

Spoločné pečenie s Jankou





**Spolu si
upečieme
krásny deň**

**10 kg
múky**

**Ďakujeme vám, že ste si
zaobstarali rúru MORA, a veríme,
že vás odmena v podobe 10 kg
pšeničnej celozrnnnej múky
Babičkina voľba potešíla.**



MORA

PLNÁ ŽIVOTA

www.mora.sk



Spolu nám to ide

Cesta k zdravému telu sa začína v kuchyni. Preto si pre vás naša ambasádorka Jana Dukátová pripravila niekoľko obľúbených receptov. Varenie si navyše môžete spríjemniť aj s naším originálnym cvičením MORAgym. Cviky sú inšpirované jogou a jednoduchým posilňovaním, preto kým sa stihnú uvariť cestoviny, tak si vo svojom kráľovstve zvládnete telo pretiahnuť aj spevniť. Do chutného varenia a MORAgymu zapojte pokojne aj svoje deti. „Vieme, že nie je ľahké sklbiť aktívny životný štýl, spokojnú výchovu detí aj čas na odpočinok,“ hovorí naša mamička a ambasádorka Jana Dukátová. Preto okrem týchto chutných a zdravých receptov pre vás pripravujeme aj rôzne tipy a triky, aby vám to spolu doma frčalo. Sledujte www.mora.sk, náš Facebook, Instagram a nič vám neutečie.

(NE)KYSNUTÝ KOLÁČ S TVAROHOM A SLIVKAMI

INGREDIENCIE:

NA CESTO:

- 250 g múky Babičkina voľba na kysnuté cesto
- 150 ml mlieka
- 20 g čerstvého droždia
- 50 g krupicového cukru
- 1 lyžička škoricie
- 50 ml slnečnicového oleja
- kôra z 1 chemicky neošetreného citróna

NA MRVENICU:

- 50 g polohrubej múky Babičkina voľba
- 30 g zmäknutého masla
- 15 g cukru
- 1 lyžička škoricie

NA NÁPLŇ:

- 250 g tučného tvarohu vo vaničke
- 1 vajce
- 1 vanilkový cukor
- 350 g čerstvých sliviek

POSTUP:

1. Do mlieka rozmrvte droždie, pridajte cukor a múku. Nemiešajte a nechajte všetko odstáť asi 10 minút.
2. Pridajte všetky zvyšné ingrediencie a vypracujte pružné cesto. To ihneď po vypracovaní vyvalkajte na tenkú placku a preneste na plech vyložený papierom na pečenie.
3. Zmiešajte tvaroh s vajcom a vanilkovým cukrom, slivky vykôstkujte a nakrájajte na štvrtiny.
4. Pripravte si mrvenicu – do misy vložte všetky ingrediencie a končekmi prstov ich spojte na mrvenicu.
5. Cesto potrite tvarohovou zmesou, poukladajte naň slivky a rovnomerne posypte mrvenicou.
6. Pečte na 180 °C dozlatista, asi 40 min.

MORA TIP

TVAROHOVÚ PLNKU
LAHKO A RÝCHLO
PRIPRAVÍTE S RUČNÝM
ŠLAHAČOM MORA



„Zdravý
kompromis.“



BANÁNOVÝ CHLIEB

INGREDIENCIE:

- 285 g hladkej tortovej múky Babičkina voľba
- 1 kopcovitá čajová lyžička sódy bikarbóny
- pol čajovej lyžičky soli
- 110 g masla
- 225 g trstinového cukru
- 2 vajíčka
- 4 prezreté banány
- 85 ml kyslej smotany
- 1 lyžička vanilkového extraktu

POSTUP:

1. Sypké ingrediencie zmiešajte v mise. Preosejte múku, pridajte soľ a sódu bikarbónu.
2. Vidličkou roztlačte 4 prezreté banány.
3. V mixéri alebo druhej mise vymiešajte maslo s cukrom do peny, postupne zašľahajte aj obe vajíčka.
4. Do zmesi prilejte mlieko a extrakt, pridajte banány a ešte chvíľu miešajte.
5. Ak ste sa rozhodli recept trochu vylepšiť, teraz je vhodná chvíľa, keď môžete pridať orechy, hrozienka, sušené ovocie.
6. Po lyžiciach do tekutej zmesi vmiešajte sypkú zmes a miešajte, kým všetko nebude hladké.
7. Zmes nalejte do 22 cm dlhej formy na biskupský chlebíček, pečte v rúre vyhriatej na 180 °C asi hodinu. Prepečenie skontrolujte špajľou. Chlebíček nechajte vychladnúť na mriežke.

MORA TIP

BANÁNY ROZMIXUJTE
POMOCOU TYČOVÉHO
MIXÉRA MORA



CELOZRNNÁ PIZZA

INGREDIENCIE:

- 500 g pšeničnej celozrnnnej múky Babičkina voľba
- 50 ml olivového oleja
- 1 lyžička cukru
- 350 ml vody
- 2 lyžičky soli
- 15 g čerstvého droždia

ĎALŠIE INGREDIENCIE:

- Paradajková omáčka, syr, šunka, bazalka a ďalšie ingrediencie na ozdobenie pizze podľa vlastnej chuti

POSTUP:

1. Múku nasypťte do misy spolu so soľou, pridajte vodu, cukor, olej a rozdrobené droždie.
2. Vypracujte hladké cesto a to nechajte prikryté kysnúť na teplom mieste asi 1,5 hodiny.
3. Vykysnuté cesto rozdeľte na 2 alebo 3 diely a z každého vyvaľkajte tenkú placku.
4. Tú preneste na plech vyložený papierom na pečenie, potrite paradajkovou omáčkou (kraje nechajte suché) a ozdobte tým, čo máte radi.
5. Pečte na 220 °C asi 10 min. alebo kým nebudú okraje zlatisté.

MORA TIP

Vďaka teleskopickým výsuvom v rúre MORA môžete ľahko kontrolovať všetky plechy naraz



CELOZRNNÉ MAFINY S MARHUĽAMI

INGREDIENCIE

(12 MAFINOV):

- 300 g celozrnnnej
špaldovej múky
Babičkina voľba
- ¾ balenia kypriaceho
prášku
- 2 vajcia
- 1 lyžica vanilkového
extraktu
- 250 ml smotany
- 100 g rozpusteného
masla
- 120 g práškového cukru
- kôra z 1 chemicky
neošetreného citróna
- 6 marhúl

POSTUP:

1. V jednej nádobe zmiešajte všetky suché ingrediencie a v druhej tie tekuté. Marhule zatiaľ nechajte bokom.
2. Zmiešajte obsah oboch nádob na hladké cesto a naplňte ním košíčky vložené do formy na mafiny. Každý košíček naplňte asi z ¾.
3. Do stredu každého mafinu položte ½ alebo ¼ marhule (podľa toho, aké máte veľké jednotlivé kúsky ovocia).
4. Pečte na 180 °C dozlatista asi 20 minút.

MORA TIP

FUNKCIA SOFTMELT INDUKČNÝCH
PLATNÍ MORA ŠETRNE ROZPUSTÍ
MASLO PRI KONŠTANTNEJ TEPLOTE
42 °C, VĎAKA TOMU MASLO NIKDY
NESPÁLITE.



CITRÓNOVO-ORECHOVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCIE

- 4 vajcia
- 100 ml mlieka
- 100 ml oleja
- 250 g hladkej múky tortovej Babičkina voľba
- 200 g cukru
- 1 citrón
- 90 g mletých orechov
- lyžica vanilkového cukru
- 2 lyžičky kypriaceho prášku
- 1 lyžica rumu
- štipka soli

POSTUP:

1. Predhrejte rúru na 180 °C a oddelte žĺtky od bielkov.
2. Žĺtky zmiešajte s polovicou cukru a s vanilkovým cukrom. Vyšľahajte do nadýchanej, svetlej peny.
3. Do peny postupne zašľahajte mlieko, rum a olej.
4. V druhej nádobe zmiešajte múku, orechy, kypriaci prášok, štipku soli a kôru z citróna.
5. Suchú zmes vmiešajte do tekutej. V inej nádobe vyšľahajte z bielkov tuhý sneh a potom ho opatrne vmiešajte do cesta.
6. Formu na bábovku vymažte maslom a vysypte hrubou múkou. Vlejte do nej cesto, vložte ho do rúry a pečte asi 50 minút (keď sa už cesto nebude lepiť na špajľu).

MORA RADÍ

ŽĺTKY S CUKROM
VYŠĽAHAJTE POMOCOU
RUČNÉHO ŠLAHAČA MORA



CELOZRNNÉ HALUŠKY S JAHODOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE NA HALUŠKY (PRE 4 OSOBY):

- 500 g tučného tvarohu vo vaničke
- 400 g celozrnej špaldovej múky Babičkina voľba
- 2 lyžice práškového cukru
- 1 vanilkový cukor
- kôra z 1 chemicky neošetreného citróna
- štipka soli
- 4 vajcia

INGREDIENCIE NA JAHODOVÚ OMÁČKU:

- 600 g jahôd
- 1 smotana (33 %)
- pár lístkov mäty
- práškový cukor podľa chuti a sladkosti jahôd

POSTUP:

1. Všetky ingrediencie na halušky zmiešajte v miske a vypracujte z nich mierne tuhé, ale stále lepivé cesto.
2. Dosku poprášte múkou a dajte na ňu 1/3 cesta. Z toho vyvaľkajte valček a nožom odkrajujte jednotlivé halušky.
3. Postupne rovnakým spôsobom spracujte celé cesto.
4. Do hrnca dajte variť dostatok vody, a až bude vriieť, pridajte 1/3 halušiek.
5. Až vyplávajú na povrch, sú hotové a môžete ich vybrať. Varenie trvá zhruba 2 – 3 minúty, ale záleží na veľkosti halušiek.
6. Rovnako pokračujte aj s ďalšími haluškami.
7. Kým budú hotové halušky, pripravte omáčku rozmixovaním jahôd so smotanou, cukrom a mäťou. Omáčku môžete použiť za studena, čo je v lete naozaj osviežujúce, alebo ju môžete prevariť.
8. Do hlbokého taniera dajte omáčku, do nej vložte halušky a všetko ozdobte čerstvou mäťou.

MORA TIP

PRÍPRAVU JAHODOVEJ OMÁČKY
SI ULAHČITE S TYČOVÝM
MIXÉROM MORA



„Neodolateľná
lahôdka počas
letných prázdnin.“



„Ideálne na rodinné
raňajky na nedeľu.“



DOMÁCE CELOZRNNÉ ROŽKY

INGREDIENCIE

(ASI NA 12 ks):

- 500 g pšeničnej celozrnnnej múky Babičkina voľba
- 60 g rozpusteného masla
- 17 g čerstvého droždia
- 1 lyžička cukru
- 350 ml vlažnej vody
- 3 lyžičky soli
- mak alebo rasca na posypanie

POSTUP:

1. Múku nasypťte do misy a doprostred urobte jamku. Nalejte do nej časť vody, rozmrvte droždie a pridajte cukor.
2. Misu prikryte a nechajte 15 minút stáť v teple.
3. Pridajte zvyšnú vodu, maslo a soľ. Vypracujte pružné cesto a to nechajte pod utierkou kysnúť asi 1 hodinu.
4. Vykysnuté cesto rozdeľte na 12 rovnakých kusov a z každého urobte guľku.
5. Tú roztiahnite do tvaru trojuholníka a potom ho zaviňte do tvaru rožka.
6. Každý rožok mierne zahnite a ukladajte s dostatočnými rozstupmi na plech.
7. Rožky nechajte ešte 15 minút kysnúť.
8. Pred pečením rožky potrite vodou (alebo vajcom) a posypte makom.
9. Pečte na 200 °C asi 10 minút alebo dozlatista.

MORA TIP

VEDELI STE, ŽE RÚRU
MORA MÔŽETE VYUŽIŤ
AJ NA KYSNUTIE CESTA?



QUICHE S BIELOU ŠPARGĽOU

INGREDIENCIE

NA CESTO:

- 330 g špaldovej múky
- Babičkina voľba
- 170 g masti
- 6 g soli
- 2 vajcia
- 60 ml studenej vody

NA NÁPLŇ:

- 100 g slaniny
- 1 zväzok bielej špargle
- 100 g syra Gruyère
- 250 ml mlieka
- 250 ml 33 % smotany
- 6 vajec
- soľ a čierne korenie
- muškátový oriešok

POSTUP:

1. Z múky, soli a masti vypracujte mrveničku (ak pracujete s kuchynským robotom, použite metličku na miešanie).
2. Pridajte vajcia a vodu a vytvorte hladké cesto. To zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte 30 minút odležať v chladničke.
3. Zo špargle odstráňte tuhú spodnú časť a zvyšok očistite. Celú špargľu, okrem vrchu, nakrájajte na kolieska.
4. Slaninu nakrájajte na malé kocky a opražte na panvici. Na záver na chvíľku pridajte aj špargľu nakrájanú na kolieska (okrem vrškov špargle, tie nechajte bokom).
5. V miske vyšľahajte vajcia, mlieko, smotanu a muškátový oriešok. Osolte podľa chuti a pridajte trošku čierneho korenia.
6. Cesto vyvalkajte do kruhového tvaru s hrúbkou asi 3 mm a preneste ho do formy (cesto by malo byť väčšie ako forma).
7. Okraje zrežte pozdĺž vonkajšieho okraja formy a potom ich zahňte dovnútra.
8. Dno prepichnete vidličkou a posypte nahrubo nastrúhaným syrom.
9. Pridajte slaninu so špargľou a všetko zalejte smotanovou zmesou.
10. Na záver do koláča pridajte vršky zo špargle a vložte do vyhriatej rúry na 160 °C. Pečte asi 45 min.



REBARBOROVÝ KOLÁČ S JEMNÝM KRÉMOM

INGREDIENCIE

NA CESTO:

- 250 g múky Babičkina voľba na krehké pečivo
- 40 g práškového cukru
- 5 g kypriaceho prášku do pečiva
- 1 vajce – oddelený žltok a bielok
- 70 g masla
- 50 – 70 ml mlieka

NA NÁPLŇ:

- ½ vrecúška vanilkového pudingu
- ¼ litra mlieka
- 2 lyžice krupicového cukru
- 20 g masla
- 100 g mäkkého tvarohu
- 370 – 400 g olúpanej rebarbory
- 40 g trstinového cukru

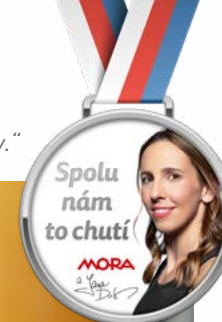
POSTUP:

1. Do misy nasypťte múku, cukor a premiešajte s kypriacim práškom. Pridajte zmäknuté maslo a spracujte prstami. Pridajte žltok a mlieko a vypracujte pružné cesto. Zabaľte do potravinárskej fólie a nechajte aspoň pol hodiny v chladničke.
2. Z pudingového prášku, krupicového cukru a mlieka uvarťte puding. Keď trochu vychladne, vmiešajte maslo. Počas chladnutia premiešavajte metlou. Takmer vychladnutý puding premiešajte s tvarohom.
3. Rebarboru nakrájajte cca na 1 cm hrubé plátky. Premiešajte s trstinovým cukrom.
4. Rúru predhrejte na 190 °C. Cesto vyberte z chladničky, rozbaľte a na pomúčenej pracovnej ploche vyvalkajte na okrúhly plát hrubý asi 0,5 cm. Okraje môžete orezať. Plát preneste na plech vyložený papierom na pečenie a doprostred rozotrite krém. Nechajte asi 4 cm od kraja voľné. Na krém rozprestrite rebarboru a voľné okraje preložte dovnútra – koláč tým uzavriete. Cesto potrite bielkom.
5. Vložte do rúry a pečte asi 30 minút.

MORA TIP

RÚRY MORA MAJÚ
FUNKCIU RÝCHLEHO
PREDOHREVVU NA 200 °C

„Ako od
mojej babičky.“



SEMIENKOVÝ CHLIEB ZO ŠPALDOVEJ MÚKY

INGREDIENCIE:

- 350 ml vody
- 1,5 lyžičky sušeného droždia
- 1 lyžička cukru
- 220 g celozrnnej špaldovej múky Babičkina voľba
- 220 g celozrnnej ražnej chlebovej múky
- 1 lyžička octu
- 1 lyžička olivového oleja
- 2 lyžičky soli
- 1 lyžice nasekaného čerstvého rozmarínu
- 80 g slnečnicových semienok
- 80 g ľanových semienok
- 40 g tekvicových semienok

POSTUP:

1. Do misy nasypete obe múky, zmiešajte ich so soľou a semienkami a do stredu urobte priehlbnu.
2. Do vzniknutej priehlbiny nalejte vlažnú vodu, nasypete droždie a cukor. Potom nechajte všetko asi 15 minút odstáť.
3. Pridajte ocot, rozmarín a olivový olej a všetko premiešajte. Prikryte misu potravinovou fóliou a nechajte asi 1 hodinu kysnúť v teple.
4. Vykysnuté cesto presuňte do olejom vymazanej chlebovej formy a nechajte ešte 20 minút kysnúť na teplom mieste.
5. Povrch chleba môžete ešte posypať semienkami a zľahka ich doň zatlačiť. Potom pečte v rúre predhriatej na 180 °C asi 45 – 60 minút alebo kým nie je na povrchu zlatý. To, či je hotový, môžete vyskúšať aj pomocou špajle.

MORA RADÍ

NIEKTORÉ RÚRY MORA
MAJÚ PROGRAM NA
PEČENIE CHLEBA

„Ideálne na
zdravé raňajky“



„Pochutnajte si
na Veľkú noc na
tradičnom mazanci
v zdravšej verzii.“



ŠPALDOVÉ MINIMAZANCE

INGREDIENCIE

NA 6 BOCHNÍKOV:

- 350 g špaldovej hladkej múky Babičkina voľba (až 200 g môžete vymeniť za celozrnnú špaldovú múku Babičkina voľba – ako my v tomto recepte)
- 40 g mletých vlašských alebo lieskových orechov
- 2 vajcia
- 50 g trstinového cukru
- 20 g (½ kocky) čerstvého droždia
- 90 g rozpusteného masla
- 100 ml vlažného plnotučného mlieka
- citrónová kôra z chemicky neošetreného citróna

POSTUP:

1. Začnite tým, že si necháte vzísť kvások. Do misky nadrobte droždie, pridajte pár lyžíc vlažného mlieka, asi lyžicu cukru a rozmiešajte na kašičku. Na teplom mieste kvások vzíde do 15 minút. Pokiaľ sa tak nestane, môžete mať zlé droždie a kvások založte znovu.
2. Medzitým si vo veľkej mise prichystajte zmes preosiatej múky. Utvorte uprostred jamku. Do nej vklepnite vajcia, prilejte rozpustené maslo, cukor aj citrónovú kôru. Do tejto zmesi pridajte aj celý kvások a začnite spracovávať cesto.
3. Podľa potreby dolejte mlieko, premiešajte a vypracujte rukou hladké nelepivé cesto. Správne kysnuté cesto je pružné, nelepí sa. Zpracujte ho ešte pár minút rukou, aby sa prirodzene zahrialo. Uložte v mise pod utierku a nechajte kysnúť 45 minút alebo kým nezdvojnásobí svoj objem.
4. Teraz vytvarujte bochníky. Cesto si rozdeľte na 6 rovnako veľkých kusov. Každý bochník spracujte rukami. Utvorte menšiu placku a jej rožteky ohnite pod cesto, tým vznikne navrchu úplne hladký bochník. Na jeden plech sa vojdú 2 – 3, podľa veľkosti. Tam ich nechajte pod utierkou ďalších 15 – 20 minút kysnúť.
5. Teraz rozohrejte rúru na 170 stupňov. Nakysnuté bochníky poctivo potrite rozšľahaným vajčkom a posypte plátkami mandlí. Pečte 20 – 25 minút dozlatista. Kontrolujte špajľou. Ak náhodou mazanec praskne, nič sa nedeje a platí, že mašľa napravi všetko.



BUBLANINA

INGREDIENCIE (PRIEMER FORMY NA PEČENIE 28 cm):

- 2 vajcia
- 1 hrnček práškového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 200 g bieleho jogurtu
- 2 hrnčeky polohrubej múky Babičkina voľba + na vysypanie formy
- 1 prášok do pečiva
- 2 lyžice oleja (slnečnicový, repkový) + na vymastenie formy
- jahody, černice a čučoriedky

POSTUP:

1. V mise vymiešajte vajcia s cukrami, pridajte jogurt, múku a nakoniec zľahka vmiešajte prášok do pečiva a olej.
2. Formu na pečenie vymažte olejom a vysypte múkou. Nalejte do nej cesto a navrch rozložte a potom zľahka prstami zatlačte ovocie, v tomto prípade jahody, černice a čučoriedky.
3. Pečte v rúre predhriatej na 180 °C dozlatista asi 45 minút.

MORA TIP

CELÉ CESTO
PRIPRAVÍTE S RUČNÝM
ŠLAHAČOM MORA



Sortiment kuchynských spotrebičov MORA



vstavané rúry



plynové platne



indukčné platne



sklokeramické platne



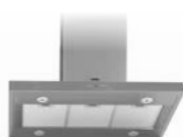
varné platne Domino



podstavné odsávače



komínové odsávače



priestorové odsávače



mikrovlnné rúry



sporáky



vstavané umývačky



voľne stojace umývačky



chladničky



plynové vykurovacie
telesá



ohrievače vody

Malé domáce spotrebiče MORA



tyčové mixéry



ručné šľahače



hriankovače



rýchlovarné kanvice

ZÁKAZNÍCKA LINKA PRE SR:

0800 105 505

Viac podrobných informácií o našich spotrebičoch na stránkach:

www.mora.sk



MORA

PLNÁ ŽIVOTA