



Recepty k elektrickému hrnci

ECG EH 1886 Double



Aby byla příprava vašich oblíbených pokrmů ještě snazší, nachystali jsme si pro vás několik zajímavých receptů, které se dají využít s elektrickým hrncem ECG EH 1886 Double. Realizovat je můžete i bez použití sporáku, takže je oceníte v mnoha situacích. Vynikající oběd či večeři totiž díky nim (a hlavně díky našemu hrnci) hravě vykouzlíte i tam, kde nemáte k dispozici bohatě vybavenou kuchyň.

ECG EH 1886 Double představuje kombinaci elektrického hrnce a nerezového napařováku. S jeho pomocí tak můžete takřka kdekoliv připravovat lahodné polévky, těstoviny či omáčky, a dokonce si s ním máte možnost vyzkoušet i zdravé vaření v páře.

Ať už ale chystáte jakékoliv jídlo, vždycky si můžete být jistí, že ho bude dost pro celou rodinu. Základem našeho hrnce je totiž topná jednotka s nerezovou nádobou, která se může pochlubit objemem 3 litry. Jakmile máte zkrátka po ruce elektrický hrnec ECG, máte k dispozici i základní kuchařskou výbavu. Nezbyývá tak než se podívat na naše recepty a pustit se směle do díla.

Nechte se inspirovat k vaření, na jehož konci bude příjemné posezení, při němž si i se svými blízkými skvěle pochutnáte.



SEZNAM RECEPTŮ:

Segedínský guláš

Kuřecí játra na čínský způsob

Rýže s kurkumou a petrželkou

Mleté maso v omáčce k rýži

Brokolicový krém

Pórková polévka s vejcem

Zeleninová polévka s krupičkou a vejcem

Hovězí guláš

Kuře na houbách

Segedínský guláš

Co budeme potřebovat

- Vepřová plec – 1 kg
- Sádlo – 125 g
- Cibule (bílá) – 3 ks
- Česnek – 1 ks
- Kysané zelí – 1 sáček
- Sladká mletá paprika (může být i s uzenou příchutí) – 1 polévková lžice
- Sůl – dle potřeby
- Pepř celý – čajová lžička
- Pepř mletý – špetka
- Nové koření – čajová lžička
- Bobkový list – 3 ks
- Smetana na vaření – 250 g
- Voda – dle potřeby
- Brambory – 2 velké



Jak na to

Vepřovou plec nakrájíme na větší kostky a poté osolíme a opepříme. Následně si prolisujeme asi 3 stroužky česneku, které pak přidáme k masu. Vše promícháme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo (mnohdy stačí i na půlky).

V elektrickém hrnci ECG si rozežřejeme sádlo a na něm pak dozlatova orestujeme cibuli s divokým kořením (celý pepř, nové koření, bobkový list). Poté přidáme připravené okořeněné maso a opékáme.

Maso musí v hrnci pustit šťávu – až se tak stane (a maso se opět začne péci), přidáme vymačkané kysané zelí (pro snazší servírování si ho můžeme předem nakrájet na menší kousky). Vše promícháme, posypeme mletou paprikou a opět promícháme.

Dále směs v hrnci zalijeme vodou, a to tak, aby bylo maso i zelí lehce ponořeno pod hladinou. Trochu přisolíme a dusíme doměkka. Po změknutí přidáme smetanu na vaření a podle hustoty také syrové brambory (předem nastrouhané na hrubém struhadle), které se postarají o vítané zahuštění. Pár minut povaříme a nakonec dle vlastních preferencí dochutíme prolisovaným česnekem.

Pokud se vám zdá guláš příliš kyselý, můžete jednoduše přidat cukr.

Kuřecí játra na čínský způsob

Co budeme potřebovat

Kuřecí játra – 500 g

Cibule bílá – 1 ks

Cibule červená – 1 ks

Řepkový olej – 2 polévkové lžíce

Čerstvá paprika trikolóra
(červená, zelená, žlutá)

– od každé 1/2

Sójová omáčka – 1 čajová lžička

Sůl – špetka

Pepř – špetka

Kurkuma – 1/2 čajové lžičky

Drcený kmín – 1/2 čajové lžičky

Kečup – 2–3 polévkové lžíce

Voda – 1 dcl

Kari – 1/2 čajové lžičky



Jak na to

Ze všeho nejdříve odblaníme kuřecí játra a poté si je nakrájíme na nudličky. Totéž provedeme i s očištěnou cibulí a čerstvými paprikami.

Elektrický hrnec ECG EH 1886 Double zapneme na vyšší úroveň výkonu a rozežřejeme si v něm tuk. Na rozpálený olej pak přidáme kuřecí játra okořeněné drceným kmínem, kari, pepřem a kurkumou a restujeme.

Po orestování, které může trvat cca 10–15 minut, zasypeme na nudličky nakrájenou cibulí a paprikou a vše důkladně promícháme. Dále přidáme kečup, opět promícháme a necháme hrnec asi 2 minuty pracovat.

Poté celou směs zalijeme vodou a pečeme asi 3–4 minuty (do změknutí zeleniny). Následně hrnec přepneme na nižší úroveň výkonu a směs dochutíme solí a sójovou omáčkou. Nakonec už stačí jen promíchat a máme hotovo.

Rýže s kurkumou a petrželkou

Co budeme potřebovat

Rýže – 1 hrnek

Kurkuma – 1 čajová lžička

Sůl – špetka

Cibule – 1 menší

Hřebíček – 3 ks

Petrželová nať – snítka

Olej – kapka

Voda – na 1 hrnek rýže

1,5 hrnku vody



Jak na to

Základem je rýži několikrát proprat ve studené vodě. Jakmile tak učiníme, vložíme ji spolu s vodou, kořením a kapkou oleje do elektrického hrnce ECG.

Cibuli rozpůlíme, zapíchneme do ní hřebíček a přidáme špetku soli. Poté vše dusíme pod pokličkou doměkka (voda by se měla vypařit).

Nakonec z hrnce cibuli vyndáme, neboť už splnila svůj účel (dodala jídlu příjemnou chuť a aroma). Rýži promícháme s nasekanou petrželovou natí a můžeme servírovat.

Mleté maso v omáčce k rýži

Co budeme potřebovat

Mleté maso – 450 g

Sádlo – 100 g

Sůl – špetka

Pepř – špetka

Cibule bílá – 1 ks

Chilli koření – špetka

Sójová omáčka – 2 polévkové lžíce

Česnek – 1 stroužek

Mletá paprika – 1 čajová lžička

Voda – 2 dcl



Jak na to

Do hrnce ECG EH 1886 Double vložíme sádlo a po rozezhřátí na něm smažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Jakmile získá hezkou tmavou barvu, přidáme maso a za stálého míchání restujeme až do upečení (asi 15–20 minut).

Poté přidáme koření (vše, až na mletou papriku) a restujeme. Až posléze celou směs zasypeme mletou paprikou, načež přidáme i vodu, krátce povaříme (cca 3 minuty) a dle libosti dochutíme solí.

Masovou směs můžeme buď smíchat s rýží, nebo servírovat odděleně.

Brokolicový krém

Co budeme potřebovat

Brokolice – 1 ks

Petrželová nať – na posyp

Sůl – špetka

Máslo – 100 g

Kurkuma – 1 čajová lžička

Rohlíky – 2 ks

Voda – 1,5 l

Muškatový oříšek – špetka



Jak na to

Ze všeho nejdřív si v elektrickém hrnci ECG rozeřhřejeme máslo. Poté přidáme důkladně očištěnou a na menší kousky nakrájenou brokolici. Zalijeme vodou, osolíme a vaříme.

Po změknutí hrnec vypneme, základ polévky rozmixujeme tyčovým mixérem a okořeníme kurkumou a muškátovým oříškem.

Rohlík nakrájíme na malé kostičky a orestujeme na pánvi, čímž si vytvoříme křupavé krutony. Ty pak při podávání společně s nasekanou petrželovou natí přidáme do polévky.

Pórková polévka s vejcem

Co budeme potřebovat

Pórek – 1 ks

Sůl – špetka

Pepř mletý – špetka

Vejce – 2 ks

Muškatový květ – špetka

Petrželová nať

Máslo – 100 g

Voda – 1,5 l



Jak na to

Do elektrického hrnce vložíme máslo a necháme rozehtát. Poté přisypeme očištěný a na půlkolečka nakrájený pórek, přidáme špetku muškátového květu, osolíme, opepříme a zalijeme vodou.

Základ polévky uvedeme do varu a po změknutí póru v něm rozkvedláme vejce. Nakonec už jen krátce povaříme a můžeme servírovat.

Při podávání můžeme polévku ozdobit a dochutit nasekanou petrželkou.

Zeleninová polévka s krupičkou a vejcem

Co budeme potřebovat

Mražená zelenina – 450–500 g

Krupička – 2 polévkové lžíce

Sůl – špetka

Pepř mletý bílý – špetka

Petrželová nať – snítka

Vejce – 1 ks

Máslo – 100 g

Voda – 1,5–2 l



Jak na to

V elektrickém hrnci ECG EH 1886 Double rozpustíme máslo a necháme na něm za občasného míchání povolit mraženou zeleninu. Poté osolíme a opepříme, zalijeme vodou a vaříme doměkka.

Po změknutí ve varu polévku zahustíme krupičkou a zašleháme do ní vejce. Poté chvílku provaříme (na nižší úroveň výkonu) a nakonec přidáme přímo do hrnce nasekanou petrželku.

Hovězí guláš

Co budeme potřebovat

- Hovězí kliška – 1 kg
- Cibule – 5 ks (větší)
- Česnek – 1 ks (hlavička)
- Uzená mletá paprika – 1 lžíce
- Mletý pepř – 1 čajová lžička
- Mletý kmín – 1 čajová lžička
- Majoránka – 1 čajová lžička
- Chilli koření – špetka
- Sůl – špetka (dle chuti)
- Paprika kapie – 1 ks
- Rajče – 1 ks
- Rajský protlak – 1 ks
- Maďarská klobása – 1 ks
- Sádlo – 125 g (půl kostky)



Jak na to

Nejprve si všechny potřebné ingredience nakrájíme, abychom se tím později nezdržovali.

Z hovězího masa vytvoříme stejně velké kostky, cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo, česnek zase po oloupání prolisujeme. Kapii omyjeme a nakrájíme na nudličky či kousky, omyté rajče pak na čtvrtky. Maďarskou klobásu stačí rozkrojit napůl.

Do elektrického hrnce ECG dáme rozehrát sádlo, na něj pak přidáme cibuli, kterou restujeme do tmava. Přidáme maso, sůl, pepř, chilli, kmín a česnek.

Připravený základ restujeme. Jakmile maso pustí šťávu, hrnec přiklopíme pokličkou a směs dusíme ve vlastní šťávě. Po vydušení, až se maso opět začne opékat, přidáme rajský protlak, vše důkladně promícháme a necháme cca 2–3 minuty pracovat.

Poté gulášový základ zasypeme uzenou mletou paprikou a zalijeme vodou – tak, aby bylo maso celé ponořené. Vodu nelijeme přes maso, ale bokem. Jinak by se mohlo stát, že nám hovězí nežádoucím způsobem ztuhne. Dle libosti přisolíme, přidáme papriku, rajče a také klobásu. Pak vše dusíme doměkka.

Až nám maso hezky změkne, můžeme guláš zahustit nastrohaným chlebem. Díky kvalitnímu cibulovému základu to však většinou není třeba. Ke konci vaření ještě vše ochutnáme a podle vlastních preferencí přidáme pepř, sůl či česnek a nakonec guláš dochutíme majoránkou (tu je třeba přidávat opravdu až jako poslední, neboť její dlouhé vaření vede k nepříjemnému zhořknutí).

Kuře na houbách

Co budeme potřebovat

Kuře – celé

Cibule – 3 ks

Pepř mletý – špetka

Sůl – špetka

Kmín drcený – špetka

Máslo – 125 g, 100 g

Sušené houby – 100 g

Sójová omáčka – 1–2 čajové lžičky

Voda – dle potřeby (0,5 až 1 l)

Solamyl – 1 lžička (+ 1 dcl vody)



Jak na to

V první řadě si kuře dle potřeby naporcujeme. Poté jej osolíme, opeříme a zasypeme kmínem.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na klasická půlkolečka. Houby dáme do misky s vodou, aby nám aspoň trošku změkly.

Do elektrického hrnce ECG EH 1886 Double dáme máslo, na které pak po rozehrání poklademe cibuli. Až se nám orestujeme dozlatova, přidáme naporcované a okořeněné kuře. Všechny kousky masa pak postupně v hrnci opečeme – z každé strany vždy asi 3 minuty.

Maso s ostatními ingrediencemi zalijeme vodou (tak, aby bylo maso ponořené), přidáme sójovou omáčku a houby (i s vodou, ve které se máčely). Vše pak lehce osolíme a opeříme.

Poté hrnec přikryjeme poklicí a jeho obsah dusíme do změknutí (masa i hub). Pokud máte rádi hustší omáčku, můžete smíchat solamyl s vodou a výslednou směs přidat do hrnce (a krátce povařit).

Do hotové omáčky ještě přidáme kousek másla, které se postará o lahodnější chuť a také výsledný pokrm zjemní.

Nakonec už zbývá jediné – ochutnat, jestli omáčky něco nechybí. A pokud ne, můžeme začít servírovat.



ECCG

M Y W A Y O F H O M E

www.ecg-electro.eu