

Hit jménem pomalý hrnec



Proč bychom si ho měli pořídit?

Velikou výhodou představuje především spotřeba nádobí. **Vaření probíhá pouze v jednom hrnci. Vyberete vhodný recept, vložíte veškeré suroviny dovnitř, nastavíte čas a teplotu, a pak už pouze čekáte.** Mezitím si tak můžete užívat čas s rodinou či se věnovat jiným činnostem. Po uplynutí nastaveného času pak jen hotový pokrm naservírujete a můžete vychutnávat.

V pomalém hrnci snadno připravíte šťavnaté a chutné maso, křehkou zeleninu, vývary, omáčky, ale i domácí džemy a dezerty. Pro mnohé je právě tento fakt rozhodujícím aspektem k pořízení pomalého hrnce.

A na jakém základě vlastně funguje?

Díky pomalému vaření se pokrm pozvolna několik hodin provaňuje, ovšem není nutné se obávat toho, že by se například připálil nebo (třeba v případě masa) vysušil. **Stoupající pára se sráží na víku a odkapává zpět. Jídlo tak zůstává šťavnaté a plné všech vůní a chutí.** Velké plus představují i modernější typy s funkcí odloženého startu. Můžete si tedy suroviny nachystat do hrnce a nastavit počátek vaření například na dobu, kdy zrovna nejste doma. Po příchodu se pak můžete těšit na hotové jídlo. Hrnec udrží teplo po velice dlouhou dobu.

Vybírat dnes můžete z mnoha druhů a velikostí a je pouze na vás, zda-li vaříte pro celou rodinu či pouze pro sebe. Tak jako tak se pomalý hrnec stane jistě brzy vaším pravidelným kuchyňským společníkem. Pokud jste

již jeho šťastnými majiteli nebo se jej chystáte pořídit, určitě vyzkoušejte alespoň jeden z následujících receptů a nebudete litovat!

Vyzkoušejte vaření v pomalém hrnci:

Francouzská cibulačka

Silná a poctivá chuť cibulačky, kterou byste z běžného hrnce dostávali velice dlouho a těžce. Nejvíce práce budete mít pouze s nakrájením cibule, pak již nechte hrnec pracovat za vás. Množství přizpůsobte počtu porcí a velikosti vašeho hrnce.

Na cca 4 porce budeme potřebovat:

- 0,5 kg červené cibule
- 0,5 kg bílé cibule
- 1 lžíce třtinového cukru
- 50 ml oleje
- 1 dl bílého suchého vína
- 450 ml vody
- 500 ml vývaru (hovězí, popřípadě zeleninový do vegetariánské verze)
- snítku tymiánu (nebo lžička sušeného)
- 1 a ½ lžičky soli
- ½ lžičky pepře
- krutony a parmazán na ozdobu

Cibuli oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Vhodíme do hrnce, vlijeme olej, víno, nasypeme cukr a promícháme. Prozatím nepodléváme vodou, ale uzavřeme a necháme pozvolna vařit přibližně 5 až 6 hodin na 2. stupeň. Pokud můžeme, cibuli alespoň jednou promícháme. Poté vlijeme vodu a vývar, dochutíme tymiánem, solí a pepřem a necháme ještě alespoň hodinu provařit. Hotovou polévku vlijeme do misek a přidáme křupavé krutony a bohatě zasypeme sýrem.

Čokoládové brownies

Nejen slané dobroty vám hrnec vykouzlí. Nebojte se ani sladkých pokrmů. Například tohoto výtečného brownies, které se v puse jenom rozplývá.

Připravíme si:

- 300 g kvalitní hořké čokolády
- 2 lžíce holandského kakaa
- 250 g másla
- 2 vejce
- 250 g cukru
- 80 g hladké mouky
- ½ lžičky prášku do pečiva

Čokoládu společně s máslem a kakaem rozpustíme nad vodní lázní nebo opatrně v mikrovlnné troubě. Vejce spolu s cukrem vyšleháme do pěny. Poté postupně zašleháváme čokoládovou směs. Nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva. Hrncem vymažeme máslem a vysypeme moukou. Vlijeme těsto a shora přikryjeme pečicím papírem. Uzavřeme a necháme dvě hodiny péct na 1. stupeň.

Dušené hovězí se zeleninou a rozmarýnem

Rozsypající se masíčko provoněné bylinkami a doplněné šťavnatou zeleninou. Tento recept si prostě zamilujete!

Připravíme si:

- 600 g hovězího zadního
- 2 cibule
- 3 mrkve
- 1 menší celer
- 5 rajčat
- 100 g čerstvých žampionů (můžete vynechat)
- 500 ml hovězího vývaru
- 2 snítky rozmarýnu
- 1 lžičku kmínu
- 1 lžičku uzené papriky
- sůl a pepř

Maso a všechnu zeleninu pokrájíme na větší kusy. Vložíme do hrnce, ochutíme kořením, rozmarýn vložíme na maso vcelku a vše podlijeme vývarem. Necháme pomalu táhnout na 2. stupeň přibližně 7 hodin.