

DOMO

A party at home!



DO9251W



RECEPTY



RED VELVET VAFLE

>



CUKETOVÉ VAFLE SE SLADKOU PAPRIKOU

>



VAFLE BURGER

>



ŠPENÁTOVÉ VAFLE S UZENÝM LOSOSEM

>



BRUSELSKÉ VAFLE

>

RED VELVET VAFLE



Množství : 4 - 5 vaflí



Doba přípravy : 40 min.

INGREDIENCE

Na vafle :

- 250 g mouky
- 50 g cukru
- 1,5 lžice prášku do pečiva
- 1 lžice práškového kakaa
- ½ lžičky soli
- 400 ml podmásli
- 80 g másla
- 2 vajíčka
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- ½ lžičky jablečného octa
- 2 lžice červeného potravinářského barviva
- rozpuštěný kokosový olej

Na ozdobu :

- 125 g krémového sýra
- 4 lžice másla
- 125 g moučkového cukru
- 1 lžice vanilkového extraktu
- 125 ml plnotučného mléka

PŘÍPRAVA

1. Smetanový sýr a máslo vyšleháme ručním mixérem v misce do hladka. Jemně vmícháme moučkový cukr a poté přidáme vanilkový extrakt a mléko. Šleháme, dokud není poleva hladká.
2. Ve velké míse smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva, kakao a sůl.
3. V jiné misce vyšleháme podmásli, máslo, vejce, vanilkový extrakt a ocet do hladka a vmícháme červené barvivo.
4. Vyšlehanou směs přidáme k suchým ingrediencím a vše vymícháme v hladké těsto.
5. Předehřejeme vaflovač a lehce vymažeme kokosovým olejem.
6. Nalijeme 1 velkou naběračku těsta do vaflovače.
7. Zavřeme a pečeme, dokud vafle nezíská sytě červenou barvu a není zvenku křupavá (cca 3 minuty).
8. Vafle podáváme s polevou.
9. Na závěr můžeme posypat nasekanými pekanovými ořechy.



CUKETOVÉ VAFLE SE SLADKOU PAPRIKOU



Množství : 4 - 5 vaflí



Doba přípravy : 60 min.

INGREDIENCE

Na vafle :

- 2 plechovky okapané cizrny
- ½ cibule
- 1 stroužek česneku
- ½ chili papričky
- 1 hrst petrželky nasekané nadrobno
- 1 vajíčko
- 1 lžička koření Ras el Hanout
- olivový olej

Na polevu :

- 1 sladká nadrobno nasekaná paprika
- ½ nasekané cibule
- 1 plechovka drčených rajčat
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 1 cuketa
- šťáva z ½ citrónu
- pepř
- sůl
- olivový olej

PŘÍPRAVA

1. Lehce orestujeme cibuli, česnek, papriky a drcená rajčata na troše olivového oleje. Zředíme troškou vody a dochutíme solí a pepřem. Necháme provařit.
2. Všechny ingredience na těsto dáme do mixéru a vyšleháme hladké těsto.
3. Pomocí škrabky na brambory nakrájíme cuketu na tenké proužky. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Necháme chvilku marinovat.
4. Rozehřejeme vaflovač, který jsme zlehka potřeli trochou olivového oleje. Přidáme dvě velké lžíce těsta a upečeme krásné zlatohnědé vafle.
5. Servírujeme : Na vafle položíme cuketové stužky, navrstvíme rajčatovou směs a ozdobíme snítkou petrželky.



Všechny recepty tvořil známý
belgický kuchař
Jeroen de Pauw



VAFLE BURGER



Množství : 4 vaflí



Doba přípravy : 40 min.

INGREDIENCE

Na vafle :

- 130 g špaldové mouky
- špetka soli
- 1 lžička prášku do pečiva
- 320 ml mléka
- 2 vajíčka
- 120 ml slunečnisového oleje
- 1 lžička třtinového cukru

Na ozdobu :

- 4 burgery
- 4 plátky cheddaru
- 1 velká červená cibule
- 1 hrst míchaného salátu
- několik sušených rajčat

PŘÍPRAVA

1. Smícháme všechny suché ingredience.
2. Do jiné mísy přidáme mléko, slunečnicový olej a 2 žloutky. Mixujeme do hladka.
3. Polovinu této směsi vlijeme do mísy k suchým ingrediencím a promícháme.
4. Přidáme zbytek a vyšleháme do hladké hmoty.
5. Ze 2 bílků ušleháme tuhý sníh a přidáme do těsta.
6. Ve vaflovači pečeme vafle do zlatova.
7. Opečte hamburgerové bulky na pánvi s trochou másla. Na poslední minutku na každou položíme plátek čedaru, dokud se sýr nerozpustí.
8. Na pánvi orestujeme kolečka cibule.
9. Použijeme jednu vafli jako spodní část našeho burgeru. Na ni trochu salátu, orestovanou cibuli a sušená rajčata. Navrch dáme hamburger s rozpuštěným sýrem a na závěr uzavřeme druhou vafli. Doprostřed zapícháme špejli, s její pomocí udržíme vše na svém místě.



ŠPENÁTOVÉ VAFLE S UZENÝM LOSOSEM



Množství : 8 - 9 vaflí



Doba přípravy : 1h 40 min.

INGREDIENCE

Na vafle :

- 1 vejce
- 50 g listového baby špenátu
- 150 g mouky
- ½ sáčku sušeného droždí
- 50 g parmazánu
- 2 dl mléka
- 50 g másla
- sůl a pepř

Na polevu :

- 250 g uzeného lososa
- 50 g kaviáru
- ½ citronu
- 2 dcl smetany ke šlehání
- pažitka
- kopr
- sůl a pepř

PŘÍPRAVA

1. Pomocí mixéru rozmixujeme špenát s mlékem a vejcem.
2. Mouku, nastrouhaný parmazán, droždí a pepř dáme do mísy a dobře promícháme. Po troškách přidáváme špenátovou směs a nakonec přilijeme 30 g rozpuštěného másla. Dobře promícháme a okořeníme. Přikryjeme utěrkou a necháme 60 minut odpočívat při pokojové teplotě.
3. Ušleháme smetanu spolu s citronovou šťávou, solí a pepřem do tuha a přimícháme nasekanou pažitku.
4. Lososa nakrájíme na malé kostičky.
5. Vaflovač vymažeme rozpuštěným máslem a pečeme vafle jako obvykle, ±3 minuty do křupava (celkem 8 až 9 vaflí).
6. Pomocí zdobícího sáčku vrstvíme pažitkovou šlehačku na vafle. Ozdobíme kostkami lososa, kaviárem, listy baby špenátu a snítkami kopru. Ihned podáváme.



BRUSELSKÉ VAFLE



Množství : 12 vaflí



Doba přípravy : 60 min.

INGREDIENCE

- 4 žloutky
- 4 bílky
- 50 cl mléka
- 50 cl vody
- 200 g másla
- 25 g čerstvého droždí
- 600 g prosáté mouky
- 1 vanilkový cukr
- sůl

PŘÍPRAVA

1. Vyšlehejte 4 žloutky.
2. Přilijte mléko.
3. Do směsi přidejte droždí a šlehejte, dokud se nerozpustí.
4. Za stálého šlehání postupně přidávejte do směsi vodu.
5. Do vyšlehané hladké směsi postupně zapracujte 600 g prosáté mouky a přidejte špetku soli. Těsto šlehejte, dokud není pěkně hladké.
6. Rozpusťte máslo (200g) a vmíchejte do těsta.
7. Přidejte špetku soli.
8. Bílky vyšlehejte do tuha spolu s vanilkovým cukrem.
9. Sníh opatrně vmíchejte do těsta, zakryjte a nechte 20 minut odpočívat, těsto nakyne.
10. Rozehřejte vaflovač.
11. Do vaflovače nalijte asi 300 ml těsta a rovnoměrně ho rozetřete po pečicí ploše.
12. Zavřete vaflovač a pečte - během pečení neuzavírejte uzávěr na rukojeti vaflovače, aby mělo těsto dostatek prostoru k vykynutí.
13. Vafle pečte asi 4 minuty.
14. Vafle posypte moučkovým cukrem a ozdobte šlehačkou pro pravé belgické vafle.



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV
Dompel 9 | 2200 Herentals | Belgium
www.domo-elektro.be