

PETRA[®]
ELECTRIC
SINCE 1968



BROŽURKA S RECEPTY

*Všechny obrázky receptů použité v tomto návodu k použití jsou určeny pouze pro ilustrativní účely.

Gehen Sie zu www.upgs.com/petra und suchen Sie nach **PT5186EU10**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.



Go to www.upgs.com/petra and search **PT5186EU10** to access the instruction manual for your product.



Accédez à www.upgs.com/petra et recherchez **PT5186EU10**, pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.



Ga naar www.upgs.com/petra i pretražite **PT5186EU10** voor de gebruiksaanwijzing voor uw product.



Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a www.upgs.com/petra y busque **PT5186EU10**.



Andare a www.upgs.com/petra e cercare **PT5186EU10** per visualizzare il manuale di istruzioni del prodotto.



Przejdź na www.upgs.com/petra i wyszukaj **PT5186EU10** uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.



Přejděte na www.upgs.com/petra a vyhledejte **PT5186EU10**, kde najdete návod k použití výrobku.



Igye vissza abba a márkkakereskedésbe, ahol megvásárolta. A termék használati útmutatójához a(z) www.upgs.com/petra oldalon, az alábbi kifejezésre rákeresve férhet hozzá: **PT5186EU10**.



Ak si chcete prečítať návod na použitie vášho produktu, prejdite na www.upgs.com/petra a vyhľadajte **PT5186EU10**.



Tabulka pro vaření

Tabulka pro kámen na pizzu		
Přísada	Doba vaření	Pokyny
Pizza	1 min	V polovině doby vaření otočte pizzu o 180 °

Tabulka pro grilování		
Přísada	Doba vaření	Pokyny
Steak „medium“	6 min	Každé 2 minuty otočit
Kuřecí prsa	10 min	Otočit v polovině doby vaření
Klobásy	10 min	Otočit v polovině doby vaření
Losos	5 min	Otočit v polovině doby vaření
Královské krevety	4 ½ min	Každých 30 sekund protřeste
Zelenina	5 min	Každých 30 sekund protřeste

Průvodce přípravou perfektní pizzy

Postupujte podle těchto užitečných rad a tipů, a bude z vás skvělý pizzaiolo (výrobce pizzy)! Objevte různé druhy pizzy, které můžete vytvořit díky peci na pizzu, zjistěte, jaké vybavení byste měli mít na připravené, ovládněte základy výroby čerstvého těsta na pizzu a odhalte, které přísady vytvoří nejlepší náplň na pizzu.

Vybavení, které je třeba zvážit

Mísa: Recepty na čerstvé těsto na pizzu jsou obvykle určeny pro 4 osoby a připraví se o něco méně než 1 kg těsta. Mísa o objemu 2 litry je pro míchání přísad ideální.

Váleček na těsto: Tradičně se čerstvé těsto na pizzu spojuje a natahuje ručně. Pokud s tím nemáte zkušeností, pevný dřevěný váleček na těsto, cca 40–50 cm dlouhý a o průměru 5–8 cm, bude perfektní náhražka.

Kuchyňská váha: Důrazně se doporučuje digitální váha pro odměření přísad podle předepsané hmotnosti. Je levná a kompaktní a dobře se skladuje.

Nádoby: Pro kynutí čerstvých bochánků těsta by se měla použít dřevěná nádoba, protože dřevo absorbuje více vlhkosti z čerstvého těsta na pizzu než plastový materiál. Pokud je použití dřevěné nádoby nepraktické, lze použít plastovou nádobu s utěsněným víkem pro zajištění vzduchotěsné izolace.

Teploměr: Důrazně se doporučuje sonda digitálního teploměru pro měření teploty čerstvého těsta na pizzu. Tyto přístroje jsou přesné a snadno se používají. Ideální teplota pro kynutí těsta je 27 °C. Lžice: Pro odměření a rozetření omáčky na základ pizzy a pro postříkání pizzy olejem po upečení bude potřeba kovová lžice.

Příprava čerstvého těsta na pizzu

Hlavní přísady potřebné pro přípravu základního těsta na pizzu jsou voda, droždí, mouka a sůl. V části s recepty jsou uvedeny přísady pro tři různé druhy těsta, včetně bezlepkového těsta. Lepší je připravit si těsto večer předtím, než budete pizzu páci, protože kynutí těsta může trvat i více než 6 hodin. Může být praktické připravovat těsta ve velkém. Jakmile je těsto připraveno, stačí je zmrazit a poté rozmrazit, až jej budete potřebovat. Podle těchto šesti jednoduchých kroků připravíte čerstvé těsto na pizzu.

KROK 1: Odměření přísad

Než začnete připravovat čerstvé těsto na pizzu, odměřte přísady podle hmotnosti, nikoli podle objemu. Důrazně se doporučuje digitální kuchyňská váha, která umožňuje přesné odměření přísad.

KROK 2: Míchání přísad

Přidejte droždí do vody, nechte je 1 minutu odpočinout a poté míchejte, dokud se nerozpustí. Přidejte tuto mokrou směs k mouce a soli a poté ručně zapracujte – nepoužívejte přístroje. Ruční zapracování těsta vám ušetří mytí nádobí a vznikne základ na pizzu, který je lehký a krušavý. Spojte přísady dohromady jednou rukou a dbejte, abyste se dostali pod těsto a vmíchali všechnu volnou mouku. Vytvořte špetku z prstů, uchopte těsto a stlačujte kousky těsta palcem a prsty, abyste zmenšili velikost jednotlivých kusů. Těsto dvakrát nebo třikrát roztáhněte a přeložte. Nechte těsto asi 15 minut odpočinout.

KROK 3: Hnětení

Pracovní plochu lehce posypte moukou. Pomocí prstů a kloubů provádějte hnětení těsta po dobu přibližně 15 minut – natahujte a překládejte těsto přes sebe. Otočte těsto o 90 ° a postup opakujte. Pokud se těsto lepí na prsty, namočte si je do vody.

KROK 4: Dělení a tvarování těsta do bochánků

Opatrně sundejte těsto z pracovní plochy, lehce znova posypte pracovní plochu moukou a položte na ni těsto. Nožem rozdělte těsto na čtyři stejně velké části. Každou část srolujte do pevných bochánků špetkou z ukazováčku, prsteníku a palce a krouživým pohybem válejte těsto v dlaních pod jemným tlakem.

KROK 5: Nechte bochánky těsta kynout

Když necháte bochánky těsta kynout, nabydou na objemu. Je to proto, že kvasinky v těstu uvolňují bublinky CO₂. Těsto by mělo být umístěno do dřevěné nebo vzduchotěsné plastové nádoby a ponecháno při pokojové teplotě po dobu nejméně 6 hodin, aby úspěšně nakynulo.

KROK 6: Vyválení těsta do pizzy

Doporučuje se těsto válet na dobré pomoučeném dřevěném prkénku, protože to usnadňuje přenos pizzy na kámen na pizzu, když je připravené k pečení. Nezapomeňte použít dostatek mouky na posypání, aby se těsto neleplilo. Tradičně se čerstvé těsto na pizzu spojuje a natahuje ručně. Lze také použít váleček z tvrdého dřeva. Roztáhněte těsto směrem ven, abyste vytvořili velkou kruhovou základnu (ne větší než 12" průměr pece na pizzu). Zkontrolujte, zda má základna všude rovnoměrnou tloušťku – pomocí prstů, odstraňte veškeré hrudky. Slačte těsto na vnější straně kruhové základny a dvakrát nebo třikrát je otočte dovnitř, aby se vytvořil zvýšený okraj. Čím silnější je okraj, tím silnější bude kůrka.

Výběr náplně

Jednou z výhod přípravy domácí pizzy pomocí pece na pizzu je, že si můžete podle libosti vybrat vlastní náplň. Níže jsou uvedeny nejlepší a nejoblíbenější ingredience, které se používají při přípravě perfektní pizzy.

Omáčka na pizzu: Jako základ se na pizzu obvykle používají omáčky na bázi rajčat. Kvalitní rajčata jsou klíčem k bohaté omáčce na pizzu. Nejoblíbenější rajčatová omáčka je passata; v části „Recepty“ najdete lahodný recept na omáčku passata z rajčat, čerstvé bazalky, česneku a červené cibule. Lze ji také kupit předem vyrobenou ve většině supermarketů.

Sýr: Sýr je běžná náplň na většině typů pizz. Tradičně se používá mozzarella, ricotta, parmezán a Roquefort, ale téměř všechny sýry mohou pomoci vytvořit dokonalou pizzu. Vyzkoušejte Stilton, kozí sýr, řecký sýr feta a různé uzené sýry a přidejte různé chutě.

Pokladení náplně na pizzu a přenesení na kámen na pizzu

Při přidávání přísluh na základnu pizzy se doporučuje začít vybranou omáčkou, pak pokládat jakýkoli sýr a nakonec další náplň. Velkou lžíci nalijte omáčku doprostřed základny pizzy a pomocí zadní části lžíce ji rovnoměrně rozprostřete: nechte mezeru velkou $2\frac{1}{2}$ cm mezi omáčkou a okrajem základny pizzy (říká se jí omáčková čára). Přidejte sýr doprostřed pizzy a prsty jej rozprostřete směrem ven. Nechte co nejméně sýra uprostřed pizzy, protože sýr se při pečení v peci na pizzu rozpustí do středu. Nenechávejte mezeru mezi sýrem a okrajem základny na pizzu. Užijte si zábavu při přidávání další náplně. Dávejte pozor, aby náplně nebylo příliš mnoho. Také nepřidávejte náplň s vysokým obsahem vody. Příliš mnoho náplně může způsobit stlačení těsta při pečení a příliš mnoho vlhkosti může způsobit, že bude těsto provlnlé. Po přidání veškeré náplně na pizzu zkонтrolujte, zda těsto není přilepeno k povrchu pracovní plochy nebo prkénka. Pokud jste použili dřevěné prkénko, jemně s ním zatřeste a zkonzolujte, zda se pizza volně pohybuje. Pokud se pizza mírně přilepí, pokračujte v třesení, dokud se neuvolní. Přeneste pizzu na kámen na pizzu v peci na pizzu pomocí pádla na pizzu. Buděte opatrní, protože pec na pizzu, zejména kámen na pizzu, budou velmi horké.

PETRA
ELECTRIC

SINCE 1968

Recepty



Tyto recepty lze použít k přípravě lahodné klasické pizzy, dezertních variant pizza a česnekového chleba. Jednoduše si vyberte recept na těsto, který chcete použít, a pak se rozhodněte pro náplň s použitím inspirativních receptů. Dobrou chuť!

Recepty na těsto

Při válení těsta mějte na paměti velikost pece na pizzu; v ideálním případě vyválejte těsto do maximálně 12 palců.

Klasické těsto na pizzu

Toto těsto je ideální pro výrobu čerstvé pizzy úplně od základu. Čím déle necháte těsto kynout, tím lépe; ale toto těsto potřebuje minimálně přibližně 6-8 hodin.

Ingredience

500 g bílé mouky z tvrdé pšenice

350 g vody

15 g jemné mořské soli

0,3 g instantního sušeného droždí

Postup

Zahřejte vodu na teplotu přibl. 30-35 °C a rozpuštěte v ní jemnou mořskou sůl. Přidejte droždí, nechte je 1 minutu odpočinout a poté míchejte, dokud se nerozpustí. Přidejte směs k mouce a smíchejte ji rukou. Vytvořte špetku z prstů, uchopte těsto a stlačujte kousky těsta palcem a prsty, abyste zmenšili velikost jednotlivých kusů. Těsto dvakrát nebo třikrát roztahněte a přeložte. Nechte těsto asi 20 minut odpočinout a potom ho prohněte na pomoučené pracovní ploše. Těsto vložte do lehce naolejované misky a přikryjte vzduchotěsným víkem. Nechte kynout přibližně 2 hodiny při pokojové teplotě. Na pomoučeném povrchu rozdělte směs a vytvarujte ji do bochánků stejné velikosti. Položte na pomoučený pečící papír, znova přikryjte a nechte kynout po dobu cca 6 hodin.

Rychlé těsto na pizzu

Tento recept je podobný klasickému receptu na těsto na pizzu, ale umožňuje ponechat méně času na kynutí.

Ingredience

500 g bílé mouky z tvrdé pšenice

350 g vody

15 g jemné mořské soli

0,3 g instantního sušeného droždí

Postup

Zahřejte vodu na teplotu cca 38 °C a rozpusťte jemnou mořskou sůl. Přidejte droždí, nechte je 1 minutu odpočinout a poté míchejte, dokud se nerozpustí. Přidejte směs k mouce a smíchejte ji rukou. Vytvořte špetku z prstů, uchopte těsto a stlačujte kousky těsta palcem a prsty, abyste zmenšili velikost jednotlivých kusů. Těsto dvakrát nebo třikrát roztahněte a přeložte. Nechte těsto asi 20 minut odpočinout a potom ho prohněte na pomoučené pracovní ploše. Těsto vložte do lehce naolejované misky a přikryjte vzduchotěsným víkem. Nechte kynout přibližně 1 ½ hodiny při pokojové teplotě. Na pomoučeném povrchu rozdělte směs a vytvarujte ji do bochánků stejně velikosti. Položte na pomoučený pečící papír, znova přikryjte a nechte kynout po dobu cca 4 hodin.

Rajčatová omáčka na pizzu



PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

Bezlepkové těsto na pizzu

Ingredientce

500 g bezlepkové mouky
365 g vody
45 g extra panenského olivového oleje
14 g jemné mořské soli
1,5 g jedlé sody
0,5 g instantního sušeného droždí

Postup

Zahřejte 300 g vody na teplotu přibližně 35 °C a rozpusťte v ní sůl. Přidejte droždí, nechte je asi 3 minut odpočinout a poté míchejte, dokud se nerozpustí. Přilije olivový olej a promíchejte. Přidejte tuto směs k mouce s jedlou sodou a smíchejte ji rukou. V případě potřeby pomalu přidejte více vody - těsto by mělo být lepkavé, ale ne mokré. Jakmile se těsto spojí, vytvořte špetku z prstů, uchopte těsto a stlačujte kousky těsta mezi palcem a prsty, aby ste změnili velikost jednotlivých kusů. Těsto dvakrát nebo třikrát roztáhněte a přeložte. Nechte těsto odpočinout přibližně po dobu 30-60 minut. Na povrchu pomoučeném bezlepkovou moukou rozkrájejte těsto na 3 stejně velké bochánky. Zabalte každý bochánek těsta do plastové fólie a uložte do chladničky. Tyto bochánky těsta vydrží v ledničce přibližně 5 dní.

Rajčatová omáčka na pizzu

Passata

Ingredientce

8 velkých rajčat, nakrájených na kousky
2 stroužky česneku, olopané a nasekané na kousky
1 malá červená cibule
2 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce olivového oleje
½ lžičky černého pepře
Hrstka čerstvých listů bazalky

Postup

Jemně osmahněte červenou cibuli na olivovém oleji, dokud nezmékne. Smíchejte s rajčaty, česnekem, bazalkou a černým pepřem. Směs vložte do pánev a přivedte k varu. Vmíchejte rajčatový protlak a vařte přibližně 10-15 minut, dokud se zcela neodparí; passata by měla být dostatečně hustá, aby se dala rozprostřít na pizz. Pokud ne, pokračujte v redukování tekutiny.

Masové pizzy

New Yorker

Ingredience

245 g rajčatové omáčky na pizzu (passata)
140 g mozzarely, nakrájené na tenké plátky
115 g sicilské klobásy
55 g sýra ricotta
30 g kořeněného salámu pepperoni, nakrájeného na plátky
5 opečených česnekových stroužků

Na posypání a potření:

Olej z pečených česnekových stroužků.
Strouhaný parmezán a sušené oregano na posypání

Postup

Narovnejte mozzarellu nahoru, 6 plátků kolem vnějšího okraje a 1 plátek doprostřed; nechte volný okraj 2,5 cm. Lžíci naberte passatu do středu pizzy a rozetřete ji zadní stranou lžíce. Rovnoměrně rozložte plátky salámu pepperoni, plátky klobásy a sýr ricotta. Rozsypejte stroužky česneku a poté pokapejte česnekovým olejem. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a pečte pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obrátěte o 180 °. Po upečení vyjměte pizzu z pece na pizzu a dochutě oreganem a strouhaným parmezánem a pokapejte česnekovým olejem.

Salám pepperoni a klobása

Ingredience

310 g rajčatové omáčky na pizzu (passata)
285 g mozzarely, strouhané
200 g klobásy
85 g nakrájeného salámu pepperoni

Na posypání a potření:

Sušené oregano
Vločky červeného pepře
Česnekový olej

Postup

Lžíci naberte passatu doprostřed těsta a krouživým pohybem rozetřete směrem ven, dokud nebude vrstva rovnoměrná. Přidejte mozzarellu, pak salám pepperoni a pak klobásu; ujistěte se, že jsou rovnoměrně rozloženy na rajčatovém základě. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a pečte pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obrátěte o 180 °. Po upečení vyjměte pizzu z pece na pizzu a dochutě oreganem a pepřovými vločkami a pokapejte česnekovým olejem.



Italské masové kuličky

Ingredientce

Na masové kuličky:

200 g rajčatové omáčky (passata)
100 g hovězího masa
100 g telecího masa
50 g pruhované slaniny
30 g strouhaného parmezánu
1 plátek bílého chleba bez kůrky
1 žloutek
1 stroužek česneku, rozdracený
1 lžička nasekaného listu petrželky
Sůl a pepř

Zbývající přísady do náplně:

80 g mozzarely, natrhané na šest kousků
4 natrhané listy bazalky
1 lžička nasekané petrželky
Chilli olej
Hrst hoblin z parmezánu

Postup

Na přípravu masových kuliček namočte chléb do žloutku a rozmačkejte jej vidličkou. Ve velké misce smíchejte zbývající suroviny na masové kuličky s chlebem a uválejte do malých kuliček. Na velké páni zahřejte passatu a až bude mírně probublávat, vložte do ní masové kuličky a vařte asi 8 minut, dokud nebudou masové kuličky úplně hotové. Rozetřete směs z masových kuliček a passaty na základnu pizzy. Nahoru nakladte mozzarellu a listy bazalky. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a pečte pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obratě o 180 °. Po upečení vyjměte pizzu z pece na pizzu, posypte hoblinkami parmezánu a čerstvou petrželkou a podle chuti pokapejte chilli olejem.

Prosciutto a mozzarella buffalo

Ingredience

50 g rajčatové omáčky na pizzu (passata)
55 g tenkých plátků šunky prosciutto
30 g čerstvé mozzarely buffalo (z buvolího mléka), natrhané na kousky
Extra panenský olivový olej

Postup

Rozetřete passatu doprostřed těsta a krouživým pohybem roztírejte směrem ven, dokud nebude vrstva rovnou. Nahrubo natrhejte mozzarellu buffalo na kousky velké jako jedno sousto a rovnou rozprostřete po celé základně. Rozprostřete nakrájené prosciutto po celé základně.

Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a peče pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obrátěte o 180 °. Po upečení vyjměte z pece na pizzu a před podáváním pokapejte olivovým olejem.

Neaponská

Ingredience

4 lžíce rajčatové omáčky na pizzu (passata)
60 g mozzarely
8 kaparů nakládaných v soli
5 oliv
4 filety z ančoviček
2 lžíce olivového oleje
4 listy bazalky
1 čajová lžička oregana
1 stroužek česneku, oloupaný a nasekaný najemno

Postup

Slané kapary omyjte, nejméně na 1 hodinu namočte do vody a vodu pak slijte. Osmahněte česnek v 1 lžici olivového oleje, dokud nebude lehce zlatavý, a vmíchejte do passaty. Rozetřete omáčku doprostřed těsta a krouživým pohybem roztírejte směrem ven, dokud nebude vrstva rovnou. Posypete oreganem a pokapejte zbývajícím olivovým olejem. Rozložte olivy, kapary, ančovičky a listky bazalky rovnou. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a peče pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obrátěte o 180 °.

Vegetariánské pizzy



PETRA®
ELECTRIC
SINCE 1968

Margherita

Ingredientce

50 g rajčatové omáčky na pizzu (passata)
60 g sýra mozzarela, nakrájeného na tenké plátky
4 natrhané listy bazalky
1 lžíce olivového oleje

Postup

Lžící naberte passatu do středu pizzu a rozetřete ji zadní stranou lžíce. Na vršek nakapejte olivový olej a rovnomořně rozprostřete mozzarellu a listy bazalky. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a pečte pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obraťte o 180 °.

Tři sýry

Ingredientce

140 g strouhaného sýra čedar
55 g sýra Brie
30 g studeného sýra Gruyére na hoblinky
½ lžičky drceného česneku
Chilli vločky na posypání

Postup

Rovnoměrně rozetřete sýr čedar a česnek na základnu pizzu. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a pečte pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obraťte o 180 °. Po upečení přeneste pizzu na krájecí prkénko a uspořádejte malé odštěpky sýra Brie. Pomoci škrabky na zeleninu navrch vytvořte hoblinky ze sýra Gruyére. Dochutě špetkou chilli vloček.

Puttanesca

Ingredience

256 g rajčatové omáčky na pizzu (passata)
80 g mozzarely natrhané na kousky
6–8 oliv
3 natrhané listy bazalky
1 chilli paprička, jemně nakrájená
 $\frac{1}{2}$ stroužku česneku, jemně nasekaná
2 lžíce olivového oleje
4 lžičky solených kaparů
 $\frac{1}{2}$ lžíčka sušeného oregana
Černý pepř

Postup

Slané kapary nejméně na 1 hodinu namočte do vody a vodu pak slijte. Na páni opečte česnek, chilli, kapary a olivy na 1 lžíci olivového oleje, dokud česnek nezačne hnědnout. Rozetřete polovinu passaty do středu těsta a pracujte krouživým pohybem směrem ven, dokud nebude rovnoměrně rozetřená. Přidejte mozzarellu, posypte oreganem a pokapejte olivovým olejem. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a peče pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obralte o 180 °. Po upečení vyjměte pizzu z pece na pizzu z pece na pizzu a před podáváním osolte a opepřete.

Sýrový česnekový chléb

Ingredience

Parmezán, strouhaný (podle chuti)
Mozzarella, strouhaná (podle chuti)
2 stroužky česneku, rozdrcené
2 lžíce soleného másla, změklého
Sůl a pepř podle chuti

Postup

V misce smíchejte česnek a máslo. Na horní část těsta rozetřete máslo a česnek, poté posypte parmažánem a mozzarellou a okořeňte. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a peče pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obralte o 180 °. Po upečení vyjměte pizzu z pece na pizzu a před podáváním osolte a opepřete.

Dezertní pizzy



PETRA®
ELECTRIC
SINCE 1968

„skořicová rolka“

Ingredientce

Na skořicovou nátěrku:

112 g másla, změkklého
85 g hnědého cukru
70 g ovesných vloček
3 lžičky skořice

Na smetanovou polevu:

105 g moučkového cukru
57 g smetanového sýra o pokojové teplotě
4 lžíce nesoleného másla
½ lžičky vanilkového extraktu

Postup

V míse smíchejte máslo, hnědý cukr, ovesné vločky a skořici. Opatrně rozprostřete tenkou vrstvu na pizzu. V případě potřeby posypte dalším hnědým cukrem. Nasuňte pizzu na kámen na pizzu a pečte pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obraťte o 180 °. Na přípravu polevy ušlehejte dohromady máslo a smetanový sýr. Přidejte moučkový cukr a vanilkou a pokapejte směsí pizzu. Pokud je směs na pokapání příliš hustá, jednoduše ji mírně zahřejte v mikrovlnné troubě.

Dezertní pizza s čokoládovými čipsy

Ingredience

230 g smetanového sýra
60 g čokoládových čipsů
4 lžíce cukru
1 čaj. lžička vanilkového extraktu

Na štrúdlovou náplň:

75 g cukru krystal
47 g polohrubé mouky
2 lžíce másla, rozpuštěného
2 lžíce hnědého cukru
 $\frac{1}{4}$ čaj. lžičky vanilkového extraktu

Postup

Rovnoměrně rozsypte $\frac{1}{2}$ šálku malých čokoládových čipsů na těsto na pizzu. Rozehřejte smetanový sýr, a jakmile se rozpustí, přidejte 4 polévkové lžíce cukru a vanilku. Dobře promíchejte. Nalijte smetanovou sýrovou směs na těsto a čokoládové čipsy a rovnoměrně rozprostřete zadní stranou lžice. Ozdobte zbývajícími čokoládovými čipsy. Na štrúdlovou náplň smíchejte v míse mouku, cukr a hnědý cukr. Rozpuštěte máslo a vanilkový extrakt a nalijte směs do mouky. Vidličkou spojte všechny ingredience. Ve štrúdlové náplni by se měly utvořit malé hrudky. Posypte pizzu štrúdlovou náplní a nasuřte pizzu na kámen na pizzu. Peče pizzu 1 minutu nebo dokud pizza nezíská hnědavé zbarvení, a v polovině pečení ji obraťte o 180° . Po upečení vyjměte pizzu z pece na pizzu.



PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

Steak s černým pepřem s chřestovými kousky

Ingredientce

2 x 200g steak z nízkého roštěnce (2 cm silný)

1 svazek chřestu, očištěný

2 lžíce kanolového oleje

Sůl a černý pepř, podle chuti

Postup

Do pece na pizzu vložte litinovou pánev a předehřejte 4–6 minut.

Zatímco se hlavní jednotka předehřívá, potřete každý steak na všech stranách $\frac{1}{2}$ lžíce kanolového oleje, pak osolte a posypete černým pepřem podle chuti. Ve zbyvajícím kanolovém oleji promíchejte chřest, osolte a dochutějte černým pepřem.

Když je pec připravena, vložte každý steak do pánev a vrátěte ji do pece.

Každé 2 minuty steaky obrátěte a pokračujte v tom, abyste zajistili, že budou uvařené rovnoměrně. Tento postup provedte třikrát (za celkem 6 minut) a vyjměte je z pece: takto získáte středně propečený steak.

Zkontrolujte, zda jsou steaky uvařené podle vašich představ.

Mezitím vložte snítky chřestu do litinové pánev a vložte je do pece. Peče 4 minuty nebo dokud se chřest před podáváním neuvaří. Ihned podávejte se steaky a zvolenou omáčkou.

Medové lososové filety se sojovou omáčkou

Ingredience

2 čerstvé filety z lososa
1 limetka (oloupaná a odšavněná)
2 lžíce másla
2 lžíce medu
2 lžíce kanolového oleje
1 lžíce čerstvé petrželky (nasekané)
2 lžíčky sójové omáčky
1 lžička zázvoru (mletého)
1 lžíčka česneku (mletého)
1 lžíčka soli
1 lžíčka mletého černého pepře

Postup

Zatímco se pec předehřívá, spojte všechny ingredience kromě lososových filetů a másla v misce a dobře je promíchejte, aby vznikla marináda. Vložte filety z lososa do mísy a bohatě potřete marinádou.
Když je pec připravena, vložte lososové filety do litinové párnve a vrátte ji do pece.
Pečte lososa celkem 5 minut, přičemž v polovině doby jej obratě. Před podáváním zkонтrolujte, zda je losos hotový.
Zatímco se losos peče, nalihe zbyvající marinádu do páničky, přiveděte k varu asi na 2 minuty, pak sundejte z vařiče, zašlehejte do směsi máslo a vytvořte omáčku. Filety ihned podávejte pokapané omáčkou a s vybranou přílohou.

Citrónové vepřové kotlety na tymiánu

Ingredience

2 velké vepřové kotlety
6 stroužků česneku, oloupaných a nasekaných nadrobno
½ citronu, odšavněného a oloupaného
1 lžíce čerstvých lístků tymiánu, nasekaných
1 lžíce olivového oleje
½ lžíce másla
½ lžíčky soli
¼ lžíčky černého pepře

Postup

Zatímco se pec předehřívá, spojte česnek, tymián, olivový olej, černý pepř, sůl, citrónovou šťávu a citrónovou kůru ve velké míse. Vepřové kotlety bohatě potřete marinádou a dejte na 20 minut stranou.
Když je pec připravena, vložte vepřové kotlety do litinové párnve a vrátte ji do pece. Po 4 minutách opatrně vepřové kotlety obratě a pak pečte ještě 2 minuty.
Výjměte vepřové kotlety, potřete zbývající marinádou a pečte další 2 minuty. Před podáváním zkonzolujte, zda jsou vepřové kotlety propečené. Ihned podávejte s přílohou dle libosti.



Grilované kuře a broskvový salát s medovým dijonským dresinkem

Ingredientie

75 g pražených mandlí
50 g čerstvé rokety
4 kuřecí prsa
3 broskve, zbavené pecek a nakrájené na klínky
½ červené cibule, oloupané a jemně nasekané
Hrstka čerstvé bazalky, nasekané
Hrstka čerstvé máty, nasekané
Sůl a pepř podle chuti

Na dresink:

60 ml olivového oleje
2 lžičky balzamikového octa
1 lžička citronové šťávy
1 lžička dijonské hořčice
½ lžičky medu
Špetka soli

Postup

Dějte kuřecí prsa do litinové pánve a po skončení předehřívání pánev vložte do pece.

Po 4 minutách opatrně kuřecí prsa obraťte a pak pečte ještě 4 minuty. Zkontrolujte, zda je kuře propečené, přidejte do pánve plátky broskví a vařte další 2 minuty. Připravte salát a ihned podávejte pokapaný medovým dijonským dresinkem.

Poznámky:

Výrobce:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

MADE IN CHINA.

petra-electric.com

©Petra je ochranná známka.
Všechna práva vyhrazena.

CD071221/MD121021/V1

