

holdmaker.cz/recepty



Hovězí svíčková

Příprava v HoldMakeru

Ingredience: na cca 7 porcí

- 100 g špeku
- 1,2 kg loupaná plec
- 6 bobkových listů
- 10 kuliček nového koření
- 10 kuliček černého pepře
- 1 větvička čerstvého rozmarýnu
- 5 snítek čerstvého tymiánu
- 250 g oloupané mrkve
- 200 g oloupaného celeru
- 200 g oloupané petržele
- 300 g oloupané cibule
- 200 g jablek bez jadřinců
- sůl, pepř
- 1,5 lžice sádla, 60 g másla
- 100 g krupicového cukru
- 2 lžice plnotučné hořčice
- 100 ml octa
- 150 ml suchého bílého vína
- horká voda na podlití
- strouhaná kůra z 1/2 citronu
- 3 lžice jíšky
- 250 ml smetany
- 33% šťáva z jednoho citronu

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme:

Maso | Pomalé vaření | Hovězí zadní (nebo přední dušené) | Start | Předehřev
a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**84° C**).

Špek nakrájíme na špalíky o hraně 1×1,5 cm a necháme vychladit. Koření a bylinky umístíme buď do ponorného sítka, nebo svážeme do plátýnka. Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostky 1×1 cm. Cibuli nakrájíme nahrubo. Jablko oloupeme a nakrájíme na kostky o hraně 1 cm.

V mase na několika místech vyřízneme kapsy a vyplníme vychlazeným špekem. Maso důkladně osolíme a opepříme ze všech stran. V předem vyhřátém konvektomatu i troubě maso zatáhneme (**cca 15 min. při 210° C**).

V kastrolu rozpustíme sádlo s máslem, přidáme špek, petržel celer a mrkev a za častého míchání je orestujeme dozlatova. Přidáme cibuli a opět restujeme dozlatova. Pak přidáme jablko a stále restujeme za častého míchání dozlatova. Pak přidáme cukr a necháme ho rozpustit. Pak přidáme hořčici a pytlíček koření.

Promícháme, přilejeme ocet a necháme ho úplně odvařit, aby na dně kastrolu nezbyla žádná tekutina. Zalijeme vínem a necháme ho odvařit na polovinu objemu. Vložíme maso a zalijeme vodou tak, aby bylo maso ponořené. Přidáme lžičku soli.

Tekutinu přivedeme k varu a následně i s masem přelijeme do vhodné GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru).

Vložíme do předehřátého HoldMakeru a zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy, maso vyjmeme z tekutiny a uložíme opět do HoldMakeru, nastavenému na program udržování.

Z omáčky vyjmeme sáček s kořením, přidáme jíšku a citrónovou kůru, promícháme, přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme **asi 15 min.**

Poté třetinu zeleniny z omáčky vybereme a vyhodíme, do omáčky přilijeme smetanu a rozmixujeme ponorným mixérem dohladka. Následně omáčku přepasírujeme přes jemné síto, dochutíme solí a trochou citrónové šťávy dle chuti a zamícháme.

Servírujeme s houskovým i karlovarským knedlíkem a brusinkami.

Konfitovaná králičí stehna

Příprava v HoldMakeru

Ingredience:

- Králičí stehna
- sůl
- pepř celý
- tymián
- bobkový list
- nové koření
- kořenová zelenina,
- sádlo dle potřeby

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Konfitování | Králík celý/stehna | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**72° C**).

Králičí stehna očistíme a omyjeme pod tekoucí vodou. Důkladně osolíme a vložíme do vhodné, hluboké GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru).

V kastrolu rozehrějeme sádlo a králičí stehna jím zalijeme tak, aby byla celá ponořená. Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na kostky o hraně cca 1,5 cm a vložíme k masu do horkého sádla. Přidáme dva bobkové listy, několik kuliček celého pepře a nového koření.

Následně vložíme do předehřátého HoldMakeru a zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy, králičí stehna opatrně vyjmeme ze sádla, sádlo přecedíme a uložíme k dalšímu použití. Přecezenou kořenovou zeleninu můžeme použít k přípravě omáčky, nebo ji lehce orestovat a podávat jako přílohu.

Konfitovaná sekaná pečeně

Příprava v HoldMakeru

Ingredience (na cca 5 porcí):

- 3 rohlíky
- 300 ml mléka
- 250 g oloupané cibule
- 2 vejce
- 6 stroužků česneku
- 300 g libového mletého hovězího
- 500 g mletého tučného vepřového masa
- 20 g soli
- 1 lžička pepře
- 1 lžice sušené majoránky
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- sádlo na zalití

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Konfitování | Sekaná pečeně | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**75° C**).

Rohlíky nakrájené na kostky o hraně cca 1 cm dáme do misky a zalijeme mlékem.

Oloupeme a prolisujeme česnek. Cibuli nakrájíme najemno.

Mleté maso vložíme do mísy, přidáme namočené rohlíky a zbylé ingredience a důkladně promícháme.

Z masové hmoty uhněteme šišku, na povrchu ji potřeme vodou, uhladíme a uložíme do vhodné GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru).

V kastrolu si rozehřejeme dostatečné množství sádla. Následně horkým sádlem zalijeme sekanou tak, aby byla ponořená.

Vložíme do předehřátého HoldMakeru a zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy sekanou opatrně vyjmeme, uložíme na pekáč a vložíme do předehřátého konvektomatu i trouby, kde ji **cca 10 min** opečeme na povrchu při teplotě cca **180° C**.

Podáváme s vařenými bramborami, nebo bramborovou kaší.

Paprikový lusk s rajskou omáčkou

Příprava v HoldMakeru

Ingredience (na cca 5 porcí):

- 130 g oloupané cibule
- 2 stroužky česneku
- 5 paprikových lusků
- 150 g mletého vepřového boku
- 150 g mletého libového hovězího masa
- 3 vejce
- 10 g soli
- 1/2 lžičky pepře
- špetka drceného kmínu
- 1 hrnek vařené rýže
- 60 g strouhanky

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Přílohy/Zelenina | Pomalé vaření | Paprikový lusk plněný | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**76° C**).

Cibuli nakrájíme najemno, oloupaný česnek prolisujeme.

Paprikové lusky očistíme pod tekoucí vodou, odstraníme vršky se stonky a vyjmemе semeníky.

V misce promícháme mleté maso, česnek, sůl, vejce, pepř a kmín. Přidáme cibuli, rýži a strouhanku a opět promícháme.

Směs naplníme paprikové lusky, vložíme je do vhodné GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru), zalijeme horkou rajskou omáčkou tak, aby byly ponořené a vložíme do předehřátého HoldMakeru. Zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po ukončení programu paprikové lusky vyjmemе z HoldMakeru, omáčku dochutíme, případně zahustíme a podáváme s houskovým knedlíkem, nebo vařenou rýží.

Pomalu pečený hovězí krk

Příprava v HoldMakeru

Ingredience:

- hovězí krk
- sůl
- pepř mletý
- 4 lžičce oleje

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Pomalé vaření | Hovězí zadní nebo přední | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**84° C**).

Maso očistíme a omyjeme pod tekoucí vodou. Osolíme a opeříme.

Na pánvi rozežřejeme olej a na vysokém ohni maso orestujeme ze všech stran. Následně uložíme na vhodnou GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru).

Vložíme do předehřátého HoldMakeru a zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy maso vyjmeme z GN, naporcujeme a jednotlivé porce orestujeme flambovací pistolí a přelijeme výpekem.

Podáváme s bramborovou kaší, šťouchanými bramborami, nebo např se zelným salátem.

Španělský ptáček

Příprava v HoldMakeru

Ingredience (na cca 8 porcí):

- 200 g špeku
- 160 g uzeniny
- 4 vařená vejce
- 4 nakládané okurky
- 1000 g cibule
- 8 plátek hovězí kýty po 150 g
- 10 lžic plnotučné hořčice
- 4 lžíce sádla
- 40 g hladké mouky
- 200 ml okurkového láku
- 2 litry hovězího vývaru libového hovězího masa
- 3 vejce
- 10 g soli
- 1/2 lžičky pepře
- špetka drceného kmínu
- 1 hrnek vařené rýže
- 60 g strouhanky

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Pomalé vaření | Hovězí závitky dušené | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**78° C**).

Špek nakrájíme na 8 špalíků o rozměru cca 1×1,5 cm a zbytek nakrájíme na kostičky o hraně 3 cm. Uzeninu nakrájíme na podobné špalíky. Vejce oloupeme a rozkrojíme napůl. Okurky rozkrojíme podélně napůl. Dvě cibule rozkrojíme podélně napůl a dvě poloviny na čtvrt. Zbytek cibule nakrájíme nahrubo.

Plátky masa naklepeme paličkou a vydatně osolíme a opepříme z obou stran. Každý plátek z jedné strany potřeme 1 lžící hořčice. Na potřenu stranu naskládáme špalíček špeku, špalíček uzeniny, polovinu vejce, polovinu okurky, a čtvrtku cibule. Důkladně zabalíme a naskládáme těsně vedle sebe na vhodnou GN tak, aby se plátky nerozbalovaly.

Takto připravené plátky vložíme do předehřátého konvektomatu i trouby a necháme cca 10 min. zatáhnout při teplotě 200° C.

V kastrolu si mezitím rozehejeme sádlo, vložíme do něj špek a cibuli a na mírném ohni za stálého míchání restujeme dohněda. Přidáme mouku a opět za stálého míchání restujeme asi minutu. Přidáme zbylou hořčici a lák a opět promícháme. Následně zalejeme vývarem a zamícháme. Necháme malinko provařit.

Takto připravenou horkou směsí zalijeme ptáčky vytažené z konvektomatu a vložíme do předehřátého HoldMakeru.

Po dokončení úpravy, maso vyndáme, omáčku dochutíme solí a pepřem, případně přecedíme (můžeme nechat i rustikální) a podáváme k masu.

Vepřová TRHANÁ plec sous vide

Příprava v HoldMakeru

Ingredience:

- vepřová plec
- sůl 25 g/kg
- pepř mletý,
- česnek cca 2 strožky/kg

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Sous vide | Vepřová trhaná plec | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (**90° C**).

Maso omyjeme pod tekoucí vodou, očistíme a nakrájíme na větší kusy (cca 8×8 cm). Takto naporcované maso osolíme, opepříme a promícháme s prolisovaným česnekem. Následně rozdělíme do vakuovacích sáčků tak, aby každý sáček vážil přibližně 1 kg a zavakuujeme. Balíčky rozprostřeme na vhodné GN nebo rošty a vložíme do předehřátého HoldMakeru.

Po dokončení úpravy, maso vyjmeme z vakuovacích sáčků a vidličkou rozmělníme na jednotlivá masová vlákna. Uvolněnou masovou šťávu můžeme zredukovat a použít k přípravě omáčky.

Trhanou vepřovou plec podáváme s bramborovou kaší, šťouchanými bramborami, nebo s italským rizotem.

Vepřová krkovice na černém pivu Sous Vide

Příprava v HoldMakeru

Ingredience (na cca 6 porcí):

- 450 g oloupané cibule
- 1,5 kg vepřové krkovice bez kosti
- sůl
- pepř
- 0,45 litru černého piva
- 2 větvičky rozmarýnu
- 450 ml vody
- 3 lžice medu

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Sous Vide | Vepřová krkovice | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (72° C).

Cibuli nakrájíme na měsíčky. Maso ze všech stran osolíme a opepříme. Pepř a sůl do masa pořádně vetřeme prsty. Maso vložíme do vakuovacího sáčku společně s cibulí a zalijeme pivem. (Můžeme si rozdělit na menší porce.)

Přidáme rozmarýn a zavakuujeme. Balíčky rovnoměrně rozprostřeme na vhodné GN nebo rošty a necháme přes noc marinovat v lednici.

Druhý den balíčky se surovinami vložíme do předehřátého HoldMakeru a zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy maso z balíčků vyjmeme a uložíme v HoldMakeru nastaveném na udržování. (**Maso | udržování | vepřová krkovice.**)

Šťávu ze sáčků slijeme do hrnce, přilejeme 300 ml vody a na mírném ohni přivedeme k varu. Přidáme med a tekutinu svaříme na 200 ml. Dle potřeby dochutíme solí.

Maso nakrájíme na plátky a přelijeme silnou omáčkou.

Vepřová líčka na černém pivu

Příprava v HoldMakeru

Ingredience (na cca 4 porce):

- 100 g oloupané mrkve
- 300 g oloupané cibule
- 7 stroužků česneku
- 1 kg vepřových líček
- sůl
- pepř
- 2 lžíce sádla
- 20 g tmavého třtinového cukru
- 180 ml černého piva
- 1 litr kuřecího vývaru
- 1 lžička sušené majoránky
- 20 g vychlazeného másla
- 60 g slaniny

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Pomalé vaření | Vepřové kostky dušené | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (70° C).

Mrkev nakrájíme na kostky o hraně cca 1 cm. Cibuli nakrájíme na čtvrtiny. Oloupaný česnek nakrájíme nahrubo. Maso očistíme, omyjeme pod tekoucí vodou, dobře osolíme a opepříme ze všech stran.

V kastrolu na vyšším ohni rozpálíme sádlo, do něj vložíme maso a opečeme rovnoměrně ze všech stran. Maso vyndáme, oheň stáhneme na polovinu a přidáme nakrájenou mrkev. Tu orestujeme dozlatova, přidáme cibuli a restujeme opět dozlatova. Přidáme cukr a promícháme. Do kastrolu vrátíme maso, zalijeme pivem a tekutinu zredukujeme na konzistenci sirupu. Poté zalijeme vývarem, přidáme česnek, přivedeme k varu a přidáme majoránku.

Takto připravenou surovinu přelijeme do vhodné GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru) a vložíme do předehřátého HoldMakeru. Zavřením dvířek spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy maso vyjmeme z GN, z hladiny šťávy sebereme veškerý tuk a vyhodíme ho. Šťávu přecedíme přes jemné síto a zeleninu vyhodíme.

Na mírném ohni šťávu zredukujeme pod polovinu původního objemu. Osolíme, opepříme a vmícháme do ní vychlazené máslo.

Slaninu nakrájíme na kostky a na pánvi orestujeme. Orestovanou slaninu přidáme k masu do šťávy.

Vepřová líčka na červeném víně

Příprava v HoldMakeru

Ingredience (na cca 10 porcí):

- 200 g oloupané mrkve
- 200 g oloupaného celeru
- 160 g oloupané petržele
- 700 g oloupané cibule
- 5 stroužků česneku
- 2 kg vepřových líček
- sůl
- pepř
- 100 ml oleje
- 2 lžíce rajského protlaku
- 800 ml červeného vína
- 6 snítek tymiánu
- 15 kuliček pepře
- 2 litry hovězího vývaru
- 60 g vychlazeného másla

Postup:

Na displeji HoldMakeru postupně navolíme: **Maso | Pomalé vaření | Vepřové kostky dušené | Start | Předehřev** a necháme HoldMaker předehřát na přednastavenou teplotu (70° C).

Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostky o hraně cca 1 cm. Cibuli nakrájíme nahrubo. Oloupaný česnek nakrájíme nahrubo. Maso očistíme, omyjeme pod tekoucí vodou a dobře osolíme a opepříme ze všech stran.

V kastrolu na vyšším ohni rozežřejeme olej, do něj vložíme maso a opečeme rovnoměrně ze všech stran. Maso vyndáme, oheň stáhneme na polovinu a přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu. Tu orestujeme dozlatova, přidáme cibuli a restujeme opět dozlatova. Následně přidáme česnek a rajský protlak a za stálého míchání opět restujeme asi půl minuty.

Do kastrolu vrátíme maso, zalijeme vínem a přidáme tymián a pepř. Víno necháme vyvařit. Obsah kastrolu vysypeme do vhodné GN (viz **INFO** na displeji HoldMakeru) a zalijeme horkým vývarem.

Následně vložíme do předehřátého HoldMakeru a zavřením dvířek, spustíme přednastavený program.

Po dokončení úpravy maso vyjmeme z GN, z hladiny šťávy sebereme veškerý tuk a vyhodíme ho. Šťávu precedíme přes jemné síto a zeleninu vyhodíme. Na mírném ohni šťávu šťávu zredukujeme pod polovinu původního objemu. Osolíme, opepříme a vmícháme do ní vychlazené maslo.

Šťávou maso přelijeme a podáváme.

HoldMaker+

www.holdmaker.cz

© HoldMaker+ 2020. All rights reserved.