

 **ARTMIX**

REVOLUCE V KUCHYNI

VÁNOČNÍ A SILVESTROVSKÉ
RECEPTY Artmix





Vánočka



- » **70 g cukru**
- » **320 g hladké mouky**
- » **1,5 odměrky mléka (150 ml)**
- » **1 vejce do těsta a 1 vejce na pomazání**
- » **20 g čerstvého droždí (půl kostky)**
- » **špetka soli**
- » **70 g změkklého másla**
- » **citrónová kůra ze ¼ citrónu**
- » **hrst ořechů / mandlí**

2 PL mouky, droždí, cukr a mléko vložíme do nádoby. Promícháme pomocí tlačítka PULSE. Nastavíme 5. program = vaření v páře, zahříváme max. 2 minuty. Poté Artmix vypneme a takto mírně nahřátý kvásek necháme v nádobě 5 – 10 minut pracovat.

Přidáme 1 vejce, máslo a promícháme pomocí tlačítka PULSE. Do mouky zamícháme špetku soli. Mouku přidáváme do nádoby postupně – po třetinách. Po přidání každé třetiny těsto promícháme tlačítkem PULSE, které používáme s citem. Raději několikrát opakovaně kratší dobu.

Správně připravené těsto nakonec „vyskočí“ nad nože v kulovitém tvaru. Necháme je kynout v nádobě cca 45 minut.

Na pomoučeném vále vytvarujeme 6 nebo 9 pramenů. Ze 6 pramenů budeme mít dvouvrstvou vánočku, kdy spleteme dolů 4 prameny a nahoru 2. Z 9 pramenů budeme mít třívrstvou vánočku, kdy spleteme dolů 4 prameny, doprostřed 3 a nahoru 2. Spletenou vánočku necháme ještě chvíli kynout. Jakmile je pěkně vykynutá, potřeme jí rozšlehaným vejcem a posypeme kousky ořechů nebo mandlí.

Vánočku vložíme do trouby předehřáté na 180 °C, přičemž teplotu hned snížíme na 160 °C. Pečeme asi 45 minut.

Ořechová kolečka



- » **200 g jader vlašských ořechů**
- » **130 g cukru**
- » **1 vanilkový cukr**
- » **150 g hladké mouky**
- » **120 g změkklého másla**
- » **1 žloutek**
- » **citrónová šťáva**

Ořechy, cukr a mouku vložíme do Artmixu a mixujeme opakovaným stiskem tlačítka PULSE. Pomáháme si stěrkou s okružím.

Přidáme máslo, žloutek a kávovou lžičku citrónové šťávy. Vše smícháme opět tlačítkem PULSE za pomoci stěrky.

Na vál nasypeme 2 PL hladké mouky a těsto ještě ručně prohněteme. Zabalíme do potravinové folie a necháme přes noc uležet v lednici.

Poté těsto rozválíme a vykrajujeme malá kolečka, která pečeme do růžova v předem vyhřáté troubě (střední stupeň tepla, cca 10 min.).

TIP: Kolečka zdobíme čokoládovou nebo citrónovou polevou, případně je jen posypeme moučkovým cukrem.

Čokoládové cukroví s lískovými oříšky



- » **150 g lískových oříšků (lépe bez slupek)**
- » **150 g kvalitní čokolády na vaření**
- » **100 g změkklého másla**
- » **80 ml smetany na vaření**

Nejprve v Artmixu posekáme ořechy s čokoládou režimem PULSE. Přidáme máslo a smetanu a vše promixujeme.

Následně použijeme zahřívací program vaření v páře po dobu cca 2 minut a hmotu stmelíme teplem. Znovu promícháme.

Hned lijeme do formiček a necháme vychladnout. Cukroví podáváme chlazené – nejlépe z ledničky.



Rybí polévka



- » **porce ryby (velká asi jako 2 kousky filé)**
- » **60 g mrkve**
- » **60 g petržele**
- » **60 g celeru**
- » **750 ml vody**
- » **50 ml smetany na vaření**
- » **sůl**
- » **muškátový květ**

Do nádoby Artmixu dáme kořenovou zeleninu, sůl, vodu a pomocí tlačítka PULSE promixujeme.

Do košíku vložíme vykostěné kousky ryby nebo 2 čtvrtce filé pokrájeného na asi centimetrové dílky. Košík umístíme do nádoby a polévku vaříme na program 2 krémová polévka 30 minut (pro jistotu zkontrolujeme, zda je ryba v košíku hotová, uvedený čas by však měl stačit).

Po dovaření košík vyjmeme, hezké kousky ryby umístíme do talířů a případnou drť rybího masa vsypeme do polévky. Vlijeme do ní smetanu, dochutíme špetkou muškátového květu a vaříme ještě 3 minuty v režimu polévek č. 2.

Polévkou zalijeme kousky ryby v talířích a podáváme.

Bramborka aneb bramborák v pekáči



- » **8 středních brambor**
- » **3 stroužky česneku**
- » **2 vejce**
- » **2 PL oleje do těsta a 1 PL na vymazání pekáče**
- » **2 - 4 PL polohrubé mouky**
- » **majoránka**
- » **sůl**
- » **½ ČL cukru**

Všechny suroviny vložíme do nádoby Artmixu a sekáme tlačítkem PULSE za pomoci stěrky s okružím, kterou vkládáme otvorem ve víku. Pokud nedosáhneme úplně na dno, stáhneme z ní směs na nože v otevřené nádobě a poté pokračujeme v mixování.

Pekáč vymažeme olejem nebo vyložíme pečicím papírem, který pomašlujeme olejem. Nalijeme těsto.

Do bramborky můžeme zastrkat kostičky uzeného nebo kousičky jablek, případně i podušené houby. Pečeme ve vyhřáté troubě na na 180 °C asi 20 minut.

TIP: Pokrájená bramborka výborně chutná nejen teplá, ale i studená.

Křenová omáčka k uzenému masu



- » **60 g čerstvého křenu (nakrájený na špalíky)**
- » **600 ml tekutin (smetana na vaření, mléko, voda v poměru 200 : 200 : 200 nebo v jiném poměru dle vlastní volby)**
- » **½ ČL cukru**
- » **sůl**
- » **1,5 - 2 PL hladké mouky (mírně navršené)**

Všechny suroviny kromě mouky vložíme do nádoby Artmixu, promixujeme tlačítkem PULSE, aby se křen důkladně posekal. Vaříme v režimu omáček 20 minut. Zhruba v polovině času přidáme otvorem ve víku hladkou mouku a hned za chodu promícháme PULSEM. Mouka omáčku zahustí a my ji dovaříme. Množství soli a mouky volíme podle vlastní chuťové preference.

Omáčkou přeléváme uzené maso, vhodnou přílohou je houskový knedlík nebo vařený brambor.



Silvestrovská česneková pomazánka



- » **3 stroužky česneku**
- » **200 g tvrdého sýra (typ gouda, eidam apod.)**
- » **hrst zelené petrželové natě**
- » **250 g tvarohu ve vaničce (tučný nebo polotučný)**
- » **80 g majonézy**
- » **sůl**

V nádobě Artmixu posekáme režimem PULSE česnek, kostky sýra a omytou nať.

Přidáme tvaroh, majonézu a podle chuti sůl. Opět promícháme PULSEM za pomoci stěrky s okružím, kterou vkládáme otvorem ve víku. Pokud však stěrkou nedosáhneme úplně na dno, stáhneme z ní pomazánku na nože v otevřené nádobě a poté pokračujeme v míchání.

Pomazánku mažeme na bagety nebo jednohubky.

Silvestrovská křenová pomazánka



- » **40 g čerstvého křenu**
- » **100 g mrkve**
- » **100 g tvrdého sýra (typ gouda, eidam apod.)**
- » **130 g majonézy**
- » **sůl**

V nádobě Artmixu posekáme režimem PULSE křen a mrkev nakrájené na špalíky. Přidáme majonézu a podle chuti sůl. Část majonézy můžeme nahradit taveným nebo krémovým sýrem, případně pomazánkovým máslem.

Opět promícháme PULSEM za pomoci stěrky s okružím, kterou vkládáme otvorem ve víku. Pokud však stěrkou nedosáhneme úplně na dno, stáhneme z ní pomazánku na nože v otevřené nádobě a poté pokračujeme v míchání.

Pomazánku mažeme na bagety nebo jednohubky.

Novoroční čočkové karbanátky



- » **250 g červené čočky**
- » **3 stroužky česneku**
- » **sůl**
- » **olej na smažení**

Chcete-li mít hodně peněz, jezte na Nový rok čočku. My si připravíme čočkové karbanátky jen z několika ingrediencí.

Červenou čočku přes noc namočíme. Druhý den důkladně slijeme vodu, dáme ji společně s česnekem a solí do nádoby Artmixu a tlačítkem PULSE posekáme.

Na olejem vymazané pánvi pečeme karbanátky, které jsme připravili pevným stiskem mezi oběma dlaněmi.

Chutnají výborně, a pokud budeme umírnění v použití oleje, jsou i zdravé.

Vánoční likér



- » 1,5 balíčku mandlového pudinku
- » 550 ml mléka
- » 1 balíček vanilkového cukru
- » 1 plechovka zahuštěného mléka Salko (tradičního nebo karamelového 400 g)
- » 500 ml rumu

Do nádoby Artmixu vložíme pudink, vanilkový cukr a přidáme mléko. Vaříme 12 – 14 minut v režimu omáček, který pudink dostatečně míchá. Pudink je hotov, jakmile houstne a při ochutnání již necítíme škrob. Přidáme salko a rum. Všechny ingredience důkladně promixujeme pomocí tlačítka PULSE.

Likér dáme do lahví a do lednice. Podáváme jej chlazený.