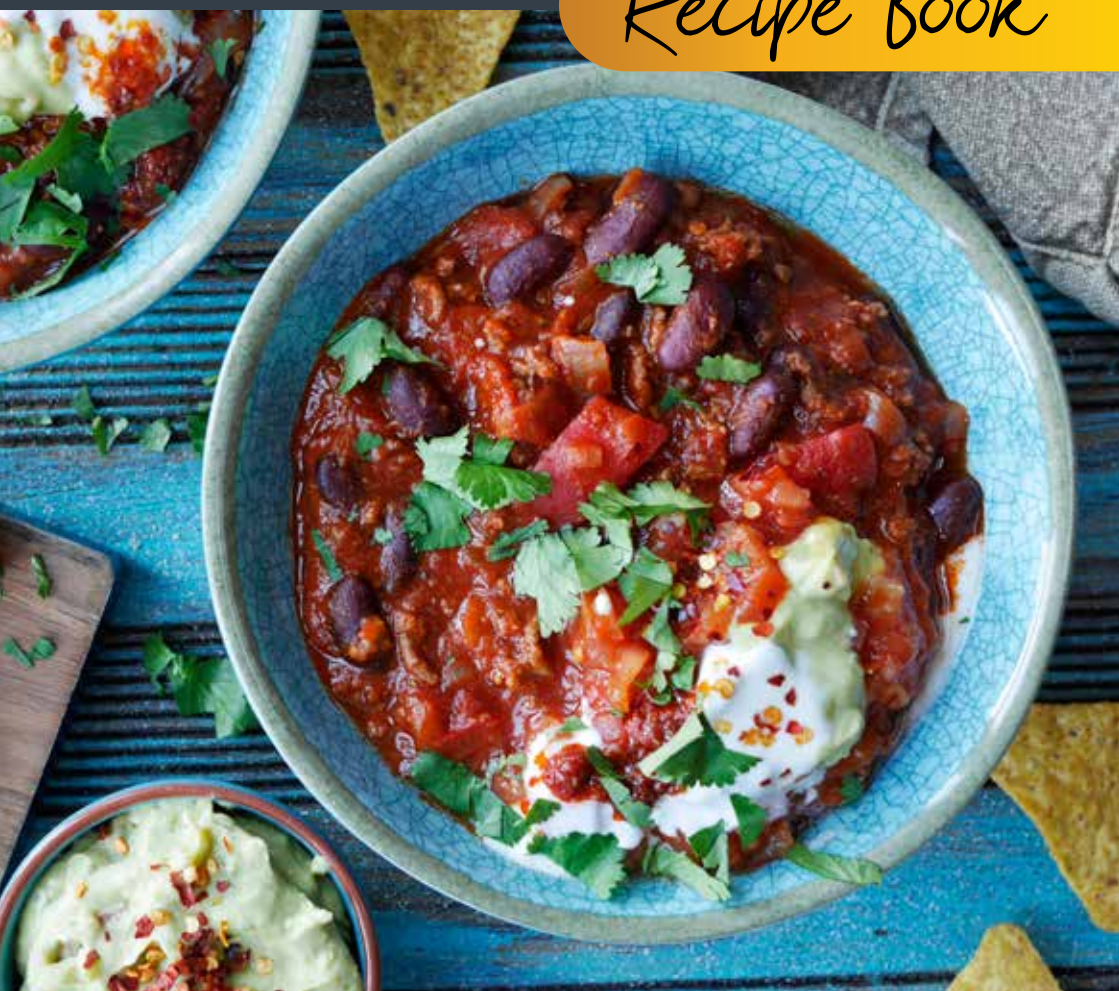


CROCK·POT®

EXPRESS
MULTI-COOKER

Recipe Book



ENGLISH

The recipes in this booklet are designed to introduce you to the convenience and versatility of using your Crock Pot® Slow Cooker.

INTRODUCTION	4
QUICK START GUIDE*	5
HOW TO USE YOUR CROCK-POT® EXPRESS	6
Paper Wrapped Steamed Seabass Fillet	7
Lamb Shank Cassoulet	7
Sticky Spare Ribs	8
Thai Green Curry	8
Vegetable Tagine	9
Whole Roast Chicken	9
Natural Yogurt/Greek Yogurt	10
Cheats Pulled Pork	10
Chocolate and Orange Volcano Pudding	11
French Onion Soup	11
Porridge	12
Lemon Cheesecake	12

FRANÇAIS

Grâce aux recettes spécialement conçues de ce livret, vous allez découvrir à quel point votre mijoteuse Crock Pot® est pratique et à quel point.

Filet de bar à la vapeur en papillote	13
Cassoulet de souris ou de jarret d'agneau	13
Travers de porc sauce épaisse	14
Curry vert thaï	14
Tajine de légumes	15
Poulet rôti entier	15
Yaourt nature/à la grecque	16
Porc effiloché facile	16
Moelleux au chocolat et à l'orange	17
Soupe à l'oignon	17
Porridge	18
Cheesecake au citron	18

DEUTSCH

Die Rezepte in diesem Buch bieten Ihnen eine Einführung in die vielseitigen Möglichkeiten, die Ihnen Ihr vernetzter Crock Pot® Schongarer bietet.

Im Papiermantel gedämpftes Wolfsbarschfilet	19
Lammkeulen-Cassoulet	20
Glasierte Spare Ribs	21
Grünes Thai-Curry	21
Gemüse-Tagine	22
Brathähnchen	22
Naturjoghurt/Griechischer Joghurt	23
Schnelles Pulled Pork	23
Schoko-Orangen-Vulkanpudding	24
Französische Zwiebelsuppe	24
Porridge	25
Zitronen-Käsekuchen	25

ESPAÑOL

Las recetas de este folleto están pensadas para darle a conocer la comodidad y versatilidad de la olla de cocción lenta Crock Pot®.

Filete de lubina al vapor envuelto en papel	26
Cassoulet de pierna de cordero	27
Costillas de cerdo «pegajosas»	28
Curry verde tailandés	28
Tayin de verduras	29
Pollo entero asado	29
Yogur natural/Yogur griego	30
Cerdo desmigado	30
Pudin volcán de chocolate y naranja	31
Sopa de cebolla francesa	31
Porridge (gachas)	32
Tarta de queso de limón	32

ITALIANO

Le ricette contenute in questo opuscolo sono state ideate per farvi conoscere la praticità e versatilità della pentola elettrica a cottura lenta Crock Pot®.

Filetto di spigola a vapore al cartoccio	33
Stufato di stinco d'agnello	33
Costine di maiale laccate	34
Curry verde alla thailandese	34
Tajine di verdure	35
Pollo arrosto intero	35
Yogurt naturale/Yogurt greco	36
Maiale arrosto sfilacciato	36
Dessert Vulcano con cioccolato e arancia	37
Zuppa di cipolle alla francese	37
Porridge	38
Cheesecake al limone	38

PORTUGUÊS

As receitas neste folheto são pensadas para lhe apresentar a conveniência e versatilidade de utilizar a sua Panela de Preparação Lenta Crock Pot®.

Papelotes de filetes de robalo ao vapor	39
Cassoulet com perna de borrego	39
Entrecosto do fundo pegajoso	40
Caril verde tailandês	40
Tagine de vegetais	41
Frango inteiro assado	41
Logurte natural/logurte grego	42
Porco desfiado salteado	42
Pudim vulcânico de chocolate e laranja	43
Sopa de cebola francesa	43
Papas de aveia	44
Cheesecake de limão	44

NEDERLANDS

De recepten in dit boekje geven u een introductie tot het gemak en de veelzijdigheid van uw Crock Pot® slowcooker.

Pakketjes van gestoomde zeebaarsfilet	45
Cassoulet van lamsschenkel	46
Kleverige spareribs	47
Thaise groene curry	47
Groentetagine	48
Hele geroosterde kip	48
Natuurlijke yoghurt/Griekse yoghurt	49
Cheats pulled pork	49
Chocolade en sinaasappel-dessert	50
Franse uiensoep	50
Pap	51
Cheesecake met citroen	51

SVENSKA

Recepten i detta häfte är utformade för att visa dig hur praktisk och mångsidig din appstyrda Crock Pot® slowcooker är.

Ängkott abborre i paket	52
Cassoulet med lammlägg	52
Sticky spareribs	53
Thai green curry	53
Grönsakstagine	54
Helstekt kyckling	54
Naturell yoghurt/grekisk yoghurt	55
Snabb pulled pork	55
Chokladfondant med apelsin	56
Fransk löksoppa	56
Gröt	57
Citroncheesecake	57

POLSKI

Przepisy zawarte w tej książeczce pomogą Ci odkryć, jak gotować w sposób wszechstronny i wygodny za pomocą wolnowara Crock Pot®.

Filet z labraksza gotowany w papierze na parze	58
Cassoulet z udźca jagnięcego	58
Glazurowane żeberka	59
Tajskie zielone curry	59
Tażin warzywny	60
Pieczony kurczak	60
Jogurt naturalny/grecki	61
Wolno pieczona wieprzowina na szybko	61
Czekoladowo-pomarańczowy wulkan	62
Francuska zupa cebulowa	62
Owsianka	63
Sernik cytrynowy	63

ČEŠTINA

Recepty v této publikaci jsou sestaveny tak, aby vám odhalily všechny schopnosti vašeho Pomalého hrnce Crock Pot® a všestrannost jeho použití.

Dušené filé z mořského vlka v pepřovém kabátku	64
Jehněčí kolínka na ragú	64
Marinovaná žebírka	65
Zelené kari na thajský způsob	65
Zeleninový tažín	66
Pečené kuře vcelku	66
Přírodní jogurt nebo jogurt řeckého typu	67
Trhané vepřové	67
Čokoládovo-pomerančový lávový dortík	68
Francouzská cibulačka	68
Ovesná kaše	69
Citronový cheesecake	69

ROMÂNĂ

Rețetele din această broșură sunt concepute pentru a vă familiariza cu modul comod și adaptabil de utilizare a aparatului de gătit slow cooker Crock-Pot®.

File de biban de mare „en papillote”, gătit la aburi	70
Cassoulet cu pulpă de miel	70
Costițe lipicioase	71
Curry verde thailandez	71
Tajine cu legume	72
Pui întreg la cuptor	72
laurt natural / laurt grecesc	73
Pulled pork, preparare rapidă	73
Prăjitură vulcan de ciocolată cu portocale	74
Supă de ceapă franțuzească	74
Terci de ovăz	75
Cheesecake cu lămâie	75

ČEŠTINA RECEPTY

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Před uvolňováním tlaku z přístroje si nasadte rukavice do trouby. Poté pomocí kuchyňského náčiní pomalu otevřete ventil pro uvolnění páry. Dejte pozor, aby vás unikající pára neopáčila.

Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku NIKDY neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

Dušené file z mořského vlka v pepřovém kabátku 2 porce

Doba tlakového vaření 6 minut

- 2 filety z mořského vlka bez kůže
- 2 malé brambory nakrájené na velmi tenké plátky
- 1 malá bulva fenyklu nakrájená na tenké plátky
- Extra panenský olivový olej
- Sůl a pepř
- Hrstka čerstvé petrželové natě
- 2 plátky citronu

1. Na parní nástavec položte pečicí papír tak, aby z každé strany přečníval asi o 3 cm. Poté papír přehněte na velikost nástavce, abyste z něj následně mohli vytvořit balíček.
2. Potřete papír trochou olivového oleje. Poté na papír vyskládejte jednu vrstvu bramborových plátků, přelijte je trochou olivového oleje a přidejte koření. Pak přidejte rybu, tenkou vrstvu fenyklu a vše opět přelijte olivovým olejem a posypte kořením. Navrch dejte čerstvou petrželovou nať a plátek citronu.
3. Přehněte pečicí papír tak, abyste vytvořili balíček.
4. Tento balíček pak zabalte do potravinové fólie.
5. Stejným způsobem vytvořte druhý balíček.
6. Do nádoby multifunkčního hrnce Crockpot® Express nalijte asi 300 ml vody.
7. Nasadte nástavec a položte na něj oba balíčky tak, aby mezi nimi zůstalo trochu místa.
8. Nasadte a utěsněte poklici a zvolte funkci STEAM (Vaření v páře).
9. Časovač nastavte na 6 minut.
10. Jakmile se vaření dokončí, opatrně upustěte tlak dle doporučených pokynů. Před otevřením nechejte zařízení 5 minut v klidu.
11. Přendejte balíčky na přehřáté talíře, odstraňte fólii a podávejte.

Jehněčí kolínka na ragú 2 porce

Doba rychlého opékání 15 minut

Doba tlakového vaření 45 minut

- 50 g hladké mouky dochucené solí a pepřem
- 2 jehněčí kolínka o hmotnosti 400 až 500 gramů
- 2 polévkové lžice rostlinného oleje
- 2 bylinkové klobásy nebo klobásy Toulouse
- 1 velká cibule nakrájená na tenké plátky
- 50 g slaniny nakrájené na kostičky
- 2 stroužky česneku nakrájené najemno
- 1 velký bobkový list
- 2 polévkové lžice pasty z rajčat sušených na slunci
- 125 ml suchého bílého vína
- 125 ml kuřecího nebo jehněčího vývaru
- 1 plechovka propláchnutých a osušených fazolí navy
- 1 velká snítká čerstvého tymiánu

1. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování). Nechejte hrnce přehřát.
2. Do vhodné nádoby nasype mouku a koření a ve vzniklé směsi obalte jehněčí kolínka.
3. Do hrnce Crockpot® Express nalijte trochu oleje, vložte obalená jehněčí kolínka a rychle je opečte ze všech stran. Kolínka by měla získat správnou barvu za 6 až 7 minut. Pokud máte v hrnci místo, přidejte klobásy a opečte je spolu s jehněčím. Případně můžete klobásy péct zvlášť.
4. Dejte opečená kolínka stranou a nalijte do hrnce zbytek oleje.
5. Několik minut smažte cibulku, slaninu a česnek, dokud nezačnou získávat zlatavou barvu.
6. Přidejte zbývající suroviny a vše dobře promíchejte.
7. Opečené klobásy nakrájejte na kostičky a spolu s jehněčím je přidejte do hrnce k ostatním surovinám.
8. Nasadte poklici.
9. Zvolte funkci MEAT/STEW (Maso/dušení) a nastavte časovač na 45 minut.
10. Po skončení vaření nechejte hrnce 10 minut stát, aby přirozeně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechnu zbývající tlak.
11. Podávejte na nahřátých talířích s křupavým chlebem nebo bramborovou kaší a zelenými fazolkami.

Marinovaná žebírka 4 porce

Doba rychlého opékání 15 minut

Doba tlakového vaření 15 minut

- 1,5 kg vepřových žebříků
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 3 polévkové lžíce tmavé sójové omáčky
- 2 polévkové lžíce sladké chilli omáčky
- 1 polévková lžíce hnědého jemného cukru
- 2 stroužky česneku nakrájené najemno
- 1 červená paprika nakrájená najemno
- Kousek zázvoru o velikosti palce nakrájený najemno
- 3 polévkové lžíce rajčatového kečupu nebo protlaku
- 2 polévkové lžíce Worcesterové omáčky
- 2 polévkové lžíce medu
- 1 nakrájený svazek jarní cibulky

Podávejte s opečenými sezamovými semínky, nastrouhanou jarní cibulkou a nasekaným koriandrem.

1. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování).
2. Časovač nastavte na 15 minut. Nechejte hrnce předehřát.
3. Přidejte 1 polévkovou lžici rostlinného oleje a začněte žebírka opékat. Žebírka budete muset opékat v několika várkách, takže v případě potřeby přidejte olej.
4. V malé nádobě smíchejte ostatní suroviny.
5. Jakkmile všechna žebírka opečete, vytřete vnitřek hrnce papírovou kuchyňskou utěrkou, abyste odstranili přebytečný tuk.
6. Vraťte žebírka zpět do hrnce, přidejte směs ostatních surovin a vše dobře promíchejte tak, aby se žebírka obalila.
7. Nasaďte a utěsněte poklici. Zvolte funkci MEAT/STEW (Maso/dušení) a nastavte časovač na 15 minut.
8. Po skončení vaření nechejte hrnce 10 minut stát, aby přirozeně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechny zbývající tlak.
9. Pečlivě přendejte žebírka do předehřáté servírovací misky, zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování) a nechejte výpek zredukovat, dokud z něj nebude hutná omáčka.
10. Zvolte přílohu dle chuti. Můžete se nechat inspirovat tipy výše.

Zelené kari na thajský způsob 2 až 3 porce

U tohoto receptu budete potřebovat mixér k výrobě pasty. Případně si ve větších supermarketech můžete zakoupit hotovou pastu.

Doba rychlého opékání 5 minut

Doba tlakového vaření 5 minut

- 600 g vykostěných kuřecích stehýnek bez kůže nakrájených na proužky
- 3 oloupané šalotky
- 2 celé oloupané stroužky česneku
- 1 zelená chilli paprička
- Kousek zázvoru o velikosti palce, oloupaný
- Kůra a šťáva z jedné limetky
- 1 snítka citronové trávy, bez stonku
- 1 malý svazek bazalky
- 1 polévková lžíce kokosového nebo rostlinného oleje
- 400g plechovka kokosového mléka
- 3 listy kafrové limetky
- 1 čajová lžička hnědého cukru
- Rybí omáčka

1. Šalotku, česnek, chilli, zázvor, šťávu a kůru z citronu, citronovou travu a většinu bazalky vložte do mixéru. Mixujte, dokud nevznikne pasta.
2. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování).
3. Časovač nastavte na 5 minut. Nechejte hrnce předehřát.
4. Nalijte olej, poté do něj vmíchejte pastu a vařte 1 až 2 minuty, dokud směs nezačne vonět.
5. Přimíchejte kuře a vařte 2 až 3 minuty, aby se zatáhlo.
6. Přilijte kokosové mléko, přidejte lístky Mauricijské papedy a cukr a vše dobře promíchejte.
7. Utěsněte poklici a vařte na nastavení POULTRY (Drůbež) po dobu 15 minut.
8. Po skončení vaření nechejte hrnce 10 minut stát, aby přirozeně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechny zbývající tlak.
9. Dochutěte rybí omáčkou a v případě potřeby zahustěte trochou kukuřičné mouky rozmíchané ve vodě.
10. Podávejte s dušenou rýží a posypte zbytkem bazalky.

Zeleninový tažín 4 porce

Doba rychlého opékání 8 minut

Doba tlakového vaření 10 minut

- 1 polévková lžice rostlinného oleje
- 1 středně velká červená cibule nakrájená na kostičky
- 2 stroužky česneku nakrájené najemno
- ½ čajové lžičky mleté skořice
- ½ čajové lžičky mletého kmínu
- ½ čajové lžičky mletého koriandru
- 1 červená paprika nakrájená na kostičky
- 2 cukety nakrájené na kostičky
- 1 středně velký lilek nakrájený na kostičky
- 400 g krájených rajčat v plechovce
- 400 g cizrný v plechovce, propláchnuté a osušené
- 2 polévkové lžice rajčatového protlaku
- 100 g sušených meruněk, rozčtvrcených
- 1 polévková lžice harissy
- 300 ml horkého zeleninového vývaru
- 2 tyčinky skořice

Podávejte s kuskusem, nakrájenou petrželovou natí a bílým jogurtem.

1. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování). Nastavte čas na 8 minut a nechejte hrnce přehřát.
2. Do hrnce nalijte olej, přidejte cibulku a česnek a restujte po dobu 3 až 4 minut. Pravidelně míchejte, dokud nezměkknou.
3. Přimíchejte koření a vařte přibližně jednu minutu.
4. Přidejte ostatní suroviny, vše dobře promíchejte a nasaďte a utěsněte poklici.
5. Zvolte funkci BEANS/CHILI (Fazole/chilli) a nastavte časovač na 10 minut.
6. Po skončení vaření nechejte hrnce 5 minut stát, aby přirozeně klesl tlak.
7. Opatrně upustíte zbývající tlak.
8. Sejměte poklici a vše promíchejte.
9. Vytáhněte kousky skořice a dochuťte.
10. Naběračkou přendejte do přehřátých misek, posypte nakrájenou petrželovou natí, přidejte trochu bílého jogurtu a doplňte voňavým kuskusem.

Pečené kuře vcelku 4 porce

Doba rychlého opékání 6 minut

Doba tlakového vaření 30 minut

- 1 celé kuře, 1300 až 1600 g
 - 1 čajová lžička papriky
 - 1 čajová lžička sušeného tymiánu
 - Sůl a pepř
 - 1 polévková lžice rostlinného oleje
 - 4 celé oloupané stroužky česneku
 - 2 polévkové lžice citronové šťávy
 - 250 ml horkého kuřecího vývaru
 - 1 velká snítka čerstvého tymiánu
1. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování).
 2. Časovač nastavte na 6 minut. Nechejte hrnce přehřát.
 3. Papriku, tymián a koření vložte do malé mísy a smíchejte dohromady.
 4. Vzniklou směsí potřete kuře.
 5. Do hrnce Crockpot® Express přidejte olej, vložte dovnitř kuře prsní stranou dolů a opečte.
 6. Poté kuře obraťte a opečte z druhé strany.
 7. Přidejte česnek, šťávu z citronu a kuřecí vývar.
 8. Utěsněte poklici a vařte na nastavení POULTRY (Drůbež) po dobu 30 minut.
 9. Po skončení vaření nechejte hrnce 10 minut stát, aby přirozeně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechny zbývající tlak.
 10. Kuře opatrně vyjměte a položte na nahřátý talíř. Překryjte potravinovou fólií, abyste udrželi kuře teplé.
 11. Nyní připravíme omáčku. Výpek přecedte přes síto, abyste oddělili česnek a tymián.
 12. Nastavte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování) a přiveďte vývar k varu.
 13. Zahustěte trochou kukuřičné mouky rozmíchané ve vodě nebo granulované omáčky.
 14. Kuře podávejte s bramborem a zeleninou.

Přírodní jogurt nebo jogurt řeckého typu 4 porce

Pro přípravu tohoto receptu budete potřebovat digitální teploměr.

Funkce YOGURT (Jogurt) po dobu 8 až 12 hodin

- 1 litr plnotučného nebo polotučného mléka (z plnotučného mléka vyrobíte hutnější jogurt řeckého typu)
- 1 sáček startovací kultury bílého jogurtu nebo jogurtu řeckého typu nebo 2 polévkové lžičce bílého jogurtu vyrobeného z plnotučného mléka a s živými kulturami

Tip – pokud jste svůj hrnc Crockpot® Express používali k přípravě aromatických jídel, bude lepší ho před přípravou jogurtu tlakově umýt. Do hrnce nalijte 500 ml vody, přidejte plátek citronu a zvolte funkci Manual (Ruční příprava). Nastavte čas na 10 minut a nechejte ho doběhnout. Vyláchněte hrnc čistou vodou a osušte.

1. Nalijte do hrnce mléko, zvolte funkci YOGURT (Jogurt) a nastavte teplotu na hodnotu HIGH (Vysoký výkon). Nasadte a utěsněte poklici a ujistěte se, že ventil pro uvolnění páry je otevřený.
2. Během zahřívání často promíchejte. Po skončení cyklu zkontrolujte, že teplota dosáhla 82 °C.
3. Do dřezu napusťte chladnou vodu. Opatrně vyjměte vnitřní nádobu z hrnce a postavte ji do chladné vody. Tím urychlíte proces chlazení. Mléko je třeba zchladit na 35 až 40 °C. Častým mícháním celý proces urychlíte. Pokud byste jogurtovou kulturu přidali do příliš teplého mléka, zabili byste ji. Proto je důležité nechat mléko dostatečně vychladnout.
4. Trochu zchlazeného mléka přelijte naběračkou do samostatné misky, vmíchejte jogurtovou kulturu a poté smíchejte se zbytkem mléka v nádobě.
5. Vložte nádobu do ohřívací základny a nasadte poklici.
6. Ujistěte se, že ventil pro uvolnění páry je otevřený, zvolte funkci YOGURT (Jogurt) a nastavte teplotu na hodnotu LOW (Nízký výkon). Časovač nastavte na 8 až 12 hodin dle preferované konzistence jogurtu. Čím delší čas nastavíte, tím kyselejší jogurt bude.
7. Jakmile dosáhnete požadované chuti, vytáhněte nádobu z ohřívací základny a rozdělte jogurt do vhodných krabiček a skladujte v chladničce.
8. Případně můžete přes plátýnko z jogurtu scedit přebytečnou syrovátku. Získáte tak hustší konzistenci.

Poznámka: Funkce YOGURT (Jogurt) nevyužívá tlak.

Trhané vepřové 4 až 6 porcí

Doba rychlého opékání 5 minut

Doba tlakového vaření 75 minut

- 1,5 až 2 kg vepřové plece jemně nařezané a přepůlené (tím zajistíte rovnoměrné uvaření)
 - 1 polévková lžičce rostlinného oleje
 - Dvě 340ml lahvičky vaší oblíbené BBQ omáčky
 - 240 ml vody
1. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování).
 2. Nechejte hrnc předeřhát.
 3. Nalijte do hrnce olej a vložte kousky vepřového. Opečte ze všech stran (pravděpodobně to budete muset provést ve dvou várkách).
 4. Přilijte BBQ omáčku a vodu a důkladně promíchejte.
 5. Nasadte a utěsněte poklici. Zvolte funkci MEAT/STEW (Maso/dušení) a nastavte časovač na 1 hodinu a 15 minut.
 6. Po skončení vaření nechejte hrnc 5 minut stát, aby přirozeně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechny zbývající tlak.
 7. Odřežte veškeré tučné části a přendejte maso do vhodné servírovací nádoby. (Pokud máte radši křupavější maso, rozložte ho na plech a dejte na 10 minut do rozpálené trouby.)
 8. Pomocí dvou vidliček maso natrhejte.
 9. V případě potřeby výpek zahustěte trochou kukuřičné mouky rozmíchané ve vodě a přelijte natrhané maso.
 10. Podávejte s těstovinami nebo bramborem. Skvěle chutná také na křupavých houskách se salátem coleslaw a papričkami jalapeño.

Čokoládovo-pomerančový lávový dortík 6 až 8 porcí

Suroviny

- 100 g rozpuštěného másla, plus kousek navíc na servírování
- 225 g mouky s kypřícím práškem (nebo 170 g polohrubé mouky a ¾ čajové lžičky kypřícího prášku)
- 150 g moučkového cukru
- 75 g prosetého kakaa
- 5 g prášku do pečiva
- Kůra a šťáva z 1 pomeranče
- Sůl
- 3 středně velká vejce
- 150 ml mléka
- 100 g nasekané mléčné čokolády s příchutí pomeranče

Na omáčku:

- 300 g světle hnědého jemného cukru
- 40 g kakaového prášku

Postup

1. Lehce vymažte vnitřní nádobu máslem.
2. Do mísy nasypejte mouku, moučkový cukr, kakao, prášek do pečiva, pomerančovou kůru a špetku soli a smíchejte dohromady.
3. Šťávu z pomeranče, vajíčka, rozpuštěné máslo a mléko vyšlehejte v samostatné nádobě a výslednou směs přidejte k suchým surovinám. Vše rozmíchejte dohladka. Přimíchejte kousky čokolády a směs přelijte do varné nádoby.
4. Rozmícháním hnědého cukru a kakaového prášku ve 420 ml vody vytvořte omáčku. Opatrně nalijte omáčku na směs ve varné nádobě. Nasaďte poklici a připravujte na funkci Slow Cook (Pomalé vaření) přibližně 3 hodiny. Ujistěte se, že ventil pro uvolnění páry je otevřený.
5. Podávejte teplé s krémovým přelivem nebo vanilkovou zmrzlinou.

Francouzská cibulačka 4 porce

Tato polévka získává svou nezaměnitelnou oříškově hnědou barvu díky cibuli orestované předem. Přestože to nějakou dobu trvá, rozhodně se to vyplatí.

Doba rychlého opékání 20 minut

Doba tlakového vaření 10 minut

- 4 velké cibule nakrájené na přibližně stejné plátky
- 50 g másla
- 1,2 litru zeleninového vývaru
- 1 hrst čerstvých šalvějových lístků
- 2 bobkové listy
- Sůl a pepř

Podávejte se 4 tlustými krajíčky francouzské bagety, 4 plátky sýra Gruyère a snítkami čerstvého tymiánu.

1. Sundejte poklici ze svého hrnce Crockpot® Express a zvolte funkci BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / restování).
2. Časovač nastavte na 20 minut. Nechejte hrnce předehřát.
3. Nechejte rozpustit máslo, přidejte cibuli a za pravidelného míchání restujte, dokud nebude cibule měkká a opečená dohněda.
4. Přidejte ostatní suroviny, vše dobře promíchejte a nasaďte poklici. Utěsněte poklici a vařte na nastavení SOUP (Polévka) po dobu 10 minut.
5. Po skončení vaření nechejte hrnce 10 minut stát, aby přirozně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechn zbyvajcí tlak.
6. Přelijte do zapékacích misek, nahoru položte plátek francouzské bagety se sýrem a nechejte dozlatova zapéct v troubě.
7. Posypte snítkami tymiánu a ihned podávejte.

Ovesná kaše 2 porce

Doba tlakového vaření 8 minut

- 130 g velkých ovesných vloček
 - 800 ml mléka dle libosti
 - Špetka soli
1. Všechny suroviny smíchejte v nádobě, aby se pěkně spojily.
 2. Nasaďte a utěsněte poklici, uzavřete ventil pro uvolnění páry a zvolte funkci MANUAL (Ruční příprava).
 3. Nastavte čas na 8 minut a přiveďte směs k varu.
 4. Po dokončení vaření opatrně upustěte tlak a poté sundejte poklici.
 5. Naběračkou přendejte do přehřátých misek.
 6. Podávejte se směsí čerstvých bobulí, nakrájených oříšků, sušeného ovoce a medu.

Citronový cheesecake 6 porcí

K přípravě tohoto receptu budete potřebovat 18cm dortovou formu vyloženou pečicím papírem.

Doba tlakového vaření 25 minut

- 30 g povoleného másla
- 225 g sušenek rozdrcených na drobký
- 500 g plnotučného krémového syru
- 100 g cukru krupice
- 60 ml zakysané smetany
- Kůra a šťáva z jednoho citronu
- 2 velká vejce

K servírování – 4 polévkové lžíce citronového krému, lístky citronové trávy a moučkový cukr.

1. Připravte si asi 45 cm potravinové fólie a dvakrát ji podélně přehněte. Tím vytvoříte pásek, pomocí kterého následně pohodlně vytáhnete horkou formu na cheesecake z hrnce Crockpot® Express.
2. Ve vhodné míse důkladně promíchejte povolené máslo s kousky sušenek.
3. Pevně a stejnoměrně vtláčte směs na dno pečicí formy a dejte vychladit, dokud nepřipravíte náplň.
4. Do velké mísicí nádoby vložte krémový sýr a cukr a důkladně vyšlehejte dohladka. Přidejte zakysanou smetanu, kůru a šťávu z citronu a vše dobře promíchejte.
5. Do hrnku rozbijte 2 vejce a vyšlehejte je vidličkou.
6. Poté jemně vmíchejte vejce do náplně, dokud se nespojí. Dejte pozor, abyste směs nepřeshlehali!
7. Nalijte náplň na základ cheesecaku.
8. Do vnitřní nádoby přidejte asi 250 ml vody.
9. Do nádoby vložte stojánek a přeložte přes něj dříve vytvořený pásek potravinové fólie tak, aby jeho okraje směřovaly k horní části nádoby. Dejte pozor, aby fólie nebránila upevnění poklice.
10. Opatrně položte cheesecake na stojánek a nasaďte a utěsněte poklici. Zvolte funkci DESSERT (Dezert) a nastavte časovač na 25 minut.
11. Po skončení vaření nechte hrnce 10 minut stát, aby přirozeně klesl tlak. Před otevřením opatrně uvolněte všechny zbývající tlak.
12. Upečený cheesecake opatrně vyjměte z nádoby pomocí potravinové fólie.
13. Nechejte vychladnout na roštu.
14. Jakmile dezert zcela vychladne, vyjměte jej z plechu, odstraňte pečicí papír ze spodní části a nechejte 2 až 3 hodiny vychladit.
15. Před podáváním vložte do malé misky 3 až 4 polévkové lžíce citronového krému a rozmíchejte dohladka.
16. Přelijte cheesecake krémem, přidejte špetku citronové trávy a posypte moučkovým cukrem.

CROCK·POT®

EXPRESS
MULTI-COOKER



Stay connected:



IMPORTANT NOTES:

- Please refer to your Crock-Pot® Express instruction book for directions on using your specific multi-cooker.
 - Cook times are based on the approximate amount of time required to cook the recipe. Always ensure food is cooked thoroughly before consuming.
 - Visit the Crock-Pot® website at www.crockpot.co.uk for special offers, additional recipes, hints, tips and more.
-

For customer service details, please see the website.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL) The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed in China.

© 2018 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

www.crockpoteurope.com
enquiriesEurope@jardencs.com

