

**K**UCHAŘKA PRO PEČENÍ S FUNKCÍ CRISP  
**S**ZAKÁČSKÖNYV A CRISP FUNKCIÓHOZ  
**K**UCHÁRSKA KNIHA PRE FUNKCIU CRISP



SENSING THE DIFFERENCE

## Obsah

PIZZA	STR. 3
SLANÝ KOLÁČ S LOSOSEM	STR. 3
ŠPANĚLSKÁ OMELETA	STR. 4
HAMBURGERY	STR. 4
KUŘE VE VINNÉ OMÁČCE	STR. 5
PLNĚNÁ ZELENINA	STR. 5
PEČENÉ BRAMBORY	STR. 5
JABLKOVÝ ZÁVIN	STR. 6
OŘECHOVÝ KOLÁČ	STR. 6



## Tárgymutató

PIZZA	7. OLDAL
LAZACOS ÉS ZÖLDSÉGES FELFÚJT	7. OLDAL
SPANYOL RÁNTOTTA	8. OLDAL
HAMBURGER	8. OLDAL
BORMÁRTÁSBAN KÉSZÜLT CSIRKE	9. OLDAL
TÖLTÖTT ZÖLDSÉGEK	9. OLDAL
SÜLT BURGONYA	9. OLDAL
ALMÁSÉRÉTES	10. OLDAL
DIÓTORTA	10. OLDAL



## Obsah

PIZZA	STR 11
SLANÁ TORTA S LOSOSOM A ZELENINOU	STR 11
ŠPANIELSKA OMELETA	STR 12
HAMBURGER	STR 12
KURČA VO VÍNOVEJ OMÁČKE	STR 13
PLNENÁ ZELENINA	STR 13
PEČENÉ ZEMIAKY	STR 13
JABLKOVÁ ŠTRÚDLA	STR 14
ORIEŠKOVÝ KOLÁČ	STR 14



**FUNKCE CRISP JE EXKLUZIVNÍ FUNKCE WHIRLPOOL, KTERÁ S VYUŽITÍM PATENTOVANÉ TECHNOLOGIE UMOŽŇUJE DOKONALÉ UPEČENÍ JÍDEL DO KRŮPAVA ZA POUHÝCH NĚKOLIK MINUT. TATO FUNKCE UMOŽŇUJE KOMBINOVANÉ VAŘENÍ S TŘEMI RŮZNÝMI FUNKCEMI A POSKYTUJE VÝSLEDKY, KTERÉ BYSTE OD MIKROVLNNÉ TROUBY NIKDY NEČEKALI.**

**PŘI POUŽITÍ FUNKCE CRISP SE MIKROVLNY ZADRŽUJÍ A POHLCUJÍ TALÍŘEM CRISP A ZAHŘÍVAJÍ TAK CELÝ JEHO POVRCH.**

**SOUCASNĚ SE JÍDLO RYCHLE PROPEČE DÍKY KOMBINACI AKTIVOVANÝCH MIKROVLN A GRILLU, KTERÝ ZBARVÍ DOZLATOVA POVRCH JÍDLA, ZAČÍMCO SPODEK SE USMAŽÍ DO KRŮPAVA. PŘED PEČENÍM DOPORUČUJEME ZAHŘÁT TALÍŘ CRISP NA 2 ½ NEBO 3 MINUTY U JÍDEL, KTERÁ PŘI TRADIČNÍ PŘÍPRAVĚ HNĚDNOU NEBO SE SMAŽÍ (NAPŘ. VEJCE), A U MALÝCH MNOŽSTVÍ JÍDLA, KTERÁ VYŽADUJÍ POUZE KRÁTKÉ PEČENÍ. PŘEDEHŘÍVÁNÍ NENÍ NUTNÉ U JÍDEL, KTERÁ VYŽADUJÍ DELŠÍ PEČENÍ (PIZZA, KOLÁČE). VŽDY POUŽÍVEJTE FUNKČNÍ SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ.**

**TALÍŘ CRISP JE IDEÁLNÍ K PEČENÍ PIZZY A SLANÝCH KOLÁČŮ.**

**TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K OHŘÍVÁNÍ POLOTOVARU PIZZY A JINÝCH JÍDEL Z TĚSTA, KE SMAŽENÍ PÁRKŮ A SLANINY, K PEČENÍ MASA, HAMBURGERŮ NEBO SMAŽENÍ VAJEC, STEJNĚ JAKO ZMRAZENÝCH JÍDEL (HRANOLKŮ, RYBÍCH PRSTŮ APOD.).**

**POZNÁMKA: PRO KAŽDÝ MODEL MIKROVLNNÉ TROUBY JE URČENA JINÁ VELIKOST TALÍŘE CRISP, KTERÁ UMOŽŇUJE DOKONALÉ UPEČENÍ JÍDEL. PŘED PEČENÍM PODLE RECEPTŮ SI PROTO ZJISTĚTE PRŮMĚR SVÉHO TALÍŘE CRISP:  
STŘEDNÍ/VELKÁ VELIKOST PRŮMĚR TALÍŘE CRISP ASI 30 CM  
MALÁ VELIKOST PRŮMĚR TALÍŘE CRISP ASI 25 CM.**

## PIZZA

### 4 PORCE

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ TALÍŘ CRISP	MALÝ TALÍŘ CRISP
mouka	230-250 g	150-160 g
čerstvé droždí	15 g	10 g
voda	150 ml	100 ml
olej	30 ml (2 lžice)	15 ml (1 lžice)
sůl		
<b>PŘÍSADY NA NÁPLŇ:</b>		
rajčata z plechovky	350 g	250 g
mozzarella	175 g	125 g
sůl, oregano, olej na pokapání trocha oleje na talíř Crisp		

#### Pro zpestření:

*Jako náplň na pizzu můžete použít také šunku, olivy, artyčoky, zeleninu, mořské plody apod...*

## SLANÝ KOLÁČ

### S LOSOSEM

#### 4-6 PORCÍ

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ TALÍŘ CRISP	MALÝ TALÍŘ CRISP
čerstvé listové těsto (220-240 g)	1 balení	1 balení
losos vařený v páře	400 g	300 g
rajčata	4	2
belgické čekanky	400 g	250 g
čerstvý měkký sýr	100 g	75 g
vejce	4	3
mléko	100 ml	75 ml
petrželka	1 lžice	1 lžice
olej	2 lžičky	2 lžičky
sůl		

#### FUNKCE CRISP

**PŘÍPRAVA: 2 H 30 MIN.**

**DOBA PEČENÍ: 14-15 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP  
11-13 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP**

1. Droždí rozpustíte v teplé vodě (37°C). Do mísy nasypete mouku, přidejte rozmíchané droždí, olej a sůl. Dobře promíchejte a zpracujte do hladkého a vláčného těsta. Těsto zakryjte a nechte na teplém místě asi 2 hodiny kynout.
2. Talíř Crisp potřete lehce olejem.
3. Pak rozetřete těsto rukama po celém talíři Crisp a propíchejte ho vidličkou.
4. Nechte okapat rajčata, nakrájejte je a rovnoměrně je rozložte na těsto. Přidejte mozzarelu nakrájenou na kousky, oregano, sůl a pokapte olejem.
5. Pečte 14-15 minut s funkcí Crisp, při použití malého talíře Crisp stačí péct pizzu s funkcí Crisp 11-13 minut.

#### FUNKCE CRISP

**PŘÍPRAVA: 15 MIN.**

**DOBA PEČENÍ: 12-14 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP  
11-12 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP**

1. Připravte si dva kusy papíru na pečení. Na první položte kousky lososa a posypte je rajčaty nakrájenými na plátky a bylinkami.
2. Na druhý papír rozložte podélně rozkrojené čekanky a posypte je solí a bylinkami. Papíry s náplní zabalte do dvou balíčků a položte je na talíř Crisp.
3. Pečte 8 minut s funkcí Crisp. Pak je sundejte z talíře a nechte vychladnout.
4. Smíchejte dohromady vejce, mléko, nakrájenou petržel, olej a sůl.
5. Na talíř Crisp vyválejte listové těsto i s papírem propíchejte ho vidličkou.
6. Položte na něj lososa v páře, rajčata, čekanky a sýr nakrájený na kostičky.
7. Přelijte vaječnou směsí a pečte s funkcí Crisp po doporučenou dobu pečení.

# ŠPANĚLSKÁ

## OMELETA

4 PORCE

PŘÍSADY	STŘEDNÍ/VELKÝ TALÍŘ CRISP	MALÝ TALÍŘ CRISP
mražené brambory nakrájené na kostky	250 g	150 g
máslo nebo olej	15 ml (1 lžičce)	15 ml (1 lžičce)
nakrájená cibule	1 středně velká	1 malá
vejce	4	3
mléko	30 ml (2 lžičce)	30 ml (2 lžičce)
sůl, pepř		

### Pro zpestření:

Dáváte-li přednost opravdu zlaté omeletě, smažte ji ještě další 3-4 minuty pomocí grilu.



FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-18 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP  
12-14 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Talíř Crisp předehřejte s máslem nebo olejem na 2½-3 minuty s funkcí Crisp.
2. Brambory nakrájené na kostky položte na talíř Crisp a pečte je s funkcí Crisp 6-8 minut.
3. Vmíchejte cibuli a pečte další 4-5 minut s funkcí Crisp. Během smažení jednou zamíchejte.
4. Mezitím ušlehejte v misce dohromady vejce s mlékem a přidejte sůl a pepř.
5. Vaječnou směs nalijte na brambory na talíři Crisp a pečte 2-3 minuty pomocí funkce Crisp.
6. Podávejte teplé nebo studené s míchaným salátem.

## HAMBURGERY

4 PORCE

**PŘÍSADY**  
400 g mletého masa  
½ lžičky soli  
1 špetka pepře  
15 ml (1 lžičce) oleje, másla nebo margarínu  
Podávejte se  
4 hamburgerovými žemlemi  
okurkovým salátem  
kečupem nebo hořčicí  
syrovými nebo osmaženými kolečky z cibule

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 8-9 MIN.

1. Smíchejte mleté maso se solí a pepřem.
2. Vytvarujte ho do čtyř hamburgerů o síle 1 cm.
3. Talíř Crisp potřete máslem nebo olejem a předehřejte ho na 2-3 minuty s funkcí Crisp.
4. Pak na něm rozložte hamburgery a pečte je s funkcí Crisp 3 minuty.
5. Pak je obraťte a pečte další 3 minuty.
6. Podávejte v žemlích s kečupem nebo hořčicí a zeleninou.

## KUŘE VE

### VINNÉ OMÁČCE

4 PORCE

1 kg kuřete (přibl.)  
30 g (2 lžice) másla nebo margarínu  
1 lžice sladké papriky nebo sóji  
3-4 listy bazalky  
1 ½ dl (150 ml) suchého bílého vína

#### NA OMÁČKU

100 ml smetany  
1 lžice kukuřičné mouky  
špetka ochucené soli  
½ hořké mandle

#### K OZDOBENÍ

200 g tmavých nebo světlých hroznů  
20 g pražených mandlových lupínků

FUNKCE MIKROVLNNÁ TROUBA

PŘÍPRAVA: 30 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-16 MIN.

1. Kuře omyjte, osušte, rozkrájejte na porce a odstraňte tučné části.
2. Do malé misky vhodné do mikrovlnné trouby dejte máslo nebo margarín. Pak zakryjte a nechte rozpouštět při 350 W po dobu 1 minuty, vmíchejte sladkou papriku nebo sóju a vzniklou směsí kuře potřete. Vložte ho do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, přidejte bazalku a víno.
3. Zakryjte a pečte 12 minut při 750 W.
4. Smetanu smíchejte s kukuřičnou moukou a přelijte jí kuře. Pečte zakryté 2-3 minuty při výkonu 750 W. Přidejte sůl podle chuti a nastrohanou hořkou mandli.
5. Kuličky hroznů rozkrojte na polovinu a vyjměte jádérka.
6. Kuře položte na podávací talíř a ozdobte ho rozkrojenými hrozny a praženými mandlovými lupínky.
7. Chcete-li mandlové lupínky upražit, posypte jimi talíř Crisp a pražte je 2-3 minuty, každou minutu je zamíchejte.

## PLNĚNÁ

### ZELENINA

4 PORCE

#### PŘÍSADY

2 cukety  
1 cibule  
250 g měkkého sýra jako ricotta  
200 g vařené šunky  
100 g sýra na kostičky  
100 g parmezánu  
3 vejce  
petrželka  
olej  
sůl  
voňavé bylinky

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 20 MIN.

DOBA PEČENÍ: 16-18 MIN.

1. Cukety podélně rozkrojte a vyjměte zrníčka. Cibuli rozkrojte na poloviny a odstraňte střed. Položte zeleninu na talíř Crisp vyložený papírem na pečení.
2. Smíchejte sýr ricotta, vařenou šunku nakrájenou na menší kousky, sýr nakrájený na kostičky, parmezán a vejce. Dobře zamíchejte, a nakonec ještě vmíchejte petrželku a voňavé bylinky. Osolte.
3. Plnicí pytlík naplňte náplní a vytlačte ji do zeleniny. Pokapte trochou oleje.
4. Pečte s funkcí Crisp 16-18 minut, až se náplň dobře propeče a papriky změknu.

## PEČENÉ

### BRAMBORY

2-4 PORCE

#### PŘÍSADY

400 g brambor  
rozmarýn  
olej  
česnek  
sůl

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-16 MIN.

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na kousky - neměly by být příliš malé.
2. Na talíř Crisp položte papír na pečení a rozložte na něj brambory.
3. Posypte je solí, rozmarýnem, rozdrceným nebo nakrájeným stroužkem česneku a pokapte olejem.
4. Pečte 15-16 minut s funkcí Crisp. Jestliže brambory začnou dole příliš hnědnout, asi po 10 minutách je zamíchejte, a pak pokračujte v pečení až do úplného propečení.

## JABLKOVÝ

### ZÁVIN

6-8 PORCÍ

#### PŘISADY

2 plátky listového těsta  
po 220-240 g  
6 jablek  
1 pomeranč  
50 g vlašských ořechů  
50 g piniových ořechů  
1 lžička (5 ml) skořice v  
prášku  
50 g hrozinek  
50 ml rumu  
50 g cukru  
100 g strouhanky

#### NA POTŘENÍ:

1 vejce  
50 ml mléka

FUNKCE CRISP

PŘÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PEČENÍ: 15-16 MIN

1. Hrozinky namočte na chvíli do rumu.
2. Oloupejte a nakrájejte jablka na plátky a smíchejte je s nakrájenými mandlemi, piniovými ořechy, pomerančovou kůrou a skořicí.
3. Část jednoho plátku těsta položte na druhý a vyválejte je válečkem v jeden plátek.
4. Do směsi jablek přidejte hrozinky a strouhanku. Strouhanka pohltí šťávu z jablek.
5. Směsí jablek posypte těsto a podélně zaviňte.
6. Vzniklý váleček vytvarujte do kruhu a položte ho na talíř Crisp; papír na pečení ponechte na spodku talíře. Závin trochu stiskněte.
7. Udělejte na něm několik zářezů a potřete ho směsí z vejce a mléka.
8. Pečte 15-16 minut s funkcí Crisp.



## OŘECHOVÝ

### KOLÁČ

12-16 ŘEZŮ

#### PŘISADY

čokoláda	250 g
máslo	240 g
vlašské ořechy	45 g
lískové oříšky	45 g
mandle	45 g
cukr	170 g
mouka	15 ml (1 lžice)
vejce	4
vanilkový cukr	15 ml (1 lžice)
sůl	špetka

#### STŘEDNÍ/VELKÝ TALÍŘ CRISP

#### MALÝ TALÍŘ CRISP

125 g
120 g
25 g
20 g
25 g
85 g
7,5 ml (½ lžice)
2
10 ml (2 lžičky)
špetka

FUNKCE CRISP + MIKROVLNŮ

PŘÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PEČENÍ: 10-12 MIN. PRO STŘEDNÍ A VELKÝ TALÍŘ CRISP

7-8 MIN. PRO MALÝ TALÍŘ CRISP

1. Nakrájejte ořechy.
2. Čokoládu rozlámejte na malé kousky a vložte ji spolu s máslem do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Nechte 3-4 minuty rozpouštět při 350 W. Během této doby dvakrát zamíchejte a nechte vychladnout.
3. Oddělte vaječné žloutky od bílků a žloutky postupně přidávejte za stálého míchání k rozpuštěné čokoládě s máslem. Vmíchejte cukr, vanilkový cukr, nakrájené ořechy a mouku.
4. Vaječné bílky ušlehejte se solí do tuha a opatrně je přidejte do těsta.
5. Připravené těsto nalijte na talíř Crisp pokrytý papírem na pečení. Střední a velký talíř pečte s funkcí Crisp po dobu 10-12 min. a malý talíř 7-8 min., rovněž s funkcí Crisp.
6. Koláč nechte vychladnout na talíři Crisp a po vychladnutí ho sejměte z talíře spolu s papírem. Podávejte tenké řezy se šlehačkou.

A CRISP A WHIRLPOOL EXKLUZÍV FUNKCIÓJA, AMELY EGY SZABADALMAZTATOTT TECHNOLÓGIA SEGÍTSÉGÉVEL SÜTŐBEN ELÉRHETŐEN ROPOGÓS, TÖKÉLETESEN MEGSÜLT ÉTELT KÉPES MINDÖSSZE NÉHÁNY PERCEN BELÜL KÉSZÍTENI. EZZEL A FUNKCIÓVAL HÁROM KÜLÖNBÖZŐ FUNKCIÓ FELHASZNÁLÁSÁVAL OLYAN EREDMÉNYŰ KOMBINÁLT SÜTÉST LEHET VÉGEZNI, AMELYET SOHA NEM VÁRT VOLNA EGY MIKROHULLÁMÚ SÜTŐTŐL.

CRISP FUNKCIÓ HASZNÁLATOKOR A MIKROHULLÁMOKAT A CRISP TÁLCA MEGFOGJA ÉS ELYNELI, ÉS ANNAK TELJES FELÜLETE FELMELEGESZIK.

UGYANAKKOR AZ ENERGETIZÁLT MIKROHULLÁMOK ÉS A GRILLEZŐ ELEM EGYÜTTES MUNKÁJÁBÓL ADÓDÓAN AZ ÉTEL GYORSAN MEGSÜL, A FELÜLETEK MEGBARNULNAK, MIKÖZBEN AZ ALSÓ FELÜLETEK ROPOGÓSSÁ VÁLNAK.

SÜTÉS ELŐTT ÉRDEMES 2½ VAGY 3 PERCIG ELŐMELEGÍTENI A CRISP TÁLCÁT AZ OLYAN ÉTELEKHEZ, AMELYEKET HAGYOMÁNYOSAN BARNÍTANI VAGY SÜTNI SZOKTAK (PL. A TOJÁST), ILLETVE OLYAN KIS MENNYISÉGŰ ÉTELEKHEZ, AMELYEK RÖVID SÜTÉST IGÉNYELNEK. NINCIS SZÜKSÉG ELŐMELEGÍTÉSRE A HOSSZABB SÜTÉST IGÉNYLŐ ÉTELEK (PIZZÁK, SÜTEMÉNYEK) ELKÉSZÍTÉSÉNél. MINDIG HASZNÁLJA A FORGÓTÁNYÉRT, ENNEK MŰKÖDNI KELL.

A CRISP TÁLCA OPTIMÁLIS EREDMÉNYT HOZ A PIZZÁK ÉS A PIKÁNS PITÉK ESETÉBEN.

EZZEL A FUNKCIÓVAL MELEGÍTSE FEL A MÁR KÉSZ PIZZÁKAT ÉS MÁS, DAGASZTOTT TÉSZTA ALAPÚ ÉTELEKET, SÜSSÖN KOLBÁSZT ÉS SZALONNÁT, ILLETVE HÜST, BAROMFIT, HAMBURGERT VAGY TOJÁST ÉS A FAGYASZTOTT ÉTELEKET (SÜLTBURGONYÁT, HALRUDAKAT STB.).

**MEGJEGYZÉS:** A VÁSÁROLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN A TÍPUSTÓL FÜGGŐEN EGY EGYEDI MÉRETŰ CRISP TÁLCÁT TALÁL, AMELYET KIFEJEZETTEN ŰGY ALAKÍTOTTAK KI, HOGY A LEGJOBB TELJESÍTMÉNYŰ SÜTÉST BIZTOSÍTSA. A RECEPTEK PONTOS BETARTÁSA ÉRDEKÉBEN ELLENŐRIZZE, MILYEN A CRISP TÁLCA ÁTMÉRŐJE:

KÖZEPES/NAGY MÉRET ESETÉBEN A CRISP TÁLCA ÁTMÉRŐJE 30 CM KÖRÜLI

KIS MÉRET ESETÉBEN A CRISP TÁLCA ÁTMÉRŐJE 25 CM KÖRÜLI

## PIZZA

### 4 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KISCI CRISP TÁLCA
Liszt	230-250 g	150-160 g
Nyers élesztő	15 g	10 g
Víz	150 ml	100 ml
Olaj	30 ml (2 evőkanál)	15 ml (1 evőkanál)
Só		

#### A FELTÉT HOZZÁVALÓI:

Paradicsomkonzerv	350 g	250 g
Mozzarella sajt	175 g	125 g
Só, oregánó, egy permetnyi olaj		
Egy pici olaj a crisp tálca megkenéséhez		

#### Ha valami különleges szeretne:

A szokásostól eltérő pizzafeltétnek próbálja ki a sonkát, olajbogyót, articsókát, zöldségeket, a tenger gyümölcseit stb...

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 2 ÓRA 30 PERC.

SÜTÉSI IDŐ: 14-15 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN  
11-13 PERC KISCI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

- Oldja fel langyos (37°C) vízben az élesztőt. Tegye keverőtálba a lisztet, adja hozzá a feloldott élesztőt, az olajat és a sót. Keverje jól össze, majd dagassza sima, rugalmas tésztává. Takarja le a tésztát, hagyja meleg helyen kb. 2 órán keresztül kelni.
- Enyhén olajozza meg a crisp tálcat.
- Nyújtsa ki kézzel a tésztát, hogy kitöltsse az egész crisp tálcat, majd szurkálja meg villával.
- Csepegtesse le és vágja fel a konzerv paradicsomot, majd egyenletesen ossza szét a tésztán. Adja hozzá a kockára vágott mozzarella sajtot, az oregánót, a sót, és hintse meg olajjal.
- Süsse a pizzát 14-15 percre, a kis crisp tálca esetében pedig 11-13 percre Crisp funkcióval.

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 15 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 12-14 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN  
11-12 PERC KISCI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

## LAZACOS ÉS ZÖLDSÉGES FELFÚJT

### 4-6 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KISCI CRISP TÁLCA
Friss leveles tészta (220-240 g)	1 tekercs	1 tekercs
Párolt lazac	400 g	300 g
Paradicsom	4	2
Belga endívia	400 g	250 g
Friss lágy sajt	100 g	75 g
Tojás	4	3
Tej	100 ml	75 ml
Petrezselyem	1 evőkanál	1 evőkanál
Olaj	2 teáskanál	2 teáskanál
Só		

- Vegyen elő két lap sütőpapírt. Az elsőre helyezze rá a lazacdarabokat és a szeletekre vágott paradicsomot, majd hintse meg fűszernövényekkel.
- A második papírra tegye rá a hosszában felvágott endíviát, majd hintse meg sóval és fűszernövényekkel. Hajtsa össze a töltelékes papírokat két csomagba, majd helyezze a csomagokat a crisp tálcára.
- Süsse őket Crisp funkcióval 8 percre. Vegye le a csomagokat a crisp tálcáról, majd hagyja kihűlni a tálcat.
- Verje felegyütt a tojásokat, tejet, a felaprított petrezselymet, az olajat és a sót.
- Nyújtsa ki a leveles tésztát papírral együtt a crisp tálcán, és szurkálja meg.
- Rendezze el a párolt lazacot, paradicsomot és endíviát a leveles tésztán a kockákra vágott sajttal együtt.
- Öntse rá a tojáskeveréket, majd a javasolt sütési időtartamot betartva süsse a Crisp funkcióval.

# SPANYOL RÁNTOTTA

4 ADAG

HOZZÁVALÓK	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KICSI CRISP TÁLCA
Fagyasztott kockára vágott burgonya	250 g	150 g
Vaj vagy olaj	15 ml (1 evőkanál)	15 ml (1 evőkanál)
Apróra vágott hagyma	1 közepes méretű	1 kicsi
Tojás	4	3
Tej	30 ml (2 evőkanál)	30 ml (2 evőkanál)
Só, bors		

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 15-18 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN  
12-14 PERC KICSI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

1. Melegítse elő a megvajazott vagy kiolajozott crisp tálcát Crisp funkcióval 2½-3 percig.
2. Tegye a kockára vágott burgonyát a crisp tálcára, és süssse 6-8 percig a Crisp funkcióval.
3. Keverje bele a hagymát, és süssse további 4-5 percig Crisp funkcióval. Sütés közben egyszer keverje meg.
4. Egyidejűleg verje fel a tojásokat egy keverőtálban a tejjel, adja hozzá a sót és a borsot.
5. Öntse rá a tojáskeveréket a crisp tálcára helyezett burgonyára, és süssse 2-3 percig a Crisp funkcióval.
6. Tálalja forrón vagy hidegen, saláta kíséretében.

## Ha valami különleges szeretne:

Ha szereti az igazi arany omlettet, elkészítés után süssse 3-4 perccel tovább a grillen.



# HAMBURGER

4 ADAG

## HOZZÁVALÓK

400 g darált hús  
½ teáskanál só  
1 csipetnyi bors  
15 ml (1 evőkanál) olaj, vaj vagy margarin  
Tálalja  
4 hamburgeres zsemlével  
uborkasalátával  
ketchuppal vagy mustárral  
nyers vagy főtt hagymakarikákkal

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 8-9 PERC

1. Keverje össze a darált húst a sóval és a borssal.
2. Formáljon belőle négy, egyenként 1 cm vastag hamburgert.
3. Vajazza ki vagy olajozza meg a crisp tálcát, majd melegítse előre Crisp funkcióval 2-3 percig.
4. Ezután rendezze el rajta a burgereket, és süssse őket a Crisp funkcióval 3 percig.
5. Fordítsa meg a burgereket, és süssse őket további 3 percig.
6. Tálalja őket zsemlében ketchuppal vagy mustárral és zöldségekkel.



## BORMÁRTÁSBAN KÉSZÜLT

### CSIRKE

4 ADAG

1 kg csirke (kb.)  
30 g (2 evőkanál) vaj vagy margarin  
1 evőkanál nemes paprika vagy szója  
3-4 bazsalikomlevél  
1 ½ dl (150 ml) száraz fehérbor

#### A MÁRTÁSHOZ

100 ml tejszín  
1 evőkanál kukoricaliszt  
egy csipet fűszersó  
½ keserű mandula

#### A KÖRETHEZ

200 g fekete vagy fehér szőlő  
20 g pirított mandulapehely

FUNKCIÓ: MIKROHULLÁM

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 15-16 PERC

1. Mossa meg és szárítsa meg a csirkét, vágja darabokra, és szedje le a zsíros részeket.
2. Tegyen vajat vagy margarint egy kis mikrohullámú sütőbe való tálba. Ezután takarja le és olvassza 1 percig 350 W-on, keverjen bele nemes paprikát vagy szóját, majd kenje be ezzel a keveréssel a csirkét. Tegye a csirkét mikrohullámú sütőhöz való edénybe, adjon hozzá bazsalikomot és bort.
3. Takarja le, és süssön 12 percig 750 W-on.
4. Keverje a krémet a kukoricalisztbe, és öntse rá a csirkére. Folytassa a sütést, lefedve, 750 W-on 2-3 percig. Szükség szerint adjon hozzá sót és a reszelt keserű mandulát.
5. Vágja félbe a szőlőszemeket, és vegye ki a magokat.
6. Tegye a csirkét tányérra, körítse a szőlővel és pirított mandulapelyhekkel.
7. Ha meg szeretné pirítani a mandulapelyheket, terítse szét őket a crisp tálcán, majd pirítsa 2-3 percig Crisp funkcióval, miközben minden percben keverje.

## TÖLTÖTT

### ZÖLDSÉGEK

4 ADAG

#### HOZZÁVALÓK

2 cukkini  
2 fej hagyma  
250 g lágy sajt, például ricotta  
200 g főtt sonka  
100 g kockára vágott sajt  
100 g parmezán sajt  
3 tojás  
Petrezselyem  
Olaj  
Só  
Illatos fűszernövények

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 20 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 16-18 PERC

1. Vágja fel a cukkiniket hosszában, és távolítsa el a magjukat. Vágja félbe a hagymát, és vegye ki a közepét. Tegye a zöldségeket sütőpapíron a crisp tálcára.
2. Keverje össze a ricotta sajtot, a kis darabokra vágott főtt sonkát, a kockára vágott sajtot, a parmezán sajtot és a tojásokat. Keverje jól össze, végül keverje bele a petrezselymet és az illatos fűszernövényeket. Sózza meg.
3. Töltsön meg egy díszítőzsákokat a töltelékkel, majd nyomja ki a tölteléket a zöldségekre. Cseppentsen rá egy kis olajat.
4. Süssön Crisp funkcióval 16-18 percig, amíg a töltelék meg nem sült, és a zöldségek meg nem puhulnak.

## SÜLT

### BURGONYA

2-4 ADAG

#### HOZZÁVALÓK

400 g burgonya  
Rozmaring  
Olaj  
Fokhagyma  
Só

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 15-16 PERC

1. Hámozza meg a burgonyát, és vágja darabokra - nem túl kicsikre.
2. Fedje le a crisp tálcát sütőpapírral, és tegye a burgonyadarabokat a tálcára.
3. Szórja meg a burgonyát sóval, rozmaringgal, egy gerezd préselt vagy aprított fokhagymával, majd cseppentsen rá olajat.
4. Süssön Crisp funkcióval 15-16 percig. Ha a burgonya túlságosan elszínesedik az alján, keverje meg 10 perc elteltével, majd süssön készre.

# ALMÁS RÉTES

FUNKCIÓ: CRISP

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 15 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 15-16 PERC

## 6-8 ADAG

### HOZZÁVALÓK

2 korong leveles tészta, egyenként 220-240 g súlyban  
6 alma  
1 narancs  
50 g dió  
50 g fenyőmag  
1 teáskanál (5 ml) őrölt fahéj  
50 g mazsola  
50 ml rum  
50 g cukor  
100 g zsemlemorzsa

### A KENÉSHEZ:

1 tojás  
50 ml tej

1. Áztassa kis időre a mazsolát rumba.
2. Hámozza meg és vágja szeletekre az almát, keverje össze a szeleteket aprított dióval, fenyőmaggal, cukorral, narancshéjjal és fahéjjal.
3. Fektessen egy tésztakorongot félig a másikra, majd egy nyújtófával nyújtsa ki őket együtt, hogy eggyé váljanak.
4. Adja hozzá a mazsolát és a zsemlemorzst az almakeverékhez. A zsemlemorzsa felszívja az almából engedett levet.
5. Öntse az almakeveréket a tésztára, és nyújtsa ki hosszában.
6. Formázzon kört a hengerből, tegye a crisp tálcára, a tésztán lévő papírt pedig hagyja a tálca alján. Egy kicsit nyomkodja meg a rétest.
7. Csináljon néhány vágást benne, és kenje meg tojás és tej keverékével.
8. Süsse Crisp funkcióval 15-16 percig.



# DIÓTORTA

FUNKCIÓ: CRISP FOKOZAT + MIKROHULLÁM

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 10 PERC

SÜTÉSI IDŐ: 10-12 PERC KÖZEPES ÉS NAGY CRISP TÁLCA ESETÉBEN

7-8 PERC KICSI CRISP TÁLCA ESETÉBEN

## 12-16 SZELET

### HOZZÁVALÓK

	KÖZEPES/NAGY CRISP TÁLCA	KICSI CRISP TÁLCA
Csokoládé	250 g	125 g
Vaj	240 g	120 g
Dió	45 g	25 g
Mogyoró	45 g	20 g
Mandula	45 g	25 g
Cukor	170 g	85 g
Liszt	15 ml (1 evőkanál)	7,5 ml (½ evőkanál)
Tojás	4	2
Vanília ízű cukor	15 ml (1 evőkanál)	10 ml (2 teáskanál)
Só	egy csipetnyi	egy csipetnyi

1. Vágja apróra a diót.
2. Törje darabokra a csokoládét, és tegye őket együtt a vajba egy mikrohullámú sütőbe való tálban. Olvassza 350 W-on 3-4 percig. Ezalatt kétszer keverje meg, és hagyja kihűlni.
3. Válassza külön a tojássárgáját a fehérjétől, folyamatos keverés mellett adja a tojássárgáját egyenként a vaj-csokoládé keverékhez. Keverje bele a cukrot, a vaníliás cukrot, az aprított diót és a lisztet is.
4. Verje fel keményre a tojásfehérjét a sóval, majd óvatosan keverje bele a tésztába.
5. Öntse a tésztát a sütőpapírral kibélelt crisp tálcára. A nagy és a közepes tálca esetében 10-12 percig, a kis tálca esetében pedig 7-8 percig folytassa a sütést Crisp funkcióval.
6. Hagyja a tortát a crisp tálcán kihűlni, majd amikor kihűlt, emelje fel a papírral együtt a tálcáról. Vékony szeletekre vágva tálalja, tejszínhabbal.

CRISP EXKLUZÍVNA FUNKCIA WHIRLPOOL, KTORÁ VÁM UMOŽNÍ PRIPRAVIŤ CHRUMKAVÉ, DOKONALE UPEČENÉ JEDLÁ AKO Z TRADIČNEJ RÚRY, VYUŽITÍM PATENTOVANEJ TECHNOLÓGIE. TÁTO FUNKCIA UMOŽŇUJE PRÍPRAVU JEDLA KOMBINÁCIOU TROCH RÔZNYCH FUNKCIÍ A POSKYTUJE VÝSLEDKY, KTORÉ BY STE NIKDY NEOČAKÁVALI PRI PRÍPRAVE JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE.

PRI FUNKCII CRISP SA MIKROVLNÝ ZADRŽIAVAJÚ A POHLCUJÚ TANIEROM CRISP, ČÍM SA OHRIEVA CELÝ JEHO POVRCH.

SÚČASNE KOMBINÁCIA ENERGIZOVANÝCH MIKROVLN A GRILOVACIEHO ČLÁNKU RÝCHLO PRIPRAVUJE JEDLO A ZAPEKÁ HO NA POVRCHU, KÝM SPODNÁ ČASŤ JEDLA SA PEČIE DO CHRUMKAVA.

PRED PEČENÍM JEDÁL, KTORÉ SA TRADIČNE PEČÚ NA DOSIAHNUTIE PEKNEJ HNEDEJ FARBY ALEBO SA SMAŽIA (NAPR. VAJÍČKA) SA ODPORUČA OHRIAŤ TANIER CRISP 2½ ALEBO 3 MINÚTY A PRI PRÍPRAVE MALÝCH MNOŽSTEV JEDÁL SA VYŽADUJE IBA KRÁTKE PEČENIE. TANIER NEMUSITE PREDOHRIEVAŤ PRI PRÍPRAVE JEDÁL, KTORÉ SA PEČÚ DLHO (PIZZA, KOLÁČE). VŽDY POUŽÍVAJTE OTOČNÝ TANIER, KTORÝ MUSÍ FUNGOVAŤ.

TANIER CRISP JE IDEÁLNY NA PEČENIE PIZZE A PIKANTNÝCH KOLÁČOV.

POUŽÍVAJTE TÚTO FUNKCIU NA OHREV HOTOVEJ PIZZE A INÝCH JEDÁL Z CESTA, NA SMAŽENIE KLOBÁSOK A SLANINKY, NA PEČENIE MÄSA, HYDINY, HAMBURGEROV ALEBO VAJÍČOK, AKO AJ MRAZENÝCH JEDÁL (HRANOLČEKY, RYBIE PRSTY A POD.).

**POZNÁMKA:** V ZÁVISLOSTI OD MODELU MIKROVLNNEJ RÚRY NÁJDETE TANIER CRISP ŠPECIFICKEJ VEĽKOSTI, ŠPECIÁLNE UPRAVENÝ NA ZARUČENIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV PRI PRÍPRAVE JEDLA. NA ZARUČENIE PRÍPRAVY JEDLA PODĽA RECEPTU SKONTROLUJTE PRIEMER VÁŠHO TANIERA NA ZAPEKANIE CRISP:

STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP S PRIEMEROM PŘIBLIŽNE 30 CM

MALÝ TANIER CRISP S PRIEMEROM PŘIBLIŽNE 25 CM.

## PIZZA

### 4 PORCIE

SUROVINY	STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP	MALÝ TANIER CRISP
Múka	230-250 g	150-160 g
Čerstvé droždie	15 g	10 g
Voda	150 ml	100 ml
Olej	30 ml (2 pol. lyžice)	15 ml (1 pol. lyžica)
Soľ		
<b>SUROVINY NA OZDOBU:</b>		
Paradajky z plechovky	350 g	250 g
Syr Mozzarella	175 g	125 g
Soľ, oregano, olej na pokvapkanie		
Trochu oleja na vymastenie taniera crisp		

### Špeciálna úprava:

Pri alternatívnej oblohe pizze skúste šunku, olivy, artičoky, zeleninu, morské plody a pod.

## SLANÁ TORTA S LOSOSOM A ZELENINOU

### 4-6 PORCIÍ

SUROVINY	STREDNÝ/VEĽKÝ TANIER CRISP	MALÝ TANIER CRISP
Čerstvé lístkové cesto (220-240 g)	1 balíček	1 balíček
Losos uvarený v pare	400 g	300 g
Paradajky	4	2
Zimný šalát endívia	400 g	250 g
Čerstvý mäkký syr	100 g	75 g
Vajička	4	3
Mlieko	100 ml	75 ml
Petržlen	1 pol. lyžica	1 pol. lyžica
Olej	2 čaj. lyžičky	2 čaj. lyžičky
Soľ		

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 2 H 30 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 14-15 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP  
11-13 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

1. Rozpusťte droždie vo vode, ktorá musí mať teplotu (37°C). Nasypte múku do misky, pridajte rozpustené droždie, olej a soľ. Dobre premiešajte a vypracujte hladké, elastické cesto. Cesto prikryte a nechajte kysnúť na teplom mieste približne 2 hodiny.
2. Tanier crisp mierne vymastte olejom.
3. Cesto vytvarujte rukami tak, aby vyplnilo celý tanier Crisp, potom ho celé popichajte vidličkou.
4. Paradajky z konzervy nechajte odkvapkať, pokrájajte ich a rozložte rovnomerne na cesto. Pridajte syr mozzarella pokrájaný na kocky, oregano, soľ a pokvapkajte olejom.
5. Pizzu pečte 14-15 minút s funkciou Crisp, pizzu na malom tanieri pečte 11-13 minút s funkciou Crisp

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 12-14 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP  
11-12 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

1. Zoberte dva kusy papiera na pečenie. Na prvý uložte kúsok lososa, naň poukladajte paradajky pokrájané na plátky a povrch posypte bylinkami.
2. Na druhý papier položte šalát pokrájaný po dĺžke a posypte soľou a bylinkami. Zložte papiere s plnkou na dva balíčky a položte balíčky na tanier Crisp.
3. Pečte s funkciou Crisp 8 minút. Zoberte ich z taniera Crisp a nechajte tanier vychladnúť.
4. Vyšľahajte vajička s mliekom, primiešajte posekaný petržlen, olej a soľ.
5. Rozviňte lístkové cesto a spolu so svojim papierom ho uložte na tanier Crisp, cesto poprepichujte.
6. Poukladajte údeného lososa, paradajky a šalát na lístkové cesto spolu so syrom pokrájaným na kocky.
7. Na povrch nalejte vajíčkovú zmes a pečte s funkciou Crisp v súlade s odporúčanými dobami pečenia.

# ŠPANIELSKA

## OMELETA

4 PORCIE

### SUROVINY

Mražené zemiaky  
pokrájané na kocky  
Maslo alebo olej

**STREDNÝ/VEĽKÝ  
TANIER CRISP**

250 g  
15 ml  
(1 pol. lyžica)  
1 stredne veľká  
4  
30 ml  
(2 pol. lyžice)

**MALÝ**

**TANIER CRISP**

150 g  
15 ml  
(1 pol. lyžica)  
1 malá  
3  
30 ml  
(2 pol. lyžice)

Sof, čierne korenie

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-18 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP A  
12-14 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

1. Tanier Crisp predohrejte s maslom alebo olejom 2½-3 minúty s funkciou Crisp.
2. Uložte paradajky pokrájané na kocky na tanier Crisp a pečte s funkciou Crisp 6-8 minút.
3. Zmiešajte s cibuľou a pečte ďalších 4-5 minút s funkciou Crisp. Počas pečenia raz premiešajte.
4. Medzitým vyšľahajte v miske vajíčka s mliekom a pridajte sof a čierne korenie.
5. Nalejte vajíčkovú zmes na zemiaky v tanieri Crisp a pečte 2-3 minúty s funkciou Crisp.
6. Podávajte horúce alebo studené spolu so šalátom.

### Špeciálna ponuka

Ak uprednostňujete omelety upečené dozlata,  
pečte ešte 3-4 minúty s funkciou Gril.



## HAMBURGER

4 PORCIE

### SUROVINY

400 g mletého mäsa  
½ čaj. lyžička soli  
Štipka čierneho korenia  
15 ml (1 pol. lyžica) oleja, masla alebo margarínu

### Na servírovanie

4 žemle na hamburger  
uhorkový šalát  
kečup alebo horčica  
kolieska surovej alebo podusenej cibule

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 8-9 MIN.

1. Zmiešajte mleté mäso so soľou a čiernym korením.
2. Vytvarujte štyri hamburgery, každý s hrúbkou približne 1 cm.
3. Tanier Crisp vymažte maslom alebo olejom a predohrejte ho počas 2-3 minút s funkciou Crisp.
4. Potom naň poukladajte hamburgery a pečte s funkciou Crisp 3 minúty.
5. Hamburgery obráťte a pečte ešte ďalšie 3 minúty.
6. Podávajte na žemliach s kečupom alebo horčicou a zeleninou.

## KURČA VO VÍNOVEJ

### OMÁČKE

#### 4 PORCIE

1 kg kurčata  
30 g (2 pol. lyžice) masla alebo margarínu  
1 pol. lyžica sladkej papriky alebo sóje  
3-4 bazalkové listy  
1 ½ dl (150 ml) suchého bieleho vína

#### NA OMÁČKU

100 ml smotany  
1 pol. lyžica kukuričnej múky  
štipka soli s korením  
½ horkej mandle

#### NA OZDOBU

200 g tmavého alebo bieleho hrozna  
20 g opražených mandľových vložiek

FUNKCIA: MIKROVLNNÝ OHREV

PRÍPRAVA: 30 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-16 MIN.

1. Umyte a osušte kurča, pokrájajte ho na porcie a odstráňte mastné časti.
2. Maslo alebo margarín vložte do misky, ktorá je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre. Potom prikryte a nechajte rozpustiť pri 350 W počas 1 minúty, zmiešajte so sladkou paprikou alebo sójou a potrite touto zmesou kúsky kurčata. Vložte kurča do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre a pridajte bazalku a víno.
3. Prikryte a pečte 12 minút pri 750 W.
4. Zmiešajte smotanu s kukuričnou múkou a nalejte zmes na kurča. Pečte ďalej prikryté 2-3 minúty pri 750 W. Podľa potreby pridajte soľ a postrúhanú horkú mandľu.
5. Prekrojte bobule hrozna na polovičky a vyberte semenka.
6. Uložte kurča na servírovací tanier a ozdobte ho hroznom a opraženými mandľovými lupienkami.
7. Ak chcete opražiť mandľové lupienky, rozložte ich na tanieri Crisp a opečte 2-3 minúty, pričom ich po každej minúte premiešajte.

## PLNENÁ

### ZELENINA

#### 4 PORCIE

#### SUROVINY

2 cukiny  
1 cibuľa  
250 g mäkkého syra ako tvaroh  
200 g varenej šunky  
100 g syra pokrájaného na kocky  
100 g parmezánu  
3 vajíčka  
Petržlen  
Olej  
Soľ  
Aromatické bylinky

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 20 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 16-18 MIN.

1. Prekrojte cukety po dĺžke a odstráňte semená. Prekrojte cibuľu na polovice a vyberte stred. Uložte zeleninu na tanier na pečenie na tanieri Crisp.
2. Zmiešajte tvaroh, varenú šunku pokrájanú na malé kúsky, syr pokrájaný na kocky, parmezán a vajíčka. Dobre premiešajte a nakoniec primiešajte petržlen a aromatické bylinky. Ochuťte soľou.
3. Pomocou cukrárskeho vrecka naplňte zeleninu plnkou. Mierne pokvapkajte olejom.
4. Pečte s funkciou Crisp 16-18 minút, kým sa neupečie plnka a nezmäkne zelenina.

## PEČENÉ

### ZEMIAKY

#### 2-4 PORCIE

#### SUROVINY

400 g zemiakov  
Rozmarín  
Olej  
Cesnak  
Soľ

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-16 MIN.

1. Zemiaky ošúpte a pokrájajte na nie veľmi malé kúsky.
2. Na tanier Crisp položte papier na pečenie a na papier uložte zemiaky.
3. Zemiaky posypte soľou, rozmarínom, posekaným pretlačeným alebo posekaným cesnakom a pokvapkajte olejom.
4. Pečte s funkciou Crisp 15-16 minút. Ak sa zemiaky na spodnej strane pripekajú veľmi rýchlo, po približne 10 minútach ich premiešajte a potom ďalej pečte, kým nebudú hotové.

# JABLKOVÁ ŠTRÚDLA

6-8 PORCIÍ

## SUROVINY

2 kruhy lístkového cesta, každé s hmotnosťou 220-240 g  
6 jablák  
1 pomaranč  
50 g vlašských orechov  
50 g píniových orieškov  
1 čaj. lyžička (5 ml) mletej škorice  
50 g hrozienok  
50 ml rumu  
50 g cukru  
100 g strúhanky

## NA POTRETIÉ:

1 vajíčko  
50 ml mlieka

FUNKCIA: CRISP

PRÍPRAVA: 15 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 15-16 MIN

1. Namočte hrozienka na chvíľu do rumu.
2. Jablká ošúpte a pokrájajte na tenké plátky, premiešajte s posekanými orechmi, píniovými orieškami, cukrom, kôrou z pomaranča a škoriceou.
3. Položte jeden kruh cesta na druhý a vyvalkajte ich valčekom, aby sa spojili.
4. Do jablkovej zmesi pridajte hrozienka a chlebové omrvinky. Chlebové omrvinky nasajú šťavu z jablák.
5. Naneste jablkovú zmes na cesto a zviňte po dĺžke.
6. Vytvarujte závin do kruhu a položte ho na tanier Crisp, nechajte papier z cesta na dne taniera. Závin trochu postláčajte.
7. Povrch na niekoľkých miestach narežte a potrite zmesou vajíčka vyšľahaného s mliekom.
8. Pečte s funkciou Crisp 15-16 minút.



# ORIEŠKOVÝ KOLÁČ

12-16 PLÁTKOV

## SUROVINY

Čokoláda  
Maslo  
Vlašské orechy  
Lieskové oriešky  
Mandle  
Cukor  
Múka  
  
Vajíčka  
Vanilkový cukor  
  
Sol'

## STREDNÝ/VEĽKÝ

### TANIER CRISP

250 g  
240 g  
45 g  
45 g  
45 g  
170 g  
15 ml  
(1 pol. lyžica)  
4  
  
15 ml  
(1 pol. lyžica)  
štipka

## MALÝ

### TANIER CRISP

125 g  
120 g  
25 g  
20 g  
25 g  
85 g  
7,5 ml  
(½ pol. lyžice)  
2  
  
10 ml  
(2 pol. lyžice)  
štipka

FUNKCIA: CRISP + MIKROVLNÝ

PRÍPRAVA: 10 MIN.

DOBA PRÍPRAVY JEDLA: 10-12 MIN. PRE STREDNÝ A VEĽKÝ TANIER CRISP  
7-8 MIN. PRE MALÝ TANIER CRISP

1. Posekajte orechy.
2. Čokoládu polámate na kúsky a vložte spolu s maslom do misky vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Rozpusťte pri 350 W počas 3-4 min. Počas uvedenej doby dvakrát premiešajte a nechajte vychladnúť.
3. Oddelte žltky od bielkov a pridajte žltky, po jednom, do masla s čokoládou, pričom zmes neustále miešajte. Primiešajte aj cukor, vanilkový cukor, posekané oriešky a múku.
4. Vaječné bielky vyšľahajte so soľou na tuhý sneh a zamiešajte do pripravenej zmesi.
5. Celú zmes vlejte do taniera Crisp, dno ktorého ste vyložili papierom na pečenie. Koláč na veľkom a strednom tanieri pečte 10-12 min. s funkciou Crisp a na malom 7-8 min. s funkciou Crisp.
6. Nechajte koláč vychladnúť na tanieri Crisp a po vychladnutí ho z taniera vyberte spolu s papierom. Podávajte pokrúpaný na tenké plátky so šľahačkou.





SENSING THE DIFFERENCE



5019 120 00285 Whirlpool je registrovaná obchodní značka společnosti Whirlpool USA.- a Whirlpool a Whirlpool U.S.A. bejegyzett védjegye -  
Whirlpool je registrovanou obchodnou značkou spol. Whirlpool U.S.A