyklopte na kovovú mriežku, aby vychladol.
6. Podávajte s maslom a čučoriedkami.

Poznámka: Budete potrebovať asi 3 zrelé banány.



Čokoládové brownies s omáčkou zo slaného karamelu



the Combi Wave™ 3 in 1

Sage®

Čokoládové brownies so slaným karamelom



the Combi Wave™ 3 in 1

 Príprava: 20 minút/Pečenie: 40 minút/Odležanie: 10 minút

 Počet porcií: 12

Brownies

60 g horkej čokolády, nakrájanej na kúsky

125 g masla, nakrájaného na kúsky

3 veľké vajcia, s izbovou teplotou

1 ½ lyžičky vanilkového extraktu

330 g krupicového cukru

35 g kakaa

75 g hladkej múky

35 g múky s práškom do pečiva

½ lyžičky jedlej soli

100 g bielej čokolády, nakrájanej na kúsky

100 g mliečnej čokolády, nakrájanej na kúsky

Slaný karamel

30 g masla, nakrájaného na kúsky

75 g svetlého hnedého cukru

2 lyžice smotany na šľahanie

1 lyžica vanilkového extraktu

½ lyžičky vložkovej morskej soli

Postup

- 1. Brownies:** Vložte štvorcovú formu (20 cm) na prípravu v mikrovlnnej rúre papierom na pečenie.
- Do misky vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre vložte horúcu čokoládu a maslo. Vložte misku na otočný tanier. Stlačte tlačidlo rýchlej voľby na rozpustenie čokolády, nastavte 50 g a stlačte tlačidlo START. Hneď ako zaznie zvukové upozornenie, zamiešajte čokoládovou zmesou. Na konci prípravy riadne premiešajte a nechajte vychladnúť asi 10 minút.
- Pridajte vajce a vanilkový extrakt. Dobre premiešajte a pridajte cukor, preosiate kakao, múku a jedlú sódu a nakoniec opatrne primiešajte bielu a mliečnu čokoládu. Nalejte cesto do formy a zarovnajte.
- Na otočný tanier postavte mriežku. Stlačte tlačidlo rúry, nastavte teplotu prípravy na 180 °C a čas prípravy na 35 minút. Stlačte tlačidlo START a nechajte rúru predhriať. Potom položte formu na mriežku a stlačte tlačidlo START. Príprava sa spustí.
- Po dokončení nechajte brownies vychladnúť vo forme.
- 6. Slaný karamel:** V nádobe vhodnej na prípravu v mikrovlnnej rúre zmiešajte maslo, cukor, smotanu a vanilkový extrakt. Vložte nádobu na otočný tanier. Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 80 % a čas prípravy 1 minútu. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí. Pridajte soľ a miešajte, kým sa maslo a cukor nerozpustia.
- Stlačte tlačidlo mikrovlnnej prípravy a nastavte výkon 80 % a čas prípravy 1 minútu. Stlačte tlačidlo START a príprava sa spustí. Zamiešajte a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Prelejte slaným karamelom a podávajte.