



**Kol'kokrát ste sa
zdravo radovali
z odmeny?
So mnou vždy.**

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

*Navyše teraz môžete súťažiť o ďalšie domáce
spotrebiče MORA. Upečte svoju bábovku
zo špaldovej múky, pochváľte sa a vyhrajte.*



Akcia trvá do 30. 6. 2019 alebo do vypredania zásob.

www.mora.sk



MORA

PLNÁ ŽIVOTA



**Žite
život naplno**

Spolu so značkou MORA vám to bude doma skvele šliapať. Vďaka najmodernejším funkciám našich spotrebičov ľahko a rýchlo pripravíte pokrm, ktoré sú nielen chutné, ale aj zdravé a plné živín. Celá vaša rodina tak bude mať veľa energie na vaše spoločné chvíle, aktivity a výlety a následne aj dostatok času na kvalitný odpočinok. Vaša správna strava a čas strávený s vašimi blízkymi sú pre nás dôležité. **MORA plná života.**



široký sortiment
za dostupné ceny



moderný
a funkčný dizajn



logické a intuitívne
ovládanie aj funkcie



odolnosť a dlhá
životnosť



ekologická
vypelost'



poradenstvo a servis
každý všedný deň



**So mnou
to vyhráte**

**Hľadáme najlepšie slovenské bábovky!
Upečte bábovku zo špaldovej múky v rúre MORA
a odfoťte, ako sa vám podarila.**

Fotku svojej originálnej bábovky nám spolu s receptom nahrajte do formulára
na stránke www.mora.sk/sutaz-babovka.

Každý mesiac hráme o **tri malé domáce spotrebiče MORA**, hľadáme totiž tri najlepšie bábovky.

Všetky bábovky, ktoré sa počas súťaže umiestni na 1. mieste, sa zároveň dostanú do užšieho
výberu a môžu vyhrať novú **indukčnú varnú platňu MORA**.

Podrobné pravidlá súťaže nájdete spolu so zaujímavými tipmi na zdravé recepty
a cvičenie na www.mora.sk/sutaz-babovka.



SLANÉ KOLÁČIKY S REPOU ALEBO HRUŠKAMI

Ingrediencie:

Suroviny na 18 koláčikov

Na lístkové cesto:

- > 500 g hladkej múky Babičkina voľba
- > 500 g vychladeného masla
- > 50 g zmäknutého masla
- > $\frac{3}{4}$ l vody
- > 2 lyžice octu
- > lyžička soli

Na náplň:

- > 2 menšie repy
- > 4 hrušky
- > balkánsky alebo kozí syr
- > gorgonzola
- > hrst vlašských orechov
- > čerstvý tymian
- > čerstvý rozmarín
- > čerstvé oregano
- > mleté čierne korenie a soľ
- > 1 lyžica masla
- > 1 lyžica lúčneho medu
- > 1 limetka
- > 2 lyžice olivového oleja
- > 1 vajce

Postup:

Repu zabaľte do alobalu a pečte v rúre na 180 °C asi 1,5 hodiny. Potom ju olúpte a nakrájajte na tenké plátky. Na panvici rozohrejte trochu masla s niekoľkými vetvičkami rozmarínu. Potom pridajte hrušky nakrájané na plátky a 5 minút opekajte.

Zálievka na repu: vyšľahajte olivový olej, med a šťavu z jednej limetky. Pridajte tymian, osolte a okoreňte. Lístkové cesto rozvaľkajte na plát tenký 3 mm a vykrojte štvorce o veľkosti 8 cm. Stred viackrát poprepichujte vidličkou a vložte náplň. Jednu náplň tvorí červená repa, balkánsky syr a zálievka. Druhú náplň tvoria hrušky, gorgonzola, oregano a vlašské orechy. Okraje potrite rozšľahaným vajcom a pečte v rúre 15 minút na 180 °C. Po vybratí z rúry koláčky posypte troškou byliniek, prípadne ešte pokvapkajte zálievkou.

Tip MORA: Teleskopické výsuvy vám zaistia pohodlnú manipuláciu počas pečenia.



ŠPALDOVÁ VIANOČKA

Ingrediencie:

- > 330 g hladkej špaldovej múky
- Babičkina voľba
- > 60 g masla
- > 90 g cukru
- > 2 žltky + 1 vajce na potretie
- > 170 ml mlieka
- > štipka soli
- > ½ balíčka sušeného droždia
- > kôra z 1/2 citróna
- > hrst hrozienok
- > hrst nasekaných orechov
- > 1 vanilkový cukor
- > 3 lyžice rumu

Postup:

Do misky nasypete všetky suché ingrediencie okrem droždia a premiešajte. Doprostred urobte jamku a do nej vlejte teplé mlieko a nasypete droždie. Nechajte 10 min odstáť. Pridajte zvyšné suroviny a vypracujte hladké, pružné cesto. Na konci miešania cesto vyklopte na pomúčenú plochu a ešte chvíľu ho prepracujte rukami. Cesto vložte do čistej nádoby, prekryte utierkou a na teplom mieste nechajte 2 hodiny kysnúť. Vykysnuté cesto vyklopte na pracovnú plochu a rozdeľte na 8 rovnakých dielov. Jeden z týchto dielov ešte rozdeľte napoly. Zo 4 dielov vyvážajte rovnaké valčeky a upečte vrkoč zo 4 prameňov. Ten umiestnite na

plech, vystlaný papierom na pečenie. Z ďalších 3 dielov upečte klasický vrkoč a ten položte na základňu. 2 najmenšie diely zmotajte dokola a položte na vrch vianočky. Vianočku spevnite špajľami a nechajte ešte 30 min kysnúť. Potom ju potrite vajcom a môžete ju ešte posypať orechmi. Vložte do rúry predhriatej na 170 °C. Po 10 min pečenia znížte teplotu na 150 °C a pečte približne 35 minút, alebo kým vianočka nie je hotová. Hotovú vianočku nechajte zľahka vychladnúť a pokým úplne vychladne, vyberte špajle.



ŠPALDOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ

Ingrediencie:

- > 200 g celozrnnnej špaldovej múky
- Babičkina voľba
- > 100 g hladkej špaldovej múky
- Babičkina voľba
- > 1 prášok do pečiva
- > 100 g cukru
- krupica alebo trstinový
- > štipka soli
- > 100 g masla
- > 2 vajcia
- > 150 ml mlieka
- > 2-3 ošúpané a nakrájané jablká

Postup:

V mise zmiešame obe múky s práškom do pečiva, cukrom a soľou. V druhej mise rozšľaháme vajcia s rozpusteným maslom a mliekom. Potom dôkladne

zmiešame so suchou zmesou. Vznikne hustejšie cesto kašovitej konzistencie, ktoré pomocou stierky rozotrite do koláčovej formy vyloženej papierom na pečenie a uhladíte. Na koláč nakladajte pokrájané jablká a pečte dozlata v predhriatej rúre na 180 °C asi 25 minút.

Tip: Koláč je výborný napr. aj s jahodami, čučoriedkami či hruškami. Môžete ho pred pečením posypať posýpkou alebo nasekanými orechmi alebo horkou čokoládou.

Tip MORA: Pečenie vám uľahčí rýchly predohrev a bezpečné chladné dvierka.



„Sladké recepty
rada ozvláštnim
špaldou.“

DOMÁČA KNEDĽA ZO ŠPALDY

Ingrediencie:

- > 500 g hladkej špaldovej múky
Babičkina voľba
- > 500 g celozrnnnej špaldovej múky
Babičkina voľba
- > 5 g cukru
- > 60 ml oleja
- > 580 ml mlieka
- > 20 g soli
- > 42 g drożdžia

Postup:

Všetky suroviny vložte do kuchynského robota a nechajte vypracovať hladké cesto. Cesto potom vytvarujte do tvaru bochníka, prikryte potravinárskou fóliou

a nechajte na teplom mieste odpočinúť približne pol hodiny. Bochníček potom vyvalkáme na placku a rozdelíme na 8 rovnakých dielov. Z každého dielu vyvalkáme valček a ten potom rozdelíme na tri rovnaké diely, z ktorých žemle pletieme. Takto pripravené žemle alebo rožky necháme kysnúť na plechu asi tak 30 minút než zdvojnásobia svoj objem. Po uplynutí doby kysnutia ich potrieme vodou a posypeme soľou/rascou/sezamom/makom podľa chuti. Pečieme v predhriatej rúre na 210 °C asi tak 12 minút (dozlatista).

Tip MORA: Klenutý tvar rúry MORA, ktorý je inšpirovaný tradičnou pecou, vám vďaka rovnomernému prúdeniu vzduchu zaistí dokonalý výsledok pečenia.



RAŽNO-PŠENIČNÝ CHLIEB

Ingrediencie:

- > 800 g ražnej múky
Babičkina voľba chlebová
- > 200 g pšeničnej múky
Babičkina voľba chlebová
- > 5 g rasce
- > 25 g soli
- > 25 g drożdžia
- > 30 ml octu
- > 800 ml vlažnej vody
- > ražná múka na vysypanie foriem

Postup:

Do misy nalejeme vodu a pridáme ostatné suroviny. Premiešame vareškou alebo pomocou robota a dohladka

vypracované cesto necháme v mise 30 min zrieť. Po vyzretí rozdelíme cesto na diely podľa veľkosti foriem. Cesto sa bude lepiť. Diely rukami sformujeme na doske pomúčenej ražnou múkou do tvaru valčeka. Forma má byť zhruba z polovice plná. Cesto necháme vo formách asi 30 min kysnúť. Potom chleby vo formách vložíme do zaparenej rúry vyhriatej na 250 °C (rúru zaparíme tak, že na steny rozpálenej rúry nastriekame vodu). Po troch minútach rúru odvetráme, aby unikla prebytočná para, znížime teplotu na 180 °C a pečieme 35 až 40 minút podľa veľkosti formy, aby kôrka získala tmavohnedú farbu. Po vybratí z rúry chleby opatrne vykládame z foriem a necháme vychladnúť.

PERNÍKOVÉ BÁBOVKY S ČEREŠŇAMI

Ingredencie:

- > 200 g múky Babičkina voľba ražná hladká (chlebová)
- > 100 g cukru
- > 110 ml mlieka
- > 2 vajcia
- > 80 g rozpusteného masla
- > ½ kypriaceho prášku do perníka
- > ½ lyžičky škoric
- > 1 lyžica kvalitného kakaa
- > 1 lyžica medu
- > 1 lyžica čerešňovej marmelády
- > 100 g čerešní

Postup:

Do misy nasypete cukor, kypriaci prášok, škoricu, kakao a väčšinu múky (trochu si jej nechajte na vysypanie formičiek). V druhej nádobe zmiešajte mlieko, žltky, maslo, med a marmeládu. Z bielkov vyšľahajte sneh. Sypkú zmes postupne spojte s tekutou a na záver opatrne vmiešajte sneh. Čerešne vykôstkujte, nakrájajte ich na menšie kúsky a zľahka pridajte do cesta. Formy na bábovky vymažte maslom a vysypte múkou (ak formy na malé bábovky nemáte, použite formu na muffiny). Naplňte cestom a pečte asi 20 minút v rúre predhriatej na 180 °C.



ŠPALDOVÁ BÁBOVKA

Ingredencie:

- > 200g hladkej špaldovej múky Babičkina voľba
- > 170 g cukor krupica
- > 1 vanilkový cukor
- > 200 g bieleho jogurtu
- > 100 ml oleja
- > 2 vajcia
- > 1 prášok do pečiva
- > 1 lyžica kakaa

Postup:

Vajcia vyšľaháme s oboma cukrami. Potom zľahka vmiešame jogurt a olej,

prisypeme múku s práškom do pečiva a vyšľaháme hladké cesto. 2/3 cesta nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Zvyšok cesta zmiešame s lyžicou kakaa a nalejeme do svetlej časti. Pečieme v predhriatej forme na 170 °C asi tak 30 minút (prepečenia kontrolujeme špagidlou).

Tip: do cesta môžeme pridať hrozienka.

Tip MORA: pre dokonalé a ľahké vyčistenie vašej rúry stačí stlačiť program EcoClean.



Sortiment kuchynských spotrebičov MORA



vstavané rúry



plynové platne



indukčné platne



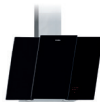
sklokeramické platne



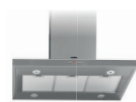
varné platne Domino



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

ZÁKAZNÍČKA LINKA PRE SR:
0800 105 505

Viac podrobných informácií o našich spotrebičoch na stránkach:

www.mora.sk



MORA

PLNÁ ŽIVOTA